

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS

OBJETO DEL CONTRATO

Será objeto del contrato el servicio de cocina y comedor de la residencia de personas Mayores de Juan XXIII y el servicio de cocina, comedor y cafetería del centro de Mayores de Juan XXIII.

PLAZO DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

La empresa contratada iniciará el servicio en el plazo de quince días naturales tras la firma del contrato.

USUARIOS

El servicio de cocina y comedor está dirigido a las personas residentes, socios y personal de Servicios Sociales.

El servicio bar cafetería del Centro de Personas Mayores está dirigido a los residente y socios de los Centros Municipales de Personas Mayores, se prestará el servicio en las mismas condiciones al personal de Servicios Sociales.

Se efectuará también servicio de comida a aquellas personas derivadas desde los Servicios Sociales.

LOCALES DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO

El servicio a las personas residentes: desayuno, comida y cena, se efectuará en el comedor del Centro de Juan XXIII.

El servicio de comedor de los socios, personal de Servicios Sociales y personas derivadas desde los mismos se realizará en el mencionado comedor. El servicio de bar-cafetería se realizará en el espacio habilitado al efecto en el mismo centro.

Cuando el adjudicatario sea requerido para ello, el servicio deberá prestarse en las salas de reuniones facturándose el gasto producido en función de los servicios prestados.

En caso que fuera necesario la realización de obras en alguno de los locales objeto del servicio contratado el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por la interrupción que resultase de las mismas.

HORARIOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El horario de comedor dirigido a las residentes será el determinado por la dirección de la Residencia.

El horario de comedor para socios y personal de Servicios Sociales será entre las 13,30 y 15,30.

El horario de cafetería coincidirá con el de apertura del centro: de lunes a domingo de 10 a 20 horas desde octubre a mayo ambos meses incluidos, de 10 a 21 horas de junio a septiembre ambos incluidos.

El servicio de cafetería se suspenderá los días 25 de diciembre y 1 de enero.

1.- SERVICIO DE COMEDOR

El servicio de restauración para la residencia comprenderá desayuno, comida y cena y lácteo o fruta antes de dormir, debiendo ajustarse a los horarios y condiciones. Los menús de comida y cena deberán contar con dos platos y postre

Se contará con menús de diferentes características para cubrir las necesidades dietéticas de los residentes. Los días 1, 6 de enero 24, 25, 31 de diciembre, 15 de mayo, 12 de septiembre se ofrecerán menús especiales Mensualmente, el adjudicatario del servicio entregará al Área de Mayores relación de menús que se ofrecerán durante el mes siguiente.

Los menús propuestos deberán tener evaluadas tanto las calorías como el contenido en principios inmediatos. La empresa contará con un medico que se haga cargo de diseño de los menús y proceda a la firma de los mismos de acuerdo a lo marcado en la legislación sobre centros, y que trabajará en coordinación con la dirección del centro

En comidas y cenas las mesas estarán vestidas con manteles de tela, en el desayuno se utilizará mantel de papel

El servicio será esmerado, las mesas deberán estar correctamente instaladas, con cubiertos, platos, vinajeras, salero, pimentero y servilleta

El servicio se prestara en la modalidad de menú diario y ofrecerá los siguientes menús

1.- Menú ordinario, integrado por :

- Dos Primeros platos a elegir
- Dos Segundos platos a elegir
- Dos Postres a elegir
- Una pieza de pan
- Diariamente deberá aportarse verdura fresca (ensaladas) y fruta

2.- Menú de régimen

Integrado por el mismo número de elementos que componen el menú ordinario, pero su elaboración estará en base a productos para personas sometidas a régimen alimentario.

Si los residentes tuvieran que efectuar sus comidas fuera del ámbito de la residencia se comunicaría por el personal del centro, indicando el número de personas y se proveerá a estas de la correspondiente bolsa de comida con el menú que se especifique.

Si algún residente no se puede desplazar al comedor se entregará al servicio de residencia las comidas necesarias mientras dure esta imposibilidad.

Excepto si existe autorización, los residentes no podrán aportar alimentos o bebidas al comedor.

Composición de los menús

Los primeros platos consistirán en: Caldos, sopas, consomés, purés, cremas, verduras, hortalizas, legumbres, patatas, arroces, huevos, pasta, etc.

