



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN POR
PROCEDIMIENTO SIMPLIFICADO CON PUBLICIDAD
DEL CONTRATO DE SERVICIOS DENOMINADO:

**"SERVICIO DE COMIDAS Y LIMPIEZA EN LAS INSTALACIONES DEL
OBSERVATORIO ASTROFÍSICO DE JAVALAMBRE"**

Expediente 2013/01



1.- OBJETO DEL CONTRATO

El siguiente pliego tiene por objeto contratar la prestación del servicio diario de cocina, control y restitución de despensa, así como de limpieza del edificio destinado a residencia del personal, hall de entrada así como de los aseos que se encuentran en las zonas comunes del Observatorio Astrofísico de Javalambre (en adelante OAJ), sito en el Pico del Buitre, Sierra de Javalambre, municipio de Arcos de las Salinas (Teruel).

Estos servicios se prestarán los 365 días del año. La empresa adjudicataria será la encargada, de la elaboración y distribución de los menús de la comida, cena y recena, de la compra, traslado, almacenamiento y organización en los lugares correspondientes al efecto de los alimentos y productos de limpieza necesarios, así como de la limpieza de la residencia y zonas comunes del Observatorio Astrofísico de Javalambre.

2.- HORARIO PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios de prestarán en el OAJ de lunes a viernes de 13:00h a 17:00h. Los sábados domingos podrá realizar sólo el servicio de entrega de comidas y cenas así como la limpieza habitaciones en el horario 13:00h 15:00h.

Las comidas y cenas deberán estar preparadas para poder servirse según los horarios establecidos:

Comidas:

De 13:30h a 14:00h, en toda época del año

Cenas:

Invierno (del 1 noviembre al 15 de enero): de 16:30h a 17:00h

Verano: (del 15 mayo al 1 de agosto): 19:00h a 19:30h

Primavera/Otoño (el resto del año): de 18:00h a 18:30h

Recenas:

Deberán pedirse junto con el menú, sólo podrá hacer uso de este servicio de recena el personal que trabaje en turno de noche.

Limpieza y ordenación DIARIA:

Mantenimiento en perfectas condiciones higiénico-sanitarias de:



Residencia: Salón-Comedor, cocina, dormitorios y aseos.

Edificio T80: Aseos

Edificio T250: aseos

Zonas comunes: aseos comunes y hall de entrada.

Limpieza MENSUAL:

Cristalería exterior del edificio destinado a residencia así como las puertas interiores y exteriores.

El adjudicatario se compromete a realizar con carácter periódico (como mínimo cada 2 meses) una limpieza integral de las instalaciones como campanas extractoras y sus filtros, cámara frigorífica y congeladores, hornos y otros.

Diariamente se recogerá la basura depositada en los contenedores de zona de vivienda y salas de control y será depositada en el punto de recogida de basuras más próximo. Se deberán así mismo reponer los contenedores con bolsas de basura limpias.

Semanalmente, comprobará el contenedor de basura de instalaciones generales y se llevará su contenido a los puntos de recogida del municipio de Arcos de las Salinas cuando sea necesario.

Estos horarios podrán ser modificados por el CEFCA si así lo aconseja el desarrollo de las actividades en el OAJ, sin que se supere el tiempo total de prestación del servicio.

3.- CONDICIONES GENERALES

3.1.- Locales, instalaciones, maquinaria y material necesario

El OAJ dispone de cocina completa y despensa. La cocina consta de nevera, congelador vertical, lavadora, lavavajillas, vitrocerámica, campana extractora, horno, horno microondas, tostador, sandwichera, etc., así como de vajilla y utensilios de cocina. Todos los medios anteriores serán puestos a disposición de la empresa adjudicataria para su uso debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación a su cargo, hasta su entrega en el mismo estado al CEFA a la finalización o resolución-del contrato.

Se realizará un inventario detallado de los mismos que formará parte del contrato.

Así mismo, el consumo de agua corriente y electricidad que devenga de la prestación del presente servicio correrán a cuenta del CEFCA.

Todos los alimentos y misceláneas que se empleen para la preparación de las comidas corren por cuenta del adjudicatario, ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Español, así como también a las especificaciones de este Pliego.

Corren también por cuenta del adjudicatario el material necesario para la óptima prestación del servicio y la reposición del mismo, tales, productos del limpieza, menaje (cacerolas, sartenes, vajilla, vasos, cubiertos...), textiles de cocina y comedor, vehículo, etc. La vajilla y los utensilios



deberán estar en condiciones adecuadas y siempre en cantidad acorde al número de residentes y personal, **mas el 15%** de manera tal que el servicio no se vea afectado por perdidas.

