PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DIARIO DE ALMUERZOS Y CENAS PARA LOS CENTROS DE ACOGIDA MUNICIPALES DE ATENCIÓN A PERSONAS SIN HOGAR.

1. Objeto del procedimiento.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que habrán de regir el contrato administrativo de "Servicio de restauración diario de almuerzos y cenas para los Centros de Acogida Municipales de atención a personas sin hogar". La prestación del servicio se concreta con arreglo a las modalidades de contratación definidas en el punto 2, el contratista vendrá obligado a ejecutar las mismas en toda su extensión, quedando su ejecución supeditada al contenido del presente Pliego y al Pliego de Cláusulas Administrativas, contrato y demás documentos que formen parte integrante de este último .

Será de aplicación en todos los centros de titularidad municipal, dependientes del Área de Gobierno de Cohesión Social e Igualdad, que conforman el dispositivo de atención a personas sin hogar, actualmente constituido por los Centros de Acogida Municipales (CAM) Gánigo, El Lasso e Isleta.

2. Prestaciones constitutivas del objeto del contrato.

El servicio a contratar se enmarca en el ámbito de la restauración colectiva y tendrá como finalidad asegurar la alimentación a usuarios de los Centros de Acogida Municipales Gánigo, El Lasso e Isleta, con arreglo a criterios de calidad, necesidades dietéticas y seguridad nutricional e higiénica establecidos por la normativa vigente. Consistirá fundamentalmente en la ejecución de tareas y operaciones conducentes a:

1. La selección y adquisición de las materias primas y la confección de menús y dietas especiales, procurando una presentación atractiva de los alimentos y la adaptación de la apariencia, sabor y textura a fin de garantizar la máxima aceptación de los destinatarios.
2. La manipulación y cocinado de los productos alimentarios necesarios para la confección de los menús, procurando que la elaboración de comidas reúna los adecuados valores nutritivos acorde a las necesidades nutricionales del colectivo al que va dirigido, con arreglo a los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos.
3. El transporte hasta los Centros receptores incluidos en la licitación, la recepción de los mismos por personal de la adjudicataria, el mantenimiento a temperatura regulada hasta su emplatado y posterior servicio.

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)	FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ=	PÁGINA	1/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067754ad115071fe007e12c6030a2ee

V0067754ad117020e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067754ad115071fe007e12c6030a2ee

V0067754ad117020e9e207e1060030f332

4. El establecimiento de sistemas de autocontrol en el proceso de elaboración y distribución, basados en los principios de ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (AAPPCC).
5. La provisión de la vajilla, cubertería, bandejas y demás complementos necesarios, así como su correcta presentación.
6. La limpieza y desinfección general de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso de restauración (cocina, comedores, utillaje de distribución y reparto...), así como proporcionar los productos utilizados a tal fin. Esto incluye la recogida, limpieza y desinfección de los utensilios y menaje de cocina y comedor empleados, dejándolos en perfectas condiciones para el siguiente uso.
7. La adquisición a su cargo de aquellas dotaciones de maquinaria y mobiliario que se considere conveniente para la mejor prestación del servicio.
8. El mantenimiento de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso de restauración de uso exclusivo por el Catering.

Como prestación complementaria al objeto principal, se contempla un Catering especial para las cenas que ofrece el Ayuntamiento al colectivo de personas sin hogar en Navidad y Fin de Año en las dependencias del Centro de Acogida Municipal Gánigo.

3. Condiciones específicas de ejecución del Servicio.

3.1. Horarios de prestación del servicio y usuarios estimados.

El servicio deberá prestarse durante los 365 días del año y habrá de cubrir almuerzos y cenas de los residentes en los Centros de Acogida Municipales Gánigo, El Lasso e Isleta, así como de usuarios no residentes del CAM Gánigo. El servicio se desarrollará de manera ininterrumpida de lunes a domingo, sin variación de horarios en festivos. Los horarios de atención al público son los siguientes:

CENTRO	ALMUERZO	CENA
GÁNIGO	12:45 a 14:00	20:30 a 21:30
EL LASSO	13:30 a 14:30	20:30 a 21:30
LA ISLETA	13:30 a 14:30	20:00 a 21:00

Este horario podrá ser modificado por el Ayuntamiento cuando así venga exigido por la actividad de los Centros. El cambio de horario será notificado por escrito al contratista, y será de obligado cumplimiento para este. Cualquier cambio de horario a iniciativa del adjudicatario debe ser previamente autorizado por la Oficina Gestora.

