



Pliego de prescripciones técnicas.

El Servicio que se contrata, deberá realizar:

La prestación del Servicio de CATERING para el Comedor Ciudadano de Móstoles.

1. Condiciones

El Servicio de Catering se concretará en la realización de las siguientes prestaciones:

- ❑ Con carácter ordinario se hará entrega por parte de la empresa adjudicataria, con una periodicidad mensual, de los menús de los usuarios, para su distribución en la mensualidad siguiente, con indicación de los aportes nutritivos necesarios
- ❑ La variedad en los alimentos elaborados debe ser tal, que no se entregue ninguna comida repetida en un periodo de quince días.
- ❑ En el caso de regímenes alimenticios especiales, se ofrecerán dietas adecuadas a las necesidades de los usuarios
- ❑ El menú entregado comprenderá primer plato, segundo plato, postre y pan.
- ❑ La comida dispensada deberá reunir las condiciones organolépticas necesarias para que sea apetecible a la vista, agradable en el olor, sabor, textura y adecuada a las condiciones dietéticas y nutricionales.
- ❑ Los menús se entregarán con la antelación suficiente para que se disponga de ellos en el Comedor antes de la hora de la comida.
- ❑ La comida se procederá a envasarla en termos/contenedores isotérmicos adecuados para su posterior traslado al lugar de consumo.
- ❑ El servicio se prestará de Lunes a Sábado, incluidos festivos.
- ❑ El precio unitario del Servicio se fija en 3,25.-€ por menú. El mismo se desglosa en 3,05.-€ menú/día y 0,20.-€ menú/día de la maquinaria necesaria para el desarrollo del Servicio.
- ❑ Asimismo, se fija en 25,64.-€ día la recogida, limpieza y traslado, mediante vehículos adaptados, al Comedor de las 300 bandejas que se utilizarán todos los días.
- ❑ Igualmente, la Empresa pondrá a disposición un profesional con experiencia en este tipo de Servicio, con horario de cuatro horas diarias de lunes a sábado, quien se encargará de recoger, preparar y apoyar en el servicio. Se estima un precio de 8.800.- € para el periodo de ejecución
- ❑ Para la determinación del precio anterior se han tenido en cuenta los precios del mercado, estando el mismo en el precio medio, pues nos consta que el precio en este tipo de Servicios se sitúa en 3,10.-€ menú/día y 0,40.-€ menú día por incremento de maquinaria necesaria. Igualmente, tanto la limpieza de bandejas, como la contratación del profesional están dentro de los precios de mercado.



RELACIONES ENTRE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA Y ADMINISTRACIÓN.

- ❑ En la prestación del servicio, el adjudicatario deberá someterse en todo momento a las instrucciones y observaciones que le formule el Ayuntamiento, a través de los técnicos correspondientes, así mismo y con objeto de obtener la máxima garantía en la prestación del servicio, también deberán someterse a las inspecciones sanitarias municipales que se consideren oportunas, así como cualquier otra medida de seguimiento y control de la calidad de la prestación del Servicio.
- ❑ Las relaciones a desarrollar en el contrato entre la Entidad y el Ayuntamiento de Móstoles, se canalizarán a través de la Concejalía de Servicios Sociales, estableciéndose las siguientes condiciones:
- ❑ La entidad adjudicataria designará un responsable del servicio,
- ❑ La Concejalía de Servicios Sociales designará a su vez un técnico responsable del Servicio

La persona responsable por parte del adjudicatario se hará cargo de:

- ❑ Mantener la coordinación con el responsable designado por la Concejalía, para lo que se establecerán reuniones periódicas con el fin de dar curso a la supervisión del desarrollo del servicio.
- ❑ Organizar las actividades a desarrollar y controlar el correcto desarrollo del servicio, cumpliendo estrictamente con las dietas correspondientes a cada usuario y que han sido notificado previamente por los técnicos municipales por escrito y enviado por fax a la empresa.
- ❑ Dar cuenta del número de servicios concretos realizados durante todo el mes; junto a los partes de entrega de los servicios prestados.
- ❑ Mantener un teléfono en activo que permita la atención inmediata por parte de los servicios sociales municipales
- ❑ Facilitar al responsable municipal datos e información sobre la marcha general del servicio que sean precisos con objeto de estudio o desarrollo de un nuevo proyecto por parte del Ayuntamiento en relación a dicho servicio.

AMPLIACIÓN O REDUCCIÓN DE LOS SERVICIOS. -

- ❑ La ampliación o reducción de los 300 servicios previstos o de sus prestaciones podrá efectuarse por el Ayuntamiento atendiendo a la demanda y necesidades sociales.
- ❑ En los casos de ampliación, la empresa contratista deberá disponer del personal necesario debidamente cualificado y en las mismas condiciones establecidas en la contrata.



Ayuntamiento de Móstoles

- De acuerdo con la Ley 30/2007 de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, y en concreto con los artículos 206, punto c y 207 punto 4, si el servicio de catering para el comedor ciudadano no fuese necesario por haberse estipulado otro tipo de solución para abordar la situación de comida a los ciudadanos en situación de necesidad, ambas partes, Ayuntamiento y Empresa adjudicataria, extinguirán el contrato de acuerdo con los artículos mencionados. El Ayuntamiento comunicará a la Empresa con quince días de antelación la resolución del mismo.

MEDIOS MATERIALES

- La empresa adjudicataria, contará con las instalaciones pertinentes para la correcta elaboración y distribución de las comidas realizándose estas en las condiciones higiénicas recogidas en la legislación vigente de manipulado de alimentos, ajustándose a los límites establecidos en el Real Decreto 3484/2.000 del 26 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- La empresa entregará las comidas en envases herméticos precintados y legalmente etiquetados.
- El transporte de los bandejas -envases se hará en vehículos apropiados debiendo contar con contenedores térmicos y baúles isotermodos, según se requiera en cada caso por las características de la comida a entregar, siendo éstos proporcionados por la empresa adjudicataria
- Así mismo la empresa adjudicataria, contará con líneas telefónicas, Fax Correo electrónico, etc, que permitan tanto la atención inmediata a los profesionales de la Concejalía.

MEDIOS PERSONALES.

- La entidad adjudicataria contará con el personal necesario y especializado para la elaboración de la comida y el reparto de la misma cumpliendo en todos los casos los requisitos exigidos en la legislación vigente respecto a manipulado, elaboración de alimentos y distribución así como con cuantos registros sanitarios sean exigidos para tal fin.
- Los trabajadores/ de los diferentes servicios deberán cumplir las medidas de seguridad e higiene de la legislación vigente laboral.

Móstoles, 11 de marzo de 2009

Director de Servicios Sociales

Juan Poza Freshillo