Se deberá proceder a la reposición del material descrito en el párrafo anterior por otros de igual o superior calidad cuando así lo exija éste y/o por circunstancias propias de higiene y deterioro

El adjudicatario será responsable de los desperfectos producidos en el mobiliario, material e instalaciones ocasionados por su personal, reparándolo a su cargo, debiendo indemnizar por los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

Al finalizar el período de ejecución del contrato se revisará el inventario contenido en el Anexo al contrato y que es parte contractual siendo por cuenta de la empresa la sustitución de aquellos elementos que falten o que estén deteriorados por otros de iguales o similares características.

3.2.- Prestación del servicio de comidas y calidad de los productos.

3.2.1.- Menús

La empresa adjudicataria ofertará semanalmente un menú diferente de comidas, cenas y recenas para el personal del OAJ.

Los menús han de ser equilibrados, variados y saludables. En la confección de los mismos se deberá tener en cuenta los productos de temporada.

Los menús que se preparen deberán proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio y en cantidad suficiente.

La proporción de hidratos de carbono, grasas, proteínas, minerales, y vitaminas deberá ayudar a garantizar una dieta equilibrada.

Se presentarán al CEFCA con una antelación mínima de 7 días antes del comienzo de la semana correspondiente. Los menús, tanto de las comidas como de las cenas, constarán de al menos 2 primeros y 2 segundos platos (a elegir 1 de cada), así como 2 postres a elegir.

El menú semanal se confeccionará siguiendo las indicaciones del siguiente cuadro:

ALIMENTO	FRECUENCIA	OBSERVACIÓN
Verduras/ hortalizas	Todos los días	Como plato principal o guarnición
Legumbres	2-3 veces/ semana	Como plato principal
Pasta/ arroz/ patata	2-3 veces /semana	Como plato principal o guarnición
Carne	2-3 veces /semana	Como segundo plato. Preferentemente carnes



		blancas (pollo, pavo, conejo...) y siempre retirando la grasa visible antes del cocinado.
Pescado	2-3 veces/semana	Preferiblemente pescado azul.
Huevo	2-3 vez /semana	
Fruta	5-7 veces /semana	Fresca y variada. Preferible de temporada
Lácteos	Diario	
Agua	En cada comida	
Pan	Diario	
Aceite	Aceite de oliva virgen o virgen extra	Precaución de no "quemarlo". Evitar reutilizaciones
Sal yodada	Ha de utilizarse con moderación	

No se podrán ofertar bebidas alcohólicas.

Cualquiera de los platos ofertados en el menú podrá ser cambiado por la ensalada vegetal variada (por ejemplo con atún, queso o embutido, tomate, zanahoria, aceitunas....)

El menú incluirá, además de la bebida, el pan y el café/infusión.

Además de los menús de comida y cena, la empresa prestataria, deberá ofertar un surtido de recenas (ejemplo: pizzas, hamburguesas, tortillas, sándwiches, etc.) que, previa petición del personal de trabajo nocturno lo consuma durante su turno de noche.

La elección de menú de comida y cena, así como la elección de la recena se hará por parte del personal del CEFCA con al menos 24h de antelación vía web.

La empresa adjudicataria deberá alojar semanalmente en la página web que designe el CEFCA el contenido de los menús vigentes. Así mismo, deberá proporcionar una dirección de correo en la que recibirá las peticiones diarias de comida y cena de parte del personal del OAJ.

La empresa adjudicataria no estará encargada de la preparación del desayuno del personal nocturno. Únicamente deberá garantizar la presencia en el OAJ de los productos para tal efecto, tales como leche, zumos, galletas, bollería artesanal, pan de molde, embutido, café, infusiones, etc. (lista completa en pag 7).



3.3.2 Calidad, preparación y control de alimentos

Todas las materias primas deberán ser de calidad tanto para la elaboración de los menús como para su almacenamiento en despensa.

El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.

Las legumbres serán de primera calidad, evitando chacinas o embutidos grasos en su elaboración.

Las verduras y hortalizas, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben estar constituidas por vegetales de colores varios.

Los pescados preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas y escamas.

Las carnes deberán ser magras y podrá ser de pollo, pavo, cerdo, ternera, conejo, etc.

Los huevos deberá ser de primera calidad.

La fruta será fresca y de temporada. Podrán ofrecerse como postres alternativos, postres lácteos como el yogur, lecha fermentada, bifidus... , también macedonia de frutas y postres caseros.

Se utilizará sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.

No se incluirán en la elaboración de los menús alimentos precocinados (patatas congeladas o fritas embolsadas, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, etc. Salvo que haya que dar salida a los productos congelados que se recogen en el Anexo II.

En la preparación de los menús se deberá extremar las medidas higiénicas, así como en la manipulación de alimentos y en su almacenamiento.

Las cenas y recenas se dejarán servidas en raciones individuales, en platos o recipientes apropiados tapados con papel de aluminio y marcados con el nombre del comensal.