La cifra diaria estimada de comensales es de 266, distribuida según Centro de la siguiente forma:

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)		FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	2/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067754ad117020e9e207e1060030f332

v0067754ad117020e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

v0067754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

	COMENSALES ALMUERZO	COMENSALES CENA
GÁNIGO	60	30
EL LASSO	38	38
LA ISLETA	50	50

La cifra adicional estimada de usuarios del CAM Gánigo para las cenas especiales de Navidad y Fin de Año se cifra en 120 comensales por evento, lo cual supone un incremento de 240 menús al año.

En total se estima un consumo anual máximo de noventa y siete mil trescientos treinta (97.330) menús.

3.2. Características de la dieta.

La alimentación que se proporcione en los Centros deberá proveer una comida completa, nutritiva, equilibrada, variada, agradable y atractiva en su presentación, a la par que terapéutica cuando se requiera por prescripción facultativa.

Los menús habrán de ser elaborados por un especialista en nutrición y dietética del departamento de calidad de la empresa adjudicataria, encargado de las cuestiones dietético-nutricionales y sanitarias que atañen a la prestación del servicio. Para su elaboración, se utilizarán preferentemente materias frescas, no abusando de congelados y evitando precocinados de elaboración industrial.

Cada servicio de comida constará de:

a. Primer plato: sopas, caldos, cremas, potajes, ensaladas, verduras, pastas, legumbres, arroces, huevos, etc.
b. Segundo plato: elaboraciones que contengan carnes, huevos, pescados o derivados, etc.
c. Postre (fruta, derivado lácteo o helado).
d. Pan del día (pan blanco 60 gr.) y agua embotellada (0,50 cl.).

La empresa proveerá menús alternativos para aquellos usuarios que requieran condiciones especiales de alimentación, bien por motivos de salud, intolerancia a algún alimento, creencias religiosas o menú vegetariano.

Así mismo, el adjudicatario estará en condiciones de responder ocasionalmente a menús especiales (tres veces por año) en fechas señaladas, así como a proveer menús *en frío* cuando desde los Centros se programen actividades externas con los residentes y usuarios.

La composición del menú especial para las Cenas de Navidad y Fin de Año varía con respecto al menú ordinario y las variantes señaladas, sustituyéndose el primer plato por entrantes a

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)		FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	3/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=V006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

V006754ad1170 20e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=V006754ad1170 20e9e207e1060030f332

V006754ad115071 1f6007e12c6030a2ee

compartir, plato principal, refresco o zumo de frutas (33 cl.) y postre navideño. El día 31 de diciembre se añadirán las uvas, atendiendo a los usos locales.

3.3. Modalidad de Catering y Gestión de Cocina.

La modalidad de Catering objeto de la presente licitación es la de *Catering en Caliente*, al ser la que ofrece mayor ventaja en cuanto a una menor pérdida de valor organoléptico y, consecuentemente, presenta mayor aceptación entre la población destinataria del servicio.

En cuanto a la *Gestión de Cocinas*, la adjudicataria queda obligada a implantar la actividad de *Cocina Mixta* (también llamada *Servicio Mixto*) en los Centros de Acogida Municipales El Lasso y La Isleta. En el Centro Gánigo, se continuará con el actual sistema de *Cocina Central*, toda vez que su infraestructura no permite la actualización requerida de instalaciones y equipos que dicho cambio conlleva. Por tanto, en este Centro se seguirá con el sistema tradicional de platos elaborados en cocina central y transportados hasta el centro, manteniendo su temperatura regulada hasta el posterior servicio. No es el caso de los Centros El Lasso e Isleta, que sí disponen de las condiciones precisas para implantar esta actividad. Ello supondrá la preparación de algunos de los platos en las instalaciones de cocina de estos Centros. Con esta medida se pretende introducir mayor diversidad en el tipo de platos a elaborar, así como mejorar la calidad percibida por el usuario final del servicio. Además, al eliminarse la etapa de transporte de algunos productos elaborados desde la cocina del catering al centro receptor, se reduce la manipulación del producto final con las consiguientes ventajas desde el punto de vista sanitario y organoléptico.

