



PLIEGO TÉCNICO

1. Objeto

El Comedor social de Alcoba se encuentra en Carretera de Horcajo, 12 y cuenta con las siguientes instalaciones: salón comedor, con barra de bar anejo, cocina equipada y aseos.

En el mismo se prestará tanto el servicio de comedor social dependiente del Ayuntamiento, como el servicio del bar anejo que se explotará por el adjudicatario del comedor.

El servicio del Comedor Social está destinado a aquellas personas que por su edad o condiciones personales, sociales o económicas se encuentren en situación de vulnerabilidad social y necesitan apoyo para la cobertura de sus necesidades básicas, como lo es la alimentación. Los beneficiarios del servicio serán preferentemente personas mayores de 65 años, o menores de esa edad que ostente la condición de jubilados o asimilados, y en segundo orden también cualquier otro ciudadano en situación de precariedad económica o que por sus características especiales no puedan asumir por sí mismos la responsabilidad de su propio cuidado personal, doméstico y social y/o carezcan de familiares capaces de prestarles la atención que necesitan. La apertura del comedor social tiene como objetivos el ofrecer un menú equilibrado y adecuado a las necesidades nutricionales de la población destinataria, y potenciar las relaciones sociales, realización de actividades de convivencia, de tiempo libre y cultural, contribuyendo a la mejora de la autonomía personal en la vida diaria y potenciando hábitos alimentarios saludables.

Asimismo, cualquier ciudadano podrá utilizar los servicios del Bar anejo, en el que se podrán ofrecer comidas, menús, raciones, bocadillos y cualquier servicio propio de la restauración, independientemente del servicio de comedor social.

El horario del centro será, como mínimo, de 11:00 a 18:00 horas, de lunes a domingo, ambos incluidos, durante todos los meses del año, si bien se podrá cerrar un día a la semana siendo establecido dicho día por acuerdo con el Ayuntamiento. El día anterior al de cierre establecido se repartirán dos menús por persona usuaria.

La prestación de comedor social incluirá el suministro de comida a domicilio, sin incluir desayuno y cena. A tal efecto, se deberá contar con el personal necesario sin que en ningún caso el servicio quede ausente de personal. El horario de reparto será entre las 13:00 horas y las 13:45 horas.

El menú constará de primer y segundo plato, postre y pan.

2. Retribución del contratista

El contratista percibirá una retribución fijada en función de los menús suministrados a los usuarios previamente registrados y dados de alta en el servicio de comedor social por el Ayuntamiento, a los que deberá realizar el reparto a domicilio. A este fin emitirá la correspondiente factura al Ayuntamiento por el servicio prestado de conformidad con los menús repartidos.



En el caso de los usuarios no registrados en el servicio por el Ayuntamiento, éstos pagarán íntegramente el precio del menú directamente al contratista. Del mismo modo, todos los usuarios abonarán directamente al contratista los servicios y consumiciones que se realicen en el bar anejo, salvo los usuarios del servicio de comedor social que decidan consumir el menú en estas instalaciones.

La financiación del servicio de comedor social vendrá dada por el abono de un precio público conforme a la Ordenanza Municipal reguladora, así como por las subvenciones que pueda recibir el Ayuntamiento. El contrato es objeto de financiación a través del PROYECTO DE APOYO NUTRICIONAL PARA PERSONAS EN SU ENTORNO DE LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CIUDAD REAL.

3. Detalle de calidades mínimas de materias primas y alimentos a servir

La empresa adjudicataria realizará la composición de los menús diarios. El suministro de materias primas se realizará a través del personal de la empresa y por sus propios medios, haciéndose cargo de los gastos generados por este concepto la empresa adjudicataria.

La empresa concesionaria deberá cumplir el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas, y demás legislación aplicable, en el ámbito de sus competencias.

Los menús han de ser equilibrados, variados y adaptados a la edad, siguiendo las recomendaciones de Sanidad y de Educación, recogidas en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

La empresa facilitará al Ayuntamiento, en caso de que se solicite, una copia del acta e informe de los servicios de inspección dependientes de la Consejería de Sanidad con el fin de comprobar que se cumplen los extremos del pliego.

El incumplimiento de los requisitos higiénicos-sanitarios de forma puntual deberá ir acompañado de las oportunas medidas correctoras por parte de la empresa adjudicataria. La reiteración de dichos incumplimientos podrá ser motivo de resolución del contrato.

4. Otras obligaciones del concesionario

1. En materia de control y planificación del servicio:

- Aplicación de planes de higiene, limpieza y desinfección.
- Programa de servicio y atención al cliente: decoración y ambientación del comedor, señalización de las distintas zonas, elementos de presentación del producto, etc.
- La empresa adjudicataria informará con la periodicidad que le indique el Ayuntamiento, los menús previstos para que sea comprobado y aprobado.
- Sistemas de seguridad e higiene de las materias primas

2. En cuestiones de material, limpieza y personal adscrito al servicio:



El personal estará a cargo de la empresa y ésta será la responsable de su contratación y de que se cumpla la normativa relativa a este tipo de comedores que establezca el organismo competente.

Al finalizar cada mes el contratista elaborará una relación destinada al Ayuntamiento en la que se recogerá el cómputo total de servicios de menús de cada día, firmado por las personas usuarias.

5. Medios necesarios para el desarrollo del servicio

El Ayuntamiento facilitará al concesionario las instalaciones necesarias para el correcto desarrollo del servicio, sin incluir vehículos y medios necesarios para el reparto a domicilio. Asimismo se compromete a poner a disposición del concesionario, sin coste alguno:

Los suministros de energía y electricidad.

El menaje (vajilla, enseres, etc.,). La reposición debida a roturas del mismo correrá por cuenta del concesionario. El contratista se hará cargo de todas las reparaciones de la maquinaria o utensilios.

Los seguros que se requieran para el desarrollo correcto de la actividad, correrán por cuenta de la empresa concesionaria, eximiendo expresamente al Ayuntamiento de cualquier responsabilidad en materia alimentaria o relacionada con el servicio prestado.

EL ALCALDE.

PEDRO JOSÉ ESCUDERO HIDALGO.