PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LOS CENTROS DE ACOGIDA MUNICIPALES GÁNIGO, EL LASSO Y LA ISLETA.

1.- Objeto del contrato.

El objeto del presente contrato es la prestación de un servicio de comedor (almuerzos y cenas) para los Centros de Acogida Municipales (CAM) Gánigo, El Lasso y La Isleta, cuya titularidad es del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, conforme a las prescripciones establecidas en el presente Pliego, así como en el de Cláusulas Administrativas Particulares.

2.- Características del servicio.

El presente Pliego regula y determina las condiciones, según las cuales, se prestará un servicio diario de comedor (almuerzos y cenas), de forma ininterrumpida los 365 días del año, dirigido a la cobertura de las necesidades alimenticias de la población residente en los CAM Gánigo, El Lasso y La Isleta, que disponen de un total de 124 plazas (Gánigo: 36; El Lasso: 38; La Isleta: 50).

Las actuaciones incluidas en el servicio son:

- Suministro diario de menús en los tres Centros, que serán elaborados en las instalaciones de la empresa adjudicataria, siendo trasladados posteriormente con medios propios o ajenos con cargo a la misma; asimismo la empresa aportará los medios, útiles y menaje necesarios para el transporte y dispensación. Se realizarán dos entregas diarias en cada uno de los Centros, una con los menús del almuerzo y otra con los menús de la cena. Este servicio se prestará en las instalaciones de los comedores de los Centros.

- Servicio de personal auxiliar para el desempeño de las actividades siguientes:

• Preparación y organización de los comedores para la prestación del servicio.

C/ León y Castillo nº 322, 6ª planta.
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 60 08
www.laspalmasgc.es

• Realización del servicio de comidas. Manipulado y servicio de alimentos.

• Recogida y limpieza diaria de las cocinas y comedores.

• Recogida diaria de los útiles empleados para el transporte de los menús una vez realizada la prestación del servicio de comedor.

Por lo tanto, los menús serán transportados y servidos por personal de la empresa adjudicataria.

3.- Características, tipos y condiciones de los menús.

- Los menús a suministrar deberán ser establecidos y supervisados por personal especializado en nutrición, respondiendo a los principios de una dieta sana y equilibrada. Igualmente, deberán ser variados, evitando la monotonía de los mismos. Y serán definidos mensualmente conjuntamente con la Dirección de los Centros.

- El número y tipo de menús se irá adaptando a las necesidades de la población acogida en los Centros, comunicando el personal de los mismos, con antelación, a la empresa, el número de menús a servir, tanto para almuerzos como para cenas.

- La composición básica de los menús, tanto en almuerzos como en cenas, seguirá la siguiente pauta:

1. Primer plato, compuesto por legumbres, pastas, arroz, verduras, ensaladas, sopas, guisos, etc.
2. Segundo plato a base de carnes, aves, pescados, etc.
3. Postre, alternando frutas del tiempo, postres lácteos, repostería, etc.
4. Agua y pan. Se suministrará 1 pan y ½ litro de agua por cada menú y residente.

- La empresa adjudicataria suministrará salsas y productos de aliño, tales como ketchup, mahonesa, sal, vinagre y aceite de oliva, acorde a los menús que se sirvan y a las necesidades de consumo de cada uno de los Centros.

- El contenido de la cena será similar al almuerzo, procurando un menú más ligero, con más abundancia en cremas, pescados, etc.

- El menú será, con carácter general, único para todas las personas residentes en los Centros. No obstante, se atenderán aquellos casos de personas con enfermedades, alergias, intolerancias alimentarias, otras características personales relevantes, etc. debidamente acreditadas al personal técnico de los Centros; elaborándose menús para diabéticos, hipertensos, celíacos, etc. Así mismo se tendrá en consideración la necesidad de menús destinados a personas de otras culturas, como por ejemplo menús que no contengan carne de cerdo. Por tanto, se dispondrá de un menú general y de un menú especial.

Se ofertarán 2 tipos de menús

- Menú general. Dieta basal (normal).
- Menú especial.

Los menús especiales serán elaborados en base a las siguientes dietas:

- Dieta triturada.
- Hipocalórica.
- Diabética.
- Hipolipemiante.
- Hiposódica.
- Celiaca.
- Vegetariana.
- Sin algún producto como cerdo, pescado, marisco, huevo, etc.
- Cualquier otra que por las circunstancias ya detalladas se pudiera solicitar.

De forma puntual se podrá solicitar menús tipo picnic, cuando desde los Centros se programen actividades externas, individuales o grupales, con los residentes. Estos menús podrán contener sándwiches, bocadillos, frutas, postres lácteos, zumos, agua, etc.

