



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL LOS SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO DE PERSONAS MAYORES RIO ESGUEVA DEL AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Constituye objeto de este contrato, las distintas prestaciones del servicio de cafetería y comedor del Centro de Personas Mayores Rio Esgueva , del Ayuntamiento de Valladolid,

CPM	LOCALIZACION
CPM RIO ESGUEVA	Plaza Encuentro de los pueblos s/n. 47011

PRESTACIONES DEL CONTRATO:

- **El servicio de cafetería y comedor:** deberá prestarse obligatoriamente todos los días del año que permanezca abierto al público el Centro: el servicio de cafetería, al menos de 11,30 de la mañana a las 13,30 h. y de 15,30 a las 20,30 horas. El Servicio de Comedor se dispensará de lunes a viernes de 13,30 a 15,30 horas.
- **La limpieza y mantenimiento:** comprende la limpieza integral diaria de todos los elementos e instalaciones vinculadas al servicio: dependencias de la cafetería, almacenes, baños de cocina si los hubiera etc .

HORARIO DE APERTURA DE LA CAFETERÍA

El centro se mantiene abierto al público todos los días del año a excepción de 15 días en verano, los días 1 de enero, jueves y viernes santo, 24, 25 y 31 de diciembre y quince días más al año a propuesta del adjudicatario y con el visto bueno de la Dirección del Servicio competente.

Excepcionalmente también podrá procederse al cierre del centro, por razones de obra y otros imprevistos.

En la atención a los servicios, el adjudicatario deberá contemplar las prescripciones previstas en el Reglamento de los Centros de Personas Mayores del Ayuntamiento de Valladolid, aprobado por el Ayuntamiento en su sesión plenaria de 7 de Julio del año 2.000 (BOP 13-10-2000) y modificado parcialmente por el Pleno de 6 de Julio de 2004 (BOP16-10-2004).o el que le sustituya en su caso.

2.- REQUISITOS DEL EMPRESARIO RELACIONADOS CON LA APTITUD PARA CONTRATAR

Podrán contratar con la Administración las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que:

- a) Tengan plena capacidad de obrar.



b) Acrediten como solvencia técnica, una experiencia de tres años en la prestación de servicios de hostelería en general o al menos seis meses en centros de personas mayores.

c) No estén incurso en ninguna de las prohibiciones de contratar del art. 60 Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

3.- CONDICIONES DE LA PRESTACION Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

3.1.- La prestación del servicio se efectuará a riesgo y ventura del adjudicatario. Los ingresos que se generen por las ventas serán para el adjudicatario. El adjudicatario no satisfará ningún canon al Ayuntamiento de Valladolid por este contrato, dadas las especiales características del mismo; pero sí se hará cargo del coste de los suministros de materia prima, así como de la aportación de aquellos elementos necesarios para su explotación que no estén incluidos en los inventarios correspondientes a cada uno de los CPMs del **ANEXO II**, tales como menaje, vajilla etc.

Durante la ejecución del contrato, el local e instalaciones deberán estar en perfectas condiciones de higiene y limpieza, observándose en todo momento la normativa vigente al respecto, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, maquinaria, instalaciones y utillaje.

El adjudicatario se obliga a cumplir con periodicidad las tareas de limpieza. Se dotará al personal de útiles y protección para su realización y aplicando las medidas preventivas de manipulación de productos químicos. El establecimiento deberá fomentar unas condiciones adecuadas de aspecto, olor e higiene, que generen satisfacción en las personas que utilizan el Centro.

Los costes de suministro eléctrico, agua, gas y calefacción correrán a cargo del Ayuntamiento de Valladolid, pero el adjudicatario tiene la obligación de hacer un uso razonable y mesurado de dichos suministros.

3.2.- El contratista adjudicatario tiene la obligación de servir todos los productos recogidos en el **ANEXO I** de este pliego, bajo los precios al público aprobados por Acuerdo de la Junta de Gobierno de fecha 20 de diciembre de 2013, o los que oportunamente les sustituyan para los años sucesivos.

Además, se podrán expender todo tipo de cafés, refrescos, zumos, cervezas y bebidas de graduación inferior a 18°, así como bocadillos y alimentos sólidos, elaborados y servidos cumpliendo los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los elementos no cifrados en la relación de precios podrán dispensarse al precio que estime el contratista, siempre que no superen los precios medios del mercado y previa comunicación a la Dirección del Centro. La relación de precios de todos los productos habrá de estar en todo momento expuesto al público en lugar visible.

