



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

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El servicio objeto del presente contrato consistirá en la elaboración y distribución de la comida del mediodía, a un número fijo de 100 comensales diarios, y la elaboración y distribución de la cena, a un número fijo de 80 comensales diarios. Este número podrá incrementarse, en ambos casos, un montante variable, por necesidades del servicio hasta 125 comensales diarios.

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.

2- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y 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.
- El transporte de la comida desde la cocina central al comedor social se realizará dos veces a la semana.
- La prestación del servicio se desarrollará en la dependencia municipal del Comedor Social, ubicado en C/ Antonio Lorenzo Hurtado,8, ó en el lugar que señala el Ayuntamiento.
- El servicio de catering mediante el sistema de línea fría, se realiza mediante la ejecución sucesiva de las siguientes fases:
 - Cocinado completo de las materias primas, debiendo conseguir temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro del alimento, especialmente en la elaboración de carnes, huevos y pescados, con el fin de conseguir la destrucción de los microorganismos patógenos.
 - Enfriamiento o abatimiento rápido de la comida preparada, en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 8° c en el centro del alimento.



- Envasado de la comida en barquetas o envases termosellados, en locales con temperatura y presión de aire controlados, almacenaje y transporte de los menús a menos de 8 ° c, hasta el comedor social, donde vayan a ser consumidos.
 - Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el comedor social a menos de 8 ° C hasta el momento del consumo.
 - Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas en el menor tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65 ° c.
 - Consumo en un periodo inferior a 24 horas desde la regeneración.
-
- La distribución de la comida y la cena se realizará, al menos, por dos personas que servirán las raciones a cada usuario/a.
 - 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.
 - La empresa adjudicataria deberá cumplir todos los requisitos sanitarios que establece la legislación vigente para el servicio de catering y de los comedores colectivos, entre ellos el Certificado de Alta Sanitario y el Sistema de autocontrol APPCC, ambos en vigor.
 - 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.
 - 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 al tiempo de terminación de la presentación de ofertas se acreditará presentando copia del Registro sanitario en que este inscrita.

b) .- Respecto del Personal

- Para la ejecución del contrato la empresa adjudicataria deberá contar con el siguiente personal:
 - Un responsable del servicio, nombrado por el adjudicatario que actuará de interlocutor entre la empresa y el Ayuntamiento de Valladolid.
 - Cocineros/as para atender el servicio objeto del contrato, de lunes a domingo, los 365 días del año en jornada completa (8 horas diarias)
 - 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.

- Técnico/a en integración social que realice una jornada laboral de 4 horas diarias en horario de mañana (2 ½ horas) y tarde (1 ½ hora), de lunes a domingo, los 365 días del año. La propuesta de este personal tendrá que ser supervisada por el Servicio de Acción Social, quien dará el visto bueno a la incorporación de la plantilla teniendo en cuenta la experiencia y formación acreditada por el/la candidato/a.
- A los efectos de los términos expresados para la subrogación de personal en el Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de Hostelería, de resultar procedente, los servicios actuales prestados por el adjudicatario actual son: (Anexo II)
 - ✓ Una cocinera, a tiempo completo
 - ✓ Dos auxiliares de cocina, a tiempo parcial
- 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.

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

Adjunto a este Pliego, se anexa como pieza inseparable la relación de trabajadores de la actual empresa adjudicataria, así como su categoría laboral y antigüedad.



c).- Respecto 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 inventarial, 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 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 Acción 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.
- 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, ect.
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

Ayuntamiento de Valladolid

Área de Bienestar Social y Familia
Servicio de Acción Social



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



En el caso de que la empresa adjudicataria aportase como mejora de la contratación, el **suministro de menú especial de comida ó cena en días festivos**, éste deberá consistir en lo siguiente, pudiendo el adjudicatario aportar otras propuestas que deberán ser supervisadas por el Servicio de Acción Social:

MENÚ ESPECIAL N° 1:

- Ensaladilla rusa
- Langostinos (4 ud.) y espárragos (3 ud.)
- Lechazo asado con ensalada
- Tarta

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



ANEXO I.- Relación de personal afecto a la actividad de subrogación obligatoria.

1. Una cocinera a tiempo completo.
2. Dos Ayudantes de cocina a tiempo parcial.

CATEGORÍA	GRUPO DE COTIZACIÓN	ANTIGÜEDAD	TC	HORAS	BASE DE COTIZACIÓN
COCINERA	8	01/10/2002	100	40 H/SEM	1486,09
AYTE. COCINA	8	01/10/2010	501	16,5 H/SEM	434,36
AYTE. COCINA	8	15/10/2012	502	16,5 H/SEM	434,36



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

INVENTARIO COCINA COMEDOR

UNIDAD. MAQUINARIA

- 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

MOBILIARIO

- 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 PONTAVIANDAS
- 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

MENAJE

- 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
- CUCHILLOS DE COCINA EN ACERO FORJADO 3 grandes, 2 medianos, 2
- 8 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)

INVENTARIO COCINA COMEDOR

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 PARAGÚEROS
- 1 PAPELERA
- 1 CORCHERA
- 1 RELOJ PARED
- 4 CUADROS

UNIDAD BAÑOS COMEDOR

- 2 DISPENSADORES DE JABÓN
- 2 SECAMANOS AIRE
- 4 PORTARROLLOS
- 4 ESCOBILLAS
- 2 PAPELERAS

Valladolid, a 21 de noviembre de 2012
EL DIRECTOR DEL SERVICIO
DE ACCIÓN SOCIAL

Félix Moro Gonzalo



Ayuntamiento de
Valladolid

Resumen de Firmas

Pág.1/1

Título:PPT servicio de restauración del comedor social