

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS A REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DURANTE LA CELEBRACIÓN DE LAS JORNADAS DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO NO UNIVERSITARIO BAJO EL TÍTULO DE “EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍAS” Y “LAS ENSEÑANZAS DE RÉGIMEN ESPECIAL”.

(Expediente P-0902)

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones técnicas que han de regir el contrato de prestación del servicio de comidas y cenas durante la celebración de las jornadas de formación del profesorado no universitario bajo el título de “Educación y Tecnologías” y “Las Enseñanzas de Régimen especial” que tendrán lugar en Segovia capital del 6 al 11 de septiembre de 2009.

2.- SERVICIOS

El servicio estará compuesto por comida y cena, distribuidos con el número de comensales estimados, de la siguiente manera

Cena día 6 de septiembre:	200 comensales .
Comida día 7 de septiembre:	375 comensales .
Cena día 7 de septiembre:	375 comensales .
Comida día 8 de septiembre:	375 comensales .
Cena día 8 de septiembre:	320 comensales .
Comida día 9 de septiembre:	375 comensales .
Cena día 9 de septiembre:	375 comensales .
Comida día 10 de septiembre:	375 comensales .
Cena día 10 de septiembre:	375 comensales .
Comida tipo vino español día 11 de septiembre:	300 comensales .

La facturación será única a la finalización de las actividades contratadas reflejando las comidas y cenas realmente servidas, si fuera posible, o al menos con el número de comensales estimados por la organización con una antelación de una semana antes del servicio. El número dado por la organización será el realmente contratado por la FUNIVCYL con un margen de error de 5 comensales.

3.-PERSONAL

La plantilla deberá ser la suficiente para atender todos los servicios de restauración durante todos los días de servicio, estando formada como mínimo por un jefe de cocina, 1 cocinero, 4 ayudantes de cocina y 7 camareros.

El adjudicatario cuidará de la buena presentación, adecuada indumentaria y correcto trato del personal que haya de prestar servicio en el comedor, así como de las condiciones higiénico-sanitarias.

Los manipuladores de alimentos deberán contar con la correspondiente tarjeta de manipulador de alimentos

La FUNIVCYL se reserva el derecho a rechazar en cualquier momento al personal adscrito a este servicio que no reúna las debidas condiciones de corrección, previa la oportuna comprobación con intervención de la entidad adjudicataria.

El adjudicatario que desarrolle el servicio, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales

4.-MENÚ

Se exigirá la presentación de una descripción del menú, que podrá ser modificado conjuntamente por el Área de Programación de la Fundación y la empresa adjudicatarias, siendo aprobados por la Dirección de la Fundación, y deberán estar debidamente equilibrados y variados, de modo que garanticen una óptima alimentación y un equilibrio energético adecuado.

Los menús se compondrán de:

*Comida y cena: un menú compuesto por dos platos y pan, postre compuesto por fruta del tiempo, o helado, yogur, repostería casera. Incluirá también bebida: vino, refresco, agua, cerveza y café

En las comidas y cenas lo comensales podrán repetir del primer plato, siempre que haya disponibilidad.

*Vino Español: compuesto por selección de embutidos, canapés fríos, brochetas, hojaldritos y variados fríos y calientes. Postre compuesto por dulces variados.

Incluirá también bebida: vino, refresco, agua, cerveza y café

Se deberá atender las necesidades de menú especial por problemas médicos y se servirán menús especiales para determinados clientes (diabéticos, vegetarianos, etc) siempre previa comunicación a la adjudicataria con una antelación mínima de 24 horas.

5.-HORARIO

El domingo día 6 de septiembre se irán sirviendo las cenas según vayan llegando los comensales en horario de 20:30 a 23:30.

Para el resto de días el horario exigible de apertura del comedor será de 14 horas a 16:30 horas para el servicio de comidas y de 20:30 a 23:30 horas para el servicio de cenas. El servicio se hará conjunto a todos los comensales al mismo tiempo.

El vino español se servirá en horario de 13:30 a 15:00

6.-INSTALACIONES Y MENAJE

Las instalaciones deberán asegurar que el total de los comensales compartan un único espacio o comedor cuya localización sea Segovia capital. Adjuntamos como anexo un plano delimitado del área donde se debe localizar el restaurante en color amarillo.

Será de cuenta del adjudicatario el complemento en materia de instalación y equipamiento que precise el local para el mejor funcionamiento del servicio de restauración, tanto en las instalaciones de elementos fijos, como utensilios y enseres.

7.-LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

Los locales de comedor, cocina y almacenes anexos, así como el mobiliario, menaje, utensilios de cocina y demás instalaciones interiores y exteriores, en su caso, afectos a la actividad, serán limpiados a costa del adjudicatario de modo que los locales se mantengan en óptimas condiciones permanentemente, incluyendo los tratamientos extraordinarios encaminados a cumplir las normas vigentes en materia de sanidad. A tal efecto, se les permitirá la colocación de anuncios o carteles que hagan alusión a la necesidad de una mejor utilización, cuidado y limpieza por parte de los usuarios.

Cualquier problema que surja en las instalaciones de esos locales debe ser inmediatamente comunicado a la Fundación, donde se tomarán las medidas adecuadas, quedando prohibida la modificación de las mismas, así como del local, mobiliario y enseres, sin la autorización por escrito de la Dirección de la Fundación.

Se exigirá la más extremada limpieza en la vajilla y, en general, en la totalidad de los servicios que se presten. Se entenderán como faltas graves las cometidas en estas cuestiones, pudiendo dar lugar a la resolución unilateral del contrato por la Fundación la reiteración de conductas o hechos que infrinjan estas normas.

El adjudicatario se obliga a garantizar la calidad de todos los productos servidos, su correcta presentación, conservación, manipulación y explotación, sobre los que se responsabiliza de forma expresa.

El adjudicatario realizará el servicio a su riesgo y ventura, ateniéndose estrictamente a los reglamentos específicos para esta clase de establecimientos, dictados por las autoridades competentes. En consecuencia, se compromete al cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Español, Real Decreto 2207/95 por el que se establecen las normas de Higiene relativas a los productos alimenticios; Reglamento 852/2004 del parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, Real Decreto 202/2000, de Normas relativas a Manipuladores de Alimentos; Real Decreto 3484/2000 de Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y demás disposiciones legales aplicables, así como cualquier otra normativa que sobre la materia se pudiera promulgar durante el periodo de vigencia del contrato

En cualquier caso, el adjudicatario deberá cumplir:

- 1.-Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético.
- 2.-Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo.
- 3.-Todos los locales, incluidas las zonas de barras y la cocina deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.
- 4.-Los productos de limpieza, desinfección y desratización se guardarán separados del almacén de alimentos.
- 5.-Los utensilios que se utilicen deberán estar debidamente higienizados después de cada uso.
- 6.- Deberá presentar acreditación de estar en posesión de un Seguro de Responsabilidad Civil por intoxicación Alimentaria.