Se prevé que la elaboración *in situ* contemple:

- Productos de elaboración en caliente: pescados y carnes a la plancha; fritos (croquetas, nuggets, salchichas, patatas,...), pasta y arroz.
  El resto de elaboración en caliente: sopas, purés, cremas, salsas, etc. serán elaborados en cocina central.

- Productos de elaboración en frío: se limitará a añadir algún ingrediente en ensaladas o montaje de algún plato similar.
  El resto de elaboración en frío se realizará en la cocina central de la empresa contratista.

En cualquier caso, todas aquellas elaboraciones que conlleven un alto riesgo sanitario se elaborarán en la cocina central de la adjudicataria.

Se establece un plazo de cuatro meses a contar desde el día siguiente de la firma del Acta de Inicio del Servicio para que la adjudicataria proceda con las adecuaciones pertinentes que permitan la implantación del nuevo sistema de *Cocina Mixta* en los Centros indicados. Estas afectarán al equipamiento y maquinaria; el utillaje y menaje y al flujo de producción.

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)		FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	4/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad117020e9e207e1060030f332

v006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

v006754ad117020e9e207e1060030f332

3.4. Organización del servicio.

Los Centros dirigirán a la empresa adjudicataria una *Orden de Servicio* con periodicidad semanal o inferior, según proceda en concordancia a la fluctuación de la demanda propia que registre cada Centro. Esta será remitida a la empresa adjudicataria vía correo electrónico, fax o teléfono, en este último caso deberá ratificarse por cualquiera de las otras dos formas previstas, de manera que exista constancia del contenido de la misma.

La entrega de los menús se realizará con una frecuencia diaria, de dos veces por día atendiendo a los horarios de atención al público señalados en el apartado 3.1.; quedando el contratista obligado a cumplir con los plazos de entregas parciales que se le ordenen y a los precios que resulten adjudicados los menús. Los platos preparados recibidos en los Centros serán servidos el mismo día, no debiendo transcurrir desde su recepción hasta su servicio un plazo superior a tres horas y además no se reutilizarán de un día para otro.

Los alimentos se distribuirán y elaborarán total o parcialmente en la Cocina Central de la adjudicataria, desde donde serán transportados a los Centros de Acogida Municipales. El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación del servicio de restauración. El traslado de los alimentos se efectuará en recipientes isotermo debidamente homologados, debiendo estar dotada la adjudicataria de vehículos autorizados a dicho fin.

Una vez en los Centros se procederá con la recepción de los alimentos, con especial atención a dos aspectos principales: la temperatura y la revisión visual de los productos a recepcionar. Los productos no aceptados serán devueltos o eliminados. El resto se depositará en las zonas de servicio y almacenamiento para su posterior tratamiento por parte de personal de la adjudicataria.

En los Centros en que sea implantada la actividad de *Cocina Mixta*, en cada turno y previo al servicio, si la composición del menú lo hiciera necesario, se procederá con el proceso de preparación de platos con tratamiento térmico o de elaboración en frío. Finalmente, se efectuará el emplatado para su servicio/distribución entre la población destinataria.

El personal del Catering se encargará, con carácter previo y/o posterior al servicio, al resto de operaciones necesarias para la correcta ejecución del servicio: almacenamiento, limpieza y desinfección, etc.

3.5. Exigencias Higiénico-sanitarias.

Teniendo en cuenta las exigencias legales, referentes a la seguridad alimentaria en la recepción y servicios de comidas preparadas, el contratista se obliga a desarrollar un sistema de autocontrol, de aplicación a todas las actividades, desde la recepción de las comidas preparadas hasta el servicio en el mismo establecimiento. Este Sistema de Seguridad Alimentaria se ha de basar en la aplicación del método de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC) y tendrá como objetivos:

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpore firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguier Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)	FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	5/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad117020e9e207e1060030f332

v006754ad117020e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad115071fe007e12c6030a2ee

v006754ad115071fe007e12c6030a2ee

- Asegurar la manipulación de los alimentos con la mayor seguridad posible. Mediante el control de los alimentos recibidos, de las condiciones higiénicos sanitarias del establecimiento y de la formación del personal manipulador.
- Garantizar el cumplimiento de la normativa alimentaria aplicable a su actividad, en especial, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Y de las posteriores modificaciones introducidas por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Así como el reglamento europeo CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Facilitar a los empleados los conocimientos, procedimientos e instrucciones claras y precisas respecto al desarrollo de la actividad vinculada al servicio, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria.
- Obtener registros que permitan verificar el desarrollo y adecuación de los trabajos al procedimiento previsto.
- Proponer mejoras e innovaciones con base a los datos extraídos, aprovechando para ello el registro sistemático de la información.

