



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Ref. expt:

que se elabora por la Dirección General de Personas Mayores del IMAS, y que contiene, de conformidad con los requisitos que establece la vigente Ley de Contratos del Sector Público, las especificaciones técnicas particulares bajo las que deberá regirse la ejecución del

CONTRATO ADMINISTRATIVO

que aquí se propone, en el caso de que llegue a adjudicarse y formalizarse, referido a las prestaciones del Servicio de Cafetería/Comedor del **Centro Social para Personas Mayores Murcia II** sito en C/ Mar Menor, nº17, en Murcia, (cuyo objeto se define en la prescripción I.) de las presentes bases, y a adjudicar por procedimiento ABIERTO CON PUBLICIDAD.

=====

I. OBJETO.

El presente Pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y requisitos técnicos del contrato consistente en dar **Servicio de Cafetería/Comedor en el Centro Social para Personas Mayores de Murcia II** dependiente del Instituto Murciano de Acción Social.

II. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD.

Las necesidades a satisfacer mediante la licitación de la presente concesión son las de promover la prestación del servicio de cafetería/comedor a las personas mayores que asisten al Centro Social de Personas Mayores de Murcia II, de forma que se fomente la convivencia y dinamización de las actividades sociales promovidas en dicho Centro.

Al no contar con los recursos necesarios para realizar la referida prestación, es necesario proceder a la contratación de este servicio, disponiendo el centro de instalaciones habilitadas a tal efecto, así como del equipamiento y mobiliario adecuado para el desarrollo de esta actividad.

III. DESTINATARIOS

Uso y disfrute de las personas mayores usuarias de Centros Sociales de Personas Mayores y sus acompañantes.

IV. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES.

Las instalaciones del centro destinadas a la explotación del servicio bar-cafetería se describen en el Anexo 1 del presente pliego.





V. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

Aportación del IMAS.

El IMAS aporta las instalaciones y equipamientos recogidos en el inventario detallado en el Anexo 2 del presente pliego, sobre los que el concesionario no tendrá derecho de propiedad alguno y vendrá obligado a su mantenimiento, reparación, conservación y funcionamiento adecuados, en los términos previstos en el presente pliego.

Asimismo, el centro facilitará al concesionario los suministros de agua, gas y electricidad, en la medida necesaria para llevar a cabo la actividad a que se destina el objeto de la concesión.

Aportaciones del concesionario.

El concesionario se obliga a aportar el material complementario necesario que no figure en el inventario (Anexo 2), para la prestación del servicio objeto de este contrato, entendiéndose que dicha aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad sobre el mismo, pudiendo ser retirado por el concesionario en el estado en el que se encuentre, una vez finalizado el contrato y sin derecho a percibir prestación económica ni de ninguna índole por parte de la Administración.

Dicho material habrá de ser de calidad y contar con la aprobación/autorización de la dirección del centro para su uso, no pudiéndose utilizar piezas deterioradas.

VI.- CALENDARIO Y HORARIO DEL SERVICIO.

El calendario y horario de la cafetería se determinará dentro de los límites del horario de apertura y cierre del Centro Social de Personas Mayores Murcia II, de lunes a domingo, de acuerdo al calendario anual aprobado por la Dirección General de Personas Mayores del IMAS, con un mínimo de 6 días/semana, pudiéndose ampliar a 7 a requerimiento motivado por parte del IMAS.

El horario de apertura y cierre del Centro Social de Personas Mayores Murcia II en el año 2017, será de 9.00h a 20.00h, todos los días del año en los que el centro permanezca abierto. El horario podrá ser modificado por la dirección del Centro, de manera puntual y extraordinaria cuando las actividades del centro así lo requieran

VII DEL PAGO DE LOS SERVICIOS DEL BAR-CAFETERIA.-

El contratista percibirá directamente de los usuarios del servicio el cobro del mismo, de acuerdo a las tarifas aprobadas a la adjudicación y formalización del contrato.

Una vez formalizado el contrato e iniciada la actividad, y al objeto de adecuar la oferta a la demanda de los destinatarios, el adjudicatario podrá presentar solicitud motivada a la dirección del Centro para la ampliación de los productos ofertados y/o la modificación de los establecidos en la oferta inicial, (sustitución por otros productos de similares características manteniendo el precio aprobado en la licitación). Una vez autorizada, se incorporarán a la lista de precios y artículos ofertados.





