

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CENTRO DE DÍA PARA PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES Y CENTRO SOCIAL DE LUARCA

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería para las personas usuarias del Centro Social y Centro de Día para Personas Mayores Dependientes de Luarca.

Se garantiza el acceso al centro objeto del contrato de las personas con discapacidad, en las mismas condiciones que el resto de la población. Especialmente se han tenido en cuenta las normas y condiciones básicas relativas a un centro de día para personas mayores dependientes

2. FINES Y EXTENSIÓN DEL SERVICIO

2.1 FINALIDAD DEL SERVICIO

La finalidad del servicio a contratar es asegurar la prestación del servicio de cafetería con arreglo a los criterios de calidad y de seguridad e higiene establecidos por la normativa vigente, mediante la ejecución de las tareas necesarias para conseguir los siguientes objetivos:

- Prestar servicio de bar-cafetería a usuarios de los Centros Sociales y Centros de día para personas mayores dependientes.
- Preparar aperitivos
- Disponer de los utensilios (vajilla, cubertería y demás complementos) asegurando el buen estado y limpieza de los mismos.
- Llevar a cabo las medidas de control de calidad y medidas de higiene

2.2 CONTENIDO

El servicio incluye servicio de camarero para bebidas y preparación de aperitivos. El servicio comprende la prestación de los siguientes trabajos y actividades:

- La gestión del aprovisionamiento, organización y producción.
- Limpieza de instalaciones y locales (incluye comedor, cocina, almacenes de alimentación, servicios higiénicos destinados al personal de cafetería, cámaras y demás dependencias relacionadas con la cafetería).
- Lavado de cubertería, vajilla, batería, menaje, bandejas de autoservicio y demás utensilios.
- Control de calidad y medidas de higiene.

3. DESCRIPCION DEL SERVICIO

3.1. PRESCRIPCIONES GENERALES

3.1.1. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO Y ENSERES

3.1.1.1. PROPIEDAD

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales aportará los locales, así como maquinaria, mobiliario que se relacionan en el anexo del presente pliego, sin que el adjudicatario

adquiera derecho alguno sobre los mismos salvo el de su uso durante el período de vigencia del contrato.

Los contratistas aportarán el resto del material necesario para la correcta explotación de las cafeterías, quedando de su propiedad al término del contrato, debiendo estar en permanente estado de uso.

Asimismo, la Consejería levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a disposición del adjudicatario para la exclusiva prestación de los servicios contratados con la obligación de proceder a su reposición en la forma establecida en el apartado siguiente.

3.1.1.2. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN

El adjudicatario habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se les proporcionan, obligándose a reponer a su cargo todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como a aportar todos los productos de un solo uso.

El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias correrán a cargo del adjudicatario.

3.1.1.3. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, quedando sujeto el desarrollo de cualesquiera otras actividades a la previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales.

El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre los locales e instalaciones fijas de las cafeterías, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.

3.1.1.4. MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá de aportar los siguientes materiales:

- Materias primas para la prestación del servicio de cafetería
- Material consumible, incluido servilletas de papel y manteles
- Material y productos de limpieza de cubertería, de menaje, de almacenes, de cámaras y demás instalaciones y locales, así como de utensilios existentes, sin que en ningún caso se trate de materiales o productos abrasivos que dañen las instalaciones o sus elementos.
- Electrodomésticos de línea blanca que el adjudicatario considere necesarios.
- Contenedores especiales para la recogida de los residuos.

3.1.2. SUMINISTRO DE AGUA Y ENERGÍA

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales realizará el suministro de agua y energía en los locales de los Centros, obligándose el adjudicatario a realizar un consumo responsable.

3.1.3. GESTIÓN DE RESIDUOS

El adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y abandono de cualquier tipo de residuos.

En consecuencia, la prestación servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos mercancías o residuos peligrosos.

- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a clasificación de los mismos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

3.1.4. PROHIBICIONES

No se permitirá en los locales objeto de explotación del servicio de cafetería el uso de máquinas conocidas vulgarmente como tragaperras.

Ajustándose a lo establecido en el artículo 7 de 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, está prohibido fumar en todo el espacio destinado a la cafetería y cocina.

3.1.5. PLAN DE PRECIOS

Los licitadores presentarán, acompañando a la oferta, la relación de precios de artículos y aperitivos, que no podrán ser superiores a los que se indican en el Anexo I de este pliego. Asimismo, presentarán los precios para servicios especiales que eventualmente se pudieran solicitar (precio/hora camarero,...)

Cualquier modificación en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial deberá ser autorizada previamente por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

La modificación (en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial) deberá ser solicitada a la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

El adjudicatario estará obligado a tener expuestas a la vista del público la lista de calidades y precios, que deberán ser autorizados por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales

3.2. LA GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO, ORGANIZACIÓN Y PRODUCCIÓN

3.2.1. GESTIÓN DE COMPRAS

El adjudicatario realizará la gestión de compras, recepción, almacenamiento y conservación de los productos y víveres necesarios para la correcta prestación del servicio

Los productos adquiridos deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario español y las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes.

3.2.2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

El adjudicatario garantizará que los proveedores de los productos a consumir posean las correspondientes autorizaciones administrativas y cumplan las prescripciones sanitarias que les sean aplicables.

3.2.3. RECEPCIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario realizará la recepción de los víveres en horario de mañana (8.00 a 15.00 horas) verificando el cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Los víveres se admitirán únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas del transporte y envases son las adecuadas.

3.2.4. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario dispondrá de los locales y cámaras instaladas en los Centros para el almacenamiento de los víveres, asumiendo exclusivamente la función de almacenar los víveres en la forma adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos.

3.2.5. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA: PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS APERITIVOS

El servicio de cafetería se prestará en la barra de servicio.

Los aperitivos se prepararán en el área prevista a tal efecto.

En ningún caso el adjudicatario podrán servir como aperitivos alimentos crudos y semi-crudos, salvo que el producto lo requiera, alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas, alimentos adulterados y/o descompuestos ni alimentos caducados.

Durante el proceso de preparación deberán observarse rigurosamente todas las medidas higiénicas que impidan la aparición de toxiinfecciones alimentarias o de elementos no adecuados.

3.2.6. LIMPIEZA

La limpieza de los locales (barra de autoservicio, almacenes) es competencia exclusiva del adjudicatario y deberá atender las recomendaciones que le hagan los responsables de los Centros sobre los productos a emplear.

3.2.7. ELIMINACIÓN DE BASURAS

La retirada de residuos se hará en el momento en que estos se produzcan. En ningún caso se mantendrán en los locales de la cafetería sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos y que estarán dotados del número de cubos - contenedores necesarios. Asimismo, en caso de que algún residuo no fuese asimilable a urbano, adoptará las medidas necesarias para que el mismo sea retirado por el gestor de residuos autorizado.

Las bolsas u otros recipientes necesarios para la retirada de la basura serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario dispondrá de contenedores especiales para la recogida selectiva de papel, vidrio, aceites usados y cualquiera otra que pueda hacerse y que sea recogida de forma selectiva.