Los segundos platos se elaborarán a base de: pescados (200 gr. Mínimo), carnes (150 gr. Mínimo), caza (1/4 de pieza de 1.200 a 1.400 gr.), pollo (1/4 de pieza de 1.600 a 1.800 gr.), frituras, croquetas, empanadillas o entremeses, acompañados de guarnición.

Los postres consistirán en frutas, productos lácteos (yogur, flan, helados, etc.) o repostería.

Las bebidas consistirán en agua.

El pan se ofrecerá en piezas no inferiores a 70 gramos debidamente protegidas.

2.- SERVICIO BAR-CAFETERIA:

La cafetería deberá reunir las condiciones de limpieza y orden de los mobiliarios adecuados para la prestación del servicio.

El servicio de bar-cafetería comprenderá todo lo relacionado con la actividad hostelera de esta modalidad y ofertará los siguientes productos:

1.- Desayunos ordinarios:

- Café con leche o infusiones, con bollería, tostada o barrita a la plancha con mantequilla o mermelada, churros (5) o porras (3) o galletas (5).

2.- Otros artículos

- El resto de los artículos incluidos en la carta de bar-cafetería.

Lista de precios

Los precios de la cafetería, propuestos en el anexo II, serán para los socios del centro, los residentes y personal de los Servicios Sociales, estos precios sufrirán anualmente el incremento de IPC. La empresa adjudicataria podrá presentar una lista alternativa de productos.

Los precios para las personas que acudan a la cafetería y no reúnan las condiciones anteriores, serán los mismos que se apliquen en el Centro Cultural Villa de Móstoles (anexo III)

Los precios de los menús serán los que se contienen en este pliego y se incrementarán con el IPC anual.

Material

El material (vajilla, cristalería, cubertería y otros elementos) y la maquinaria de hostelería deberán reunir las condiciones adecuadas, el arreglo de las averías o la reposición del material correrá a cargo del contratista.

Cada tres meses se procederá al cambio de filtros de campanas extractoras y/o elementos depuradores de humos en cocina y cafetería.

Limpieza

Correrá a cargo del contratista la limpieza diaria de cocina, comedor y recinto de cafetería, en la misma se incluirán los suelos, puertas, techos y paredes mobiliario y lencería.

Dadas las características del servicio se llevaran diariamente las limpiezas necesarias para que los recintos permanezcan en perfectas condiciones de uso.

En la cafetería se instalarán papeleras para evitar que se tiren al suelo los restos y si esto ocurre se limpiaran con frecuencia

La maquinaria de la cafetería deberá estar en perfecto estado de limpieza y uso.

Como mínimo, trimestralmente se procederá a la limpieza a fondo de todas las zonas posteriores por detrás de cafetera, lavaplatos, estanterías, armarios, neveras y otro material que tenga contacto con la pared y mobiliario en general

Las áreas de almacenaje y conservación de Alimentos y bebidas deberán reunir las condiciones de limpieza necesaria

Se presentará a la Dirección del Área de Mayores un calendario de limpieza

Personal

El adjudicatario destinará a la prestación del servicio el personal que considere necesario y, como mínimo, el personal que actualmente presta el servicio:

- Cafetería: 2 camareros
- Cocina : 2 cocineros, 2 ayudantes de cocina
- Servicio de comedor: 1 camarero/a

El personal a su cargo deberá vestir con la uniformidad de uso obligatoria en esta clase de prestaciones. Dicha uniformidad, que se propondrá al Área de Mayores para autorización previa, correrá a cargo del contratista y deberá reponerse siempre que presente un aspecto evidente de deterioro.

El personal de cocina, comedor y cafetería que intervengan en la elaboración de comidas y manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, debiendo el contratista enviar una copia de los mismos al Área de Mayores.

En casos de ausencia por enfermedad, sanciones impuestas por la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado; salvo en circunstancias especiales en que previa autorización por el Área de Mayores, no sea necesaria el cien por cien de la plantilla.

El personal que el adjudicatario destine a la prestación del servicio contratado, deberá someterse a las normas que sobre seguridad y control establezca el Ayuntamiento.

El servicio que se preste será de primer orden y el personal que lo atienda deberá guardar siempre la debida corrección en el trato con los usuarios.

La empresa adjudicataria designará un responsable-encargado de los servicios que se contratan, aparte del personal relacionado anteriormente, con permanencia habitual en las dependencias y poderes suficientes para adoptar decisiones que, en virtud de sugerencias y reclamaciones de los usuarios o por otras causas, puedan acordarse en el Área de Mayores.

