



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS DEL “COMEDOR SOCIAL” DEL AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato, por procedimiento abierto, lo constituye la contratación del servicio de comedor social del municipio de Valladolid, con objeto de facilitar a las personas usuarias una alimentación adecuada, permitiéndoles, al mismo tiempo, compartir un espacio diario de convivencia.

El servicio consistirá en la elaboración y distribución de la comida del mediodía, a un número mínimo de 80 comensales diarios, y la elaboración y distribución de la cena, a un número mínimo de 50 comensales diarios. Este número podrá incrementarse, en ambos casos, un montante variable, por necesidades del servicio, hasta 125 comensales diarios.

En el año 2016 la media mensual de comidas y cenas servidas ha sido de 85 y 61, respectivamente y en el año 2017 (a 30 de septiembre): la media mensual de comidas y cenas servidas ha sido de 82 y 55, respectivamente.

El servicio descrito se prestará los 365 días del año, incluidos domingos y festivos. No obstante, el Ayuntamiento de Valladolid se reserva la facultad de suspender el servicio en determinadas fechas coincidiendo con el cierre del centro, hasta en un máximo de 10 días al año.

La empresa adjudicataria elaborará las comidas y las cenas a través del sistema de línea fría, en sus propias instalaciones, trasladando y sirviendo éstas en las condiciones idóneas para su consumo en el Comedor, ajustándose a la normativa sanitaria existente en la materia.

Será también responsabilidad de la empresa el control de asistencia de las personas usuarias, así como su registro y, de forma complementaria, la realización de actuaciones de inserción social para personas usuarias del comedor social, para lo cual se requerirá personal especializado.

2- CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEL SERVICIO. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES Y REQUISITOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

a).- De carácter general

- La comida se distribuirá diariamente en horario de 13:30 a 14:30 horas y la cena se distribuirá diariamente en horario de 20:30 a 21:30 horas, pudiendo ser modificado este horario a criterio del Servicio de Intervención Social.



- El transporte de la comida desde la cocina central al comedor social se realizará un mínimo de tres veces a la semana.
- La prestación del servicio se desarrollará en la dependencia municipal del Comedor Social, ubicado en C/ Arzobispo José Delicado, 8, pudiendo variar la ubicación de éste por otro señalado por el Ayuntamiento.
- El servicio de catering mediante el sistema de línea fría, deberá realizarse según el proceso y los requisitos higiénico-sanitarios que establece la legislación vigente para este servicio, entre ellos el Certificado de Alta Sanitario y el Sistema de autocontrol APPCC, ambos en vigor, así como el resto de la legislación vigente sobre el particular en cualquier momento del contrato.
- La distribución de la comida y la cena se realizará, al menos, por dos personas que servirán las raciones a cada persona usuaria.
- El menú diario será acompañado por agua obtenida de la red de abastecimiento, la empresa adjudicataria tomará las medidas oportunas en caso de corte en el suministro de agua.
- Determinación del número de menús diarios: Con una antelación de tres días, el personal del Servicio de Intervención Social designado para este fin, comunicarán a la empresa adjudicataria el número determinado de menús que deban servirse, tanto en la comida como en la cena, con las especificaciones correspondientes, en el supuesto de que existan, referidas a dietas especiales o comidas para llevar.
- La empresa adjudicataria deberá disponer de una cocina central que, por su localización, el tiempo de transporte desde éste al comedor social no supere dos horas de duración. El tiempo se computará por la Administración en función del tipo de vía (autovía, autopista y otras carreteras) por la que discurra la ruta de transporte de la comida y la velocidad máxima establecida para la clase de vehículo en que va realizar el servicio según el Reglamento General de Circulación. La acreditación de la disposición de la cocina central se realizará presentando copia del Registro sanitario en que esté inscrita.
- La empresa adjudicataria deberá estar inscrita en la sección de huella de carbono del registro de huella de carbono, compensación y proyectos, para lo cual adjuntará copia de la resolución o, en caso de no estar inscrita, deberá solicitar su inscripción en este registro en el plazo de 6 meses desde la fecha de adjudicación.
- La Empresa adjudicataria está obligada a suscribir una póliza de seguro de responsabilidad civil y de intoxicación alimentaria que responda de los daños y perjuicios que pudieran resultar del desarrollo del presente contrato.
- Será también responsabilidad de la empresa el control de entrada, así como el registro de las personas usuarias del comedor social.



b) - Respeto del Personal

- Para la ejecución del contrato la empresa adjudicataria deberá contar con el siguiente personal:

