PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Ref. expt:

que se elabora por la Dirección General de Personas Mayores del IMAS, y que contiene, de conformidad con los requisitos que establece la vigente Ley de Contratos del Sector Público, las especificaciones técnicas particulares bajo las que deberá regirse la ejecución del

CONTRATO ADMINISTRATIVO

que aquí se propone, en el caso de que llegue a adjudicarse y formalizarse, referido a las prestaciones del Servicio de Cafetería/Comedor del **Centro Social para Personas Mayores de Puerto de Mazarrón** sito en C/ Mayor, S/N CP 30860, (cuyo objeto se define en la prescripción I.) de las presentes bases, y a adjudicar por procedimiento ABIERTO CON PUBLICIDAD.

==========

I. OBJETO.

El presente Pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y requisitos técnicos del contrato consistente en dar **Servicio de Cafetería/Comedor en el Centro Social para Personas Mayores de Puerto de Mazarrón** dependiente del Instituto Murciano de Acción Social.

II. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD.

Las necesidades a satisfacer mediante la licitación de la presente concesión son las de promover la prestación del servicio de cafetería/comedor a las personas mayores que asisten al Centro Social de Personas Mayores de Puerto de Mazarrón, de forma que se fomente la convivencia y dinamización de las actividades sociales promovidas en dicho Centro.

Al no contar con los recursos necesarios para realizar la referida prestación, es necesario proceder a la contratación de este servicio, disponiendo el centro de instalaciones habilitadas a tal efecto, así como del equipamiento y mobiliario adecuado para el desarrollo de esta actividad.

III. DESTINATARIOS

Uso y disfrute de las personas mayores usuarias de Centros Sociales de Personas Mayores y sus acompañantes y usuarios del Centro de Día ubicado en el Centro Social de Personas Mayores de Puerto de Mazarrón

IV. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES.

Las instalaciones del centro destinadas a la explotación del servicio bar-cafetería se describen en el Anexo 1 del presente pliego.

Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044693604 2

Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044693604 2

V. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

Aportación del IMAS.

El IMAS aporta las instalaciones y equipamientos recogidos en el inventario detallado en el Anexo 2 del presente pliego, sobre los que el concesionario no tendrá derecho de propiedad alguno y vendrá obligado a su mantenimiento, reparación, conservación y funcionamiento adecuados, en los términos previstos en el presente pliego.

Asimismo, el centro facilitará al concesionario los suministros de agua, gas y electricidad, en la medida necesaria para llevar a cabo la actividad a que se destina el objeto de la concesión.

Aportaciones del concesionario.

El concesionario se obliga a aportar el material complementario necesario que no figure en el inventario (Anexo 2), para la prestación del servicio objeto de este contrato, entendiéndose que dicha aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad sobre el mismo, pudiendo ser retirado por el concesionario en el estado en el que se encuentre, una vez finalizado el contrato y sin derecho a percibir prestación económica ni de ninguna índole por parte de la Administración.

Dicho material habrá de ser de calidad y contar con la aprobación/autorización de la dirección del centro para su uso, no pudiéndose utilizar piezas deterioradas.

VI.- CALENDARIO Y HORARIO DEL SERVICIO.

El calendario y horario de la cafetería se determinará dentro de los límites del horario de apertura y cierre del Centro Social de Personas Mayores de Puerto de Mazarrón de acuerdo al calendario anual aprobado por la Dirección General de Personas Mayores del IMAS, con un mínimo de 6 días/semana, pudiéndose ampliar a 7 a requerimiento motivado por parte del IMAS.

Así, de acuerdo al calendario aprobado para el año 2018, el horario de apertura y cierre del Centro Social de Personas Mayores de Puerto de Mazarrón será de 9.00h a 20.00h, todos los días del año en los que el centro permanezca abierto. El horario podrá ser modificado por la dirección del Centro, de manera puntual y extraordinaria cuando las actividades del centro así lo requieran

VII DEL PAGO DE LOS SERVICIOS DEL BAR-CAFETERIA.-

El contratista percibirá directamente de los usuarios del servicio el cobro del mismo, de acuerdo a las tarifas aprobadas a la adjudicación y formalización del contrato.

Una vez formalizado el contrato e iniciada la actividad, y al objeto de adecuar la oferta a la demanda de los destinatarios, el adjudicatario podrá ampliar la oferta de productos y/o modificar los establecidos en la oferta inicial (sustitución de los productos ofertados por otros de similares características manteniendo el precio aprobado en la licitación) para lo que deberá presentar solicitud motivada a la dirección del Centro, a quien le corresponde conformarla. Una vez autorizada, se incorporarán a la lista de precios y artículos ofertados.

Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044693604 2

VIII.- CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

A Serán obligaciones generales del contratista:

1.- Prestar el Servicio con la continuidad convenida, garantizando a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el cobro de los precios correspondientes según las tarifas aprobadas.

2.- Obtener, a su cargo y con anterioridad al comienzo de la actividad objeto de contratación, las licencias o autorizaciones que fueren precisas.

3.- Cumplir las disposiciones legales para los establecimientos de hostelería, en cuanto sea de aplicación y lo dispuesto en la legislación laboral respecto al personal a su servicio.

Serán a cuenta del adjudicatario el abono de todos los tributos, arbitrios o cualesquiera otras cargas y gravámenes que puedan recaer sobre la actividad objeto del presente contrato, así como el pago de salario y obligaciones laborales que corresponda del personal empleado.

4.- Poner a disposición del servicio el personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad exigido en el servicio objeto de contrato, atendiendo a los usuarios de la actividad con la necesaria corrección. En el supuesto que el IMAS considere insuficiente el número de personas que prestan el servicio, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste, en el plazo de 1 mes, proceder a subsanarlo.

El personal contratado dependerá exclusivamente del adjudicatario por lo que éste ostentará todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la de la legislación laboral y de Seguridad Social vigentes, sin que en ningún caso, dicho personal pueda alegar derecho alguno al IMAS, ni exigirle a éste responsabilidades como consecuencia de las obligaciones entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el caso de que los despidos o medidas adoptadas por la empresa se basen en la resolución del presente contrato.

5. Ofrecer el servicio de manutención (desayuno, comida y merienda) al contratista de la prestación del Servicio de Centro de Día para los usuarios de dicho servicio ubicado en el Centro Social de Puerto e Mazarrón, de acuerdo a la tarifa establecida en el Anexo de las Cláusulas Administrativas. El menú del Centro de Día se establecerá de acuerdo a las instrucciones facilitadas por el contratista de la prestación del Servicio de Centro de Día.

6. Ofrecer los servicios extraordinarios de comidas, merienda, etc, en actividades/eventos incluidos en la programación del Centro Social de Personas Mayores (celebraciones de navidad, certámenes, aniversarios, etc.) que se demanden desde la dirección del centro, reforzando el personal necesario para la prestación del servicio con calidad.

7. Ofertar un menú diario que incluye entrante, plato principal (a elegir entre dos) bebida, pan y postre. Así, deberá ofertar un menú alternativo sin alérgenos (gluten, lácteos, huevo, etc.)

8. El servicio de comedor (menús y comidas) incluye el servicio de atención en mesas y el uso de manteles.

9. Ofrecer la bebida, comida y demás materiales que se expidan en perfectas condiciones para su consumo y conforme a las normas que regulen su elaboración, exposición y venta.

10.- Destinar las instalaciones y equipamientos que se ponen a su disposición al objeto del presente contrato, no pudiendo hacer uso de ellas para otros servicios ajenos al Centro.

11. Colocar en lugar visible la carta de productos y lista de precios fijados en la adjudicación, no pudiéndose variar dichos precios. Cualquier modificación deberá ser autorizada desde la dirección del centro.

Una vez formalizado el contrato e iniciada la actividad, y al objeto de adecuar la oferta a la demanda de los destinatarios, el adjudicatario podrá solicitar a la dirección del Centro la ampliación de los productos ofertados y/o la modificación de los establecidos en la oferta inicial, (sustitución por otros productos de similares características manteniendo el precio aprobado en la licitación). Una vez autorizada, se incorporarán a la lista de precios y artículos ofertados.

12.- Poner a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones que le serán facilitadas por la Administración, debiendo facilitarlo a cualquiera que lo solicite. Informará en lugar visible, de la existencia de estas hojas. Así mismo, dispondrá de un libro de reclamaciones, previamente diligenciado por la Dirección del Centro, donde los usuarios podrán hacer constar, en su caso, las deficiencias y/o anomalías observadas en la prestación del servicio, quedando obligado a presentarlo ante la dirección del centro dentro de las 24 h. siguientes en que sea formulada la reclamación.

13.- La instalación de máquinas expendedoras de bebidas, snacks, etc. o de cualquier otro tipo, requerirá previamente la autorización por parte del IMAS. Queda prohibida la venta de tabaco.

14. Mantener las instalaciones y el equipamiento en condiciones adecuadas de uso, haciéndose cargo de las revisiones ordinarias de mantenimiento.