- La cantidad de comida a proporcionar por cada menú deberá ser suficiente para un comensal, atendiendo a las edades y características de los mismos. Esto será, con independencia de que el suministro de todos los menús solicitados se presenten en un solo recipiente.

4.- Forma de prestación del servicio.

El contratista vendrá obligado a realizar el servicio conforme al presente pliego y al contrato que se formalice al efecto, y de acuerdo con las siguientes normas:

- El traslado de los alimentos se efectuará en recipientes isotérmicos debidamente homologados; así como en medio adecuado para esta actividad, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios, debiendo ocuparse la empresa de la correcta limpieza de los recipientes o material en general que se use para el traslado de los alimentos.

- El suministro de los menús se realizará en catering caliente, entregado a diario acorde a los horarios establecidos por los Centros para el almuerzo y cena. Para los fines de semana y festivos, siempre y cuando no sea posible la entrega diaria, se utilizará otro tipo de catering como el sistema de regeneración de comida elaborada mediante "línea en frío" (quinta gama). La empresa adjudicataria estará obligada a disponer y dotar a los Centros de los recursos materiales y humanos necesarios para la correcta prestación del servicio. En este caso, se podrán suministrar desde el jueves por la tarde, los menús que se sirvan el fin de semana, y los que se sirvan en días festivos podrán ser entregados con dos días de antelación. En estos casos un

auxiliar de catering de la empresa deberá revisar la comida suministrada y si se produjera algún incidente, lo solventaría con antelación a la prestación del servicio.

- Los menús deberán ser entregados como mínimo, con una hora de antelación, previa al servicio de comidas.

- Los Centros remitirán Orden de Servicio semanal a la empresa, donde se especificará el número y tipo de menús diarios, que serán variables, en función de la cantidad y características de las personas alojadas en los mismos. Los cambios que se produzcan durante la semana, tanto por altas y bajas de residentes como por otros motivos, se comunicarán en sucesivas Órdenes de Servicio. La comunicación de los cambios se realizará con 24 horas de antelación, salvo actuaciones urgentes contempladas en el epígrafe 7 del presente Pliego.

- El personal auxiliar que manipula y sirve los alimentos tendrá un horario adaptado a aquel en que se presta el servicio de comedor en los Centros y no podrá ser inferior a 2 horas para la prestación de cada servicio de comidas. Es decir, 2 horas para el almuerzo y 2 horas para la cena. Asímismo el horario será fijado conjuntamente con la Dirección de los Centros.

- La empresa adjudicataria suministrará y procederá a la reposición de servilletas, menaje, utensilios de cocina y material y productos de limpieza.

- La empresa adjudicataria vendrá obligada, una vez se preste el servicio de almuerzo y cena, a dejar limpios y dispuestos para un nuevo uso todos los utensilios e instrumentos de menaje que utilice en su tarea: barquetas, calderos, fuentes, cucharones, palas de servir, etc., así como el comedor de los Centros, antes de finalizar la prestación del servicio.

- La presentación de los productos y su cuidado ha de ser óptima.

5.- Importe de la adjudicación.

El importe máximo para la prestación del servicio es de 1.051.799,76 €, IGIC incluido (525.899,88 € anuales IGIC incluido). Importe sin IGIC 978.173,78 €. Importe correspondiente al IGIC (7%): 73.625,98 €.

El precio máximo unitario por menú servido será de 5,80 € IGIC incluido. Precio máximo del menú sin IGIC, 5.39 €. Importe del IGIC por menú (7%): 0,41 €. Este importe incluye la prestación del servicio.

En consonancia con lo establecido en el artículo 50. Uno. 8º y Dos de la Ley 4/2012 (Territorial) de 25 de junio, de medidas administrativas y fiscales, las entidades de Derecho público o entidades o establecimientos privados de carácter social están exentos del Impuesto General Indirecto Canario (IGIC). En todo caso, la tipificación como entidad o establecimiento de carácter social estará precedida del cumplimiento de los requisitos estipulados en el número Dos del citado artículo.

6.- Duración del contrato y comienzo del servicio.

La duración del contrato será de dos años. Podrá prorrogarse, año a año, por otros dos años como máximo.

El servicio se iniciará una vez formalizado el contrato, al día siguiente de la firma del Acta de Inicio del Servicio.

7.- Actuaciones urgentes.

La empresa adjudicataria deberá prever actuaciones inmediatas de servicio para casos puntuales que se les indique por la Dirección de los Centros.

El adjudicatario dispondrá de un servicio de URGENCIA de llamadas telefónicas. Asimismo desde los Centros de Acogida se facilitará un teléfono de contacto que permita una comunicación fluida entre la empresa y el Ayuntamiento.

8.- Incidencias y sanciones.