- 1) Un responsable del servicio, nombrado por el adjudicatario que actuará de interlocutor entre la empresa y el Ayuntamiento de Valladolid.
- 2) Cocineros/as o auxiliares de cocina para atender el servicio objeto del contrato, de lunes a domingo, los 365 días del año en jornada completa (8 horas diarias), para la regeneración de los alimentos.
- 3) Auxiliares de cocina para atender el servicio objeto del contrato, de lunes a domingo, los 365 días, teniendo en cuenta que la distribución de la comida y la cena se realizará, al menos, por dos personas que servirán las raciones a cada usuario/a, siendo la jornada de cada una de ellas de 5 ½ horas diarias.

El control y registro de personas usuarias los festivos, sábados y domingos, será realizado por alguno de los profesionales señalados en los puntos 2 y 3.

- 4) Técnico/a en integración social, 30 horas semanales, de lunes a viernes. Estas horas se distribuirán de forma que se aseguren la cobertura de lunes a viernes del horario del servicio de comidas y cenas del comedor. y el desarrollo de actividades encaminadas a la integración social, talleres de habilidades sociales, etc, que se programen. Sus funciones serán las de control y registro de entrada, permaneciendo en la zona destinada a comedor hasta el final del servicio, acompañamiento y atención a las personas usuarias, así como la vigilancia del buen orden durante la comida y cena, elaboración de listados de asistencia y control, coordinación con el personal técnico del Servicio de Intervención Social para el seguimiento de las personas usuarias, así como para la determinación del nº de menús necesarios. También planificará y llevará a cabo actuaciones grupales dirigidas a las personas usuarias para la mejora de sus habilidades sociales e integración social
- El personal del comedor deberá contar con el carné de manipulador/a de alimentos y estar provisto del uniforme necesario para garantizar la higiene.
 - Con carácter general el adjudicatario respecto al personal que contrate asumirá:

Cumplir todas las obligaciones impuestas por la normativa vigente, especialmente en materia laboral, de Seguridad Social y de prevención de riesgos laborales, tanto de carácter general como la sectorial aplicable. El Ayuntamiento de Valladolid, será en todo caso ajeno a las relaciones laborales entre el contratista y sus empleados, así como a las responsabilidades que de tales relaciones laborales se deriven.



Asimismo, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista las consecuencias económicas y de todo orden que se deriven, si se extinguiera o resolviera la explotación, antes de finalizar la vigencia pactada, en relación al personal a su servicio, así como cualesquiera otras respecto a sus relaciones con terceros.

El adjudicatario será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en el Centro. En este sentido, el adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

También deberá estar en posesión de las licencias y autorizaciones que fueren necesarias para el desarrollo de la actividad contratada.

El personal que preste sus servicios en el Comedor Social, deberá mantener un trato respetuoso en la relación con las personas beneficiarias, de conformidad con las reglas de la buena fe y diligencia, en consonancia con las instrucciones y normativas de régimen interno que emanen del Ayuntamiento de Valladolid. Igualmente, deberá mantener siempre, inexcusablemente, el secreto profesional.

La Entidad y el personal que presta la atención deberán eludir todo conflicto personal con las personas beneficiarias, informando expresamente a través de los canales de coordinación, de todo incidente a la Corporación para que ésta resuelva.

Todas las incidencias relacionadas con la gestión del personal deberán ser comunicadas en el día al Servicio de Intervención Social.

La empresa adjudicataria deberá aportar al Ayuntamiento de Valladolid, copia de los contratos de trabajo del personal asignado al comedor social y, asimismo, deberá aportar, con una periodicidad semestral, copia de los TC2 correspondientes.

c).- Respetto de la Limpieza

- La empresa adjudicataria estará obligada a realizar la limpieza de las dependencias y utensilios, de la forma siguiente:

Trimestral:

- paredes.

Mensual:

- Cocina: alicatado de paredes y cámaras frigoríficas.
- cristales y puertas.

Diaria (2 veces al día en horario de mañana y tarde):

- Mesa de trabajo, encimeras, utensilios, etc.
- Comedor: mesas y sillas
- Servicios higiénicos de usuarios (suelos, WC, lavabos, espejos, etc.).
- Barrido y fregado de comedor, despensa y cocina.