VIII.- CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

A Serán obligaciones generales del contratista:

1.- Prestar el Servicio con la continuidad convenida, garantizando a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas y mediante el cobro de los precios correspondientes según las tarifas aprobadas.

2.- Obtener, a su cargo y con anterioridad al comienzo de la actividad objeto de contratación, las licencias o autorizaciones que fueren precisas.

3.- Cumplir las disposiciones legales para los establecimientos de hostelería, en cuanto sea de aplicación y lo dispuesto en la legislación laboral respecto al personal a su servicio.

Serán a cuenta del contratista el abono de todos los tributos, arbitrios o cualesquiera otras cargas y gravámenes que puedan recaer sobre la actividad objeto del presente contrato, así como el pago de salario y obligaciones laborales que corresponda del personal empleado.

4.- Poner a disposición del servicio el personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad exigido en el servicio objeto de contrato, atendiendo a los usuarios de la actividad con la necesaria corrección. En el supuesto que el IMAS considere insuficiente el número de personas que prestan el servicio, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste, en el plazo de 1 mes, proceder a subsanarlo.

El personal contratado dependerá exclusivamente del adjudicatario por lo que éste ostentará todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la de la legislación laboral y de Seguridad Social vigentes, sin que en ningún caso, dicho personal pueda alegar derecho alguno al IMAS, ni exigirle a éste responsabilidades como consecuencia de las obligaciones entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el caso de que los despidos o medidas adoptadas por la empresa se basen en la resolución del presente contrato.

5. Ofrecer los servicios extraordinarios de comidas, merienda, etc, en actividades/eventos incluidos en la programación del Centro Social de Personas Mayores (celebraciones de navidad, certámenes, aniversarios, etc) que se demanden desde la dirección del Centro, reforzando el personal necesario para la prestación del servicio con calidad.

6- Ofrecer la bebida, comida y demás materiales que se expidan en perfectas condiciones para su consumo y conforme a las normas que regulen su elaboración, exposición y venta.

7.- Destinar las instalaciones y equipamientos que se ponen a su disposición al objeto del presente contrato, no pudiendo hacer uso de ellas para otros servicios ajenos al Centro.

8- Colocar en lugar visible la carta de productos y lista de precios fijados en la adjudicación, no pudiéndose variar dichos precios. Cualquier modificación deberá ser autorizada desde la dirección del centro.





Una vez formalizado el contrato e iniciada la actividad, y al objeto de adecuar la oferta a la demanda de los destinatarios, el adjudicatario podrá solicitar a la dirección del Centro la ampliación de los productos ofertados y/o la modificación de los establecidos en la oferta inicial, (sustitución por otros productos de similares características manteniendo el precio aprobado en la licitación). Una vez autorizada, se incorporarán a la lista de precios y artículos ofertados.

9.- Poner a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones que le serán facilitadas por la Administración, debiendo facilitarlo a cualquiera que lo solicite. Informará en lugar visible, de la existencia de estas hojas. Así mismo, dispondrá de un libro de reclamaciones, previamente diligenciado por la Dirección del Centro, donde los usuarios podrán hacer constar, en su caso, las deficiencias y/o anomalías observadas en la prestación del servicio, quedando obligado a presentarlo ante la dirección del centro dentro de las 24 h. siguientes en que sea formulada la reclamación.

10.- La instalación de máquinas expendedoras de bebidas, snacks, etc. o de cualquier otro tipo, requerirá previamente la autorización por parte del IMAS. Queda prohibida la venta de tabaco.

11- Mantener las instalaciones y el equipamiento en condiciones adecuadas de uso, haciéndose cargo de las revisiones ordinarias de mantenimiento.

Con respecto a las reparaciones del equipamiento inventariado en el Anexo 2, la dirección del centro solicitará un presupuesto, y correrá a cargo del adjudicatario aquellas reparaciones cuyo coste no exceda de 150€

12- La reposición del equipamiento inventariado en el Anexo 2 y cuyo deterioro o avería sean causados por la mala utilización o irresponsabilidad del adjudicatario, así como las reposiciones del utillaje y del menaje.

Cualquier reparación o mejora en las instalaciones que el adjudicatario pretenda realizar por iniciativa propia deberá contar con la autorización expresa de la Subdirección General de Personas Mayores del IMAS y correrán a cargo del adjudicatario.

