



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE REGIRÁN EL CONTRATO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE ESTANCIAS DIURNAS (SED) Y EL SERVICIO DE COMEDOR Y BAR-CAFETERÍA EN EL CENTRO DE DIA CALATAYUD, PERTENECIENTE AL INSTITUTO ARAGONES DE SERVICIOS SOCIALES.

1.- RÉGIMEN JURÍDICO:

El contrato se regirá por la Ley de Contratos del Sector Público, ley 9/2017, de 8 de noviembre, y la Ley 3/2011, de 24 de febrero, de medidas en materia de contratos del Sector Público de Aragón.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

El contrato al que se refiere el presente Pliego tiene por objeto la realización del servicio de alimentación para los usuarios del servicio de estancias diurnas (en adelante SED), y el servicio de comedor y bar-cafetería en el Centro de día Calatayud, perteneciente al Instituto Aragonés de Servicios Sociales, (en adelante IASS). El servicio de alimentación del SED será abonado al adjudicatario por el IASS al precio ofertado por el mismo, y en el servicio de comedor y bar-cafetería el pago de la consumición, se realizará directamente por el usuario, de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Dirección Provincial del I.A.S.S.

3.- LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

La prestación del servicio se realizará en las instalaciones destinadas a comedor-bar cafetería, del Centro de día Calatayud: C/Eduardo Dato, 64, 50.300 Calatayud (Zaragoza).

4.- HORARIO Y CALENDARIO DE LA ACTIVIDAD:

El horario que regirá el servicio, estará en función siempre del horario de apertura y cierre del Centro. Se tendrá en cuenta que en la actual situación sanitaria los horarios pueden ser modificados en función de lo establecido por las autoridades competentes.

En todo caso, el servicio en situación normal será de:

- Lunes a viernes: de 10 horas a 20:00 horas.
- Sábados y festivos: de 10 horas a 20 horas.

Estos horarios podrán ser modificados por la Dirección Provincial del IASS, si lo hiciesen necesario las vacaciones que pudieran establecerse en la jornada oficial de trabajo del personal del Centro u otras circunstancias que lo aconsejen.

El cierre del servicio por vacaciones se determinará, en todo caso por la Dirección del Centro, en función de las disposiciones que determine el IASS en su momento.

5.-CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES

5.1 -SERVICIO DE COMEDOR Y BAR-CAFETERÍA



Preferentemente, serán usuarios del servicio de comedor y bar-cafetería:

- Los socios del Centro.
- Los invitados de los socios siempre que vayan acompañados por estos.
- El personal del Centro.
- Todas aquellas personas que, por motivos de gestiones acudan al Centro.
- Las personas que estén autorizadas por la Dirección del Centro.

5.1.1 –SERVICIOS A PRESTAR

5.1.1. A–Servicio de comedor

El servicio de comedor se servirá en las mesas de forma personalizada, utilizando manteles y servilletas de papel.

El menú mínimo, estará compuesto por dos primeros, uno de los cuales será verdura o ensalada, dos segundos con opción alternativa de carne o pescado y dos postres, uno de los cuales será fruta fresca, para que el usuario elija uno de ellos. Deberá publicitarse el menú completo con todas las opciones.

Los menús deberán ser presentados y aprobados por la Dirección del Centro con 15 días de antelación. Tendrán que ser dietéticamente equilibrados y suficientemente variados, cada dos semanas, evitándose la repetición de platos. Las características climatológicas del periodo o la estación en la que se ofrezcan deberán tenerse en cuenta.

Será responsabilidad del adjudicatario, la compra de las materias primas, su elaboración, preparación y servicio hasta el consumidor final.

Los menús serán acordados conjuntamente entre la Dirección del Centro y el adjudicatario.

El precio de este menú para los socios del centro, acompañantes, personal del centro y personas autorizadas por el Centro, es a la fecha del presente Pliego de 7,00 euros IVA incluido, no siendo en ningún caso objeto de licitación. Su actualización, será exclusivamente competencia de la Dirección Provincial del IASS, y será cobrado por el adjudicatario de forma directa a los usuarios.

5.1.1. B–Servicio de bar-cafetería

El adjudicatario deberá desarrollar el servicio de cafetería exclusivamente en las zonas del Centro habilitadas para lo mismo. No obstante, será responsabilidad del adjudicatario la limpieza de la barra, mesas y lugares donde se ubiquen éstas, debiendo mantener las zonas libres de todo tipo de desperdicios.