Correrán a cargo de la empresa adjudicataria los productos necesarios para la limpieza de enseres, y dependencias, así como los productos higiénico sanitarios de los aseos de los/las usuarios/as (papel higiénico y jabón de tocador), manteles de papel desechables diariamente, las servilletas de papel para las comidas y cenas diarias.

d).- Respecto de los Suministros

- Correrán por cuenta del Ayuntamiento el agua, gas y electricidad que necesite el contratista para el cumplimiento del contrato.

e).- Respecto de la reparación-reposición de útiles inventariables o no afectos a la actividad.

- Correrán por cuenta del contratista la reposición de los útiles afectos a la actividad respecto de los cuales se anexa, como pieza inseparable a este pliego, la relación de inventario, así como la responsabilidad de su reparación y/o reposición sin perjuicio de aquellos de su propiedad que estime pertinente aportar que retornaran a su posesión al finalizar el contrato.
- Los medios necesarios para la elaboración de la comida, deberán ser de propiedad de la empresa adjudicataria y estar en sus propias instalaciones.

3.- LOS MENUS Y SU CUANTÍA

MENUS

- La empresa adjudicataria responderá de la buena calidad de los productos a emplear en la elaboración de los menús, comprometiéndose a efectuar los mismos con la máxima garantía de higiene y constituyéndose en la única responsable de las posibles consecuencias que puedan derivarse del incumplimiento de estas condiciones.
- La empresa adjudicataria entregará al Servicio de Intervención Social, para su conformidad, los menús de la comida y la cena a servir en el mes siguiente en el plazo de 15 días antes de la finalización de cada mes.
- A fin de garantizar una mayor variedad en los platos, la rotación de los menús se realizará cada 4 semanas (4 menús semanales distintos).
- Los menús no contendrán determinados pescados como panga, perca y tilapia.
- Los menús, deberán ser confeccionados por la empresa adjudicataria de acuerdo con las normas dietéticas y de equilibrio nutricional dictaminadas por el Organismo competente.
- El servicio está compuesto como mínimo de:

Comida y cena:



1 Primer plato	Legumbres, sopas, pastas, verduras, arroz, etc.
1 Segundo plato	Carne (pollo, ternera, cerdo, etc.), Pescado, huevos, etc.
1 Postre	Fruta, yogur, flan, helado, cuajada, natillas, etc.
Pan	2 raciones.

En el servicio de comida y cena, los/las comensales podrán repetir una vez los primeros platos y pan.

Las cantidades mínimas de los alimentos en crudo, serán las siguientes:

Féculas:

Patatas (plato base)	300 gramos
Patatas fritas como guarnición	40 gramos
Patatas cocidas como guarnición	50 gramos

Legumbres:

Lentejas	120 gramos
Judías (blancas o pintas)	120 gramos
Garbanzos (cocido o potaje)	120 gramos
Ingredientes de acompañamiento (chorizo, panceta, oreja, costillas y verduras).	100 gramos

Verduras:

Sopas	150 gramos
Variedades de puré	175 gramos
Menestra	150 gramos
Como guarnición	70 gramos
Ensalada (Lechuga, Tomate, Atún, Huevo, cocido, Patata cocida, Pasta cocida, Pepino, pimiento, cebolla, aceitunas, etc.)	250 gramos en total

Pastas:

Macarrones, espirales, conchas, etc.	100 gramos
Spaguetti, tallarines	100 gramos
Pasta de sopa	75 gramos
Canelones, lasaña	100 gramos

Arroz:

Arroz y sopa de arroz	100 gramos
Ingredientes para paella	150 gramos

Cárnicos:



Filete ruso	150 gramos
Pollo	1 pieza de ¼
Chuleta o filete de cerdo	200 gramos
Escalope de vacuno	150 gramos
Salchichas	5 unidades

Pescados:

Ingredientes para sopa	175 gramos
Ración de pescado blanco	150 gramos
Ración de pescado azul	150 gramos

Huevos:

Huevos en tortilla	2 unidades
--------------------	------------

Varios:

Croquetas, empanadillas, calamares, barritas de pescado, etc. (tamaño grande)	8 unidades
---	------------

Postres variados:

Fruta en almíbar	2 unidades
Fruta del tiempo	1 pieza
Helado, yogur, flan, natillas, cuajada, etc...	1 envase

Previa comunicación directa por parte del Servicio de Intervención Social, se deberán servir menús ajustados a dietas especiales en los casos que se determinen como necesarios, adecuadas a estas especificaciones: trituradas, para diabéticos, hiposódicas, astringentes, etc. De igual manera, se podrá solicitar a la empresa un número determinado de comidas para llevar.

