

**NET973431: SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y
LIMPIEZA PARA EL CENTRO DE CAPACITACIÓN
Y EXPERIMENTACIÓN FORESTAL DE VADILLO-
CASTRIL**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

INDICE

Sumario

<u>1. OBJETO.....</u>	<u>3</u>
<u>2. LUGAR DEL SUMINISTRO.....</u>	<u>3</u>
<u>3. CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO.....</u>	<u>3</u>
<u>4. FACTURACIÓN.....</u>	<u>6</u>
<u>5. OTROS REQUISITOS.....</u>	<u>6</u>
<u>5.1. Política ambiental de La Agencia.....</u>	<u>6</u>
<u>CUADRO RESUMEN.....</u>	<u>8</u>

1. OBJETO

El objeto del presente pliego es definir las prescripciones técnicas que regirán al contrato de “SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y LIMPIEZA PARA EL CENTRO DE CAPACITACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN FORESTAL DE VADILLO-CASTRIL” (en adelante CCEF Vadillo-Castril)”.

2. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará en el CCEF Vadillo-Castril, sito en Ctra. de la Sierra, km. 22, C.P.:23470, T.M. Cazorla (Jaén).

3. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATO

Por parte de la Agencia de Medio Ambiente y Agua de Andalucía, M.P. (en adelante, La Agencia) se determinará un responsable del contrato que coordinará y organizará la prestación de los servicios. De la misma manera, se solicitará un único interlocutor por parte del contratista que actuará como responsable de la ejecución de los servicios. Entre ambos deberá existir una comunicación fluida por teléfono, fax y/o correo electrónico.

4. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El presente contrato consistirá en la gestión integral del CCEF Vadillo-Castril, entendiéndose como gestión integral, el desarrollo de la actividad de restauración en el comedor del centro, así como la limpieza de los alojamientos del mismo bajo la responsabilidad de la autoridad educativa y de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

4.1 Servicio de Restauración:

El servicio de restauración se prestará de dos formas diferentes:

1. Por un lado, debido a que el centro dispone de personal propio de cocina, así como de los medios materiales necesarios para la elaboración de los diferentes menús, el contratista suministrará los productos de alimentación necesarios para su elaboración. Los menús deberán ser programados conjuntamente con el responsable del contrato y deberán recoger las medidas nutricionales adecuadas, contemplando la posibilidad de elaboración de menús especiales adaptados a personas con intolerancias alimentarias o dietas específicas (vegetarianos, veganos, celíacos, diabéticos etc.).

2. Por otro lado, el contratista ofrecerá un menú, desglosando desayuno, almuerzo y cena, que deberá contar con las mismas características que los anteriores y se realizará fuera de los horarios o jornadas de trabajo del personal adscrito al centro. En este caso el contratista debe aportar personal propio con la cualificación suficiente para poder prestar este servicio y realizar los trabajos propios de cocinado, servicio de sala y limpieza y montaje de comedor y cocina. Igualmente en este caso los menús han de ser planificados conjuntamente con el responsable del contrato.

Se adjunta como ANEXO I la relación de medios materiales disponibles en la cocina del centro para conocimiento de las personas licitadoras, las cuales podrán proponer alternativas en la forma de gestión del comedor (por ejemplo autoservicio). En caso de que no se dispusiera de algún medio material para variar la forma de servicio, el contratista deberá aportarlo al centro para su uso durante el periodo de vigencia del contrato.

Se exigirá siempre la máxima calidad de los productos suministrados y de los servicios ofrecidos. El contratista deberá disponer de los stocks necesarios para evitar demoras en las entregas en los productos más habituales.

4.2 Servicio de Limpieza:

Este servicio consistirá en la limpieza de los alojamientos existentes en el centro. El responsable del contrato facilitará al contratista, con carácter mensual, un cronograma con las necesidades y horarios de trabajo. El personal deberá poseer la cualificación suficiente para la realización de estos trabajos, así como venir adecuadamente uniformado para la realización de estas tareas. Los productos de limpieza deberán ser facilitados por el contratista.

5. REQUISITOS LEGALES APLICABLES

Será de obligado cumplimiento para el contratista, la legislación y normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio objeto de la contratación.