3.3.- El contratista adjudicatario deberá colaborar con el Servicio de Estancias Diurnas del Centro, si lo hubiera, poniendo a su disposición la vajilla necesaria en el servicio de



comidas y el equipamiento preciso para proceder a su lavado y almacenado. El Servicio de Estancias Diurnas tiene preferencia en la utilización de las dependencias del comedor.

3.4.- Tanto el contratista, como el personal a su cargo que efectúe la prestación del servicio, se obliga a cumplir y estar al corriente en todo momento de todas las obligaciones en materia fiscal, laboral y de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales, reglamentación técnico - sanitaria, manipulación de alimentos, derechos sindicales y, en general, todas las obligaciones que la normativa vigente impone a las empresas. Del mismo modo, viene obligado a identificar ante el Director del Centro a todos los trabajadores que contrate el adjudicatario. Los que tengan contacto directo con los alimentos, deberán tener un certificado o carnet de formación y manipulación de alimentos que será revisado periódicamente y el vestuario establecido en la normativa de aplicación vigente.

La plantilla deberá ser adecuada y acorde con el tamaño del establecimiento y está fijada cumpliendo la normativa vigente y siguiendo criterios de adecuación profesional, exigiéndose la titulación correspondiente y los conocimientos necesarios, de acuerdo al tipo de actividad y usuarios del centro dando cumplimiento a la Ley de prevención de riesgos laborales.

En ningún caso se presumirá, la existencia de relación laboral o funcional alguna entre el Ayuntamiento de Valladolid y el adjudicatario, así como tampoco respecto del personal que pueda contratar para el servicio de cafetería y comedor.

3.5.- El adjudicatario, deberá tener suscrito un contrato de seguro de responsabilidad civil con un importe mínimo de 300.000 € para la cobertura como mínimo, de los siguientes riesgos:

-Posibles daños materiales o corporales ocasionados por el adjudicatario, sus empleados o personas dependientes´

- La responsabilidad derivada del servicio de comidas/manipulación de alimentos, esto es, los daños y perjuicios derivados de intoxicación alimentaria.
- No deberá de figurar entre las exclusiones de la póliza ni como exclusiones generales a todas las coberturas, ni como exclusiones especiales, ninguna exclusión que afecte a obligaciones que el adjudicatario debe cumplir con arreglo a los Pliegos que rigen este procedimiento y por las que pueda ser reclamado civilmente.
- Momento de entrega de la póliza: Con la formalización del contrato, y deberá de mantenerse en vigor durante el tiempo que dure el servicio, lo que acreditará ante la Administración cuando ésta lo requiera.

3.6.- El adjudicatario se comprometerá a seguir en todo momento las observaciones que, de orden general, le sean formuladas por los representantes municipales y, concretamente, aquellas que, para el mejor funcionamiento del servicio, le sean comunicadas por la Dirección del Centro.

3.7.- El Ayuntamiento de Valladolid se reserva el derecho de inspección permanente sobre el cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y sanitarias o de cualquier otro orden que genere su actividad y el concesionario deberá acreditar y justificar, siempre que sea requerido por el Excmo. Ayuntamiento de Valladolid, el



cumplimiento de las citadas obligaciones mediante la exhibición de la documentación y comprobantes que le sean exigidos, y poner a disposición del Ayuntamiento los libros contables, las liquidaciones de la Seguridad Social, los recibos de los salarios, las declaraciones de los inspectores y, en general, toda la documentación disponible para poder comprobar su correcto cumplimiento, sin perjuicio de la que corresponda a los organismos competentes en la materia.

Serán de cuenta del adjudicatario todas las obligaciones de orden económico, financiero y fiscal que puedan derivarse del trabajo contratado, especialmente en lo referente a sus proveedores.

3.8.- Los cierres temporales o definitivos del Centro de Personas Mayores en los que se presta el servicio, no generarán para el adjudicatario derecho a indemnización alguna.

3.9.- El adjudicatario podrá contar para la prestación del servicio con los elementos que en la actualidad existen y son propiedad municipal y cuyo inventario se adjunta en el **ANEXO II**.