La empresa adjudicataria deberá suministrar un **menú especial de comida ó cena** en, al menos, los siguientes días festivos:

- 24 de diciembre (cena)
- 25 de diciembre (comida)
- 31 de diciembre (cena)
- 1 de enero (comida)
- 6 de enero (comida)
- 13 de mayo (comida)
- 8 de septiembre (comida)

El Menú especial deberá consistir en lo siguiente, pudiendo el adjudicatario aportar otras propuestas que deberán ser supervisadas por el Servicio de Intervención Social:

MENÚ ESPECIAL N° 1:

- Ensaladilla rusa



- Langostinos (4 ud.) y espárragos (3 ud.)
- Lechazo asado con ensalada
- Tarta
- Café de comercio justo

MENÚ ESPECIAL N° 2:

- Entremeses fríos (jamón, queso, lomo, chorizo y salchichón)
- Langostinos (4 ud.) y espárragos (3 ud.)
- Lomo relleno con guarnición de verdura
- Tarta
- Café de comercio justo

Valladolid, a 28 de noviembre de 2017
LA SUBDIRECTORA DEL SERVICIO
DE INTERVENCIÓN SOCIAL
(Firmado digitalmente)
Raquel Planillo Cárdbaba



ANEXO I.- Relación inventarial de bienes afectos a la actividad.

INVENTARIO COCINA COMEDOR

<u>UNIDADES</u>	<u>-</u>
	<i>MAQUINARIA</i>
2	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA 900/PLATOS HORA
3	ARMARIO DESMONTABLE FRIGORIFICO
1	ARMARIO DESMONTABLE CONGELADOR
1	MESA CALIENTE
1	HORNO RETERMALIZADOR MODELO RC161M
1	CAMARA DE BASURAS (PUERTA Y GRUPO)
2	MICROONDAS
1	CORTADORA DE FIAMBRES INDUSTRIAL
1	ABRELATAS INDUSTRIAL
	<i>MOBILIARIO</i>
1	MESAS DE TRABAJO DE 3000X700
1	MESA DE TRABAJO DE 1400X700
1	MESA DE TRABAJO DE 550X700
1	ARMARIO NEUTRO PARED CON PUERTAS
2	MESA ENTRADA VAJILLA
2	MESA SALIDA VAJILLA
2	FREGADEROS CON BASTIDOR
2	LAVAMANOS
4	CARROS PORTAVIANDAS
2	GRIFOS DUCHA
2	GRIFOS CODO
4	ESTANTERIAS ALMACENES
1	DISPENSADOR DE JABÓN
1	DISPENSADOR DE PAPEL PARA SECADO HIGIÉNICO
2	CUBO DE BASURA CON PEDAL, CON RUEDAS Y CON APERTURA FRONTAL 90 L.
1	PALET DE PVC 1 X 120
1	MESA 1100X700
4	SILLAS
1	ARMARIO BOTIQUÍN
	<i>MENAJE</i>
220	VASOS
250	PLATOS LLANOS



276	PLATOS HONDOS
237	PLATOS POSTRE
250	CUCHARAS
250	TENEDORES
220	CUCHARILLAS
250	CUCHILLOS
40	SALEROS
3	ESPUMADERAS ACERO INOX
6	CUCHARONES SERVIR
2	TABLA DE CORTAR DE POLIETILENO
8	CUCHILLOS DE COCINA EN ACERO FORJADO 3 grandes, 2 medianos, 2 pequeños, 1 de pan
2	TIJERAS
49	JARRAS DE AGUA ACERO INOX
1	LAVAVERDURAS GRANDE ACERO INOX
4	BANDEJAS PLÁSTICO
2	RUSTIDERAS DE ALUMINIO
15	BANDEJA GASTRONORM (PARA EL HORNO)
15	PARRILLAS GASTRONORM (PARA EL HORNO)
	COMEDOR
25	MESAS 1800x800 (22 EN EL COMEDOR, 3 EN EL PASILLO)
1	MESA 1200X800
150	SILLAS (125 EN EL COMEDOR, 25 EN EL PASILLO)
1	SILLÓN
3	PERCHEROS
2	PARAGÜEROS
1	PAPELERA
1	CORCHERA
1	RELOJ PARED
4	CUADROS
	BAÑOS COMEDOR
2	DISPENSADORES DE JABÓN
2	SECAMANOS AIRE
4	PORTARROLLOS
4	ESCOBILLAS
2	PAPELERAS