Junto a ello, el contratista habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Asimismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas:

- El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

- Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.
- Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Consejo Interterritorial de Sistema Nacional de Salud. 21 de julio de 2010.
- Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Reglamento (UE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y normativa de desarrollo.
- Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

6. FACTURACIÓN

El contratista emitirá una factura que será supervisada por el Responsable de LA AGENCIA y se acompañará de los albaranes del mes a facturar, en los diez (10) primeros días del mes siguiente al periodo facturado. Los albaranes deberán llevar como mínimo la siguiente información: Nombre de la empresa que realiza el servicio, fecha y centro de entrega, así como nombre, firma y DNI del receptor. La última factura deberá presentarse con anterioridad a la fecha de finalización del contrato.

La factura, acompañada de su/s correspondiente/s albarán/es se entregará en las oficinas de LA AGENCIA (Dpto de Contabilidad), sita en C/ Johan G. Gutenberg nº 1, Isla de la Cartuja, 41092 Sevilla, en forma de original y una copia. En estas deberá figurar de forma clara el número de Contrato con LA AGENCIA (NET973431).

Las facturas habrán de ajustarse a lo establecido en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación. Los datos del destinatario de las operaciones previstos en el artículo 6.1 del citado Reglamento son los siguientes:

Denominación social: Agencia de Medio Ambiente y Agua de Andalucía M.P.

NIF: Q4100799H

Domicilio: Calle Johan G. Gutenberg, 1, C.P.: 41092 (Sevilla)

CUADRO RESUMEN

EXPEDIENTE: NET973431

TÍTULO: SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y LIMPIEZA PARA EL CENTRO DE CAPACITACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN FORESTAL DE VADILLO-CASTRIL

OBJETO:

Es objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas describir las especificaciones técnicas y establecer las condiciones que regirán el contrato de SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y LIMPIEZA PARA EL CENTRO DE CAPACITACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN FORESTAL DE VADILLO-CASTRIL.

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES:

1 Autorizaciones sanitarias:

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación, las personas licitadoras deberán acreditar estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios.

2 Otras autorizaciones, permisos y licencias:

El contratista deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija, y que no sean inexcusablemente responsabilidad de la Agencia.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la Agencia del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo al aval de fiel cumplimiento.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el contratista debe poseer, será imputable únicamente al mismo. En este sentido el contratista deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

3 Gestión del aprovisionamiento:

El contratista asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del contratista.

4 Cocina central:

El contratista deberá hacer uso de la cocina del centro para la elaboración de los menús. Si fuera necesario el aporte de alguna maquinaria específica para la ejecución del contrato, será siempre por cuenta del contratista, que podrá retirarla a la finalización del presente contrato.

El contratista estará obligado a tener implantado y mantener actualizado un sistema de autocontrol constituido por los Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene y sistema APPCC.

5 Transporte y distribución de los alimentos:

El contratista será responsable del reparto de los productos de alimentación, asegurando que estos lleguen en perfectas condiciones para el abastecimiento del centro, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.

6 Días, horario y turnos del servicio:

Los servicios a prestar, tanto restauración en el comedor, como de limpieza de los alojamientos, serán los marcados por el responsable del contrato y en función de las necesidades del mismo. Los cuadrantes de servicios serán facilitados al contratista con al menos un mes de antelación a la fecha de la prestación de los servicios.

7 Mantenimiento de las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares del servicio:

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio público del comedor en el CCEF Vadillo Castril, serán puestos a disposición del contratista, que se hará cargo de los mismos de forma responsable.

El centro pondrá a disposición del contratista el agua y la energía eléctrica necesarias para el funcionamiento del comedor.

El contratista será plenamente responsable del mantenimiento de las instalaciones en las que se ubican las dependencias adscritas a la prestación del servicio contratado, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por La Agencia, corriendo por cuenta del primero las reparaciones necesarias derivadas de la ejecución del contrato.

7.1 Programa para la puesta en marcha de las instalaciones y su mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato, serán por cuenta del contratista, todas aquellas inversiones necesarias en las instalaciones para la correcta prestación del servicio.

No obstante lo anterior, no podrá el contratista realizar obras en las instalaciones cedidas sin permiso expreso de La Agencia y, en su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por el Área Técnica correspondiente. Las reformas que se desarrollen quedarán a beneficio del centro sin que el contratista tenga derecho a indemnización alguna.