El adjudicatario, deberá ofrecer necesariamente a los usuarios, los productos de barra seleccionados por la Dirección Provincial del IASS a los precios establecidos por la misma, que serán cobrados por el adjudicatario de forma directa a los usuarios.



Los otros productos que se ofrezcan a los usuarios podrán ser supervisados por la Dirección del Centro. Los precios de dichos productos, se mantendrán siempre expuestos en lugar visible. El adjudicatario, podrá solicitar a la Dirección Provincial del IASS la actualización de los precios cada vez que transcurra un año de vigencia del contrato, la cual decidirá la procedencia o no de dicha actualización y la fórmula a aplicar, si es el caso.

5.2 SERVICIO DE ALIMENTACION DEL SED

Serán usuarios del servicio de alimentación, los usuarios del servicio de estancias diurnas que efectuarán allí el desayuno, la comida y la merienda y que comprende a las **personas mayores en situación de dependencia durante el periodo diurno**.

5.2 1-Descripción del servicio de alimentación del SED

En cuanto al menú del almuerzo de los usuarios del Servicio de Estancias Diurnas, que será a las **12:45 horas**, será el mismo que para los socios del Centro, salvo que la Dirección del Centro juntamente con el personal médico, decida su cambio y se tendrá en cuenta la posibilidad de adaptarlo en forma (triturado, puré etc.), o de cualquier otra forma que se crea conveniente para los mismos. El horario del desayuno será a las **8:45 horas** y el de la merienda a las **16:45 horas**. El servicio de alimentación de los usuarios del servicio de estancias diurnas, se realizará todos los días de la semana excepto sábados, domingos y festivos. A media mañana se les suministrará un vaso de zumo o una fruta a los usuarios.

El número de días en los que se realizará el servicio durante el periodo de ejecución de este contrato, desde 1 de octubre de 2023 y los 12 meses posteriores, que se estima en un total de 247 días.

El número máximo de usuarios del servicio es de 20 en el Centro de Día de Calatayud.

El adjudicatario atenderá igualmente las necesidades extras de algunos usuarios del Servicio de Estancias Diurnas por motivo de sus características, de infusiones tales como manzanilla, tila, poleo, etc.

El servicio de alimentación del SED será abonado por el IASS al precio que resulte de esta licitación.

5.3 -PERSONAL

El adjudicatario, deberá contratar por su cuenta al personal preciso para atender los servicios objeto de la contratación, siendo el personal mínimo para cubrir el servicio de dos personas a jornada completa cuando el servicio se preste sin restricciones horarias ni de aforos.

Al inicio del contrato, el adjudicatario entregará a la Dirección del Centro, una relación del personal asignado y mensualmente los **TC1 y TC2** correspondientes.



En ningún caso ni circunstancia, la existencia de este contrato supondrá relación laboral entre el adjudicatario o su personal y el Instituto Aragonés de Servicios Sociales. Dicho personal, que deberá estar legalmente contratado, dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto este tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, en relación con el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el trabajo, sin que el IASS, asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto, debiendo el adjudicatario informar a todo su personal de dichos extremos, e incluir expresamente esta circunstancia en todos los contratos de las personas que trabajen en la instalación. El adjudicatario entregará al Director/a del Centro fotocopia de los contratos, en su caso e igualmente entregará fotocopia de propia alta en la Seguridad Social y del resto del personal contratado.

El personal será fijado sin cambios, salvo las sustituciones obligadas por enfermedad, accidente, permiso o vacaciones, disciplina o necesidad empresarial, debiendo comunicar las sustituciones inmediatamente al Director/a del Centro y debiendo el/la sustituto/a cumplir los mismos requisitos profesionales que el/la sustituido/a. Dicha sustitución deberá producirse de forma inmediata.

El personal que se adscriba a la prestación del servicio estará en posesión del **carné/s de manipulador de alimentos**, lo que deberá acreditarse por el licitador que resulte adjudicatario.

El personal que presta los servicios mantendrá un elevado grado de higiene personal y de limpieza, también en la manipulación de alimentos y utensilios.

Llevará un uniforme adecuado que deberá guardar en todo momento la debida pulcritud, y será proporcionado por el adjudicatario.

Estará obligado a cumplir las normas de régimen interno dictadas por el Centro.

El personal contratado por el adjudicatario deberá reunir las debidas condiciones de preparación y formación profesional que garanticen en tiempo y forma una adecuada prestación de los servicios contratados.