Hojas de reclamaciones

El adjudicatario tendrá, en todo momento, a disposición de los usuarios del servicio Hojas de Reclamaciones ajustadas al modelo facilitado por el Área de Mayores, debiendo anunciar en los locales en que presta servicio, la circunstancia de que las referidas Hojas de Reclamaciones se encuentran a disposición de los usuarios. Asimismo, el Área de Mayores dispondrá de Hojas de Reclamaciones, al objeto de que las reclamaciones puedan formularse, indistintamente, ante la empresa adjudicataria o a través de dicho Servicio.

El adjudicatario enviará a la Dirección del Área de Mayores, dentro del plazo improrrogable de 24 horas siguientes a su formulación, las Hojas de Reclamaciones que le hayan presentado los usuarios directamente, junto con las alegaciones que considere oportunas.

Mensualmente, o cuando sea requerido para ello, deberá comparecer ante el Área de Mayores para el examen y control de las Hojas de Reclamaciones que se hayan presentado.

Normas de higiene y técnico-sanitarias

El adjudicatario prestará el servicio en estricta sujeción a la normativa vigente en esta materia, Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Comedores Colectivos y formativa de hostelería aplicable a la actividad contratada, debiendo poner en conocimiento de la Dirección del Área de Mayores el resultado de las inspecciones que pudieran efectuarse al amparo de la citada Reglamentación (Real Decreto 2817/83, de 13 de octubre), facilitando, a la citada Dirección, el libro de visitas al día siguiente al que se efectúe la inspección.

El adjudicatario deberá asimismo acreditar, mediante entrega a la Dirección del Área de Mayores, el día siguiente a su recepción, del correspondiente certificado de salubridad y estado de los alimentos que sirva, emitido por una empresa especializada. Dicha inspección se realizará al menos una vez por mes y consistirá en la toma de muestra de alimentos para su posterior análisis en laboratorio.

Cuando en el ejercicio de las funciones de inspección se considere necesario, se realizarán análisis bromatológicos de los alimentos en un Centro autorizado, designado por el Área de Mayores, cuyo coste será de cuenta del adjudicatario.

La empresa adjudicataria será responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que ponga a la venta, como de los que utilice en su preparación.

Móstoles, 19 de noviembre de 2008

Fdo: Isabel Abando Varela
Coordinadora Área de Mayores

ANEXO II

LISTADO DE PRECIOS PARA SOCIOS Y PERSONAL DE LOS SERVICIOS SOCIALES. (PRECIOS CORRESPONDIENTES A 2008)

PRODUCTOS Y SERVICIOS

CAFES, LECHE, INFUSIONES, CHOCOLATE

Café solo, cortado o descafeinado de máquina (taza pequeña)	0,60 €
Café con leche o descafeinado/leche (150 cl)	0,70 €
Café con leche o descafeinado/leche (200 cl)	0,75 €
Vaso de leche (200 cl)	0,50 €
Vaso de leche (250 cl)	0,65 €
Tubo de leche (1/3)	0,85 €
Infusiones de marca	0,35 €
Yogur	0,60 €
Chocolate	0,80 €
Café con gotas de licor	0,70 €
Manzanilla, té con gotas	0,65 €

BOLLERIA

Galletas o bizcochos (4 unidades)	0,20 €
Magdalenas o sobaos (2 unidades)	0,65 €
Suizos o palmeras	0,35 €
Croissants, tostadas, etc.	0,70 €
Rosquillas	0,35 €
Churros (4 churros ó 2 porras)	0,65 €

CERVEZA, VINO, APERITIVOS, REFRESCOS

Cerveza (Mahou, El Aguila o Cruzcampo, botella 1/3) con aperitivo.	0,85 €
Cerveza (Mahou, El Aguila o Cruzcampo, botella 1/5) con aperitivo.	0,75 €
Chato de vino	0,55 €
Caña de vino	0,70 €
Vino embotellado (1 litro), sin aperitivo	2,00 €
Moriles, Montilla, Jerez con aperitivo	0,80 €
Quina - moscatel con aperitivo	0,75 €
Vermout (Martini-Cinzano) con aperitivo	0,90 €
Bitter sin alcohol (Kas)	0,85 €
Refrescos naranja y limón (Fanta), cola (Coca Cola), y tónica (Schwepps), refrescos ligh y botellín	0,70 €
Zumo natural (botellín o bote) y sin azúcar.	0,80 €

Agua mineral (33 cl)	0,60 €
Mosto	0,55 €

RACIONES Y BOCADILLOS

Ración de pan (bollo ó ½ "pistola")	0,30 €
Huevos fritos o tortilla francesa (2)	1,15 €
Huevos fritos con bacon	1,75 €
Pincho de tortilla (1/6)	0,75 €
Ración de aceitunas	1,00 €
Ración de patatas fritas	0,70 €
Bocadillos	1,75 €
Bocadillos especiales	2,30 €

BRANDYS, ANISES, BEBIDAS REFESCANES, ETC.