Las instalaciones deberán adecuarse a la normativa relativa a la higiene de los alimentos y sobre Seguridad y Salud Laboral que en cada momento se encuentre en vigor.

7.2 Programa de equipamientos, elementos auxiliares y su mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato, serán por cuenta del contratista, todas aquellas inversiones necesarias en equipamientos y elementos auxiliares para la correcta prestación del servicio.

El contratista retirará, de forma inmediata, cualquier plato, vaso, cubierto y, en general, cualquier otro elemento del menaje que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido por La Agencia.

7.3 Inventario.

Al inicio de la ejecución de contrato, La Agencia pondrá a disposición del contratista algunos elementos necesarios para la prestación de los servicios. Se adjunta inventario como Anexo I al presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

A la finalización del contrato y antes de la devolución de la garantía, el equipo y menaje de cocina será devuelto, al menos, en las mismas condiciones en que se recibió. En caso de no ser así, su reparación será con cargo a dicha garantía.

El contratista realizará, dentro del primer mes a contar desde la finalización del contrato, y en colaboración con el responsable del contrato designado por La Agencia, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente.

7.4 Limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos del centro.

El contratista será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Limpieza y Desinfección en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

La limpieza de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina, comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio, como almacenes, despensa, chalets, habitaciones de residencia, etc. serán por cuenta del contratista.

7.5 Gestión de residuos y criterios ambientales.

Uno de los principios de la sostenibilidad es el cuidado por el entorno y en este sentido la gestión de los residuos constituye un elemento de suma importancia. El contratista será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Eliminación de Residuos, como parte del Sistema de Autocontrol. Asimismo deberá cumplir los criterios indicados en la Política Medioambiental de la Agencia, que se puede encontrar en su página web.

La Agencia tiene implantado un sistema de gestión ambiental para adecuar el conjunto de sus instalaciones a la norma UNE-EN ISO 14001:2004. Este compromiso con el medio ambiente se materializa a través de unos requisitos de obligado cumplimiento y se hace extensible a todos los proveedores que desarrollen actividades con esta.

A. VERTIDOS: Queda terminantemente prohibido, con carácter general, el vertido directo o indirecto de aguas y productos residuales susceptibles de provocar la contaminación o degradación del Dominio Público Hidráulico.

B. PRODUCTOS: Se emplearán para los tratamientos productos certificados y autorizados que sean respetuosos con el medio ambiente.

El contratista, con carácter general, deberá cumplir lo establecido por la legislación en materia ambiental que le aplique en función de su actividad.

El contratista estará obligado a cumplir los siguientes requisitos, si proceden:

- a) Estar dado de alta como productor de residuos peligrosos.
- b) Todos los residuos peligrosos serán retirados por gestor autorizado contratado para ello, aportando al responsable de la ejecución del contrato copia de la documentación acreditativa de la retirada.

- c) Se dispondrá de contenedores para depositar los residuos peligrosos generados, procediendo asimismo a su segregación, almacenamiento y etiquetado.
- d) Se valorará que el contratista presente un Plan de Actuaciones para la gestión de cualquier posible incidencia ambiental, que se pueda originar como resultado de la ejecución del contrato y que pueda causar un impacto negativo en el medio ambiente.
- e) En caso de utilizar depósitos móviles de combustible para abastecer a la maquinaria y/o vehículos, éstos deberán cumplir con los requisitos legales que le sean de aplicación, realizando además el abastecimiento según establece la legislación vigente.
- f) El contratista dispondrá de autorización de vertido al colector municipal e infraestructuras que eviten el vertido directo o indirecto a la red de saneamiento de sustancias contaminantes.

8 Régimen del personal que presta el servicio:

8.1 Vinculación jurídica del personal al contratista.

El personal necesario para la prestación del servicio deberá ser aportado por el contratista, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.). Este personal no tendrá derecho alguno frente a La Agencia, ya que dependerá única y exclusivamente del contratista, que ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable La Agencia de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el contratista y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente por el contratista, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física necesarios para la correcta prestación de los servicios.