13- Realizar la limpieza de las instalaciones, mobiliario y equipamiento destinados a la prestación del servicio diariamente y con la intensidad que sea necesaria. Los gastos de limpieza correrán a cargo del adjudicatario. En relación al uso de espacios compartidos con otras actividades del Centro, le corresponderá la limpieza de los espacios y mobiliario utilizados tras los servicios.

14- Devolver, al término del contrato, las instalaciones, equipamiento y utillaje inventariados en los Anexos 1 y 2 en el mismo estado en que le fueron entregadas.

B Serán obligaciones del IMAS:

1.- El IMAS correrá con los gastos corrientes de consumo de agua, gas y suministro eléctrico.

2.- La reposición del equipamiento inventariado en el Anexo 2 y cuyo deterioro o avería sean causados por el final de su vida útil, a excepción de los que la causa sea la mala utilización o irresponsabilidad del contratista, los cuales deberán ser repuestos por éste.





3. Las reparaciones del equipamiento inventariado en el Anexo 2 cuyo coste sea superior a 150€.

3.- Velar por la correcta ejecución del presente contrato, y realizar el seguimiento de la prestación del Servicio, del estado de las instalaciones y de la calidad de los productos alimentarios distribuidos.

IX GARANTIA y RESPONSABILIDAD:

Todos los posibles ofertantes asumirán el compromiso de sujetarse estrictamente a las especificaciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

La dirección técnica del contrato la ejercerá la dirección del Centro Social de Personas Mayores y en su ausencia, la Jefatura de Gestión de Centros y Programas de Personas Mayores II, quienes velarán por la correcta ejecución del mismo.

Quien pueda resultar adjudicatario, será el que garantizará responsablemente que las prestaciones reúnan todos los requisitos y condiciones de calidad y de cualquier otra índole que se imponen en este Pliego y en las Disposiciones/Normas vigentes en la materia.

(documento fechado y firmado electrónicamente al margen)

Técnica Consultora
Subdirección General de Personas Mayores

Pilar Cazorla Páez

11/10/2017 10:30:04

Firmante: CAZORLA PAEZ, MARIA PILAR

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 0a6ceeb-a004-196d-022035087063





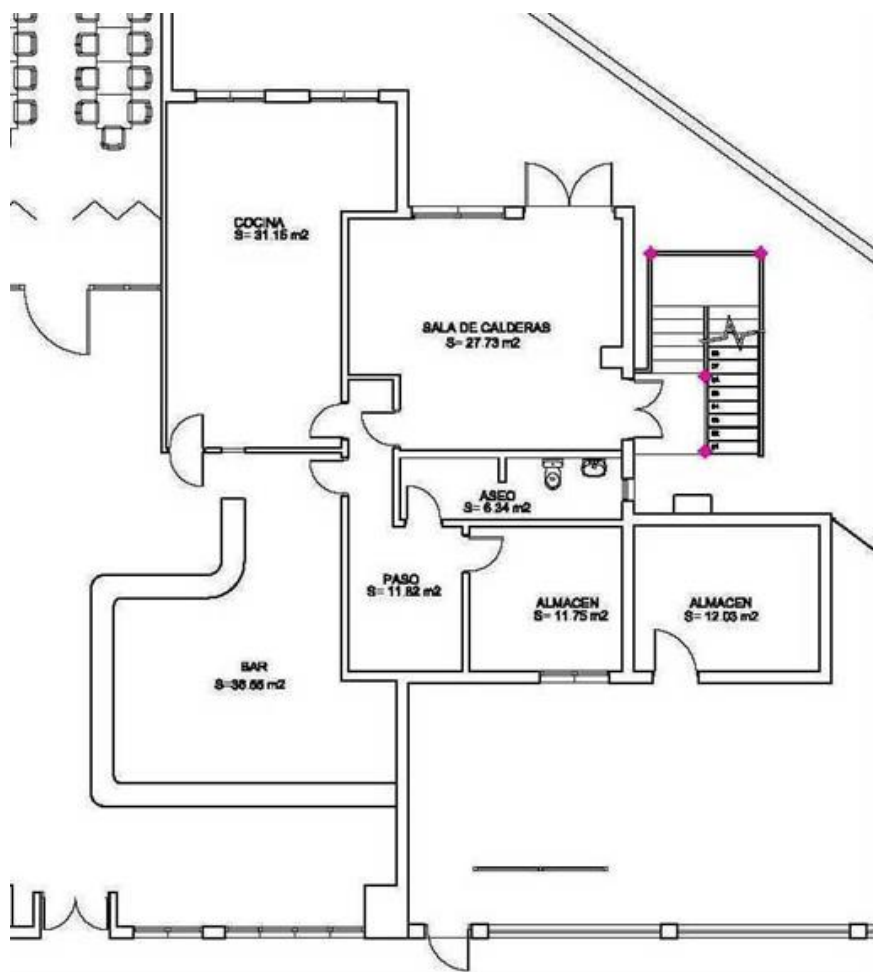
ANEXO 1- DEPENDENCIAS DEL CENTRO SOCIAL DE PERSONAS MAYORES DE LA UNIÓN DESTINADAS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA/COMEDOR