Diariamente, a la hora fijada por los Centros, se sacará la basura al lugar previamente determinado para su retirada por los servicios municipales. La persona que se encargue de esa tarea, lo hará utilizando guantes.

4 ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

4.1. HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará todo el año de lunes a viernes en horario de 10:00 a 20:30 horas, y sábados, domingos y festivos en horario de 10,30 a 20:30 horas.

El adjudicatario podrá ampliar el horario de prestación del servicio en función de las necesidades de los Centros, siempre previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales y con el límite del horario de apertura y cierre del Centro.

Asimismo, y coincidiendo con la temporada estival, entre los meses de junio a septiembre se acordará desde el Servicio de Mayores Diversidad Funcional y Autonomía Personal un

descanso no retribuido de quince días consecutivos, que será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

Las Asociaciones de jubilados y pensionistas con sede en las instalaciones de los Centros podrán solicitar, por escrito debidamente razonado, la apertura de cafetería fuera de los horarios previstos en el presente pliego, asumiendo éstas el coste económico de dicho servicio.

4.2. RECURSOS HUMANOS

El adjudicatario dispondrá de la plantilla necesaria para la ejecución del contrato. Además, deberá de disponer de un coordinador que se encargará de planificar los trabajos, organizar y coordinar el servicio y supervisar todo el proceso, y que tendrá presencia efectiva en los Centros siempre que las necesidades del servicio así lo requieran.

4.3. UNIFORMIDAD

El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal a su servicio, que durante las horas de trabajo deberá trabajar debidamente uniformado.

La Dirección del Centro deberá prestar su conformidad a los uniformes que pretenda utilizar el adjudicatario para su personal.

Serán de cuenta del adjudicatario todos los gastos que se originen por la adquisición, reposición y limpieza de los uniformes del personal.

4.4. FORMACIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL PERSONAL

El adjudicatario habrá de justificar periódicamente la formación continua impartida a los manipuladores de alimentos conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

El adjudicatario realizará al menos dos veces al año un control sanitario de su personal que incluirá como mínimo un coprocultivo y un frotis nasal. Si de este control se dedujera que algún miembro de la plantilla debe ponerse en tratamiento, se apartará de forma inmediata del servicio.

5 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD

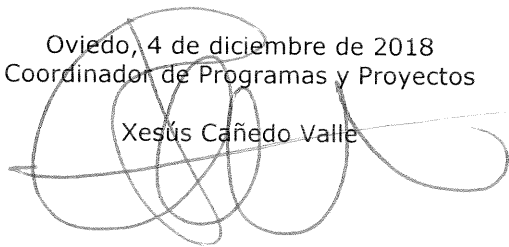
5.1. CRITERIOS GENERALES

El control y supervisión de la ejecución del contrato se realizará a través del responsable del contrato.

El adjudicatario es responsable de la calidad técnica de los servicios prestados y de su adecuación a los métodos y protocolos establecidos en la legislación vigente, así como a las prescripciones del presente pliego y a las directrices e instrucciones que al respecto establezca la Consejería y el responsable del contrato.

Oviedo, 4 de diciembre de 2018
Coordinador de Programas y Proyectos

Xesús Cañedo Valle



ANEXO I

CDPMD Y CS DE LUARCA

LISTA DE PRECIOS CAFETERÍA Y COMEDOR

REFRESCOS, CERVEZA Y VARIOS

	Precio unitario (IVA incluido)
Refrescos, tónica, zumos	1,50€
Batido	1,50€
1/5 cerveza	1,20€
1/3 cerveza	1,50€
Caña de cerveza	1,20€
1/5 cerveza sin alcohol	1,20€
1/3 cerveza sin alcohol	1,50€
Botella gaseosa pequeña	1,20€
Botella gaseosa 1 litro	1,50€
Agua mineral 1/3	1,00€
Mosto	1,50€

CAFÉS, CHOCOLATES E INFUSIONES

	Precio unitario (IVA incluido)
Vaso de leche 1/2	1,20€
Vaso de leche 1/3	1,00€
Café solo/descafeinado/con leche/cortado	1,00€
Café con gotas de licor	1,20€
Chocolate taza grande	1,50€
Café con leche o descafeinado mediano	1,20€
Infusiones	1,00€

VINOS

	Precio unitario (IVA incluido)
Copa vino de la casa clarete/blanco/tinto	0,80€
Copa vino c/denominación origen	1,50€
Copa vino c/denominación origen Crianza	2,00€

RACIONES, BOCADILLOS, REPOSTERÍA Y COMIDA

	Precio unitario (IVA incluido)
Caldo	1,50€
Aceitunas	1,30€
Aceitunas rellenas	1,50€
Bolsa patatas	1,00€
Tortilla de patatas (6 huevos)	8,00€
Bocadillo (90 gramos)	2,00€
Pinchos variados (40 gramos)	1,20€
Magdalenas, suspiros, rosquillas, pastas...(por unidad)	0,80€
Tostada con mantequilla y mermelada...	1,50€
Croissant	1,50€
Bizcocho	1,20€
Sándwich jamón y queso (30 y 30 gramos)	2,00€
Sándwich vegetal	2,50€
Menú del día, compuesto por dos o tres platos, postre, pan y vino o agua	7,00€
Merienda, compuesta por : Taza grande de chocolate, leche, café con leche, descafeinado o infusión y bollería, tostadas, pincho, galletas o magdalenas	2,50€

ANEXO II

INVENTARIO CAFETERÍA CDPMD Y CS LUARCA	
ARTÍCULO	CANTIDAD
CAFETERÍA	
CAFETERA DE DOS SERVICIOS	1
MOLINILLO DE CAFÉ	1
NEVERA BAJO BARRA ACERO INOX. 3 PUERTAS	1
MUEBLE ACERO INOX. CON FREGADERO	1
MUEBLE ACER INOX. ESTANTERÍA CAFETERA	1
CUBREPINCHOS	2
COCINA	
CÁMARA FRIGORÍFICA ACERO INOX. 2 PUERTAS	1
COCINA CUATRO FOGONES Y HORNO. GAS	1
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL	1
CARRO ACERO INOX.	1
MESETA CON ESTANTERÍA INFERIOR ACERO INOX	2
MESETA ACERO INOX. CON FREGADERO 2 SENOS	1
CAMPANA EXTRACTORA	1
FREIDORA INDUSTRIAL DOS SENOS	1
ESTANTERÍA METÁLICA DESPENSA	2
MOBILIARIO	
MESAS CUADRADAS CAFETERÍA 4 PUESTOS	13
SILLAS	52
MENAJE	
CACEROLA GRANDE	1
CACEROLA MEDIANA	2
CACEROLA PEQUEÑA	1
CAZOS ACERO	5
CAZOS ALUMINIO	4
OLLA EXPRÉS 15 L.	1
CHINO	1
ESCURRIDOR	1
PASAPURÉ	1
BATIDORA	1

