



## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RECTOR DE LA ADJUDICACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN URGENTE DEÑ CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS EN LOS PISOS TUTELADOS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO (CÁCERES).**

#### **1.- OBJETO DEL CONTRATO.**

- 1.1. Constituye el objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas el establecimiento de las prescripciones técnicas necesarias para la realización del objeto del contrato correspondiente al servicio de comedor en los Pisos Tutelados del Excmo. Ayuntamiento de Valverde del Fresno (Cáceres) durante una anualidad con arreglo a lo dispuesto en los Pliegos de Cláusulas rectores de la licitación.
- 1.2. La codificación del presente contrato, conforme al Reglamento de la Comisión Europea nº 213/2008, de 28 de noviembre de 2007, que aprueba el Vocablo Común de Contratos Públicos (CPV), es la siguiente: 55321000-6 (Servicios de preparación de comidas); 55322000-3 (Servicios de elaboración de comidas). Se trata por tanto de servicios especiales subsumibles en el Anexo IV de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público,
- 1.3. El objeto del contrato comprenderá el conjunto de operaciones y trabajos necesarios para la elaboración y distribución del desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena de los residentes de los Pisos Tutelados de Valverde del Fresno.
- 1.4. En el precio del contrato se considerarán incluidas las siguientes prestaciones:
  - La planificación mensual de los diferentes menús a elaborar para todos los comensales en coordinación con la Dirección de los Pisos Tutelados.
  - La confección de los menús con arreglo a las estipulaciones contempladas en el presente Pliego.
  - Establecer la sistemática y la normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado y transporte de las materias primas, para la confección de los menús previstos, verificando que se realicen de la forma más idónea; proponiendo a su vez los sistemas de producción que estime más oportunos, teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos y organizativos.
  - Control constante de los menús programados y elaborados, de las materias primas utilizadas, de la limpieza diaria de los utensilios de trabajo, cocina, cámaras y almacenes., de la ordenación de los alimentos en las cámaras y almacenes, y de la toma de muestras diaria de los menús elaborados, así como el control de temperaturas y niveles.
  - Obtención de los permisos administrativos sectoriales necesarios (Sanidad, Hacienda, Trabajo y cualesquiera otros) para el desarrollo de la actividad.
  - Los demás tributos, tasas y cánones de cualquier índole, que sean de aplicación, así como todos los gastos que se originen para el adjudicatario como





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contempladas en el presente Pliego.

- 1.5. En todo caso, el adjudicatario del servicio deberá darse cumplimiento a las medidas de seguridad e higiene establecidas en la Ley 7/2011, de 23 de marzo, de Salud Pública de Extremadura y demás legislación aplicable, en el ámbito de sus competencias.
- 1.6. La distribución de las comidas se efectuará desde centro autorizado con arreglo a registro sanitario y/o autorización administrativa.
- 1.7. El contrato que resulte del procedimiento de adjudicación se ajustará al contenido del presente Pliego, no pudiendo incluirse en el contrato estipulaciones distintas o contrarias a las establecidas en el mismo, y ello sin perjuicio de la posible concreción de determinados aspectos con arreglo a la proposición ofertada por el adjudicatario.
- 1.8. El desconocimiento del contrato en cualquiera de sus términos, de los documentos anejos que forman parte del mismo o de las instrucciones, Pliegos o normas de cualquier índole aprobadas por la Administración que puedan resultar de aplicación en la ejecución de lo pactado no eximirá al adjudicatario del contrato de la obligación de su cumplimiento.
- 1.9. La prestación del servicio se efectuará con sujeción a la normativa reguladora del mismo, prevaleciendo en todo caso esta última en caso de conflicto con el contenido del presente Pliego.

### **2.- USUARIOS DE LOS SERVICIOS.**

- 2.1 Los servicios del contrato tendrán por destinatarios/as los/las beneficiarios/as de las prestaciones del servicio de comedor de los Pisos Tutelados en el Municipio de Valverde del Fresno.
- 2.2 Tendrán la consideración de usuarios/as del servicio de comedor de la Residencia los/las usuarios/as del citado centro.
- 2.3 El comedor de los Pisos Tutelados cuenta con una capacidad máxima de 18 usuarios. Durante el año 2024 la media de usuarios en este servicio ha sido de 13,8 usuarios al mes.

### **3.- PRESTACIONES DEL CONTRATO.**

El servicio de comedor en los Pisos Tutelados de Valverde del Fresno consistirá en el suministro a los/las usuarios/as del servicio de comedor de desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena en los Pisos Tutelados.