Descripción de los espacios

El espacio destinado a la explotación del servicio cafetería/comedor se distribuye en una cocina de 31'15 m², una zona de barra de 36'55 m², almacén 11'75 m² y un aseo (en el que se encuentra ubicada la lavadora que utiliza la empresa de limpieza).

Frente a la barra se ubican 10 mesas para uso de cafetería (excepto en ocasiones en las que el centro precise el espacio por la programación de alguna actividad especial)

Plano del centro con indicación de los espacios





ANEXO 2- INVENTARIO

EQUIPAMIENTO COCINA.

Unidades	Descripción	Año
1	COCINA FAGOR DE TRES FUEGOS (126x58x25)	2008
1	FREIDORA	anterior 2007
1	HORNO ROMAG (78x58x25)	anterior 2007
1	CÁMARA FRIGORÍFICA SNACK AFP-1404 (137x207x71)	2010
1	CONGELADOR SIF-370 (125x58x85)	2016
1	LAVAVAJILLAS FAGOR	anterior 2007
1	MICROONDAS MOULINEX	2010
2	PORTARROLLOS DE PAPEL	
1	CARRO DE COCINA	
1	CAMPANA EXTRACTORA	

MOBILIARIO COCINA

Unidades	Descripción
1	MESA DE TRABAJO (250x60x87)
1	MESA DE TRABAJO (216x60x87)
1	MESA (ENCIMERA PARA HORNO) (147x66x87)
1	MESA BAJA (ENCIMERA COCINA) (127x66x56)
2	FREGADEROS
1	ESTANTERÍA PARA MENAJE (188x32x25)

EQUIPAMIENTO BARRA/SALÓN

Unidades	Descripción	Año
1	VITRINA FRIGORÍFICA DE BARRA INTECNO IO VET 8 (197x40x23)	2015
1	VITRINA FRIGORÍFICA DE BARRA INFRICO (133x40x23)	anterior 2007
1	ARMARIO-VITRINA REFRIGERADA (151x60x156)	anterior 2007
1	CÁMARA FRIGORÍFICA-MOSTRADOR, 3 PUERTAS INTECNO FSR-200 S (201x60x84)	2015
1	BOTELLERO CORECO (148x56x84)	anterior 2007
1	TOSTADOR DE PAN	anterior 2007
1	LAVAVAJILLAS JEMI GS4/2AF	anterior 2007

MOBILIARIO BARRA/SALÓN,

Unidades	Descripción	Observaciones ¹
8	MESAS	Uso compartido
32	SILLONES ALUMINIO	Uso compartido
1	ENCIMERA (395x60x104)	
1	ENCIMERA (187x60x104)	
1	FREGADERO	

¹ Se indica uso compartido con actividades del centro.





UTILLAJE: MENAJE Y UTENSILIOS

Unidades	Descripción
4	TABLAS DE PICAR
1	JUEGO DE CUCHILLOS
5	PAELLERAS
3	SARTENES
8	JARRAS DE ALUMINIO
1	MORTERO
2	PORTACUBIERTOS
395	PLATOS LLANOS
103	PLATOS HONDOS
50	PLATOS POSTRE
110	CUCHILLOS
66	CUCHARAS
210	TENEDORES (150 mesa/60 postre)
160	CUCHARAS DE POSTRE
160	VASOS CAÑA
30	COPAS VINO
20	COPAS SIDRA
5	JARRAS DE VIDRIO
3	CUBOS DE BASURA
3	LLANDAS PARA HORNO
1	OLLA EXPRES DE 5 LITROS
8	PAPELERAS DE BARRA
3	BANDEJAS DE CAMARERO

11/10/2017 10:30:04

Firmante: CAZORIA PAEZ, MARIA PILAR

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 0a6ceeb-a04-19a0-02035087063