Con respecto a las reparaciones del equipamiento inventariado en el Anexo 2, la dirección del centro solicitará un presupuesto, y correrá a cargo del adjudicatario aquellas reparaciones cuyo coste no exceda de 150€

15. La reposición del equipamiento inventariado en el Anexo 2 y cuyo deterioro o avería sean causados por la mala utilización o irresponsabilidad del adjudicatario, así como las reposiciones del utillaje y del menaje.

Cualquier reparación o mejora en las instalaciones que el adjudicatario pretenda realizar por iniciativa propia deberá contar con la autorización expresa de la Subdirección General de Personas Mayores del IMAS y correrán a cargo del adjudicatario.

16. Realizar la limpieza de las instalaciones, mobiliario y equipamiento destinados a la prestación del servicio diariamente y con la intensidad que sea necesaria. Los gastos de limpieza correrán a cargo del adjudicatario. En relación al uso de espacios compartidos con otras actividades del Centro, le corresponderá la limpieza de los espacios y mobiliario utilizados tras los servicios.

Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044936042

17. Devolver, al término del contrato, las instalaciones, equipamiento y utillaje inventariados en los Anexos 1 y 2 en el mismo estado en que le fueron entregadas.

B Serán obligaciones del IMAS:

1.- El IMAS correrá con los gastos corrientes de consumo de agua, gas y suministro eléctrico.

2.- La reposición del equipamiento inventariado en el Anexo 2 y cuyo deterioro o avería sean causados por el final de su vida útil, a excepción de los que la causa sea la mala utilización o irresponsabilidad del contratista, los cuales deberán ser repuestos por éste.

3. Las reparaciones del equipamiento inventariado en el Anexo 2 cuyo coste sea superior a 150€.

4. Velar por la correcta ejecución del presente contrato, y realizar el seguimiento de la prestación del Servicio, del estado de las instalaciones y de la calidad de los productos alimentarios distribuidos.

IX GARANTIA y RESPONSABILIDAD:

Todos los posibles ofertantes asumirán el compromiso de sujetarse estrictamente a las especificaciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

La dirección técnica del contrato la ejercerá la dirección del Centro Social de Personas Mayores de Puerto de Mazarrón y en su ausencia, la Jefatura de Gestión de Centros y Programas de Personas Mayores II, quienes velarán por la correcta ejecución del mismo.

Quien pueda resultar adjudicatario, será el que garantizará responsablemente que las prestaciones reúnan todos los requisitos y condiciones de calidad y de cualquier otra índole que se imponen en este Pliego y en las Disposiciones/Normas vigentes en la materia.

(Documento fechado y firmado electrónicamente al margen)

El director
Centro Social de Personas Mayores de Puerto de Mazarrón

Ángel López Rico

Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044693604

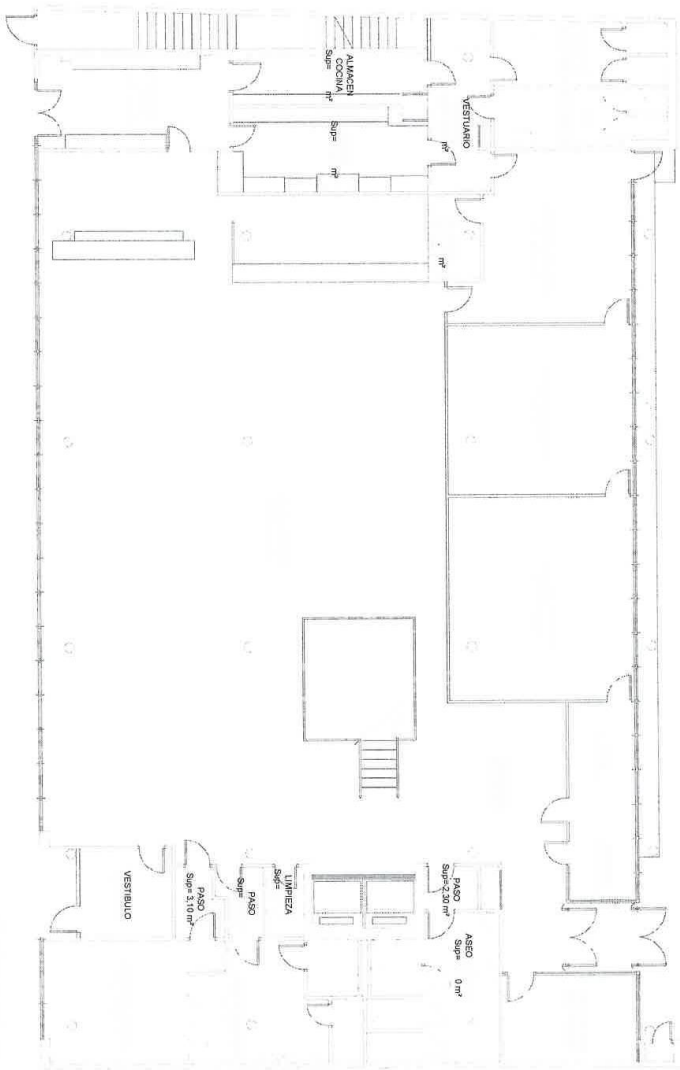
Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044936042