La prestación de este servicio requiere de una comunicación entre las partes ágil y permanente. A este efecto la empresa dispondrá de los medios necesarios para que esta comunicación se pueda llevar a cabo. Asimismo los Centros de Acogida facilitarán también la comunicación a la empresa.

Las incidencias que desde la Dirección de los Centros se valoren relevantes se registrarán en un Libro de Incidencias dispuesto al efecto. A su vez, aquellas que por su gravedad o reiteración según consideración de la Dirección, y en orden a la aplicación del régimen sancionador, deberán ser comunicadas por escrito a la Unidad Central del Departamento Municipal de Servicios Sociales. Desde esta Unidad se harán los trámites que procedan con la participación, del Servicio de Contratación, para aplicar al adjudicatario el régimen sancionador que se recoge en el Pliego de Cláusulas Administrativas del Expediente.

Si surgiera algún obstáculo que dificultase la prestación del servicio, se deberá comunicar entre las partes de manera inmediata al objeto de buscar de forma conjunta las alternativas posibles y evitar los perjuicios que pudieran ocasionarse.

9.- Control e inspección de los servicios.

El servicio estará sometido permanentemente a la inspección y vigilancia del Departamento Municipal de Servicios Sociales, que podrá realizar con la frecuencia que lo crea oportuno, revisiones de material y forma de prestarse el mismo. Este Departamento se reserva la posibilidad de organizar cualquier otro sistema de control para verificar la buena marcha de la prestación del servicio. Estas funciones de control recaerán en la Dirección de los Centros, independientemente que se pudiera designar al efecto otro personal para llevarlo a cabo. A la inspección le serán facilitados por parte de la empresa el acceso, la información y cuánto sea necesario para efectuarla.

El Ayuntamiento está facultado para solicitar a la empresa adjudicataria en cualquier momento, toda la documentación que considere necesaria al objeto de

comprobar la plena legalidad de la empresa en el orden fiscal, laboral, administrativa, etc.

10.- Responsabilidad del contratista.

- El personal así como los medios necesarios para la prestación del servicio dependerán de forma exclusiva de la empresa adjudicataria.

- El contratista será responsable de la calidad de los alimentos y productos que se sirvan; así mismo, deberá cumplir los requisitos establecidos en la legislación técnico-sanitaria en vigor y, concretamente:

* La empresa tendrá que disponer del oportuno número de registro sanitario.

* El personal vinculado al servicio, que por sus funciones lo requieran, poseerá el carnet de manipulador de alimentos.

* El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, elaboración, conservación, distribución, así como etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales de la materia.

* Todos los alimentos y productos que se sirvan para su consumo se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolla.

- Con el fin de asegurar el funcionamiento y buena marcha del servicio, el adjudicatario queda obligado a tener en sus almacenes o en la de sus firmas colaboradoras, los alimentos y productos necesarios para poder atender inmediatamente cualquier necesidad que pueda producirse.

- La empresa proveerá al personal del vestuario apropiado, según lo establecido por la normativa reguladora del sector.

- La empresa adjudicataria del servicio, responderá de toda indemnización civil de daños y perjuicios por accidentes que pueda ocasionar el personal, vehículos e instrumentos de trabajo utilizados para la prestación del servicio.

- La empresa adjudicataria seguirá las normas dictadas en cada momento por las autoridades laborales competentes en materia de seguridad e higiene, en particular en lo que se refiere a previsión sanitaria.

11.- Criterios de adjudicación.

El único criterio será el precio más bajo.

12.- Forma de valoración de las ofertas.

Se le asignará la máxima puntuación (100) a la oferta con menor precio unitario. El resto de las ofertas se valorará mediante la siguiente fórmula:

P= (Pm x Mo) / O

Siendo:

P: puntuación a otorgar.

Pm: puntuación máxima.

Mo: valor de la mejor oferta.

O: valor cuantitativo de la oferta que se valora.

A efectos de la valoración de las ofertas, en el supuesto de que liciten candidatos sometidos al tipo correspondiente y candidatos exentos, se procederá como operación previa, a homogeneizar los importes de las proposiciones mediante la desvinculación de la cuantía correspondiente al IGIC, de tal manera que quede delimitada una referencia objetiva.

13.- Tipo de licitación y facturación.

El adjudicatario propondrá un solo precio unitario por el cual se compromete a prestar el servicio de los diferentes tipos de menús que se contrata.

El precio del servicio será satisfecho al contratista por doceavas partes y meses vencidos, previa acreditación escrita de la Concejalía Delegada de Asuntos Sociales de que el servicio se está cumpliendo adecuadamente.

Las Palmas de Gran Canaria, a 26 de diciembre de 2013.

LA JEFA DE SECCIÓN
DE SERVICIOS SOCIALES
P.S. El funcionario municipal

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Daniel Martín Artiles