



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN EL CENTRO OCUPACIONAL DE DISCAPACITADOS INTELECTUALES DE MANZANARES Y DE COMIDA A DOMICILIO PARA EL AYUNTAMIENTO DE MANZANARES.

1. Objeto del contrato

El objeto del contrato consiste en:

- a) La prestación del servicio de comedor en el Centro Ocupacional de Discapacitados Intellectuales de Manzanares, consistente en suministrar el almuerzo al Centro mediante la entrega en el mismo de la comida en un contenedor adecuado. Este contenedor será recogido ya limpio al efectuar la entrega del almuerzo el día siguiente. El reparto de la comida a los usuarios del Centro se realizará por el personal del Centro. El Ayuntamiento entregará al contratista los contenedores necesarios para la prestación del servicio, si bien el contratista podrá utilizar a su cargo otros de su propiedad que sean más adecuados.

El servicio se prestará diariamente durante todo el año, excepto sábados, domingos y festivos en Manzanares. Tampoco se prestará el servicio durante los días en que por cualquier circunstancia (excursiones, viajes, etc.) los usuarios hayan de estar ausentes del Centro. Igualmente, tampoco se prestará el servicio durante los períodos vacacionales del Centro que, en principio, comprenderán el mes de agosto y períodos no definidos en Navidad y Semana Santa. Todo ello supone la prestación del servicio durante aproximadamente 200 días al año. La dirección del Centro confirmará con la debida antelación las fechas en que por cualquiera de las circunstancias indicadas no se prestará el servicio.

La comida será entregada en el Centro en torno a las 13 horas en la temporada de invierno (octubre a mayo) y en torno a las 12:30 en la temporada de verano (junio a septiembre).

El número aproximado de comidas a servir diariamente al Centro Ocupacional será de 45. La dirección del Centro confirmará el número de comidas a servir en el propio día antes de las 10:30 horas en la temporada de invierno y de las 10 horas en la temporada de verano.

- b) La prestación del servicio de comida a domicilio a los beneficiarios determinados por los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Manzanares, consistente en la entrega en el domicilio del beneficiario del almuerzo dispuesto en un recipiente isotérmico individual. Este recipiente será recogido ya limpio al efectuar la entrega del almuerzo el día siguiente. El Ayuntamiento entregará al contratista dos recipientes isotérmicos por cada beneficiario al que deba prestarse el servicio.

El servicio se prestará todos los días del año.

La comida será entregada en el domicilio de los beneficiarios del servicio entre las 12:00 y las 14:30 horas.



**EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE MANZANARES (C. Real)
SERVICIOS SOCIALES**

El número aproximado de comidas a distribuir diariamente será de 50. Los Servicios Sociales del Ayuntamiento entregarán al inicio de la prestación de los servicios una lista con los beneficiarios del servicio y sus domicilios. Cuando se produzcan altas o bajas en el servicio se comunicarán al contratista el día anterior al que deban surtir efecto. Otras incidencias que pudieran surgir, como se comunicarán al contratista en el propio día antes de las 10 horas de lunes a viernes, salvo festivos. En días festivos y fines de semana, si algún beneficiario no fuese a recibir comida deberá comunicarlo directamente al contratista, en el número de teléfono que éste facilitará, antes de las 10 horas.

2. Menús a ofrecer

El contratista ofrecerá el mismo menú tanto para el Centro Ocupacional como para la comida a domicilio. Los menús serán rotativos con arreglo a lo dispuesto en el anexo a este pliego. Los sábados y domingos, los menús de las comidas servidas a domicilio podrán ser cualquiera de los incluidos en el anexo siempre que no coincidan con los servidos en los cuatro días anteriores o a servir en los cuatro días posteriores.

Cuando por enfermedad de algún usuario del Centro o de algún beneficiario del servicio de comida a domicilio el médico le prescribiese una determinada dieta alimenticia, el contratista vendrá obligado a sustituir el menú ordinario por el recomendado por el médico, dentro de los módulos establecidos. La dirección del Centro Ocupacional y los Servicios Sociales del Ayuntamiento comunicarán diariamente en el momento de confirmar el número de menús a suministrar la necesidad de menús especiales. En el caso de dietas permanentes, no será necesario repetir estas comunicaciones mientras se mantenga la necesidad.

Si por causas extraordinarias algún plato del menú servido fuese rechazado por deficiencia en su elaboración o mala calidad de sus ingredientes, será sustituido de inmediato por otro de rápida ejecución.

3. Interlocutores

El contratista debe designar una persona que le represente en el lugar de prestación del servicio durante el desarrollo diario del mismo, con los debidos conocimientos de la actividad objeto de éste y con poderes para adoptar resoluciones en el momento en que sean necesarias.

La directora del Centro Ocupacional y la coordinadora del Centro Social Polivalente serán las personas autorizadas por el Ayuntamiento para canalizar las decisiones de todo orden relacionadas con el servicio, sin perjuicio de las sustituciones por vacaciones, etc.

El contratista emitirá mensualmente tres facturas, una por las comidas servidas al Centro Ocupacional de Discapacitados, otra por las comidas servidas al Centro de Día de Discapacitados y otra por las comidas distribuidas a domicilio.