Los platos o recipientes deberán ser aptos para su uso en microondas.

En ningún caso deberá ser preciso el uso de la cocina por parte del personal del OAJ para calentar o acabar de cocinar los platos de la cena y recena. Dicho extremo se deberá tener en cuenta en la confección de los menús.

En la elaboración de los menús se deberán rotar las diferentes técnicas culinarias, por ejemplo, verduras y hortalizas: rehogado, plancha, puré, crudo, y las carnes a la plancha, al horno, en salsa.

Tanto en la despensa de productos perecederos y no perecederos, como en unidades refrigeradas, se deberá llevar un control de los mismos al objeto de conservar los alimentos en óptimo estado de almacenamiento, reservándose el CEFCA el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo retirar total o parcialmente los mismos, de resultar no satisfactorias o por otro motivo que considere pertinente el responsable designado por el CEFCA.



Los alimentos perecederos (carne, lácteos, hortalizas, frutas, etc.) no podrán permanecer fuera de las cámaras destinadas para conservación de los mismos más que el tiempo necesario para su preparación y/o manipulación. Estos alimentos deberán ser refrigerados según las temperaturas recomendadas por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) y asegurar mantener la cadena de frío.

El CEFCA se reserva el derecho de vetar determinadas productos si considera que no cumple con unos mínimos de calidad, con el fin de que sean sustituidos por otras de mayor calidad.

3.4.- Provisiones.

3.4.1.- Despensa Permanente

A partir de la fecha del comienzo de la prestación del servicio, la empresa prestataria adoptará los recaudos necesarios para almacenar alimentos y/o productos perecederos y no perecederos que deberán ser suficientes para un mínimo de 7 (siete) días consecutivos y poder alimentar a un mínimo de 7 personas.

Dicha despensa deberá tener siempre un stockage mínimo (cantidad indicada entre paréntesis) de los productos/alimentos indicados en el Anexo I.

Los productos se depositarán en sector aparte del utilizado para el normal desenvolvimiento del servicio y, en caso de rescisión total por incumplimiento del contrato, quedarán en poder del CEFCA.

Asimismo, la empresa adjudicataria se compromete durante la ejecución del contrato-a renovar los productos que tenga fecha de caducidad o que, por su naturaleza, obliguen a su renovación periódica.

3.4.2. Despensa

La empresa adjudicataria, deberá garantizar el servicio de mantenimiento y llenado de la despensa (alimentos perecederos / no perecederos) para la confección del menú semanal.

3.4.3.- Congelador

Además del almacenamiento de productos congelados para la confección del menú semanal Será necesario tener en el congelador carne, pescado y verduras para poder subsistir 7 personas durante al menos 7 días. La gestión y control del congelador correrá a cargo de la empresa prestataria. La lista indicativa de alimentos permanente es el congelador se indica en el Anexo II.

Al igual que los alimentos almacenados en la despensa permanente se deberán renovar los productos según su caducidad o estado.

3.4.5.- Desayunos/Libre disposición

La empresa adjudicataria deberá garantizar al menos un mínimo de productos/alimentos para los desayunos/almuerzos/merienda del personal nocturno de CEFCA. Este deberá revisarse diariamente y reponerse, si hiciera falta, hasta completar la cantidad indicada. La lista de



productos de libre disposición viene recogida en el ANEXO III.

3.4.6.- Otras consideraciones

El contratista será responsable de mantener las instalaciones objeto del contrato en perfecto orden y limpieza.

La empresa adjudicataria será la encargada de mantener, gestionar, comprar y reponer a su cargo los útiles y productos de limpieza que sean necesarios para la correcta ejecución del servicio.

Los productos de limpieza deberán ser de calidad.

Deberá también realizar el lavado de la ropa de cama, toallas y trapos de limpieza. La ropa de cama deberá ser cambiada como mínimo siempre que se produzca un cambio de ocupación del personal del CEFCA.

4.- CONDICIONES DE TRABAJO

Las partes se comprometen a colaborar en el cumplimiento de los requisitos exigidos en materia de seguridad y salud laboral según se dispone en la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales y resto de la normativa vigente en la materia. En consecuencia con lo anterior, la adjudicataria, como empresa de servicios externa, aportará al CEFCA copia de su propio plan de prevención.

La empresa adjudicataria garantizará que el personal que preste los servicios objeto del presente contrato lo haga con la máxima diligencia, en el menor tiempo posible y cumpliendo las instrucciones que se cursen, guardando la debida observancia en el trato con las personas con las que se relacionen al prestar los diferentes servicios.