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Consejería de SERVICIOS Y DERECHOS SOCIALES

SARTENES	3
FUENTES CRISTAL	7
FUENTES ALUMINIO	4
FUENTES LLANAS	10
CUENCOS	2
JARRAS CRISTAL	11
VASOS ALTOS	96
VASOS AGUA	40
VASOS PEQUEÑOS	11
PLATOS LLANOS	227
PLATOS HONDOS	175
PLATOS POSTRE	60
CUCHARAS	124
CUCHARAS POSTRE	61
TENEDORES	132
TENEDORES POSTRE	58
TENEDORES LARGOS	2
TIJERAS	2
CUCHILLOS	147
CUCHILLOS POSTRE	128
GARCILLAS	2
ESPUMADERAS	3
CUCHILLOS COCINA	3
CUCHARA DE SERVIR	1
CUCHARILLAS CAFÉ	100
PLATOS TAZA CAFÉ GRANDE	19
PLATOS TAZA CAFÉ PEQUEÑOS	47
TAZAS CAFÉ GRANDES	77
TAZAS CAFÉ MEDIANAS	66
TAZAS CAFÉ PEQUEÑAS	63
JARRAS CAFÉ	4
VINAGRERAS	3
SALSERAS	4
CUBITERAS	4
PALILLEROS	21
COPAS VINO PEQUEÑAS	12
SERVILLETEROS	17
CUENCO LOZA	2
AZUCARERO	7
TETERAS	5
BANDEJAS REDONDAS DE CAMARERO/A	4

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CENTRO SOCIAL Y CENTRO DE DÍA PARA PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES DE LADA

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería y restauración para las personas usuarias del Centro Social y Centro de Día para Personas Mayores Dependientes de Lada.

Se garantiza el acceso al centro objeto del contrato de las personas con discapacidad, en las mismas condiciones que el resto de la población. Especialmente se han tenido en cuenta las normas y condiciones básicas relativas a un centro de día para personas mayores dependientes

2. FINES Y EXTENSIÓN DEL SERVICIO

2.1 FINALIDAD DEL SERVICIO

La finalidad del servicio a contratar es asegurar la prestación del servicio de cafetería y restauración con arreglo a los criterios de calidad y de seguridad e higiene establecidos por la normativa vigente, mediante la ejecución de las tareas necesarias para conseguir los siguientes objetivos:

- Prestar servicio de bar-cafetería a usuarios de los Centros Sociales y Centros de Día para personas mayores dependientes.
- Proporcionar el servicio de restauración a las personas usuarias del centro social de personas mayores que se lo demanden.
- Proporcionar el servicio de alimentación, incluido aporte de media mañana, comida y merienda, a las personas usuarias del centro de día para personas mayores dependientes a requerimiento de la empresa adjudicataria del servicio de centro de día o bien, a requerimiento de la Administración.
- Preparar aperitivos
- Disponer de los utensilios (vajilla, cubertería y demás complementos) asegurando el buen estado y limpieza de los mismos.
- Llevar a cabo las medidas de control de calidad y medidas de higiene.

2.2 CONTENIDO

El servicio comprende la prestación de los siguientes trabajos y actividades:

- Elaboración de los menús en la cocina del centro según las indicaciones del pliego
- Servicio de barra y de mesa
- La gestión del aprovisionamiento, organización y producción.
- Limpieza de instalaciones, locales y mobiliario (incluye comedor, cocina, almacenes de alimentación, servicios higiénicos destinados al personal de cafetería, cámaras y demás dependencias relacionadas con la cafetería).
- Lavado de cubertería, vajilla, batería, menaje, bandejas de autoservicio y demás utensilios.
- Control de calidad y medidas de higiene.

3. DESCRIPCION DEL SERVICIO

3.1. PRESCRIPCIONES GENERALES

3.1.1. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO Y ENSERES

3.1.1.1. PROPIEDAD

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales aportará los locales, así como maquinaria y mobiliario que se relacionan en el anexo del presente pliego, sin que el adjudicatario adquiera derecho alguno sobre los mismos salvo el de su uso durante el período de vigencia del contrato.

El contratista aportará el resto del material necesario para la correcta explotación de la cafetería, quedando de su propiedad al término del contrato, debiendo estar en permanente estado de uso.

Asimismo, la Consejería levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a disposición del adjudicatario para la exclusiva prestación de los servicios contratados con la obligación de proceder a su reposición en la forma establecida en el apartado siguiente.

3.1.1.2. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN

El adjudicatario habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se le proporcionan, obligándose a reponer a su cargo todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como a aportar todos los productos de un solo uso.

El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias correrán a cargo del adjudicatario.

3.1.1.3. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, quedando sujeto el desarrollo de cualesquiera otras actividades a la previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales.

El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre los locales e instalaciones fijas de la cafetería, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.

3.1.1.4. MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá de aportar los siguientes materiales:

- Materias primas para la prestación del servicio.
- Material consumible, incluido servilletas de papel y manteles.
- Material y productos de limpieza de cubertería, de menaje, de almacenes, de cámaras y demás instalaciones y locales, así como de utensilios existentes, sin que en ningún caso se trate de materiales o productos abrasivos que dañen las instalaciones o sus elementos.
- Electrodomésticos de línea blanca que el adjudicatario considere necesarios.
- Contenedores especiales para la recogida de los residuos.

3.1.2. SUMINISTRO DE AGUA Y ENERGÍA

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales realizará el suministro de agua y energía en los locales del Centro, obligándose el adjudicatario a realizar un consumo responsable.

3.1.3. GESTIÓN DE RESIDUOS

El adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y abandono de cualquier tipo de residuos.

En consecuencia, la prestación del servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a clasificación de los mismos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

3.1.4. PROHIBICIONES

No se permitirá en los locales objeto de explotación del servicio de cafetería el uso de máquinas conocidas vulgarmente como tragaperras.

Ajustándose a lo establecido en el artículo 7 de 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, está prohibido fumar en todo el espacio destinado a la cafetería y cocina.

3.1.5. PLAN DE PRECIOS

Los licitadores presentarán, acompañando a la oferta, la relación de precios de artículos y aperitivos, que no podrán ser superiores a los que se indican en el anexo de este pliego.

Cualquier modificación en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial deberá ser autorizada previamente por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

La modificación (en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial) deberá ser solicitada a la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

El adjudicatario estará obligado a tener expuestas a la vista del público la lista de calidades y precios, que deberán ser autorizados por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales.

3.2. LA GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO, ORGANIZACIÓN Y PRODUCCIÓN

3.2.1. GESTIÓN DE COMPRAS

El adjudicatario realizará la gestión de compras, recepción, almacenamiento y conservación de los productos y víveres necesarios para la correcta prestación del servicio

Los productos adquiridos deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario español y las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes.

3.2.2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

El adjudicatario garantizará que los proveedores de los productos a consumir posean las correspondientes autorizaciones administrativas y cumplan las prescripciones sanitarias que les sean aplicables.