El contratista deberá elaborar el sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC) antes del término del primer trimestre de ejecución del servicio, quedando obligado a facilitar los medios materiales, técnicos y humanos necesarios para su posterior implantación.

3.6. Locales, utensilios y menaje de cocina y comedor.

Para la prestación del servicio de restauración, el Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa adjudicataria las dependencias de cocina, comedor y almacenes de alimentación de los Centros de Acogida Municipales, así como los elementos instalados en los mismos. El resto de material necesario para el correcto funcionamiento del servicio será aportado por la empresa adjudicataria, siendo a su cargo los gastos de instalación y retirada del mismo, debiendo obtener, en su caso, la conformidad previa expresa de la Oficina Técnica del Ayuntamiento para la realización de cualquier obra o reforma. De acometerse alguna reforma, esta quedará en beneficio de la institución, sin derecho a indemnización.

Correrá a cargo de la adjudicataria la adaptación del equipamiento y la maquinaria que se requiera para la ampliación de la actividad a Cocina Mixta en los Centros El Lasso e Isleta, quedando a la finalización del contrato en propiedad de la administración. Así como, otras adaptaciones que se estimen convenientes durante el período de vigencia del contrato para la mejor prestación del servicio.

Los aparatos, utensilios, menaje de cocina y comedor existentes en las instalaciones deberán ponerse a disposición de la empresa adjudicataria, para lo cual antes de la finalización del primer mes, esta deberá firmar un inventario de conformidad de todo el material que se reciba en

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar García (Jefa de Unidad Técnica-YAG)		FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	6/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067f54ad117020e9e207e1060030f332

v0067f54ad117020e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067f54ad1150711fe007e12c6030a2ee

v0067f54ad1150711fe007e12c6030a2ee

usufructo durante la vigencia del contrato. En caso de que no se haga uso de los mismos, se deberán mantener en todo momento en perfecto estado de limpieza y conservación.

Sobre el local, mobiliario y enseres que aporta el Ayuntamiento, el contratista no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación. Además quedará obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de instalación y aparatos que sean de uso exclusivo del Catering.

La limpieza y desinfección de las instalaciones, elementos de cocina y comedor, cámaras frigoríficas, utensilios, menaje, etc. se llevará a cabo por parte del adjudicatario, atendiendo a las especiales condiciones establecidas en el Plan de Limpieza integrante del Sistema de Autocontrol.

Al término del contrato, el adjudicatario deberá devolver el material y enseres entregados en su momento, en adecuado estado de conservación, con el deterioro lógico que pueda producir el tiempo y su utilización. El uso negligente conllevará la restitución del bien afectado.

3.7. En relación al personal de la empresa contratista.

Durante la ejecución del contrato, la adjudicataria queda obligada a disponer del personal suficiente y necesario para la prestación del servicio. Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que se requiriese integrar en el equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato. Se procurará que exista estabilidad en el equipo y que las variaciones en su composición obedezcan a razones justificadas, informando en todo momento a la oficina gestora del contrato.

El personal necesario vinculado al presente contrato dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia Laboral, de Seguridad Social y de Seguridad, Salud e Higiene en el trabajo. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios; la concesión de permisos, licencias y vacaciones; las sustituciones de los trabajadores en caso de baja o ausencia; las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y pago de prestaciones, cuando proceda; las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales; el ejercicio de la potestad disciplinaria; así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

La empresa contratista velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la prestaciones objeto del contrato.