Anís, Chinchón, Castellana o Asturiana	0,90 €
Brandy normal	0,90 €
Brandy especial	1,15 €
Sol y sombra	0,90 €
Ponche	0,90 €
Ginebra o ron (Rives, Larios)	0,90 €
Whisky DYC	1,75 €
Whisky DYC ½	1,40 €
Whisky DYC (copa)	1,00 €
Whisky escocés	3,50 €
Pacharán	0,90 €
Sidra botellín	0,80 €
Licores sin alcohol	0,60 €
Cuba-libre	2,30 €

RACIONES

Oreja	2,05 €
Callos	2,20 €
Higaditos	2,00 €
Morcilla de arroz	2,30 €
Chistorra	2,10 €
Mejillones de lata	2,40 €
Sardinillas	2,30 €
Vaso de gazpacho	0,55 €

COMIDAS

Menú Normal: Primer plato, segundo plato, postre, pan y agua	3,90 €
--	--------

Menú Régimen: Primer plato, segundo plato, postre, pan y agua	4,00 €
Cena: Primer plato, segundo plato, postre, pan y agua	3,80 €

ANEXO III

LISTA DE PRECIOS PARA PERSONAL NO INCLUIDO EN ANEXO II

Café, infusiones o similares	1,10 €
Cervezas (Botellín)	1,10 €
Refrescos o zumos	1,60 €
Cubalibre, Gin-Tonic	3,70 €
Anises y licores	1,50 €
Magno o Carlos III	1,50 €
Vino de Rioja	1,20 €
Vino (Crianza)	1,50 €
Bocadillos	3,20 €
Montados	1,90 €
Croissant, Napolitana o similar	1,00 €
Sanwich sencillo	2,50 €
Desayuno con bollo o tostada	2,00 €
Vermouth Martini	2,00 €
Vermouth con Ginebra	2,30 €
Whisky DYC	2,30 €
Whisky de importación	3,40 €

ANEXO IV

RELACION DE LOCALES Y RELACIÓN DE MATERIAL

- COCINA CON OFFICE
- COMEDOR
- CAFETERIA CON ALMACEN
- ALMACEN EN PLANTA SOTANO

RELACIÓN DE MATERIAL

- COMEDOR
- MESAS 22
- SILLAS 88
- APARADORES 2

CAFETERÍA

- MESAS 10
- SILLAS 40

UBICACIÓN	OBJETO	UNIDADES
COMEDOR	Plato llano. 250mm	200
COMEDOR	Plato hondo	100
COMEDOR	Plato de postre	100
COMEDOR	Fuente ensalada. 165mm	100
COMEDOR	Taza y plato de desayuno. 0,22 l	70
COMEDOR	Taza y plato de consomé. 0,22 l	100
COMEDOR	Sopera	30
COMEDOR	Fuente semiovalada 28x19	30
COMEDOR	Tenedores mesa	100
COMEDOR	Cuchillos mesa (una sola pieza)	100
COMEDOR	Cucharas mesa	100
COMEDOR	Tenedores postre	100
COMEDOR	Cuchillos postre	100
COMEDOR	Cucharas postre	100
COMEDOR	Cucharas moka	100
COMEDOR	Tenedores pescado	100
COMEDOR	Cuchillos pescado	100