5.4 –DERECHO DE ADMISIÓN

El derecho de admisión queda reservado al IASS, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba.

6.-OBLIGACIONES Y PRERROGATIVAS DEL INSTITUTO ARAGONÉS DE SERVICIOS SOCIALES:



Para la prestación del servicio objeto del contrato, el IASS, pone a disposición del adjudicatario de cada lote las instalaciones de comedor y bar-cafetería en el Centro correspondiente, así como la maquinaria, enseres y mobiliario que se detalla en el **Anexo I** (inventario) del presente pliego, y que deberá ser firmado por el mismo y el Director del Centro.

Serán por cuenta del IASS, los gastos de consumo de calefacción, gas ciudad, agua, y electricidad originados por la prestación del servicio, (el gas butano, correrá por cuenta del concesionario) estando obligado el adjudicatario a racionalizar dichos consumos.

El IASS, y en su representación, la Dirección del Centro, se reserva la potestad de inspección y vigilancia sobre las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones, la calidad de los productos utilizados, y el personal que preste el servicio, así como el cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en los Pliegos que regulan el contrato.

7.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

El adjudicatario deberá explotar de forma directa el servicio objeto del contrato, sin que pueda arrendar, subarrendar o ceder directa o indirectamente todo el parte el servicio.

Serán por cuenta del adjudicatario cuantos gastos vengan originados por el funcionamiento y mantenimiento de la explotación del servicio, además de las correspondientes a las retribuciones de sus empleados/as, pagos Seguridad Social, Hacienda, etc.

El adjudicatario deberá mantener a su costa, en perfecto estado de limpieza e higiene todos los locales utilizados para la prestación del servicio, sus zonas auxiliares (almacenes, cámaras frigoríficas, comedor, los baños adyacentes y las zonas que eventualmente utilice, así como todos sus elementos, útiles, lencería, mobiliario y menaje.

Deberá cumplirse la normativa existente al respecto.

Se extremará la limpieza de todos los suelos y parámetros verticales, de las planchas, cocinas, hornos, cafeteras y similares.

Se realizará limpieza general de la cocina (tanto del continente de la misma como del contenido), al menos dos veces al año.

Deberá mantener en todo momento, tanto él como el personal de él dependiente, un trato deferente con los usuarios/as, manteniendo un alto nivel de calidad y educación en la atención personal y en el servicio, sin familiaridades ni excesos de confianza, y evitando los ruidos innecesarios en la manipulación de los utensilios y enseres.

El servicio será atendido de forma regular y continuada salvo que se disponga el cierre del Centro por el IASS por causa debidamente justificada.



El horario de funcionamiento del servicio y aun en ausencia de usuarios/as en la misma, el personal del mismo deberán cumplirlo rigurosamente, limitándose el uso de las instalaciones a lo estrictamente necesario.

En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad por circunstancias no imputables al Centro, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del mismo en el plazo máximo de dos días.

El adjudicatario deberá colocar y mantener en lugar bien visible el horario de apertura y cierre del servicio.

Igualmente, el adjudicatario deberá colocar y mantener en lugar bien visible las listas de los precios de todos los artículos que se sirven en el comedor, y el bar-cafetería, debidamente sellados por la Dirección del Centro.

Igualmente deberá tener a disposición de los/as usuarios/as el modelo de hoja oficial de reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible por los/as mismos/as, quedando obligado a dar cuenta al Director/a del Centro, dentro de las veinticuatro horas siguientes de cada reclamación que se consigne en la misma.

El adjudicatario no podrá utilizar el nombre del Centro en sus relaciones comerciales o de cualquier índole con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

8.- OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario tendrá la obligación de responder de la sustracción, pérdida, robo o extravío de mobiliario, bienes materiales, valores o efectos, cuando quede probado que ha sido responsabilidad de su personal.

Para responder de los daños ocasionados por el mantenimiento, conservación, reposición y reparación de maquinaria, instalaciones y locales que la realización del servicio pueda ocasionar, y cuya responsabilidad asume el adjudicatario, así como las indemnizaciones por intoxicaciones o envenenamientos motivados por la inadecuada manipulación de alimentos, causada por servir productos en mal estado, el adjudicatario formalizará antes de la firma del contrato, y mantendrá al corriente de pago durante su vigencia, una o varias pólizas de seguros en las que figure como asegurado el Instituto Aragonés de Servicios Sociales, por el importe de 150.000 euros. Si el importe de los daños producidos fuera superior a la cantidad asegurada, la diferencia será de cuenta del adjudicatario en el caso de que exista dolo, culpa o negligencia por su parte o por parte de sus empleados).