### **4.- ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR**





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

### 4.1. LUGAR Y PERIODO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

4.1.1. La prestación de los servicios objeto del presente contrato se llevará a cabo en los Pisos Tutelados de Valverde del Fresno ubicados en Avenida Libertad, nº2, Valverde del Fresno (Cáceres).

4.1.2. La prestación se realizará de lunes a domingo, los 365 días del año, y comprenderá el periodo comprendido durante UNA anualidad y la realización de un menú especial los días 15 de agosto, 24, 25 y 31 de diciembre, 1 de enero y el 6 de enero.

### 4.2. EQUIPAMIENTO ADSCRITO AL SERVICIO.

Los Pisos Tutelados del Excmo. Ayuntamiento de Valverde del Fresno dispone de material necesario y suficiente para recibir las comidas descrito en el anexo I referente al inventario.

### 4.3. HORARIO DE COMIDAS.

El Adjudicatario deberá prestar a los usuarios los servicios de alimentación y menú diario en el horario general que se indica a continuación:

- Desayuno: De 8.30 a 9.00 horas.
- Almuerzo: A las 11.00 horas.
- Comida. A las 13.00 horas.
- Merienda. A las 17.00 horas.
- Cena. A las 20.00 horas.

El adjudicatario estará obligado a exponer el menú del día en el tablón de anuncios de Pisos Tutelados semanalmente y queda obligado a mantener el servicio de cocina y comedor durante los horarios indicados. Dicho menú será revisado cada semana por el personal encargado de Pisos Tutelados.

### 4.4. NÚMERO DE COMENSALES.

4.4.1. La determinación concreta de los usuarios del servicio de comedor de los Pisos Tutelados corresponde al Excmo. Ayuntamiento de Valverde del Fresno, debiendo remitir la Dirección de los Pisos Tutelados a la empresa encargada del servicio una relación numérica de usuarios.

4.4.2. Se establece una estimación del número medio de usuarios del servicio de 13,8 usuarios mensuales, si bien el servicio de comedor tiene una capacidad de hasta 18 comensales mensuales.

### 4.5. MENÚS A SUMINISTRAR.





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

4.5.1 La empresa adjudicataria prestará el servicio en las condiciones establecidas por el Ayuntamiento de Valverde del Fresno.

4.5.2. La elaboración y distribución de las comidas se efectuará con arreglo a la normativa de aplicación y de acuerdo a las condiciones que se especifican a continuación:

Las empresas adjudicatarias se comprometerán a cumplir los siguientes puntos:

- a. La materia prima será utilizada y la preparación, cocinado, envasado y conservación de la comida se realizará respetando la normativa vigente.
- b. Los menús o dietas especiales se elaborarán en cocinas con equipamientos y utensilios aislados de cualquier posible contaminación cruzada. El personal de cocina de estos menús deberá estar debidamente cualificado para la elaboración de los mismos.
- c. Se procurará la utilización de materias primas de categoría extra y/o primera, pescado fresco y carne fresca.
- d. Siempre se indicará la especie de pescado utilizado.
- e. No se utilizarán aceites ricos en ácidos grasos saturados y para las ensaladas será obligatorio el aceite de oliva.

Se deberá respetar en la elaboración de los menús diarios el siguiente listado de calidad de productos:

	<b>VERDURAS HORTALIZAS Y FRUTAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CALIDAD</b>
ACELGAS	FRESCA
AJOS	FRESCO
CALABCINES	FRESCO
CALABAZA	FRESCA
CEBOLLA	FRESCA
LECHUGA	1ª
LIMONES	ZUMO
MANZANAS	1ª
MANDARINAS	1ª
NARANJAS	1ª
PATATAS	FRESCA





## EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

PERAS	1ª
PEREJIL	FRESCO
PIMIENTOS	1ª
PLATANOS	1ª
PUERROS	1ª
TOMATE	1ª
ZANAHORIA	1ª
ESPINACAS	FRESCA
NECTARINA	1ª
CIRUELA	1ª
UVAS	1ª
FRESAS	1ª
	<b>CARNES: TERNERA, CERDO Y AVES</b>
LOMO DE CERDO	1ª
JAMÓN DE CERDO	1ª
GALLINA	1ª
VACUNO	1ª
CONEJO	1ª
POLLO	1ª
PAVO	1ª
	<b>PESCADO</b>
ANCHOA	1ª
CHICHARRO	MEDIANO
GALLO	1ª
PESCADILLA	1ª





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

BACALAO	1ª
MERLUZA	1ª
	<b>CONGELADOS: VERDURA Y PESCADO</b>
FILETE DE MERLUZA	1ª
GAMBAS	1ª
MENESTRA	1ª
FILETE DE BACALAO DESALADO	1ª
GUISANTES	1ª
JUDIAS VERDES	1ª
COLIFLOR	1ª
ESPINACAS	1ª
CARDO	1ª
CHAMPIÑÓN	1ª
BROCOLI	1ª
EMPANADILLAS	1ª
COLES DE BRUSELAS	1ª
	<b>FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS</b>
JAMON YORK	EXTRA
PEVHUGA DE PAVO	EXTRA
QUESO PORCIONES	1ª
QUESO FRESCO	1ª
MANTEQUILLA	1ª
LECHE	BRIK O BOTELLA





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 – Telef.: 927 51 00 13 – 927 51 04 42 – Fax.: 927 51 05 50.