COMEDOR	Vasos 25 cl	100
COMEDOR	Vasos 16 cl	60
COMEDOR	Convoy de vinajeras con salero y pimentero	30
COCINA	Olla acero 32 cm	1
COCINA	Olla acero 40 cm	2
COCINA	Olla acero 60 cm	1
COCINA	Olla aluminio 70 cm	2
COCINA	Olla aluminio alta 40 cm	2
COCINA	Olla acero alta 32 cm	2
COCINA	Olla acero alta mediana	3
COCINA	Cazo acero alto mediano	3
COCINA	Cazo acero alto pequeño	1
COCINA	Cazo acero bajo pequeño	2
COCINA	Bandeja horno aluminio 57x40	3
COCINA	Bandeja horno acero 55	3
COCINA	Bandeja horno acero 45	2
COCINA	Bandeja horno acero 45x30	1
COCINA	Cazo mediano	1
COCINA	Cazo grande	3
COCINA	Chino grande	2
COCINA	chino mediano	1
UBICACIÓN	OBJETO	UNIDADES
COCINA	Escurreidor	1
COCINA	Paellera	1
COCINA	Bandejas madera	10
COCINA	Bandeja aluminio	
COCINA	Tapadera aluminio grande	1
COCINA	Tapadera acero mediana	2
COCINA	Tapadera acero pequeña	2
COCINA	Cazo de servir acero 10	2
COCINA	Cazo de servir acero 12	2
COCINA	Cazo de servir aluminio 12	2
COCINA	Espumadera 10	2
COCINA	Espumadera 12	2
COCINA	Espumadera 7	2
COCINA	Araña	2
COCINA	Colador grande	1
COCINA	Tabla verdura	1
COCINA	Tabla carne	1
COCINA	Tabla pequeña	1
COCINA	Bol hondo 52x32	2
COCINA	Bol pequeño cuadrado 32x26	1

COCINA	Bandeja 32x52	8
COCINA	Bandeja plana	3
COCINA	Bandeja plana mediana	2
COCINA	Sopera acero	12
COCINA	Bandeja ovalada servicio canapés	10
COCINA	Bandeja rectangular	3
COCINA	Bandeja pirex rectangular	2
COCINA	Bandeja pirex ovalada	1
COCINA	Bandeja acero ovalada	1
COCINA	Bandeja acero rectangular pequeña	2
COCINA	Bol cristal grande	1
COCINA	Bol cristal mediano	2
COCINA	Bol cristal pequeño	1
COCINA	Bol cristal pequeño macedonia	52
COCINA	Bol cristal taza	17
COCINA	Jarra acero	27
COCINA	Jarra cristal	8
COCINA	Bandejas pequeñas acero servicio	12
COCINA	Paneras	11
COCINA	Molde aluminio pudín	3
COCINA	Cubitera	2
COCINA	Tamiz	2
UBICACIÓN	OBJETO	UNIDADES
COCINA	Aceitar grande	1
COCINA	Sartén grande	2
COCINA	Sartén pequeña	2
COCINA	Sartén mediana	2
COCINA	Tapper	2
COCINA	Batidora grande	1
COCINA	Cuchillo sierra grande	2
COCINA	Cuchillo grande carne	4
COCINA	Tijeras	1
COCINA	Hacha carne	2
COCINA	Espátula	2
COCINA	Cuchillo puntillita	2
COCINA	Abrelatas	1
CAFETERIA	Taza desayuno	35
CAFETERIA	Plato desayuno	37
CAFETERIA	Plato cristal	60
CAFETERIA	Plato de barra	40
CAFETERIA	Taza café solo	10
CAFETERIA	Taza café con leche	10
CAFETERIA	Vaso pequeño	16

CAFETERIA	Vaso caña	15
CAFETERIA	Vaso vino	16
CAFETERIA	Vaso tubo	12
CAFETERIA	Copa licor	12
CAFETERIA	Cuchara	70
CAFETERIA	Cuchillo	10
CAFETERIA	Tenedor	10
CAFETERIA	Jarra de leche	2
CAFETERIA	Jarra de leche grande	4
CAFETERIA	Bol cristal	1
CAFETERIA	Bandeja Cristal aperitivo	2
CAFETERIA	Cafetera	1
CAFETERIA	Caja registradora	1
COCINA	Armario	2
COCINA	Mesa caliente	1
COCINA	Nevera baja	1
COCINA	Nevera alta	1
COCINA	Pila	4
COCINA	Lavavajillas	1
COCINA	Cocina con 4 fuegos y 1 plancha	1
COCINA	Freidora	1
COCINA	Olla grande	1
COCINA	Horno convencional	1
COCINA	Horno de gas	1
UBICACIÓN	OBJETO	UNIDADES
COCINA	Carro	3
COCINA	Máquina corta fiambre	1
COCINA	Congelador	1
COCINA	Estantería de pie	2
COCINA	Estantería colgar	3
COCINA	Máquina de hielo	1
COCINA	Pela patatas	1
COCINA	Lavamanos	1
COCINA	mesa	2