

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA-COMEDOR DE ALBERGUE MUNICIPAL DE BARBADILLO DE HERREROS (BURGOS)

PRIMERA.- Condiciones generales

1.1.- Objeto

El presente Pliego tiene por objeto establecer las estipulaciones técnicas que han de regular la explotación de la cocina y comedores del Albergue municipal de Barbadillo de Herreros para el periodo 2015-2016 .

La gestión del servicio obliga a la empresa adjudicataria a desarrollar las siguientes labores:

- Servicio de cocina y comedor (desayuno, comida, almuerzo o merienda y cena) y otros servicios de restauración.
- Realización de todas las operaciones necesarias para el cumplimiento del objeto del contrato.
- Limpieza y acondicionamiento general de todas las instalaciones y utillaje de las cocinas, comedores, almacenes, vestuarios de personal y resto de dependencias afectas al servicio, en ambas instalaciones.

1.2.- Explotación y Servicio

La explotación de este contrato se realizará con una plantilla mínima de empleados que permita atender adecuadamente todos los servicios propios de las cocinas y comedores de ambas instalaciones, I. La plantilla de personal mínimo en cada instalación será la siguiente:

- 1 cocineros/as
- 1 Auxiliares de cocina

El Servicio de comedor tendrá la condición de público para aquellas personas individuales o grupos alojados en el centro. El adjudicatario deberá desarrollar directamente dicha explotación.

1.3.- Normativa y Reglamentación

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán con todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que se desarrollan para el correcto funcionamiento de unas instalaciones de estas características. Se cumplirá la normativa europea que sea de aplicación en España en cuanto al servicio de comedor, teniendo especial incidencia el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como 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. Asimismo tendrá especial incidencia el Código Alimentario.

En todos los trabajos que se realicen en la explotación del servicio será responsabilidad del adjudicatario el cumplimiento de las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como de lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo, y demás normativa de obligado cumplimiento.

SEGUNDA.- Condiciones particulares

2.1.- Locales y acondicionamiento

El Servicio se prestará en los locales destinados a cocina, comedor, almacenes del Albergue municipal

Si por obras u otras circunstancias, el servicio no pudiera prestarse en los locales de las instalaciones citadas, la empresa se compromete a prestarlo en el lugar que se indique por el Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros

2.2.- Reposición del menaje, maquinaria y mobiliario

El Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros, pondrá a disposición del adjudicatario la maquinaria y mobiliario existentes en el momento de la adjudicación y que se establecen en el Anexo.

El citado material será devuelto a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.

Es obligación del adjudicatario la reposición del mobiliario y material, especificado en los Anexos que se deteriorase como consecuencia de la adjudicación y actuación del adjudicatario.

El concesionario responderá de los deterioros que puedan surgir en las instalaciones y mobiliario reparándolos a su costa, y del extravío que se produzca, reponiéndolos o satisfaciendo la indemnización correspondiente.

2.3.- Mantenimiento y reparación

El mantenimiento de la maquinaria, tanto preventivo como correctivo será por cuenta del Ayuntamiento

El adjudicatario comunicará al Responsable del Centro las averías producidas en los equipos e instalaciones.

El Responsable del Centro se reserva el derecho de revisar periódicamente la maquinaria e instalaciones de propiedad del Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros

Toda reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, gas, etc.) deberá comunicarse a los responsables del Centro.

La totalidad de las obras y modificaciones que sea necesario realizar en las instalaciones de la propiedad deberán estar previamente autorizadas por el Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros.

Los desperfectos producidos en la obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte del adjudicatario, correrán a cargo de Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros.

Se establece una fianza de 2.000 €. Dicha fianza responderá a los daños que sufra el material y las instalaciones objeto del arriendo, así como del impago de los plazos del canon y, en su caso, será devuelta transcurrido el plazo de garantía fijado en tres meses a partir del siguiente a la finalización del contrato.

2.4.- Limpieza

La limpieza de los distintos locales, paredes, cristales, mostradores, bandejas, mobiliario, etc, así como los utensilios utilizados, será por cuenta del adjudicatario. El adjudicatario se compromete a limpiar diariamente, en profundidad, las dependencias del comedor antes, durante y después de los periodos de servicio de comidas, limpiar diariamente los espacios de cocina, vestuarios, almacenes, mobiliario y otras zonas afectas de la explotación, manteniéndolos limpios durante todo el día.

Asimismo el adjudicatario se compromete a realizar dos limpiezas generales, a fondo, una por semestre.

El material de limpieza y, escobas, mopas, fregasuelos, productos de limpieza, desinfección de parásitos e insectos, etc., lo aportará el adjudicatario.