9.- LOCALES, INSTALACIONES Y MOBILIARIO

Los locales, instalaciones, dependencias y mobiliario que sean utilizados para la prestación del servicio, pertenecen al IASS, sin que en ningún momento el adjudicatario pueda alegar ningún otro derecho sobre ellos que el uso para el cumplimiento del contrato, comprometiéndose a



mantenerlos en perfecto estado de limpieza, conservación y utilización, corriendo a cargo del adjudicatario toda la limpieza de los citados locales, instalaciones, dependencias y mobiliario.

Igualmente vendrá obligado a responder de los daños, averías deterioros o perjuicios que se causen en dichos bienes o en cualquiera otros que se utilicen directa o indirectamente y no sean de su propiedad, cuando aquellos se produzcan por un trato o utilización inadecuados.

Será obligatorio para el adjudicatario reponer a su costa todos aquellos elementos como son la vajilla, cristalería cubertería, etc., deteriorados o extraviados por cualquier causa, de modo que no se vea menoscabada la normal prestación de los servicios, así como correrán por su cuenta las reparaciones de los aparatos electrodomésticos y su sustitución en caso de avería irreparable. Los nuevos electrodomésticos que se adscriban al servicio deberán ser eficientes electrónicamente y obtener la conformidad de la dirección del centro para su adquisición. Las inversiones realizadas quedarán en el centro una vez finalizado el servicio.

El adjudicatario podrá aportar complementariamente al que aporte el IASS, el mobiliario, maquinaria y enseres que considere conveniente para la mejor atención del servicio, previa aprobación de la Dirección del Centro. Dichos artículos podrán ser retirados a la finalización del contrato, en los que excedan del inventario formalizado al inicio del contrato, siempre que puedan ser separados de las instalaciones sin menoscabo de las mismas.

Deberá devolver al IASS cuando finalice la vigencia del contrato, los bienes de toda índole, que consten como recibidos en uso por el adjudicatario en el inventario correspondiente, en el mismo número que lo recibido, y en buen estado de conservación y funcionamiento.

El adjudicatario no podrá realizar modificaciones que afecten a las instalaciones, debiendo someter a la valoración del Director/a del Centro la realización de las que considere imprescindibles. Del mismo modo la incorporación de elementos que supongan una sobrecarga de la instalación eléctrica, ha de contar con la aprobación del Director/a del Centro.

No se permitirá al adjudicatario que realice modificación alguna en el decorado de los locales, ni que coloque ningún letrero, publicidad, anagrama, avisos o informaciones sin la previa autorización de la Dirección del Centro.

La instalación y gasto periódico del teléfono propio del servicio correrá por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario no podrá instalar de ningún modo máquinas recreativas ni de apuesta y premio.

10.- SEGURIDAD, HIGIENE Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

La prestación de los servicios objeto de este contrato se adecuarán a las normas higiénicas mínimas y en general a la legislación vigente en materia de de Manipulación de alimentos y comedores colectivos.



Todo el personal que preste sus servicios en el Centro objeto del contrato Trimestralmente, y cada vez que sea necesario, el adjudicatario procederá por su cuenta a realizar en los locales destinados a comedor y bar-cafetería y el resto de las dependencias que utilice la desinfección, desinsectación y desratización necesarias.

La recogida de muestras individuales de cada comida preparada para posibilitar la actuación sanitaria en el supuesto de una posible toxiinfección alimentaria, su conservación, congelación y etiquetado se realizará de conformidad con la normativa vigente.

El Instituto Aragonés de Servicios Sociales podrá, cuando lo crea conveniente y sin previo aviso, ordenar al adjudicatario a realizar análisis bacteriológicos, que serán por cuenta del mismo, debiendo facilitar a la Dirección del Centro copia del resultado de las analíticas.

Se mantendrán alejados y convenientemente compartimentados los residuos generados, según su naturaleza. Estos mismos se evacuarán diariamente y su almacenamiento en recipientes higiénicos e instalaciones inalterables de fácil limpieza y cierre hermético.