POSTRES	1 <sup>a</sup>
	<b>LEGUMBRES, PASTAS Y PAN</b>
LENTEJAS	EXTRA
JUDIAS BLANCAS	EXTRA
JUDIAS PINTAS	EXTRA
GARBANZOS	EXTRA
ARROZ	EXTRA
SÉMOLA DE TRIGO	EXTRA
PASTA	EXTRA
PAN	EXTRA
	<b>ESPECIAS, INGREDIENTES ESPECIALES</b>
CREMA DE ESPARRAGOS	BRIK
GALLETAS	
DESCAFEINADO	
CAFÉ	
CALDO	BRIK
MEBRILLO	PORCIONES
ZUMOS	BRIK
INFUSIONES	SOBRES
MERMELADA	PORCIONES

### **5.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**

El adjudicatario estará OBLIGADO:

- A cumplir cuantas disposiciones hayan sido dictadas o se dicten para esta clase de establecimientos.
- A cumplir lo dispuesto por la legislación laboral en todos sus aspectos, incluidos los de previsión y seguridad social.





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

- c. A tener en perfectas condiciones de limpieza y orden el local durante el periodo del contrato y a dejarlo en mismo modo en el momento de abandonarlo.
- d. Deberán disponer el adjudicatario o la persona contratada por el mismo para la realización de la prestación del servicio del carnet de manipulador de alimentos, o en trámite de obtenerlo a la fecha de formalización del contrato.
- e. Firmarán inventario de material y mobiliario disponible en el momento de formalización del contrato que por parte del Ayuntamiento se proporcionará. Si la prestación del servicio requiriera otro mobiliario y enseres distintos a los existentes, el contratista deberá adquirirlos a su cargo.
- f. El contratista deberá acreditar en el Ayuntamiento el alta en el IAE y en la Seguridad Social que se mantendrá durante toda la duración del contrato.
- g. Deberá encargarse del mantenimiento y reparaciones ordinarias de las instalaciones afectas al servicio.
- h. Los adjudicatarios deberán llevar a cabo una utilización y explotación real del servicio.
- i. Se prohíbe la subcontratación o cesión con terceros del objeto del presente contrato.
- j. Suscribir un seguro de responsabilidad civil que garantice las responsabilidades que se pudieran derivar por daños y perjuicios, tanto al Ayuntamiento, usuarios, como a terceros como consecuencia de la ejecución del contrato.
- k. Se prohíbe el uso de las instalaciones para la prestación de un servicio que no sea el propio del objeto del presente contrato.
- l. Los adjudicatarios del contrato deberán llevar a cabo el abastecimiento, elaboración, preparación y distribución de las comidas (desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena) a los usuarios del servicio.

El adjudicatario estará obligado a exponer el menú del día en el tablón de anuncios del Hogar Club de Pisos Tutelados semanalmente y queda obligado a mantener el servicio de cocina y comedor durante los horarios indicados. Dicho menú será revisado cada semana por el personal encargado del Hogar Club de Pisos Tutelados. En el caso de que los productos no se ajusten a la calidad señalada en este pliego, o los menús semanales no sean equilibrados y saludables, el adjudicatario será advertido de esta situación, requiriéndole para que proceda a modificar el menú, el incumplimiento de esta obligación podrá ser constitutivo de falta muy grave.

El servicio a contratar comprende la totalidad de los días del año y la realización de un menú especial los días 15 de agosto, 24, 25 y 31 de diciembre, 1 de enero y el 6 de enero.

La alimentación que se confeccione deberá proporcionar una comida completa que responda a las prescripciones médicas, asumiendo el adjudicatario la responsabilidad de aportar el asesoramiento dietético adecuado. En la confección del menú diario se tendrán en cuenta que los mismos habrán de proporcionar una alimentación completa equilibrada y variada. Se elaborará un menú básico para la mayoría de usuarios y un menú para diabéticos, hipertensos y cualesquiera otras opciones prescritas por el facultativo médico.







## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

### Abonos al contratista:

El contratista deberá emitir factura en la que se incluirán, además de los datos y requisitos establecidos en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, los siguientes extremos previstos en el apartado segundo de la Disposición adicional trigésimo segunda de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

La factura deberá presentarse en formato electrónico en los supuestos que fija la Ley 25/2013, de 27 de diciembre, de Impulso a la Factura Electrónica y Creación del Registro Contable de Facturas del Sector Público, en estos casos la presentación de la factura en el Punto General de Acceso equivale a la presentación en un registro administrativo.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 198 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, la Administración tendrá obligación de abonar el precio dentro de los treinta días siguientes a la fecha de aprobación de los documentos que acrediten la conformidad de los servicios prestados con lo dispuesto en el contrato, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 4 del artículo 210, y si se demorase, deberá abonar al contratista, a partir del cumplimiento de dicho plazo de treinta días los intereses de demora y la indemnización por los costes de cobro en los términos previstos en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

Para que haya lugar al inicio del cómputo de plazo para el devengo de intereses, el contratista deberá haber cumplido la obligación de presentar la factura ante el registro administrativo correspondiente en los términos establecidos en la normativa vigente sobre factura electrónica, en tiempo y forma, en el plazo de treinta días desde la fecha de entrega efectiva de las mercancías o la prestación del servicio.

Por otra parte, la Administración deberá aprobar los documentos que acrediten la conformidad con lo dispuesto en el contrato de los servicios prestados, dentro de los treinta días siguientes a la prestación del servicio.

### Obligaciones laborales, sociales y de transparencia:

El contratista está obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral y de seguridad social. Asimismo, está obligado al cumplimiento del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre efectiva de mujeres y hombres, de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales, y del Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, así como de las normas que se promulguen durante la ejecución del contrato.





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

La empresa contratista está obligada a cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo de aplicación, si bien en todo caso, el adjudicatario estará obligado a cumplir las condiciones salariales de los trabajadores conforme al Convenio Colectivo sectorial de aplicación. Asimismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información y buen gobierno, el adjudicatario del contrato está obligado a suministrar a la Administración, previo requerimiento, toda la información necesaria para el cumplimiento de las obligaciones previstas en la citada norma, así como en aquellas normas que se dicten en el ámbito municipal.

El contratista deberá respetar la normativa vigente en materia de protección de datos. Obligaciones esenciales que pueden ser causa de resolución del contrato.

Tendrán la condición de obligaciones esenciales de ejecución del contrato, las siguientes:

- a. El cumplimiento de la propuesta del adjudicatario en todo aquello que haya sido objeto de valoración de acuerdo con los criterios de adjudicación establecidos para el contrato.
- b. Las obligaciones establecidas en el presente pliego de cláusulas administrativas particulares en relación con la subcontratación.
- c. Las obligaciones establecidas en el presente pliego de cláusulas administrativas particulares en relación con la adscripción de medios personales y materiales a la ejecución del contrato.
- d. El cumplimiento estricto de las medidas de seguridad y salud previstas en la normativa vigente y en el plan de seguridad y salud.
- e. El pago de los salarios a los trabajadores y su retención de IRPF, así como el abono puntual de las cuotas correspondientes a la Seguridad Social.
- f. Gastos exigibles al contratista

Son de cuenta del Contratista los gastos del anuncio o anuncios de licitación y adjudicación, en su caso, de la formalización del contrato, así como cualesquiera otros que resulten de aplicación, según las disposiciones vigentes en la forma y cuantía que éstas señalen.

Obligaciones relativas a la gestión de permisos, licencias y autorizaciones El contratista estará obligado a gestionar los permisos, licencias y autorizaciones establecidas en las ordenanzas municipales y en las normas de cualquier otro organismo público o privado que sean necesarias para el inicio, ejecución y entrega del suministro, solicitando de la Administración los documentos que para ello sean necesarios.

### **ANEXO I: INVENTARIO**

<b>INVENTARIO SERVICIO COCINA-COMEDOR PISOS TUTELADOS</b>	
Servilletas	48





## **EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALVERDE DEL FRESNO.**

Praza da Constitución, 05. C.P. 10890 - Telef.: 927 51 00 13 - 927 51 04 42 - Fax.: 927 51 05 50.

Manteles	24
Vasos cristal	30
Tazones desayuno	20
Platos	90
Cazuelas	3
Sartenes	2
Horno industrial	1
Lavavajillas	1
Campana extractora	1
Estanterías	2
Nevera	1
Nevera industrial	1
Mesa isla	1
Fregadero	1
Estantería aluminio	2
Tostadoras	3
Batidoras	2