A efectos de control de la seguridad en los Centros, la empresa deberá facilitar relación nominal del personal que a cargo de la adjudicataria o de sus colaboradores deban realizar trabajos periódicos o puntuales de mantenimiento y conservación, incluyendo datos de identificación personal; trabajo a desarrollar y fecha de inicio y fin de la actuación. Así mismo, se dará

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firme electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)	FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	7/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067754ad117020e9e207e1060030f332

v0067754ad117020e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067754ad1150711fe007e12c6030a2ee

v0067754ad1150711fe007e12c6030a2ee

conocimiento de los proveedores de suministro que, por cuenta de la empresa contratista, provean productos a los Centros.

La adjudicataria implantará un Plan de Formación de Manipuladores, de forma que se garantice la formación adecuada de los empleados adscritos al servicio. Se pondrá a disposición de los Centros, copia de las acreditaciones para su exhibición en espacio reservado para ello.

La adjudicataria deberá designar al menos un Coordinador Técnico o Responsable del Servicio, integrado en su propia plantilla, quien debe tener conocimientos técnicos del servicio y capacitación para el tratamiento de cualquier asunto que se derive de la ejecución del contrato. En términos generales, su cometido será la comprobación y seguimiento de la ejecución del contrato en todos sus contenidos y extensión, para lo cual desarrollará las siguientes funciones:

- Actuar como interlocutor de la empresa contratista frente a la oficina gestora del contrato, canalizando la comunicación entre ambas partes en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- Distribuir el trabajo entre el personal adscrito al servicio, siendo el encargado de impartir a los empleados las órdenes e instrucciones de trabajo.
- Supervisar el correcto desempeño por parte del personal de las funciones que tienen encomendadas, así como ejercer el control sobre la asistencia al puesto de trabajo.
- Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, de forma que no se altere la correcta ejecución del contrato.
- Informar a la entidad contratante de las incidencias o modificaciones significativas que se produzcan en el desarrollo de la prestación de los servicios, incluidas las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

Esta persona deberá tener amplias facultades para cursar instrucciones y órdenes a través del medio que estime conveniente. Su designación deberá ser comunicada a la Unidad Técnica responsable del contrato, así como un número de teléfono de contacto que permita su localización en las franjas horarias previstas para la realización de los Servicios. Dicho interlocutor mantendrá las reuniones que fueran precisas con el personal responsable de la Oficina Gestora del contrato, así como con el personal Coordinador de los Centros destinatarios del servicio.

Para la realización de la prestación de servicios de restauración colectiva, se atenderá al procedimiento de coordinación de actividades empresariales establecido por este Ayuntamiento, y a su vez, la empresa adjudicataria cumplirá con todo lo referente en materia de prevención de riesgos laborales durante la ejecución de los servicios a prestar.

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar García (Jefe de Unidad Técnica-YAG)		FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	8/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067f54ad1150711fe007e12c6030a2ee

v0067f54ad117020e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v0067f54ad1150711fe007e12c6030a2ee

v0067f54ad1150711fe007e12c6030a2ee

4. Actuaciones urgentes.

Teniendo en cuenta el carácter de servicio básico de los Centros de atención a personas sin hogar y la especial vulnerabilidad del colectivo objeto de su actuación, en el que las urgencias de carácter social se encuentran altamente representadas, la empresa adjudicataria deberá prever la posibilidad de atender demandas de servicio con carácter inmediato ante posibles eventualidades que se pudieran presentar en los recursos objeto de la licitación. Para ello, la empresa contratada determinará la forma de prestación de este tipo de necesidades puntuales, informando por escrito, en la semana posterior a la firma del Acta de Inicio del Suministro, del procedimiento a seguir a la oficina gestora, incluyendo persona encargada y forma de contacto para la notificación de este tipo de situaciones eventuales.

5. Duración del contrato y comienzo del servicio.

La vigencia del contrato será de tres años, a contar desde el día siguiente de la firma del Acta de Inicio del Servicio.
Antes de la finalización del contrato, éste podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo entre las partes, por un período máximo de dos años más, manteniéndose inalteradas las condiciones iniciales pactadas.

6. Importe de la adjudicación.

El presupuesto máximo de licitación asciende a la cantidad de **un millón setecientos veinticuatro mil trescientos catorce euros con veintinueve céntimos (1.724.314,29€)** IGIC incluido. Siendo el importe neto (sin IGIC) de un millón seiscientos once mil quinientos ocho euros con sesenta y ocho céntimos (1.611.508,68€) y el importe del IGIC (7%) de ciento doce mil ochocientos cinco euros con sesenta y un céntimos (112.805,61€).