El adjudicatario, queda obligado a complementar a su cargo cuantos otros elementos sean precisos para el desarrollo de su actividad, así como a proceder a la sustitución, reparación o reposición de aquellos relacionados en los inventarios de propiedad municipal siempre y cuando dure el periodo de amortización del mismo que se estima en diez años. Las inversiones efectuadas por el contratista en nuevos bienes muebles, serán de su propiedad a la finalización del contrato.

3.10.- El adjudicatario deberá conocer la legislación con relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. El adjudicatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con un mejor comportamiento medioambiental.

El adjudicatario debe sustituir, siempre que sea posible, los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable. Así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio, salvo en fiestas de navidad u otras organizadas por el Centro. El adjudicatario deberá adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (cervezas, refrescos, zumos, etc.)

3.11.- El adjudicatario se comprometerá expresamente a observar con los socios la mayor afabilidad y deferencia.

3.12.- El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma sin autorización previa de los responsables municipales. En caso de ser autorizadas, pasarán a ser propiedad del Excmo. Ayuntamiento de Valladolid las obras o reformas efectuadas al finalizar, por cualquier motivo, la adjudicación del servicio, sin que el concesionario pueda reclamar al Excmo. Ayuntamiento de Valladolid por este concepto ninguna cantidad.

3.13.- El adjudicatario podrá proceder a la instalación de máquinas expendedoras de líquidos o sólidos necesitando la previa autorización del Servicio de Iniciativas Sociales. En todo caso, dicha instalación sólo podrá realizarse en el interior de los locales destinados



a cafetería y comedor. Los gastos que pudiesen ocasionar de instalación y mantenimiento correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

3.14.- Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquinas de azar.

3.15.- El adjudicatario se obliga a mantener a disposición de los usuarios las correspondientes hojas de reclamaciones.

3.16.- El adjudicatario se obliga a la prohibición de la venta directa de tabaco, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco así como la colocación de máquinas expendedoras y el consumo de tabaco en las instalaciones de la cafetería. Estará adecuadamente señalizada la prohibición de fumar.

3.17.- El adjudicatario se obliga a servir una tapa no cocinada con la consumición y una pasta con el café y con las infusiones.

3.18.- El adjudicatario se compromete a utilizar las instalaciones exclusivamente para el objeto de este contrato, es decir el servicio de cafetería y comedor del Centro de Personas Mayores, quedando prohibida su utilización para otros fines.

4.- PRECIO DEL CONTRATO

El precio del contrato lo constituye el volumen de ingresos que se generen por los servicios prestados a los usuarios.

5.- DURACION DEL CONTRATO

El contrato se extenderá desde la fecha de la formalización del mismo al 31 de marzo de 2018, con posibilidad de prórroga expresa anualmente por otros dos años.

Valladolid a 23 de mayo de 2016
LA SUBDIRECTORA DEL SERVICIO DE INICIATIVAS SOCIALES

Caridad Torrecilla Gómez



(ANEXO I)

PRECIOS CAFETERÍA

PRODUCTO	PRECIOS
Café sólo/cortado/con Leche/Descafeinado vaso pequeño	0,85
Café con leche o vaso de leche vaso grande	0,95
Chocolate taza grande	1,10
Infusiones	0,70
Refrescos, batidos, zumos, sidra	1,10
Agua mineral 500 ml.	0,70
Botellín de cerveza con o sin alcohol	1,00
Caña de cerveza	0,95
Corto de cerveza	0,65
Chato de vino o mosto	0,65
Vino de Ribera	1,10
Vino de la tierra	0,90
Vino dulce/quinados	0,90
Chupitos si alcohol	0,80
Taza de caldo	0,65
Menú del día (1º,2,1,pan, bebida y postre	6,65
Menús especiales	7,10