2.5.- Basuras

El adjudicatario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho a los contenedores de la calle. Los carros y contenedores de transporte de basura deberán estar siempre limpios y sin olores.

2.6.- Horario de comedor

El servicio de comedor cubrirá en todo momento las necesidades de los alojados en los centros, pudiendo ser modificados por los responsables de los centros en función de un mejor servicio y no supongan un aumento de costes a la empresa adjudicataria. Con carácter general el comedor permanecerá abierto todos los días que permanezca abiertas ambas instalaciones y, de la siguiente forma:

- desayuno de 7,30 horas a 9,00 horas.
- comida de 13'30 a 16'00 horas.
- cena de 21 a 23'00 horas.

Cualquier modificación en el horario, deberá ser autorizada previamente por el Responsable del Centro.

2.7.- Las condiciones del personal empleado por el adjudicatario serán las establecidas en las cláusulas del Pliego de Cláusulas Administrativas que rigen esta contratación.

Así mismo el adjudicatario dotará al personal del vestuario adecuado para el desarrollo de sus funciones, debiendo estar uniformado acorde con la actividad de Hostelería, siendo los gastos a cargo del mismo.

El adjudicatario garantizará a la Propiedad, mediante los documentos precisos, que los contratos laborales realizados se encuentren conforme con la legislación laboral, debiendo estar en posesión del carné de manipulador de alimentos expedido por Sanidad; así como que se abonan a la Tesorería de la Seguridad Social las cuotas legalmente establecidas en cada momento.

El adjudicatario deberá incluir en su oferta una memoria, que contendrá como mínimo:

- Plantilla.
- Número de empleados, categoría profesional y tipo de contrato.
- Descripción de turnos de trabajo.

2.8.- Controles, análisis bacteriológicos, plan de higiene y limpieza.

Los responsables de los centros se reservan el derecho a realizar, o solicitar la realización de los controles que estime oportunos y en particular los siguientes:

- Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos.
- Técnicas de preparación.
- Calidad y cantidad de materias primas
- Verificación de que los proveedores cumplan la reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

2.9.- Oferta económica (Sobre proposición económica)

Se ajustará Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2.10.- Variedad y Composición de Menús Base y Precios

En el proyecto técnico se tendrá en cuenta los precios al público, variedad y gramaje adecuado de los diferentes platos ofertados y las variables que puedan aportar para cubrir las necesidades individuales. Se desglosarán los precios de desayuno, comida y cena, así como el total de las tres comidas diarias no pudiendo superar la correspondiendo los siguientes precios máximos: desayuno 3 euros, 12 comida euros y 12 cena euros.

Los precios deberán incluir el valor de materia prima, transporte, gastos de personal, impuestos, beneficio empresarial y otros.

Las empresas deberán presentar la opción diaria de 2 menús, de manera que los usuarios puedan optar por cada uno, en la elección y mezcla de los mismos.

2.11.- La empresa adjudicataria situará en el almacén de la Instalación, los alimentos necesarios para cubrir cualquier contingencia imprevista y prestar el servicio adecuado.

2.12.- La empresa adjudicataria cobrará directamente los servicios de comidas a los residentes y usuarios habilitando la forma que considere más apropiada, manifestándolo en el proyecto técnico.

Los servicios de comidas correspondientes a los residentes exentos de pago, servicios especiales y actividades propias del ayuntamiento de Barbarillo de Herreros, serán facturados a final de mes por el adjudicatario y abonado por el Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros, según corresponda.

2.13.- La empresa adjudicataria podrá vender aparte del menú tipo, complementos de lácteos, zumos, refrescos, etc..., siempre con precios autorizados por el Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros .

Así mismo, no se permitirá fumar en el comedor general ni en el resto de instalaciones.

2.14.- La empresa adjudicataria será responsable del orden en el comedor y de cuidar que no salga del mismo menaje.

Si hubiese alguna queja del comportamiento de algún usuario residente o alojado en el albergue deberá comunicarlo por escrito al Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros, para que este ejerza las acciones que corresponda.

2.15.- Sin variar el precio del menú base, la empresa deberá facilitar comida en frío para aquellos usuarios individuales o grupos, que así se lo hagan saber con 24 horas de antelación, para transportar en bolsas de viaje.

2.16.- El seguimiento y control se realizará por parte del Ayuntamiento de Barbadillo de Herreros .

ANEXO I

DEPENDENCIAS AFECTADAS A LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR EN EL ALBERGUE.

1. Vestuario de personal en el edificio antiguo.
2. Hall, distribuidor de entrada a cocina y almacenes.
3. Almacén,.
4. Almacén con armario frigorífico y congelador.
5. Almacén productos de limpieza.
6. Almacén, , de víveres..
7. Escalera de acceso de almacén a cocina.
8. Cocina.
9. Comedor general