



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 Yecla** sito en C/ Rambla nº 55 de Yecla, C.P. 30510, (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 Yecla** 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 Yecla, 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 ubicado en el Centro Social de Personas Mayores de Yecla.

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.





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 Yecla 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.

El horario de apertura y cierre del Centro Social de Personas Mayores de Yecla en el año 2019, será de 9.00h a 20.00h, los días que el centro permanezca abierto, excepto los sábados, que será de 10.00 a 21.00 h. 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.





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 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.

6. 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.)

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

8. 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.





7.- 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.

8. 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.

10.- 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.

11.- 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.

12. 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€

13. 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.

14. 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.

15. 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 Yecla 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)

La directora del
Centro Social de Personas Mayores de Yecla
Fdo: Cristina Romero Mira





ANEXO 1. INSTALACIONES

Descripción de los espacios

El espacio destinado a la explotación del servicio bar/cafetería se distribuye en:

Cocina de 18,50 m2.

Barra de 18 m2.

Almacén 10,50 m2.

Despensa 6 m2.

Aseo 3,64 m2.

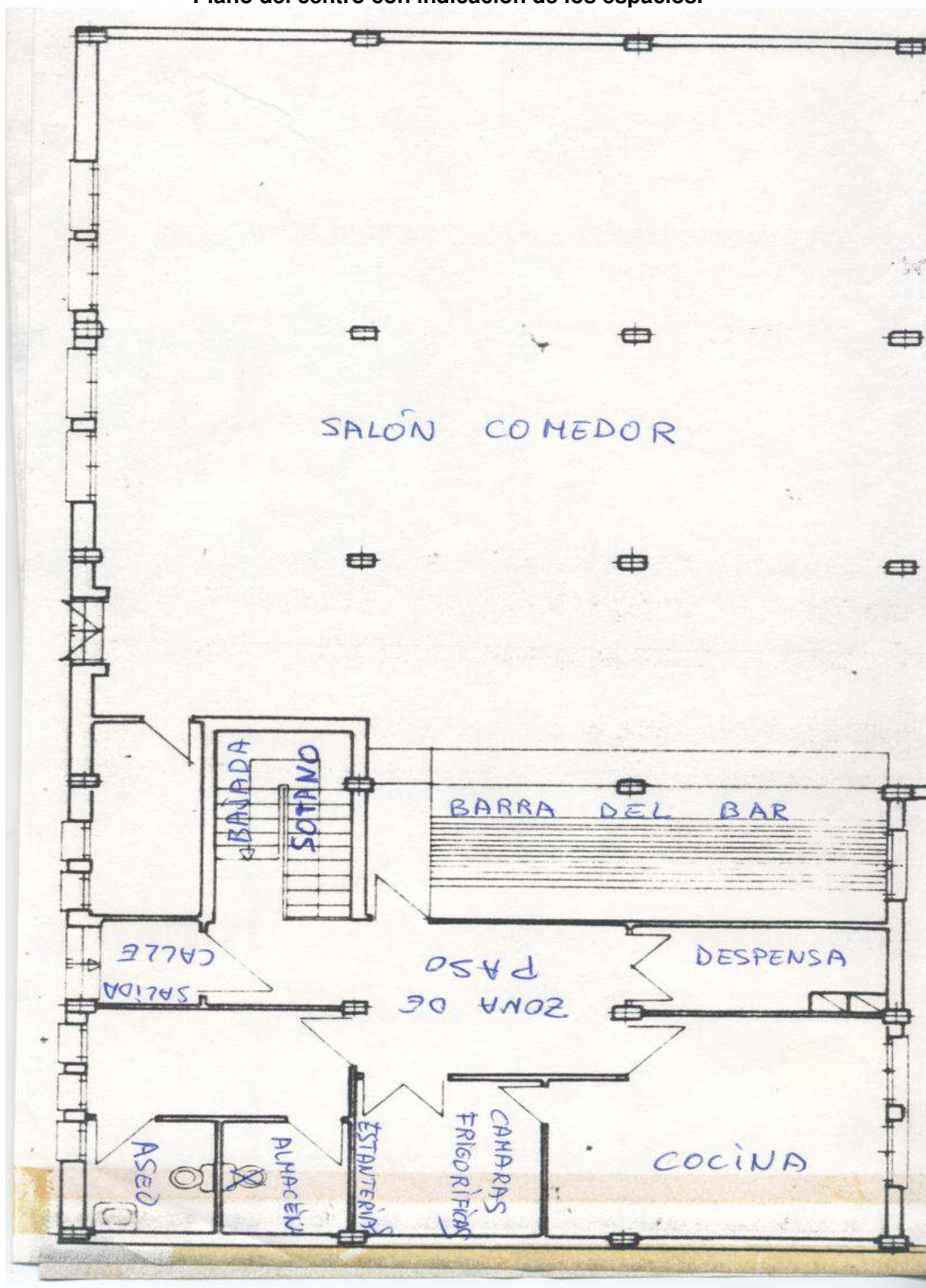
Zonas de acceso a las distintas dependencias 20,60 m2.

El salón cafetería –comedor 69,56 M2





Plano del centro con indicación de los espacios.





ANEXO 2- INVENTARIO

ANEXO 2- INVENTARIO

COCINA

EQUIPAMIENTO

Unidades	Descripción	Año
1	Horno eléctrico con tres lejas	1995
1	Tostadora eléctrica	
1	Corta fiambres	
1	Paellera butano	1989
1	Congelador	
1	Termo eléctrico (DT2-S/L/D Titanium)	2014
1	Lavavajillas	1992
1	Microondas	1992
1	Cocina de gas, tres fuegos	1989
1	Armario frigorífico	1975
2	Cubos de basura	
1	Freidora	
1	Plancha cocina	
1	Aparato de aire acondicionado	

Unidades	Descripción	Año
7	Estanterías metálicas	1975

MOBILIARIO

Unidades	Descripción
2	Bancadas fregadero en acero inoxidable
1	Campana de humos





1	Carro de servir
2	Mesas de aluminio

BARRA/SALÓN

EQUIPAMIENTO

Unidades	Descripción	Año
1	Lavavajillas	1992
1	Expositor de alimentos con frío	1989
1	Cafetera industrial	2002
1	Frigorífico botellero	1995
1	Vitrina frigorífica	1992

MOBILIARIO (uso

Unidades	Descripción	Observaciones Indicar uso compartido.
9	Taburetes de barra, estructura acero inoxidable	Uso exclusivo bar
1	Bancada cafetería	" " "
1	Tablón de precios	" " "
12	Mesas cuadradas	Uso compartido salón social
48	Sillas, estructura acero inoxidable	Uso compartido salón social

UTILLAJE: MENAJE Y UTENSILIOS

Unidades	Descripción
1	Olla exprés
1	Olla porcelana





1	Olla aluminio
4	Cacerolas
3	Cazos
2	Paellas
36	Tazas de consomé
2	Bandejas de plástico
24	Flaneras
19	Fuentes ovaladas
120	Copas de agua
90	Platos postre
50	Platos hondos
75	Platos llanos
40	Cucharas moca
50	Cucharas café
120	Cucharas mesa
120	Tenedores mesa
63	Cuchillos chuleteros madera
3	Cuchillos cocina
5	Cucharones de servir
1	Escurridor de aluminio
10	Bandejas de servir grande
3	Bandejas de servir pequeñas
10	Bandejas de acero inoxidable
8	Bandejas vitrina
1	Jarra lechera
10	Copas de coñac
36	Tazas café
32	Tazas café con leche
3	Bandejas camarero
6	Soperas
1	Escurridor de aluminio