3.2.3. RECEPCIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario realizará la recepción de los víveres en horario de mañana (8.00 a 15.00 horas) verificando el cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Los víveres se admitirán únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas del transporte y envases son las adecuadas.

3.2.4. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario dispondrá de los locales y cámaras instaladas en el Centro para el almacenamiento de los víveres, asumiendo exclusivamente la función de almacenar los víveres en la forma adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos.

3.2.5. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA: PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS APERITIVOS

El servicio de cafetería se prestará en la barra de servicio y en la mesa.

Los aperitivos se prepararán en el área prevista a tal efecto.

3.2.6. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN: PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

El adjudicatario debe cumplir las siguientes condiciones en la elaboración de los menús:

- Realizar el menú normal o dieta basal y las dietas especiales que exijan las necesidades individuales de cada usuario, sin que ello suponga un incremento del precio del menú. Todas las dietas han de respetar la pirámide nutricional de la dieta mediterránea, guardando las proporciones de aporte de hidratos de carbono, grasas y proteínas.
- Se realizarán las adaptaciones de textura necesarias (triturado por colores, gelificado, agar/agar o similares) a las personas usuarias que así lo precisen para preservar los sabores, facilitar su identificación y proporcionar una atractiva presentación.
- Propondrá a la dirección del centro un ciclo mensual de menús de dieta basal, que deberá ser aprobado por ésta.
- En el caso del Centro de Día el tentempié de media mañana incluirá uno de los siguientes productos: pieza de fruta, zumo, vaso de leche, café con leche, caldo, yogur, gelatina, agua o similar. La empresa garantizará que cada usuario pueda escoger siempre entre tres artículos distintos.
- La comida del mediodía constará de dos platos, postre, agua mineral o copa de vino o refresco y pan. La dieta basal se elaborará de acuerdo con las siguientes especificaciones:
 - ♦ Los primeros platos deben incluir como mínimo: Sopas, purés, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras o patatas. Deben alternarse

de forma que en la misma semana no se den más dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera. Semanalmente deberá de observarse un equilibrio entre legumbres, verduras y cereales y pasta, con una diferencia máxima del +/-15%

- ♦ Los segundos platos deben incluir, como mínimo: huevos, carne o pescado. No deben incluirse huevos más de dos veces a la semana y deben estar preparados de diferente manera. Semanalmente deberá de observarse un equilibrio entre la carne y el pescado, con una diferencia máxima del +/-20%. Asimismo deben incluir guarnición, excepto los que llevan salsa. La patata no será la única guarnición que acompaña a la carne o al pescado, sólo pudiendo utilizarse como única guarnición en una vez por semana.
 - La carne debe servirse de cerdo (lomo o chuleta), de ternera (tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo o de cordero (chuleta, paletilla o pierna de corderos de no mas de diez kg.). No se deberá incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne y en ese caso, preparada de diferente manera. Es obligatorio incluir al menos una vez a cada quince días platos de cada tipo de carne.
 - Al menos dos veces a la semana deberá servirse pescado y en una ocasión, al menos, será fresco (gallos, trucha, salmón, merluza, bacalao fresco, atún, fileteado de pescado blanco).
- ♦ Tanto los primeros como los segundos platos deberán tener un peso aproximado (+/- 10%) de producto a consumir de 140 gramos.
- ♦ Los postres han de incluir dos opciones: por un lado una pieza de fruta del tiempo, sin tara, y por otro postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y fruta en almíbar en conserva (2 piezas) etc.
- ♦ El agua mineral será de 50 cl mínimo
- ♦ El pan para cada usuario será de un peso mínimo de 100 gramos
- ♦ Se utilizará aceite de oliva virgen extra
- ♦ La merienda, a elegir un producto de cada uno de los grupos indicados a continuación:
 - GRUPO 1: Chocolate, leche, café con leche, descafeinado o infusión. En verano se ampliará la oferta a zumos de fruta, refrescos o batidos
 - GRUPO 2: Bollería, tostadas, pincho, galletas o magdalenas.Los productos que no se elaboren en el centro deberán presentarse correctamente envasados.

3.4.5 El adjudicatario servirá la comida a los comensales en el comedor del Centro en las horas establecidas por la Dirección del mismo.

En ningún caso el adjudicatario podrá servir alimentos crudos y semi-crudos, salvo que el producto lo requiera, alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas, alimentos adulterados y/o descompuestos ni alimentos caducados.

Durante el proceso de preparación deberán observarse rigurosamente todas las medidas higiénicas que impidan la aparición de toxiinfecciones alimentarias o de elementos no adecuados.

3.2.7. LIMPIEZA

La limpieza de los locales (barra de autoservicio, almacenes, cocina, cámaras de refrigeración, comedor y cafetería) así como del mobiliario y menaje de que dispongan, es competencia exclusiva del adjudicatario y deberá realizarse siempre que sea necesario y con los productos adecuados para que estén en un óptimo estado de uso y se evite el deterioro de los mismos. Esta limpieza será especialmente exhaustiva tras el aporte de media mañana, la comida y la merienda.

Así mismo la Consejería tendrá la facultad de comprobar que se cumple lo establecido realizando la inspección cuando considere oportuno.

3.2.8. ELIMINACIÓN DE BASURAS

La retirada de residuos se hará en el momento en que estos se produzcan. En ningún caso se mantendrán en los locales de la cafetería sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos y que estarán dotados del número de cubos - contenedores necesarios. Asimismo, en caso de que algún residuo no fuese asimilable a urbano, adoptará las medidas necesarias para que el mismo sea retirado por el gestor de residuos autorizado.

Las bolsas u otros recipientes necesarios para la retirada de la basura serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario dispondrá de contenedores especiales para la recogida selectiva de papel, vidrio, aceites usados y cualquiera otra que pueda hacerse y que sea recogida de forma selectiva.

Diariamente, a la hora fijada por el Centro, se sacará la basura al lugar previamente determinado para su retirada por los servicios municipales. La persona que se encargue de esa tarea, lo hará utilizando guantes.

4 ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

4.1. HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará con el siguiente horario:

CENTRO	horario	
	lunes a sábado	domingos y festivos
CSPM LADA		
De octubre a abril	de 10:00 a 20:30 horas	de 11 a 20:30 horas
De mayo a septiembre	de 10:00 a 21 horas	de 11 a 21 horas

El adjudicatario podrá ampliar el horario de prestación del servicio en función de las necesidades del Centro, siempre previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales y con el límite del horario de apertura y cierre del Centro.

4.2. RECURSOS HUMANOS

El contratista deberá contratar a su cargo y bajo su exclusiva dependencia el personal necesario para la explotación del servicio, que deberá ser suficiente para una buena atención en las horas de mayor uso de las instalaciones y en los eventos que relacionados con el servicio se programen.

Además, deberá de disponer de un coordinador que se encargará de planificar los trabajos, organizar y coordinar el servicio y supervisar todo el proceso, y que tendrá presencia efectiva en el Centro siempre que las necesidades del servicio así lo requieran.