Para la determinación del precio del contrato se ha atendido al número de unidades de la prestación que se prevén puedan ser entregadas durante la vigencia del mismo, además del precio unitario máximo de licitación de dichas unidades, de tal manera que previendo un consumo anual máximo de 97.330 menús por un importe unitario máximo de licitación estipulado en 5,90€, el importe de la adjudicación para las anualidades comprendidas en el contrato sería el indicado a continuación:

Ejercicio Económico	Importe con IGIC Incluido
2017	240.711,76€
2018	574.247,00€
2019	574.247,00€
2020	335.108,53€

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)	FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	9/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad117020e9e207e1060030f332

v006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

La cantidad asignada al expediente de contratación debe entenderse como cifra máxima a la que el Ayuntamiento puede llegar, la cual se consumirá en función de la demanda registrada; por lo que puede no ser empleada en su totalidad.

En el presupuesto de licitación se consideran incluidos la totalidad de los gastos en que el adjudicatario puede incurrir con motivo de la realización del servicio. El tipo impositivo aplicable al servicio objeto de la prestación es del 7% correspondiente al Impuesto General Indirecto Canario.

7. Servicios abonables y precios máximos.

El servicio se ejecutará, cuantificará y abonará bajo el parámetro de unidad de la prestación entregada que para este procedimiento se corresponde con unidad de menú servido por la adjudicataria. Para los distintos tipos de menús susceptibles de ser entregados, se establecerá un único precio con el siguiente valor unitario máximo de licitación:

	Tipo de IGIC aplicable	Importe del menú (IGIC incluido)	Importe del menú (sin IGIC)	Importe del IGIC correspondiente al menú
Menú Ordinario y variantes*	7%	5,90€	5,51€	0,39€

* Según apartado 3.2.

En los precios unitarios ofertados vendrán incluidos cuantos gastos se deriven de la prestación del servicio o que afecten a los mismos, tal como impuestos, sin que pueda alegarse por motivo alguno aumento sobre ellos. Dichos precios unitarios máximos no pueden ser superados en las ofertas.

8. Revisión del precio del contrato.

No procede revisión de precios en cumplimiento del acuerdo de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria de fecha 4 de agosto de 2014.

9. Control e inspección de los servicios.

El servicio estará sometido permanentemente a la inspección y vigilancia de la Unidad Administrativa correspondiente a la oficina gestora del contrato, sobre la que recaerán las funciones de control. Para ello, el responsable del contrato efectuará, con la frecuencia oportuna, las revisiones precisas que permitan garantizar la correcta gestión, ejecución y desarrollo del servicio.

A la inspección le serán facilitados el acceso a cuantos datos e información le sean precisos para llevarla a cabo, estando el Ayuntamiento facultado para solicitar a la empresa adjudicataria en

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)		FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	10/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad117020e9e207e1060030f332

v006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

v006754ad117020e9e207e1060030f332

cualquier momento, toda la documentación que considere necesaria al objeto de comprobar la plena legalidad de la empresa.

Las incidencias o irregularidades detectadas en la prestación del servicio serán registradas por los Coordinadores de los Centros en un Libro de Incidencias dispuesto al efecto. Aquellas susceptibles de penalidad, por causa de gravedad o reiteración, serán comunicadas motivada y acreditadamente a la Oficina de Contratación a efectos de la aplicación del régimen de penalidades previsto en el artículo 212 del texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

Las Palmas de Gran Canaria, mediante fecha y firma electrónica.

LA JEFA DE LA UNIDAD TÉCNICA
DE INCLUSIÓN SOCIAL
(Res. 1325/2015, de 9 de enero)

Yolanda Aguiar García

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71

Código Seguro de verificación:h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc?csv=
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Yolanda Aguiar Garcia (Jefe de Unidad Técnica-YAG)	FECHA	02/03/2017
ID. FIRMA	sfirma.redsara.es	h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==	PÁGINA	11/11

h0Y7AAFNJv1WDxOIcWm2hQ==

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=V006754ad117020e9e207e1060030f332

V006754ad117020e9e207e1060030f332

La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en http://sedeelectronica.laspalmasgc.es/valDoc/index.jsp?csv=v006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee

v006754ad115071 1fe007e12c6030a2ee