ANEXO II

RELACIÓN DE BIENES CAFETERÍA DEL C.P.M. RÍO ESGUEVA**MOBILIARIO**

Descripción	Nº unidades
Arcón congelador blanco	1
Armario acero con dos puertas correderas 80 cm.	1
Batidor de huevos grande	1
Calentador	1
Campana extractora tres filtros aluminio	1
Carro servir comidas inoxidable con tres 3 estantes, 80 cm. aprox.	1
Cocina industrial tres fuego y parrilla 80 cm.	1
Estantería metálica 120 x 192 cm.	2
Estantería metálica inoxidable 192 x 50 cm.	1
Fregadero acero inoxidable dos senos 130 cm.	1
Freidora en mueble de 35 cm.	1
Frigorífico inoxidable de dos cuerpos (comprado en 2015)	1
Lavaplatos FAGOR	1
Microondas blanco SAMSUNG	1
Mueble básico de acero 145 cm.	1
Mueble básico de acero con orificio residuos 100 cm.	1
Mueble inoxidable con llave en almacén 48 x 140 cm. aprox.	1
Rejilla de parrilla del horno	1
Cámara frigorífica inoxidable de botellas, cuatro puertas	1
Estante inoxidable 4 baldas almacén 150 x 200 cm. aprox.	1
Estantería inoxidable 4 baldas de 300 x 81 cm.	1
Fregadero inoxidable con dos senos y mueble bajo de aglomerado	1
Máquina de hielo inoxidable (comprada en 2015)	1
Mueble inoxidable básico bajo cafetera 132 x 103 cm.	1
Mueble inoxidable básico bajo mostrador 200 x 86 cm.	1
Mueble inoxidable básico bajo mostrador de 220 x 86 cm.	1
Vitrina frigorífica de mostrador con 6 bandejas acero	1
Vitrina básica de mostrador	1

MENAJE

Descripción	Nº unidades
Bandejas acero ovaladas pequeñas	4
Bandejas rectangulares blancas	2
Bandejas redondas de acero inoxidable servicio de mesa	3
Batidor acero manual varillas	1
Cazos acero de servicio mesa	6
Cazos acero grandes servicio cocina	3
Cazuela baja de 24 cm. de acero inoxidable	1
Cazuela baja de 28 cm. de acero inoxidable	1
Cazuela baja de 30 cm. de acero inoxidable	1
Cazuela baja de 32 cm. de acero inoxidable	1



Cazuela baja de 34 cm. de acero inoxidable	1
Cazuela grande roja porcelana	2
Cazuelas aceituneras de barro	12
Cazuelas de barro medianas para raciones	13
Cazuelas grandes de porcelana	2
Colador acero chino grande	1
Colador acero grande	1
Copas de champán	84
Copas de coñac	22
Copas de corto	41
Copas de vino	10
Copas de chato de mosto	16
Cubos grandes de basura, plástico	2
Cucharas cocina madera	2
Cucharillas de café	45
Cucharas sopa	106
Cucharillas postre	80
Cucharón acero de servir	1
Cuchillos grandes cocina	7
Cuchillos mesa	49
Embudo acero inoxidable	1
Ensaladeras cristal	2
Escurreidor de acero pasta grande	1
Escurreidor de acero pasta pequeño	1
Escurreidor de plástico	1
Espumaderas de acero	5
Flaneras pequeñas	18
Flaneras grandes	28
Fuentes de aluminio horno rectangulares grandes, con asas	2
Fuentes de aluminio horno rectangulares pequeñas	2
Fuentes ovaladas medianas de acero	5
Imanes cocina para cuchillos	2
Jarras acero inoxidable para leche de 1/4 litro	2
Jarras acero inoxidable para leche de 1/2 litro	2
Jarras de barro pequeñas	7
Jarras de leche acero inoxidable de litro y medio	3
Manteles blancos de 150 x 150	6
Moldes circulares bizcocho desmontables	2
Olla exprés	1
Pasapuré acero grande	2
Pinzas de servir comida	2
Platos de postre	80
Platos hondos	99
Platos llanos	104
Porta cubiertos	2
Recipientes cristal para postre	28
Saleros de mesa cristal	4



Soperas de acero inoxidable	20
Tazas de barro pequeñas para servir caldo	34
Tazas de café con leche	20
Tazas de café solo	31
Tazas de desayuno blancas	40
Tenazas de servir	4
Tenedores carne	100
Tenedores cocina de madera	1
Tenedores de postre	42
Tetera de infusión acero inoxidable	3
Vasos de café con leche	29
Vasos de café pequeños	25
Vasos de chupito	10
Vasos de tubo	14



Ayuntamiento de
Valladolid

Resumen de Firmas

Pág.1/1

Título:PCT RIO ESGUEVA