4.3. UNIFORMIDAD

El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal a su servicio, que durante las horas de trabajo deberá trabajar debidamente uniformado.

La Dirección del Centro deberá prestar su conformidad a los uniformes que pretenda utilizar el adjudicatario para su personal.

Serán de cuenta del adjudicatario todos los gastos que se originen por la adquisición, reposición y limpieza de los uniformes del personal.

4.4. FORMACIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL PERSONAL

El adjudicatario habrá de justificar periódicamente la formación continua impartida a los manipuladores de alimentos conforme a lo dispuesto en la normativa vigente (Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y, Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios).

El adjudicatario realizará al menos dos veces al año un control sanitario de su personal que incluirá como mínimo un coprocultivo y un frotis nasal. Si de este control se dedujera que algún miembro de la plantilla debe ponerse en tratamiento, se apartará de forma inmediata del servicio.

5 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD

El control y supervisión de la ejecución del contrato se realizará a través del responsable del contrato.

El adjudicatario es responsable de la calidad técnica de los servicios prestados y de su adecuación a los métodos y protocolos establecidos en la legislación vigente, así como a las prescripciones del presente pliego y a las directrices e instrucciones que al respecto establezca la Consejería y el responsable del contrato.

Oviedo, 10 de diciembre de 2018
Coordinador de Programas y Proyectos

Xésus Cañedo Valle

ANEXO I**CDPMD Y CS DE LADA****LISTA DE PRECIOS CAFETERÍA Y COMEDOR****REFRESCOS, CERVEZA Y VARIOS**

	Precio unitario (IVA incluido)
Refrescos, tónica, zumos	1,50€
Batido	1,50€
1/5 cerveza	1,20€
1/3 cerveza	1,50€
Caña de cerveza	1,20€
1/5 cerveza sin alcohol	1,20€
1/3 cerveza sin alcohol	1,50€
Botella gaseosa pequeña	1,20€
Botella gaseosa 1 litro	1,50€
Agua mineral 1/3	1,00€
Mosto	1,50€

CAFÉS, CHOCOLATES E INFUSIONES

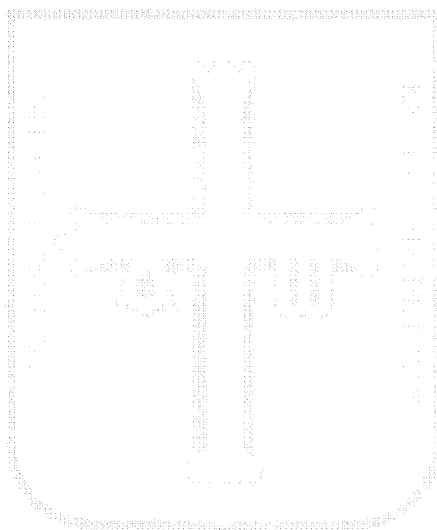
	Precio unitario (IVA incluido)
Vaso de leche 1/2	1,20€
Vaso de leche 1/3	1,00€
Café solo/descafeinado/con leche/cortado	1,00€
Café con gotas de licor	1,20€
Chocolate taza grande	1,50€
Café con leche o descafeinado mediano	1,20€
Infusiones	1,00€

VINOS

	Precio unitario (IVA incluido)
Copa vino de la casa clarete/blanco/tinto	0,80€
Copa vino c/denominación origen	1,50€
Copa vino c/denominación origen Crianza	2,00€

RACIONES, BOCADILLOS, REPOSTERÍA Y COMIDA

	Precio unitario (IVA incluido)
Caldo	1,50€
Aceitunas	1,30€
Aceitunas rellenas	1,50€
Bolsa patatas	1,00€
Tortilla de patatas (6 huevos)	8,00€
Bocadillo (90 gramos)	2,00€
Pinchos variados (40 gramos)	1,20€
Magdalenas, suspiros, rosquillas, pastas...(por unidad)	0,80€
Tostada con mantequilla y mermelada...	1,50€
Croissant	1,50€
Bizcocho	1,20€
Sándwich jamón y queso (30 y 30 gramos)	2,00€
Sándwich vegetal	2,50€
Menú del día, compuesto por dos o tres platos, postre, pan y vino o agua	7,00€
Merienda, compuesta por : Taza grande de chocolate, leche, café con leche, descafeinado o infusión y bollería, tostadas, pincho, galletas o magdalenas	2,50€



INVENTARIO CAFETERÍA CENTRO DE DÍA CSPM LADA

CAFETERÍA			
CAFETERA INDUSTRIAL GRH EXPRESO	1		
MUEBLE BAJO CAFETERA FAGOR ACERO INOX	1		
LAVAJILLAS FAGOR LUC-12	1		
CESTAS LAVAVAJILLAS FAGOR	1		
MOLINILLO DE CAFÉ	1		
FREGADERO ACERO INOX. CON ESCURRIDOR	1		
	1		
COCINA			
ARMARIO REFRIGERADOR INDUSTRIAL FAGOR	1		
COCINA GAS INDUSTRIAL ZANUSSI 6 FUEGOS	1		
CAMPANA EXTRACTORA INDUSTRIAL	1		
LAVAVAJILLAS LS-3 ZANUSSI	1		
CESTAS LAVAVAJILLAS ZANUSSI (1 ESPECIAL CUBIERTOS)	3		
MESA ACERO INOX PUERTAS CORREDERAS 2 X 0,60 X 0,85	1		
ARMARIO COLGANTE PUERTAS CORREDERAS ACERO INOX 1,40 X 0,40 X 0,60	1		
ESTANTERIA PARED ACERO INOX 1 X 0,40	1		
ESTANTERIA PARED ACERO INOX 1,20 X 0,40	2		
ESTANTERIA PARED ACERO INOX 1,4 X 0,40	1		
MESA ACERO INOX. 1,30 X 0,60 X 0,85	1		
MESA ACERO INOX. 1 X 0,60 X 0,85	1		
MESA ACERO INOX. 0,60 X 0,60 X 0,85	1		
ELECTRODOMÉSTICOS			
FREIDORA INDUSTRIAL	8L		
ROBOT COCINA MY COOK	1		
BALANZA PESAJE INDUSTRIAL 15 KG	1		
BATIDORA INDUSTRIAL SAMMIC	1		
NEVERA CON CONGELADOR TEKA	1		
MICROONDAS ORBEGOZO 25 LITROS	1		
MENAJE			
PLATOS LLANOS	107		
PLATOS HONDOS	113		
PLATOS POSTRE	64		
TAZAS CORTADO	42		
TAZAS CAFÉ NORMAL	56		
TAZAS CAFÉ MEDIANO	14		
TAZAS CAFÉ GRANDE	46		
PLATOS TAZAS CAFÉ NORMAL	47		
PLATOS TAZAS CAFÉ MEDIANO	9		
PLATOS TAZAS CAFÉ GRANDE	64		
COPAS BALÓN AGUA	10		
	MOD.1	MOD.2	
CUCHARAS	29	57	
TENEDORES	28	54	
CUCHILLOS	61	26	
CUCHILLOS POSTRE	80	10	
TENEDOR PESCADO	48		
CUCHILLO PESCADO	48		
CUCHARAS POSTRE	65		
TENEDOR POSTRE	17		
CUCHARILLAS CAFÉ PEQUEÑAS	17		
CUCHARILLAS CAFÉ MEDIANA	25		
CUBERTEROS DE PLÁSTICO	3		
JARRA DE LECHE ACERO INOXIDABLE	6		
TETERAS ACERO INOXIDABLE	5		
BANDEJAS CAMARERO REDONDAS ACERO INOX	2		

