

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL **SERVICIO DE COMEDOR SOCIAL PARA PERSONAS SIN HOGAR** EN EL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DE TENERIFE.

1.- Objeto

El objeto del contrato es la prestación, todos los días del año, del servicio de comedor para las personas sin hogar que se encuentren en el municipio de Santa Cruz de Tenerife. El servicio se desglosa en cada uno de los siguientes puntos:

- 1.1. Diseño de los menús a servir que permitan ofrecer una dieta equilibrada a los usuarios del servicio e incluso atender situaciones especiales de salud de algunos de ellos.
- 1.2. Informar sobre los menús a los usuarios cada semana y con carácter previo.
- 1.3. Elaborar los menús en instalaciones propias del adjudicatario.
- 1.4. Transportar para cada servicio los menús hasta el comedor ubicado en el Centro Municipal de Acogida de Santa Cruz de Tenerife.
- 1.5. Transportar, a requerimiento del IMAS, menús de desayuno, para un máximo de 20 personas, al centro de mínima exigencia dependiente de este organismo.
- 1.6. Disponer de suficientes menús para dar de comer a las personas que se presenten para el desayuno, almuerzo y cena.
- 1.7. Prever y disponer para la acogida nocturna de un servicio de bebidas calientes a la demanda, en las instalaciones del Centro Municipal de Acogida, además, en cualquier otra instalación municipal a requerimiento del IMAS.
- 1.8. Suministrar los fungibles necesarios para una correcta prestación del servicio, como servilletas y el menaje de un solo uso.
- 1.9. Emplatar y servir los menús a medida que accedan los usuarios.
- 1.10. Limpiar el comedor, la zona de office y cocina utilizadas para el servicio que incluye el mobiliario y los equipos industriales.
- 1.11. Recoger y lavar el menaje utilizado para cada servicio.
- 1.12. Realizar las tareas de mantenimiento del mobiliario, instalaciones y equipos industriales, y la reposición, en su caso, del menaje asignado al servicio.

- 1.13. Retirar la basura generada y transportarla hasta las instalaciones del adjudicatario para su entrega a gestor autorizado para su eliminación.
- 1.14. Elaborar y suministrar menús adicionales a requerimiento de la Administración contratante (IMAS).
- 1.15. Elaborar y suministrar meriendas tipo pic-nic a requerimiento del IMAS.
- 1.16. Transportar menús adicionales a pisos de acogida, residencias u otros centros asistenciales dentro del municipio a requerimiento del IMAS.
- 1.17. Evaluar la situación personal de todos los usuarios del comedor, realizar el seguimiento de las medidas de inserción, en su caso, e informar puntualmente a los técnicos del IMAS.

Toda actividad concerniente a este contrato cumplirá con el articulado del Reglamento de Régimen Interior que regula el funcionamiento del Centro Municipal de Acogida.

2.- Beneficiarios

El servicio de comedor para personas sin hogar es gratuito, de estricto carácter social, del que son beneficiarias todas las personas que, en atención a su situación personal de necesidad coyuntural, precisen hacer uso de él.

Incluye aquellas personas desalojadas como consecuencia de cualquier situación de emergencia.

Para ser usuario bastará presentarse en el control de acceso del comedor del Centro Municipal de Acogida en los horarios establecidos, cumplir las reglas básicas de urbanidad y permitir, al trabajador social asignado al servicio, la valoración de su situación personal.

3.- Horario

El horario para la prestación del servicio, durante todos los días del año, sábados, domingos y festivos incluidos, es el siguiente:

- Desayunos de 7:00 a 8:00 horas,
- Almuerzos de 12:30 a 15:00 horas,
- Cenas de 19:00 a 20:30 horas,
- Servicio de “bebida caliente”, a partir de las 20:30 y hasta las 07:00 horas.

El IMAS podrá modificar el horario de los servicios. Si supone una variación en horas totales respecto al horario de partida, el importe a abonar como coste fijo al contratista se modificará también proporcionalmente.

4.- Facturación.

La empresa adjudicataria facturará mensualmente:

- Un tanto alzado por todas las prestaciones detalladas en el objeto del contrato, que incluya los gastos generales, el beneficio industrial y el IGIC, salvo,
- El suministro de los desayunos, almuerzos, cenas, servicios “bebida caliente” y las meriendas tipo “pic-nic” realmente servidos según los precios unitarios ofertados, que incluya los gastos generales, el beneficio industrial y el IGIC.

Los licitadores podrán estimar el volumen global del servicio teniendo en cuenta las medias diarias de menús servidos en el periodo interanual de marzo de 2014 a febrero de 2015 que son las siguientes:

- Desayunos: 101 unidades/día
- Almuerzos: 148 unidades/día
- Cenas: 154 unidades/día

5.- Ejecución del servicio.

Correrán por cuenta del contratista todas las inversiones y gastos necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato salvo el suministro de agua y de electricidad en el comedor y el control de acceso de los usuarios.

El IMAS pondrá a disposición del servicio el mobiliario, equipos y menaje que se relaciona en el Anejo 1 que podrá ser utilizado por el adjudicatario y sobre el cual se obliga a realizar las correspondientes tareas de mantenimiento. El inventario de estos elementos deberá ser verificado al inicio del contrato y a su finalización.