No obstante lo anterior y durante la ejecución de los trabajos, el CEFCA se reserva el derecho de solicitar la sustitución del personal asignado por la empresa prestataria, cuando a tal efecto medie justa causa, mediante notificación fehaciente al adjudicatario, el cual deberá sustituir a la persona designada en el plazo máximo de SIETE (7) días desde la fecha de la notificación.

Las empresas que opten al presente contrato deberán especificar en sus **ofertas su propuesta de organización del servicio y, en particular, en lo que se refiere a la cobertura de imprevistos.**

5.- CONDICIONES DE ACCESO AL OBSERVATORIO

Debido a las particulares condiciones de acceso durante el invierno al Observatorio de Javalambre, la empresa prestataria deberá contar con un vehículo que le permita acceder al Pico del Buitre durante el invierno. **Se exige por tanto que la empresa adjudicataria cuente con un vehículo con tracción 4x4 y con cadenas en invierno.**

El acceso estará excusado en caso de condiciones que lo dificulten en extremo. En estos casos la empresa adjudicataria se pondrá en contacto con el responsable designado por el CEFCA para comunicar la incidencia.



Con el fin de poder mantener en todo momento la comunicación entre el CEFCA y la empresa adjudicataria, ésta deberá proporcionar al CEFCA un número de teléfono fijo y otro móvil como medio de contacto. Así mismo, el personal de la empresa asignado al servicio deberá disponer de teléfonos móvil durante la prestación del servicio y en caso de cualquier incidencia deberá ponerse en contacto con el responsable de CEFCA designado a tal efecto.

6.- DERECHO DE USO DE LOS LOCALES.

El CEFCA se reserva el derecho de uso de los locales objeto del presente proceso de licitación en cualquier circunstancia.

Teruel, a 10 de septiembre de 2015

EL GESTOR DEL CONTRATO

Fdo: Mariano Moles Villamate



ANEXO I: LISTA DE PRODUCTOS DE DESPENSA PERMANENTE

- Agua Mineral (24 litros).
- Leche (12 litros).
- Aceite Oliva (3 botellas de 1 litro).
- Aceite Oliva Virgen (1 botella de 5 litros).
- Vinagre (1 botella de 1 litro).
- Café (1 kilo en paquetes).
- Cacao (2 paquetes de al menos 500 gramos).
- 2 cajas de infusiones (Te y manzanilla).
- Azúcar (1 kilo en paquetes).
- Sal (1 kilo en paquetes).
- Arroz (2 kilos en paquetes).
- Pasta, macarrones, espaguetis, etc (3 kilos en paquetes)
- Alubias/judías cocidas (2 botes de al menos 500 gramos).
- Lentejas cocidas (2 botes de al menos 500 gramos).
- Garbanzos cocidos (2 botes de al menos 500 gramos).
- Tomate Natural (2 botes de al menos 500 gramos).
- Patatas (3 Kg).
- Cebollas (2 kg).
- Ajos (1 ristra).
- Huevos (1 docena).
- Atún Lata (10 latas).
- Mejillones Lata (6 latas).



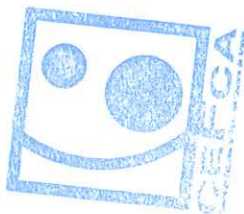
- Sardinas Lata (6 latas).
- Fiambre (sección “Nevera/Desayunos” Ver Anexo III).
- Papel Higiénico (24 rollos).
- Papel de cocina (6 rollos).
- Bolsas de basura (1 paquete).





ANEXO II. LISTA DE ALIMENTOS CONGELADOS EN DESPENSA PERMANENTE

- 2 kilos en paquetes de porciones de merluza.
- 1 kilo en paquetes de filetes de bacalao.
- 1 kilo en paquetes de filetes de atún.
- 2 kilos en paquetes de muslos de pollo.
- 6 hamburguesas de ternera.
- 6 hamburguesas de cerdo.
- 3 pizzas congeladas.
- 7 panes pre-congelados.
- 1 kilo en paquetes parrilladas verduras.
- 1 kilo en paquetes de coliflor congelada.
- 1 kilo en paquetes de espinacas congeladas.
- 1 kilo en paquetes de judías congeladas.
- 2 kilos en paquetes de patatas fritas congeladas.





ANEXO III. ALIMENTOS DE LIBRE DISPOSICIÓN PARA PERSONAL NOCTURNO

- Fiambre: Se repondrá semanalmente 300 gramos queso en lonchas, 250 gramos de jamón y 250 gramos de cualquier otro embutido.
- 1 bote de mermelada de frutas.
- 1 paquete de mantequilla de al menos 400 gramos.
- Pan de Molde (1 paquetes de al menos 1kg).
- Galletas (2 cajas de al menos 800 gramos).
- 2 kilos productos de repostería artesana en general. (tortas, magdalenas, bizcochos...)
- 4 tetrabricks de 1 litro de zumo de frutas variados.
- 12 yogures.