OLLA A PRESIÓN 22L	1			
CACEROLA INOXIDABLE C.T M PRO 36CM	1			
CACEROLA ALTA CHEF 24CM	1			
CACEROLA BAJA CHEF 28CM	1			
TARTERA 45CM	1			
TARTERA 36CM	1			
TARTERA 28CM	1			
CAZO ALTO CHEF CON TAPA 24 CM	1			
HERVIDOR LECHE ACERO INOXIDABLE ALTO 24CM	1			
HERVIDOR LECHE ACERO INOXIDABLE ALTO 20CM	1			
HERVIDOR LECHE ACERO INOXIDABLE ALTO 16CM	1			
HERVIDOR LECHE ACERO INOXIDABLE BAJO 20CM	1			
HERVIDOR LECHE ACERO INOXIDABLE BAJO 16CM	1			
SARTÉN ANTIADHERENTE ROBUST 12CM	1			
SARTÉN LIONESA HIERRO 32CM	1			
SARTÉN LIONESA HIERRO 36CM	1			
SARTÉN HONDA VITRIFICADA(PAELLERA) 45CM	1			
SARTÉN HONDA VITRIFICADA(PAELLERA) 60CM	1			
SARTÉN ALUMINIO FORJADO 28CM	1			
PASAPURÉS ACERO INOXIDABLE 25 CM	1			
PASAPURÉS ACERO INOXIDABLE 32 CM	1			
RUSTIDERA ACERO INOX 50X50	1			
FUENTE OVAL HONDA 40X26	4			
BANDEJAS CAOBA	2			
SOPERAS ACERO INOX	4			
ENSALADERAS ACERO INOX	3			
BANDEJA OVAL PLANA ACERO INOX GRANDE	2			
BANDEJA OVAL PLANA ACERO INOX MEDIANA	2			
PINZAS DE SERVIR	5			
GARCILLAS GRANDES	2			
GARCILLAS PEQUEÑAS	4			
GARCILLAS SALSERAS	3			
ESPUMADERAS	2			
MACHETE	1			
TENEDORES SERVIR	3			
CUCHARAS SERVIR	4			
COLADORES GRANDES	2			
TABLA DE CORTAR AZUL	40X30X2			
TABLA DE CORTAR BLANCA				
MOLDES DE SILICONA				
INDIVIDUALES AZULES		15		
INDIVIDUALES ROSAS		3		
INDIVIDUALES AMARILLOS		6		
TUPPERS PARA MOLDES INDIVIDUALES		4		
VERDE INDEFORMABLE CON 9 CAZOLETAS		3		
ROSA CON DOCE CAZOLETAS REDONDAS		1		
VERDE CON 8 CAZOLETAS FORMA CORAZÓN		1		
CUADRADO NARANJA PARA BIZCOCHO 24 X24cm		1		
MOLDE BIZCOCHO HORNO	40X30	1		
MOLDE SAVARIN FLANERA		1		
MANGA PASTELERA SILICONA CON BOQUILLAS MARCA IBIS		1		
CUCHARAS COCINA				
CUCHARA LARGA DE MADERA	32CM	1		
JUEGO UTENSILIOS COCINA MADERA				
ESPUMADERA NAYLON SOFT	30CM	1		
PALETA NAYLON SOFT	31CM	1		
TIJERA COCINA MULTIUSO				
PUNTILLA LATINA	6,5CM			
BATIDOR HS	35CM			
COLADOR MALLA INOX	20CM			
SOPORTE CUCHILLOS MAGNÉTICO	50CM			
CUCHILLO GRANDE INOX 25M ROJO	25CM			
CUCHILLO PEQUEÑO PELADOR	10CM			
CUCHILLO COCINA LATINA	10,5 CM			
TERMÓMETRO SÓLIDO		1		
TERMÓMETRO NEVERA		1		
TERMÓMETROS DE CONGELADOR		3		
ESCURRIDOR ACERO INOX 40CM				
ESCURRIDOR PLÁSTICO ROSA				
TAPA ONDULADA ARO	38/40CM	1		
ABRELATAS MARIPOSA CROMADO				
32 VASOS CRISTAL PINTA POSTRES			32	
TUPPER 2l	2l	3		
CESTA DE PAN			1	
ENCENDEDOR GAS COCINA MULTICHISPA			1	
ESTANTERÍAS ALMACENES				
ESTANTERÍA METÁLICA 66 X 202 CM	3			
ESTANTERÍA METÁLICA 95 X 202 CM	2			
BARRA PARA COLGAR MANTELES	1			

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CENTRO SOCIAL DE POLA DE LAVIANA.

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería para las personas usuarias del Centro Social de Pola de Laviana.

Se garantiza el acceso al centro objeto del contrato de las personas con discapacidad, en las mismas condiciones que el resto de la población. Especialmente se han tenido en cuenta las normas y condiciones básicas relativas a un centro de día para personas mayores dependientes

2. FINES Y EXTENSIÓN DEL SERVICIO

2.1 FINALIDAD DEL SERVICIO

La finalidad del servicio a contratar es asegurar la prestación del servicio de cafetería con arreglo a los criterios de calidad y de seguridad e higiene establecidos por la normativa vigente, mediante la ejecución de las tareas necesarias para conseguir los siguientes objetivos:

- Prestar servicio de bar-cafetería a las personas usuarias del Centro.
- Preparar aperitivos
- Disponer de los utensilios (vajilla, cubertería y demás complementos) asegurando el buen estado y limpieza de los mismos.
- Llevar a cabo las medidas de control de calidad y medidas de higiene

2.2 CONTENIDO

El servicio incluye servicio de camarero para bebidas y preparación de aperitivos.

El servicio comprende la prestación de los siguientes trabajos y actividades:

- La gestión del aprovisionamiento, organización y producción.
- Limpieza de instalaciones y locales (incluye comedor, cocina, almacenes de alimentación, servicios higiénicos destinados al personal de cafetería, cámaras y demás dependencias relacionadas con la cafetería).
- Lavado de cubertería, vajilla, batería, menaje, bandejas de autoservicio y demás utensilios.
- Control de calidad y medidas de higiene.

3. DESCRIPCION DEL SERVICIO

3.1. PRESCRIPCIONES GENERALES

3.1.1. INSTALACIONES, MAQUINARIA, MOBILIARIO Y ENSERES

3.1.1.1. PROPIEDAD

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales aportará los locales, así como maquinaria, mobiliario que se relacionan en el anexo del presente pliego, sin que el adjudicatario adquiera derecho alguno sobre los mismos salvo el de su uso durante el período de vigencia del contrato.