ANEXO 1. INSTALACIONES

El espacio destinado a la explotación del servicio bar/cafetería se distribuye en cocina (17m2), almacén de cocina (9,90 m2), almacén de barra (18,20 m2), y espacios de uso compartido con el Centro Social : salón de cafetería (267,50 m2) aseos de señoras y caballeros.

Plano de distribución:

Plano de los espacios destinados a la explotación del servicio.



Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04
Este es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044936042

ANEXO 2- INVENTARIO

MOBILIARIO

Unidades	Descripción	Observaciones [1]
41	Mesas (10 rectangulares y 31 redondas)	Uso compartido
164	Sillas	Uso compartido
3	Estantería acero inoxidable (2 de 3 lejas) (1 de 1 leja)	
4	Mesas acero inoxidable (1 en almacén y 3 en cocina)	
3	Estanterías metálicas	
2	Armarios almacenaje	
8	Módulos estanterías de acero inoxidable	

- EQUIPAMIENTO.

Unidades	Descripción	Observaciones
1	Cafetera Futurmat 2 brazos	Zona 2 barras
1	Enfriador vitrina de tapas 8 bandejas	Zona 2 barras
2	Módulos vitrina expositora	Zona 2 barras
1	Botellero 6 puertas “Infirco”	Zona 2 barras
1	Molinillo de café “Iberital”	Zona 2 barras
3	Fregadores (1 de un seno y 2 de 2 senos en acero inoxidable)	Zona 2 barras
1	Lavavajillas Fagor y soporte	Zona 2 barras
1	Botellero 5 puertas “Infrico”	Zona 2 barras
1	Cubo negro para envases	Zona 2 barras
1	Papelera acero inoxidable	Zona 2 barras
1	Cubo de basura pedal “Fiel”	Almacenes
2	Termos leche acero inoxidable “Sunnex”	Almacenes
1	Carro de tres bandejas	Almacenes
1	Microondas LG	Cocina
1	Triturador Edesa	Cocina
1	Tostador “Ascaso” 6 resistencias	Cocina
1	Cocina propano 5 fuegos y plancha con horno, marca “Repagas	Cocina
1	Cámara frigorífica 2 puertas marca “Infrico”	Cocina
1	Freidora de 6 litros marca “Fagor”	Cocina
1	Lavamanos de pedal de acero inoxidable	Cocina
1	Campana extractora de acero inoxidable	Cocina
1	Cortador de fiambre marca “Sammic”	Cocina
3	Bandejas para horno	Cocina
1	Lavavajillas “Ascaso”	Cocina

UTILLAJE: MENAJE Y UTENSILIOS

Unidades	Descripción	Observaciones [2]
200	Platos (50 hondos/90 llanos/60 postre)	
102	Tazas (30 de café con leche y 72 de café)	
4	Teteras	
120	Vasos (90 de media caña y 30 pequeños)	
5	Lecheras	
1	Dosificador leche condensada	
170	Cucharas (70 cucharas /100 cucharillas moca)	
220	Tenedores (100 de postre)	
220	Cuchillos (100 de postre)	
6	Cazos soperos de acero inoxidable	
3	Raseras	
4	Ollas (4 de aluminio y 2 a presión)	
5	Paelleras (2 grandes y 3 pequeñas)	
6	Sartenes	
28	Placas emplatar de acero inoxidable	
2	Soperas de acero inoxidable	
15	Salseras de acero inoxidable	
4	Bandejas camarero de acero inoxidable	

[1] Se indica uso compartido con actividades del centro.

Firmante: LOPEZ RICO, ANGEL 17/10/2018 10:00:04

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: https://sede.carm.es/verificardocumentos e introduciendo del código seguro de verificación (CSV) 810a3801-aa03-a2c1-07044936042