El contratista presentará mensualmente a la dirección del Centro Ocupacional para la firma de conformidad un estadillo comprensivo del número de comidas servidas cada día de la semana. El contratista presentará mensualmente a la dirección del Centro Social Polivalente para la firma de conformidad un estadillo detallado de los beneficiarios del servicio y los días en que se les ha prestado. Estos estadillos, de los que una copia quedará en poder del contratista y otra en poder del Ayuntamiento, servirán para justificar las facturas que mensualmente se emitirán por las comidas efectivamente servidas.



4. Otras prescripciones

La empresa adjudicataria se compromete a realizar de manera adecuada el mantenimiento de menaje, de tal manera que a la finalización del contrato todo ello se encuentre en perfecto estado de uso.

Cuando por mal uso fuera necesaria la reposición o reparación de los medios mencionados en el párrafo anterior, el adjudicatario/a se responsabilizará de ello, a su cargo, y respetando en su sustitución las calidades y prestaciones de los elementos originales, así como la estética o imagen conjunta del establecimiento.

Asimismo realizará el transporte de la comida para su distribución a los domicilios de los usuarios en vehículos adecuados, conforme a la normativa vigente al respecto. Asimismo el personal que efectúe la distribución diaria de la comida deberá ir debidamente identificado.

El contratista se compromete a no utilizar el nombre del Ayuntamiento en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores, o cualquier otra que puede tener con personas a su servicio, siendo el contratista el único responsable de las obligaciones que contraiga con ocasión de suministros o servicios de cualquier clase.

El contratista se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios humanos y materiales adecuados para la óptima prestación del servicio objeto del contrato y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso.

Durante el desarrollo de sus actividades el contratista será responsable de los daños causados a personas y bienes en general tanto si pertenecen al adjudicatario, al Ayuntamiento o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior el adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénicosanitaria, ante el Ayuntamiento o terceros. **Una copia de la póliza será entregada al Ayuntamiento, con carácter previo a la formalización del contrato.**

El contratista nombrará a una persona encargada de la comunicación y relaciones con el personal municipal responsable. Las relaciones se basaran tanto en hacerse responsable del catering que se encargue, como de comunicar cualquier alteración en el servicio que se pudiera producir; será la persona encargada de vigilar el suministro, y con el cual el personal municipal responsable mantendrá la relación y comunicación sobre el servicio.

El adjudicatario deberá ejercer por sí el servicio y no cederlo o traspasarlo a terceros, ni contratar con terceros la realización total o parcial del servicio convenido, salvo expresa autorización municipal.

El personal preciso para la prestación de este suministro será de cuenta del adjudicatario, teniendo todos los derechos y deberes inherentes a su cualidad de empleador respecto del mismo, siendo el Ayuntamiento en todo ajeno a dichas relaciones laborales, por lo que no adquirirá relación alguna con dicho personal al finalizar el contrato. En consecuencia el contratista estará obligado al cumplimiento de las disposiciones legales en materia laboral, Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo.



Las materias primas objeto del suministro, su preparación, y características, deberán reunir todos los requisitos exigidos en la reglamentación técnico-sanitaria referida a comedores colectivos.

Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo la normativa vigente.

En cualquier caso, los víveres serán de calidad extra o primera.

La empresa deberá prestar el servicio con las máximas condiciones de higiene, respondiendo la misma de cualquier infección que pudiera producirse, teniendo por causa los alimentos servidos o la deficiente higiene en la prestación del servicio.

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa que resulte adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa legal y en particular al Código Alimentario Español.

En el momento en que el servicio vaya a ser de nuevo contratado el contratista estará obligado a dar todo tipo de información que los licitadores le soliciten a los efectos de poder realizar sus ofertas, excepto los datos que afecten a la intimidad de las personas o que resulten protegidos por Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal o normativa concordante.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y en concreto el Reglamento UE 852/2004; Real Decreto 3484/2000 y Real Decreto 202/2000 o los que en su momento les sustituyan.

Asimismo, la empresa deberá disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario en la Comunidad Autónoma que habilite a la empresa para prestar el servicio.

Los productos envasados deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para el control del contenido efectivo de los productos alimentarios envasados.

Se exigen los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del Sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), como requisito previo, que solicita la Consejería de Sanidad. Asimismo se exige la realización periódica de control por empresa especializada externa, que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista deberá entregar a la Administración copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

La responsabilidad establecida en los puntos anteriores no sustituye a la responsabilidad civil, penal o laboral en que puedan incurrir el adjudicatario o sus trabajadores.

5. Normativa

La prestación de los servicios deberá realizarse en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene en cuando a las instalaciones, los productos empleados y el personal al servicio del contratista.



**EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE MANZANARES (C. Real)**
SERVICIOS SOCIALES

Serán de obligada observancia las normas recogidas en el Real Decreto 202/2002, de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos (B.O.E. del 25/02/2000) y Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (B.O.E. del 12/01/2001).

Manzanares, 4 de marzo de 2011

LA DIRECTORA DEL
CENTRO OCUPACIONAL

LA COORINADORA
DEL CENTRO SOCIAL POLIVALENTE

Fdo: Virtudes Almarcha Núñez-Herrador

Fdo: Pilar Serrano Noblejas