Los contratistas aportarán el resto del material necesario para la correcta explotación de las cafeterías, quedando de su propiedad al término del contrato, debiendo estar en permanente estado de uso.

Asimismo, la Consejería levantará un acta de inventario de los enseres y menaje que se ponen a disposición del adjudicatario para la exclusiva prestación de los servicios contratados con la obligación de proceder a su reposición en la forma establecida en el apartado siguiente.

3.1.1.2. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN

El adjudicatario habrá de mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todos los medios que se les proporcionan, obligándose a reponer a su cargo todos los enseres deteriorados, inservibles, obsoletos o extraviados durante la prestación del servicio, así como a aportar todos los productos de un solo uso.

El mantenimiento y conservación de las instalaciones y maquinarias correrán a cargo del adjudicatario.

3.1.1.3. UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los locales, instalaciones, maquinarias y enseres sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, quedando sujeto el desarrollo de cualesquiera otras actividades a la previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales.

El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre los locales e instalaciones fijas de las cafeterías, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.

3.1.1.4. MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá de aportar los siguientes materiales:

- Materias primas para la prestación del servicio de cafetería
- Material consumible, incluido servilletas de papel y manteles
- Material y productos de limpieza de cubertería, de menaje, de almacenes, de cámaras y demás instalaciones y locales, así como de utensilios existentes, sin que en ningún caso se trate de materiales o productos abrasivos que dañen las instalaciones o sus elementos.
- Electrodomésticos de línea blanca que el adjudicatario considere necesarios.
- Contenedores especiales para la recogida de los residuos.

3.1.2. SUMINISTRO DE AGUA Y ENERGÍA

La Consejería de Servicios y Derechos Sociales realizará el suministro de agua y energía en los locales de los Centros, obligándose el adjudicatario a realizar un consumo responsable.

3.1.3. GESTIÓN DE RESIDUOS

El adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y abandono de cualquier tipo de residuos.

En consecuencia, la prestación servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.

- Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a clasificación de los mismos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

3.1.4. PROHIBICIONES

No se permitirá en los locales objeto de explotación del servicio de cafetería el uso de máquinas conocidas vulgarmente como tragaperras.

Ajustándose a lo establecido en el artículo 7 de 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, está prohibido fumar en todo el espacio destinado a la cafetería y cocina.

3.1.5. PLAN DE PRECIOS

Los licitadores presentarán, acompañando a la oferta, la relación de precios de artículos y aperitivos, que no podrán ser superiores a los que se indican en el Anexo I de este pliego. Asimismo, presentarán los precios para servicios especiales que eventualmente se pudieran solicitar (precio/hora camarero,...)

Cualquier modificación en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial deberá ser autorizada previamente por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

La modificación (en cuanto a calidad, cantidad o incorporación de nuevos artículos a la lista oficial) deberá ser solicitada a la Consejería de Servicios y Derechos Sociales, por escrito debidamente razonado.

El adjudicatario estará obligado a tener expuestas a la vista del público la lista de calidades y precios, que deberán ser autorizados por la Consejería de Servicios y Derechos Sociales

3.2. LA GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO, ORGANIZACIÓN Y PRODUCCIÓN

3.2.1. GESTIÓN DE COMPRAS

El adjudicatario realizará la gestión de compras, recepción, almacenamiento y conservación de los productos y víveres necesarios para la correcta prestación del servicio

Los productos adquiridos deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario español y las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes.

3.2.2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

El adjudicatario garantizará que los proveedores de los productos a consumir posean las correspondientes autorizaciones administrativas y cumplan las prescripciones sanitarias que les sean aplicables.

3.2.3. RECEPCIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario realizará la recepción de los víveres en horario de mañana (8.00 a 15.00 horas) verificando el cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Los víveres se admitirán únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas del transporte y envases son las adecuadas.

3.2.4. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario dispondrá de los locales y cámaras instaladas en los Centros para el almacenamiento de los víveres, asumiendo exclusivamente la función de almacenar los víveres en la forma adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos.

3.2.5. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA: PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS APERITIVOS

El servicio de cafetería se prestará en la barra de servicio.

Los aperitivos se prepararán en el área prevista a tal efecto.

En ningún caso el adjudicatario podrán servir como aperitivos alimentos crudos y semi-crudos, salvo que el producto lo requiera, alimentos contaminados y/o en condiciones antihigiénicas, alimentos adulterados y/o descompuestos ni alimentos caducados.

Durante el proceso de preparación deberán observarse rigurosamente todas las medidas higiénicas que impidan la aparición de toxiinfecciones alimentarias o de elementos no adecuados.

3.2.6. LIMPIEZA

La limpieza de los locales (barra de autoservicio, almacenes) es competencia exclusiva del adjudicatario y deberá atender las recomendaciones que le hagan los responsables de los Centros sobre los productos a emplear.

3.2.7. ELIMINACIÓN DE BASURAS

La retirada de residuos se hará en el momento en que estos se produzcan. En ningún caso se mantendrán en los locales de la cafetería sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos y que estarán dotados del número de cubos - contenedores necesarios. Asimismo, en caso de que algún residuo no fuese asimilable a urbano, adoptará las medidas necesarias para que el mismo sea retirado por el gestor de residuos autorizado.

Las bolsas u otros recipientes necesarios para la retirada de la basura serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario dispondrá de contenedores especiales para la recogida selectiva de papel, vidrio, aceites usados y cualquiera otra que pueda hacerse y que sea recogida de forma selectiva.

Diariamente, a la hora fijada por los Centros, se sacará la basura al lugar previamente determinado para su retirada por los servicios municipales. La persona que se encargue de esa tarea, lo hará utilizando guantes.

4 ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

4.1. HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará de lunes a sábado en horario de 09:30 a 20:45 horas, y domingos y festivos en horario de 10:30 a 20:45 horas.

El adjudicatario podrá ampliar el horario de prestación del servicio en función de las necesidades de los Centros, siempre previa autorización de la Consejería de Servicios y Derechos Sociales y con el límite del horario de apertura y cierre del Centro.

Asimismo, y coincidiendo con la temporada estival, entre los meses de junio a septiembre se acordará desde el Servicio de Mayores Diversidad Funcional y Autonomía Personal un descanso no retribuido de quince días consecutivos, que será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

Las Asociaciones de jubilados y pensionistas con sede en las instalaciones de los Centros podrán solicitar, por escrito debidamente razonado, la apertura de cafetería fuera de los horarios previstos en el presente pliego, asumiendo éstas el coste económico de dicho servicio.

4.2. RECURSOS HUMANOS

El adjudicatario dispondrá de la plantilla necesaria para la ejecución del contrato. Además, deberá de disponer de un coordinador que se encargará de planificar los trabajos, organizar y coordinar el servicio y supervisar todo el proceso, y que tendrá presencia efectiva en los Centros siempre que las necesidades del servicio así lo requieran.