El adjudicatario, una vez separados los residuos, deberá destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:

- Aceites vegetales (bidón)
- Papel y cartón (contenedor azul)
- Plásticos y envases (contenedor amarillo)
- Vidrio (contenedor verde claro)
- Basuras (contenedor verde oscuro)

El adjudicatario deberá tener en cuenta la Ley 3/2001, de prevención, asistencia e inserción social en materia de drogodependencias, en las que se establecen limitaciones a la venta y consumo de alcohol y tabaco (artículo 12 punto 6) en los centros y dependencias de la Administración Pública, la Ley 42/2010, de 30 de diciembre por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, y demás normas de obligado cumplimiento.

Los artículos y consumiciones que se ofrezcan a los usuarios y al público, así como el servicio que se preste, deberán ser de primera calidad, debiendo reunir las debidas condiciones de sanidad.

El adjudicatario facilitará el acceso al Director del Centro, o persona que se determine, para realizar las inspecciones que estime oportunas y comprobar el estado y la limpieza de las instalaciones, enseres, higiene, peso, cantidades y aporte nutritivo de los alimentos.

La Dirección del Centro se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como los que, por naturaleza, o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

11.-CONTROL DE LOS SERVICIOS



Mensualmente, el adjudicatario entregará al Director/a del Centro un extracto del importe global obtenido a través de los cobros registrados por la caja registradora.

Para ello, es obligatorio expedir ticket de caja por los servicios realizados a cada usuario del servicio.

La caja registradora será aportada por el adjudicatario al inicio del contrato.

12.- DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

A ejercer la actividad objeto del contrato con sujeción a las condiciones y prescripciones establecidas en este Pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares.

A percibir directamente de los usuarios/as los precios de todos los servicios que se realicen.

13.- DESALOJO

Al finalizar el contrato el contratista se obliga a dejar libre, y a disposición del IASS, los bienes e instalaciones sujetos a reversión y retirar aquellos que hubiera podido aportar dentro de un plazo de 15 días, sin necesidad de requerimiento alguno. Las instalaciones y bienes inventariados deberán ser entregadas en buen estado de funcionamiento; en caso contrario, el IASS podrá requerirle para efectuar cuantas correcciones y sustituciones estime necesarias para el cumplimiento de tal obligación.

El contratista reconoce la potestad del IASS para acordar y ejecutar el lanzamiento por propia autoridad y sin necesidad de apercibimiento o requerimiento alguno cuando, transcurrido el plazo indicado, los bienes no hayan quedado a la libre disposición del IASS.

14.- SUSPENSIÓN DEL CONTRATO:

El contrato podrá suspenderse de acuerdo con lo previsto en el artículo 208 de la Ley de Contratos del Sector Público, resultando también aplicable el artículo 103 RGLCAP.

Si la prestación objeto del contrato no pudiese ser realizada en el lugar de ejecución del mismo por causas debidamente justificadas, por el órgano de contratación, se suspenderá el plazo de ejecución, que se reanudará cuando desaparezca el motivo que haya imposibilitado la prestación del servicio. Tanto la suspensión como el plazo de reanudación, serán notificados al contratista

15.- FORMA DE PAGO:

La facturación que corresponda abonar al IASS por el servicio de alimentación del SED, se efectuará mensualmente en función de los menús realmente servidos a los usuarios del mismo, previa conformidad de la Dirección del Centro. La factura mensual irá acompañada de



una relación de los servicios diarios de alimentación que será conformada, asimismo, por la Dirección del centro.

16.- CASOS SUBROGACIÓN EN CONTRATOS PERSONAL

Si así viene establecido en los convenios del sector o por normativa específica vigente, el adjudicatario vendrá obligado a subrogarse en los contratos del personal propio de la empresa adjudicataria anterior, destinado directamente en el Centro y que se concreta en la relación especificada a continuación:

CENTRO DE DIA DE CALATAYUD

CATEGORIA	GÉNERO	ANTIGÜEDAD	TIPO DE CONTRATO	JORNADA SEMANAL
AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	Femenino	01-02-2022	Indefinido a tiempo parcial.	20 horas semanales

Zaragoza, a fecha de la firma electrónica

**EL/LA DIRECTORA/A PROVINCIAL
LA SECRETARIA PROVINCIAL**

P.S.R y Delegación Artº 10.3 Decreto 74/2000 (B.O.A Nº15 DE 28-04-2000)
y Resolución 07-12-15 (B.O.A Nº1 de 04-01-2016)

Fdo: Esther Tejedor Jodra