En el supuesto de huelga laboral que afecte a la gestión del servicio objeto de contratación, el contratista vendrá obligado a requerimiento de La Agencia y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados, el contratista no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, la propia Agencia podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del contratista,

deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será, sin embargo, del contratista a todos los efectos.

Será responsabilidad del contratista dar de alta en la Seguridad Social, así como a cumplir estrictamente toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse, respecto del personal adscrito al presente contrato. Igualmente, será responsabilidad del contratista cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de la contratación del personal necesario para la ejecución del contrato.

El contratista será el único responsable ante la jurisdicción de lo social, de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en el centro, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el contratista dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

Las relaciones laborales del contratista con su personal, deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo aplicable al sector de actividad.

La Agencia, por su parte podrá realizar tantos controles como considere oportuno en este sentido.

8.2 Uniformidad e higiene.

Será obligación del contratista uniformar a todo el personal adscrito al contrato, con el vestuario adecuado durante las horas de trabajo establecidas. Igualmente, y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el contratista proveerá de gorros, guantes, mascarillas desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

Asimismo se deberán cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan y sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta del contratista el gasto adicional derivado de su cumplimiento.

En caso de que el personal aportado por el concesionario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, La Agencia podrá exigir al contratista la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría, los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

9 Coordinación, control, supervisión e información de la prestación del servicio:

Es responsabilidad del contratista la gestión y organización del servicio a prestar. Por tanto, será responsable de impartir todas las órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices a sus trabajadores/as, siendo la Agencia de todo ajena a estas relaciones laborales y absteniéndose, en todo caso, de incidir en las mismas. Corresponde asimismo al contratista, de forma exclusiva, la vigilancia del horario de trabajo de los trabajadores, las posibles licencias horarias o permisos o cualquiera otra manifestación de las facultades del empleador. No obstante, es responsabilidad exclusiva del contratista, en la forma establecida en los pliegos, asegurar que el servicio quede convenientemente cubierto.

El contratista estará obligado a acreditar ante La Agencia, a petición de esta, la relación de documentos tales como datos personales, contratos, titulación y formación de los trabajadores, mejoras ofertadas, cumplimiento de obligaciones sociales y laborales o cualesquiera otras relacionadas con la ejecución del servicio.

Es responsabilidad del contratista facilitar a sus trabajadores los medios materiales necesarios para llevar a cabo su trabajo.

A este respecto, La Agencia podrá inspeccionar al personal y su trabajo objeto del presente contrato. El contratista estará obligado a informar a La Agencia sobre cualquier incidencia significativa que surja en el desarrollo y la prestación del servicio y a facilitar puntualmente cuanta información le sea requerida en relación con el mismo, a través de la persona responsable y, a ser posible, en el mismo día en que se produzca la incidencia.

Para supervisar el adecuado cumplimiento del contrato objeto del presente pliego, el contratista designará a un representante con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados, siempre que no supongan una modificación no autorizada de las condiciones del contrato.

10 Auditorías de control:

La Agencia establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el contratista.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato a establecer con el contratista, La Agencia contará con un representante ante el primero, que podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas que se sirvan, así como del grado de limpieza existente sobre las dependencias e instalaciones, el material y utensilios. Dicho representante estará dotado de la autoridad suficiente como para someter a control la calidad y cantidad de los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u otra, e incluso ambas, o exigir la retirada de dichos productos, si a su criterio no cumplen con los mínimos exigibles. En caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego, el responsable del contrato tramitará un acta de incidencias en la que se harán constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio.

11 Seguridad alimentaria:

Es responsabilidad del contratista el estricto cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos, en base a lo estipulado en el Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

Como parte fundamental en el seguimiento y control de la ejecución de los contratos será el resultado de los controles sanitarios oficiales realizados por la autoridad sanitaria competente.

12 Seguro:

El contratista asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con una empresa de seguros legalmente habilitada, durante toda la vigencia del contrato, una póliza de seguro de responsabilidad civil, del que remitirán al órgano de contratación copia, así como los recibos posteriores y justificantes de pago.

Fdo. Angel García Fernández	Vº Bº. Luis Ángel Ranchal Bustos	Vº Bº Rafael Lara Alonso
Técnico Redactor	Coordinador Provincial de Jaén	Jefe de Área de Uso Público y Participación Social