4.3. UNIFORMIDAD

El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal a su servicio, que durante las horas de trabajo deberá trabajar debidamente uniformado. La Dirección del Centro deberá prestar su conformidad a los uniformes que pretenda utilizar el adjudicatario para su personal.

Serán de cuenta del adjudicatario todos los gastos que se originen por la adquisición, reposición y limpieza de los uniformes del personal.

4.4. FORMACIÓN Y CONTROL SANITARIO DEL PERSONAL

El adjudicatario habrá de justificar periódicamente la formación continua impartida a los manipuladores de alimentos conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

El adjudicatario realizará al menos dos veces al año un control sanitario de su personal que incluirá como mínimo un coprocultivo y un frotis nasal. Si de este control se dedujera que algún miembro de la plantilla debe ponerse en tratamiento, se apartará de forma inmediata del servicio.

5 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD

5.1. CRITERIOS GENERALES

El control y supervisión de la ejecución del contrato se realizará a través del responsable del contrato.

El adjudicatario es responsable de la calidad técnica de los servicios prestados y de su adecuación a los métodos y protocolos establecidos en la legislación vigente, así como a las prescripciones del presente pliego y a las directrices e instrucciones que al respecto establezca la Consejería y el responsable del contrato.

Oviedo, a 4 diciembre de 2018
Coordinador de Programas y Proyectos

Xesus Cañedo Valle

ANEXO I**CS DE POLA DE LAVIANA****LISTA DE PRECIOS CAFETERÍA Y COMEDOR****REFRESCOS, CERVEZA Y VARIOS**

	Precio unitario (IVA incluido)
Refrescos, tónica, zumos	1,50€
Batido	1,50€
1/5 cerveza	1,20€
1/3 cerveza	1,50€
Caña de cerveza	1,20€
1/5 cerveza sin alcohol	1,20€
1/3 cerveza sin alcohol	1,50€
Botella gaseosa pequeña	1,20€
Botella gaseosa 1 litro	1,50€
Agua mineral 1/3	1,00€
Mosto	1,50€

CAFÉS, CHOCOLATES E INFUSIONES

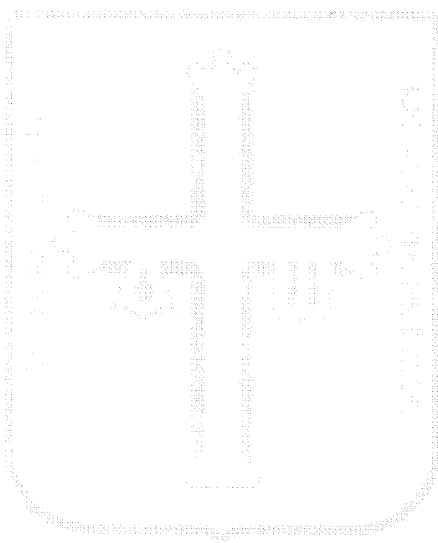
	Precio unitario (IVA incluido)
Vaso de leche 1/2	1,20€
Vaso de leche 1/3	1,00€
Café solo/descafeinado/con leche/cortado	1,00€
Café con gotas de licor	1,20€
Chocolate taza grande	1,50€
Café con leche o descafeinado mediano	1,20€
Infusiones	1,00€

VINOS

	Precio unitario (IVA incluido)
Copa vino de la casa clarete/blanco/tinto	0,80€
Copa vino c/denominación origen	1,50€
Copa vino c/denominación origen Crianza	2,00€

RACIONES, BOCADILLOS, REPOSTERÍA Y COMIDA

	Precio unitario (IVA incluido)
Caldo	1,50€
Aceitunas	1,30€
Aceitunas rellenas	1,50€
Bolsa patatas	1,00€
Tortilla de patatas (6 huevos)	8,00€
Bocadillo (90 gramos)	2,00€
Pinchos variados (40 gramos)	1,20€
Magdalenas, suspiros, rosquillas, pastas...(por unidad)	0,80€
Tostada con mantequilla y mermelada...	1,50€
Croissant	1,50€
Bizcocho	1,20€
Sándwich jamón y queso (30 y 30 gramos)	2,00€
Sándwich vegetal	2,50€
Merienda, compuesta por : Taza grande de chocolate, leche, café con leche, descafeinado o infusión y bollería, tostadas, pincho, galletas o magdalenas	2,50€



ANEXO II

INVENTARIO CS POLA DE LAVIANA	
ARTÍCULO	CANTIDAD
CAFETERÍA	
CAFETERA DE DOS SERVICIOS	1
MOLINILLO DE CAFÉ	1
NEVERA BAJO BARRA ACERO INOX. 4 PUERTAS	1
MUEBLE ACERO INOX. CON FREGADERO	1
MUEBLE ACER INOX. ESTANTERÍA CAFETERA	1
CUBREPINCHOS	1
COCINA	
CÁMARA FRIGORÍFICA 3 PUERTAS ACERO INOX. (está averiada)	1
COCINA 3 FOGONES Y HORNO. GAS	1
LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL	2
MESETA CON ESTANTERÍA INFERIOR ACERO INOX	1
MESETA ACERO INOX. CON FREGADERO 2 SENOS	1
CAMPANA EXTRACTORA	1
FREIDORA INDUSTRIAL DOS SENOS	1
ESTANTERÍA METÁLICA DESPENSA	5
MOBILIARIO	
MESAS CUADRADAS CAFETERÍA 4 PUESTOS	33
SILLAS	156
MENAJE	
CACEROLA GRANDE	1
CAZOS ACERO	3
OLLA EXPRÉS 15 L.	1
ESCURRIDOR	2
SARTENES	2
FUENTES ALUMINIO	8
JARRAS CRISTAL	1
VASOS ALTOS	45
VASOS AGUA	34
VASOS PEQUEÑOS	65
PLATOS LLANOS (50 loza y 50 duralex)	100

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Consejería de SERVICIOS Y DERECHOS SOCIALES

PLATOS HONDOS (50 loza y 50 duralex)	100
PLATOS POSTRE	25
CUCHARAS	66
TENEDORES	48
TENEDORES POSTRE	39
CUCHILLOS	40
GARCILLAS	5
ESPUMADERAS	1
CUCHILLOS COCINA	2
CUCHARA DE SERVIR	4
CUCHARILLAS CAFÉ	47
PLATOS TAZA CAFÉ GRANDE	20
PLATOS TAZA CAFÉ PEQUEÑOS	48
TAZAS CAFÉ GRANDES	37
TAZAS CAFÉ MEDIANAS	31
TAZAS CAFÉ PEQUEÑAS	30
JARRAS CAFÉ	4
SALSERAS	5
CUBITERAS	2
PALILLEROS	2
AZUCARERO	7
TETERAS	4
BANDEJAS REDONDAS DE CAMARERO/A	4
COPAS CONAC	25
SOPERAS	5
PINZAS HIELO	2
RUSTIDERAS	2
COLADOR PEQUEÑO	1