Los licitadores deberán presentar un **Programa de alimentación** (criterio 1.3 del PCAP) sana y equilibrada para personas adultas que detalle los fundamentos tenidos en cuenta para su elaboración, la composición básica de cada menú, la frecuencia de la repetición de cada tipo de plato y la adaptación a la disponibilidad de productos de mercado, en su caso. Tendrá en cuenta que:

- El desayuno conste al menos de una bebida caliente o un jugo de frutas, un sándwich o bocadillo y una pieza de bollería.
- El almuerzo y la cena incluyan primer plato, segundo plato, postre y agua.
- El servicio de “bebida caliente” consistirá en un dispensador para caldo, leche caliente o chocolate a libre disposición, para unos 20 usuarios, acompañado de un refrigerio.
- La merienda tipo pic-nic prevea al menos un sándwich o bocadillo, una pieza de fruta y agua.

Cada licitador indicará cómo propone gestionar las necesidades de dietas especiales por prescripción médica, factores culturales y afecciones concretas como diabetes, celiaquía, alta tensión arterial o alergias, entre otras. El adjudicatario deberá atender estas necesidades especiales sin limitación de número.

El adjudicatario estará obligado a cumplir con el programa de alimentación que haya ofertado. Enviará cada mes, con carácter anticipado, la información de los menús que servirá durante el mes siguiente, sobre la que el IMAS podrá introducir las modificaciones motivadas que estime convenientes y que no alteren su coste.

Los menús serán elaborados en las instalaciones propias del contratista. El licitador en su oferta deberá describir la **Organización de los trabajos** (criterios 1.2 y 1.4. del PCAP), es decir, cómo propone ejecutar las prestaciones objeto de este contrato, con qué personal y medios auxiliares, cuáles son las tareas concretas y su frecuencia.

El IMAS podrá introducir en los procedimientos de trabajo propuestos por el adjudicatario las modificaciones que estime necesarias para una mejor prestación del servicio siempre que no supongan un incremento de sus costes.

Para su valoración (criterio 1 del PCAP) se engloban en el “Servicio de comedor” todas las tareas incluidas en el objeto del contrato necesarias para atender el servicio con independencia del número de comensales, todo salvo el suministro de los menús.

Si durante alguna de las comidas se constata una mayor afluencia de usuarios de lo habitual que no pueda ser atendida con los menús consignados inicialmente, el adjudicatario deberá proveer los menús faltantes, aunque como consecuencia de la espera, se supere el horario previsto.

El suministro de menús fuera de las instalaciones del comedor, en su caso, será comunicada por el IMAS al adjudicatario al menos con 48 horas de antelación.

La propuesta debe incluir, además, el protocolo de actuación ante la declaración de cualquier emergencia social que requiera un número adicional de menús.

En situaciones de emergencia el adjudicatario deberá hacer entrega de los menús adicionales que se soliciten, dentro del municipio, en el plazo propuesto en su oferta, nunca superior a las ocho horas.

Para la ejecución de los servicios descritos, la entidad adjudicataria deberá contar con personal suficiente y cualificado, convenientemente uniformado e identificado, y asumir los costes y responsabilidades derivados de la relación laboral; en ningún caso se considerará personal municipal. Los trabajadores en contacto con los usuarios del comedor, dado su carácter social, deben mostrar una conducta excepcionalmente educada y respetuosa.

Para la evaluación de la situación personal de los usuarios del comedor y el seguimiento de las medidas de inserción, con especial atención a los nuevos usuarios, el adjudicatario contará con un trabajador social al menos durante 20 horas a la semana, dedicación que deberá distribuir de lunes a domingo, con los descansos que marca la legislación vigente. Enviará cada mes, con carácter anticipado, el programa de visitas previsto para el mes siguiente, sobre el cual el IMAS podrá introducir las modificaciones motivadas que estime convenientes.

El IMAS, como titular del Centro Municipal de Acogida, designará un responsable del contrato que ejercerá las funciones de dirección e inspección de los servicios, y será el interlocutor con la empresa adjudicataria.

El contratista se obliga a nombrar un representante ante el IMAS, con capacidad de decisión en lo que se refiere a este contrato, para todas las cuestiones que tengan que ver con la marcha del servicio, que deberá estar localizable, por teléfono y email, las veinticuatro horas del día, todos los días del año, para la atención de incidencias.

Durante cada servicio, el adjudicatario identificará a uno de sus trabajadores como encargado responsable de su ejecución.

6.- Responsabilidad social

Los licitadores en su ofertas propondrán (criterio 1.1. del PCAP) qué harán con los menús suministrados que inevitablemente quedarán sin consumir en el comedor por el imposible ajuste exacto a la demanda. Su destino final deberá quedar registrado.

En Santa Cruz de Tenerife, a 24 de abril de 2015

Anejo 1. **Inventario de mobiliario, equipos y menaje**

Son de propiedad pública y se pondrán a disposición del contratista los siguientes elementos:

- 10 mesas con 5 sillas cada una para los usuarios,
- 3 mostradores, uno alto, para la dispensa de los menús,
- 2 carros portabandejas con sistema de calor,
- 2 máquinas lavavajillas,
- 1 máquina lavavasos,
- 1 cámara refrigerada para alimentos,
- 1 nevera,
- 1 almacén con sus estanterías,
- 1 cámara refrigerada como cuarto de basuras,
- 1 horno eléctrico,
- 1 horno de microondas,
- 1 cocina industrial a gas,
- 1 freidora,
- 1 campana extractora industrial,
- 3 fregaderos industriales,
- 155 bandejas compartimentadas de aluminio.