



0267402/17 (v3 07jul2017)

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO  
DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y  
ALIMENTACIÓN EN LA  
RESIDENCIA MUNICIPAL CASA AMPARO**

---

*Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017.*

*11-09-2017*



## 1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato es el Servicio de Cocina y Alimentación en su ciclo completo con destino a la Residencia Municipal Casa Amparo. En consecuencia la empresa adjudicataria prestará el servicio alimenticio del Centro: adquisición de alimentos y materias primas, manipulación, almacenamiento, conservación, elaboración, cocinado y preparación de los alimentos, servicio de mesas en los comedores de la planta baja y de la primera planta, fregado de toda la vajilla y limpieza de las instalaciones de cocinas, comedores y lugares afines.

De igual manera, la prestación del servicio de cafetería y de comedor correspondiente al Centro de Convivencia de Casco Histórico ubicado en la Residencia Municipal Casa de Amparo.

Para el servicio se utilizarán las instalaciones de la residencia: cocina, almacén, cámaras frigoríficas, congeladores etc., totalmente instalados y en funcionamiento, así como las vajillas y menaje necesarios. De todo ello se hará un inventario en el momento de inicio de la actividad del contratista adjudicatario que será firmado por ambas partes. El gasto de electricidad, agua caliente y fría y gas será costeadado por la R.M. Casa Amparo.

## 2. CONTENIDO DEL SERVICIO.

El objeto de este contrato se estructurará de acuerdo a los apartados que se exponen a continuación.

### 2.1. Servicio Ordinario

La Prestación del servicio de Cocina y Alimentación consistirá en elaborar hasta 190 servicios que comprenderán desayuno, comida, merienda y cena. De ellos, hasta 179 serán servidos por la empresa adjudicataria con servicios de mesa en los comedores de la planta baja ( 64 pax ) y de la primera planta (48 pax); los restantes servicios ( 67 pax ) se prepararán y trasladarán en carros hasta la planta tercera, para su reparto por personal de la misma. Ocasionalmente podrá haber invitados a comer que incrementen el número de comensales, lo que se comunicaría con la antelación suficiente.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de las instalaciones de cocina y comedores: despensa, cámaras y almacén de alimentación (paredes, suelo y aparatos), la limpieza de menaje y utensilios de cocina, fregado de la vajilla de todos los servicios, limpieza de mesas, cocinas, incluidas las de las plantas comedores, medio de transporte interno de las comidas, mosquiteras de ventanas, ventanas excluyendo cristales, y cualquier otro accesorio o local utilizado en la elaboración y distribución de comidas,

*Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza  
de 8 de Septiembre de 2017*



ORGANO DE AYOYO DEL  
GOBIERNO DE ZARAGOZA

salvo en la tercera planta, en la cual todas estas tareas corresponden a la empresa que gestiona la misma, limitándose la adjudicataria del presente contrato a disponer los alimentos en los horarios que se establezcan, en condiciones de ser consumidos, y a retirar los medios que se hayan utilizado para su transporte desde la cocina a la planta, haciéndose cargo de su limpieza y mantenimiento.

Mensualmente el/la Jefe/a de Cocina, como responsable de la empresa contratista en el Centro, entregará a la Dirección de la Residencia debidamente cumplimentado el "Informe de control de normas higiénicas básicas y manipulación de alimentos en cocina y dependencias afines".

La empresa adjudicataria deberá reponer la vajilla, menaje y utensilios que equipan los comedores y la cafetería, manteniendo al menos las cantidades existentes en el inventario realizado al inicio del contrato, y debiendo comunicar mensualmente las reposiciones realizadas.

Así mismo, la empresa se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos y útiles de limpieza, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantados, bayetas, fregonas, etc., necesarios para la prestación del servicio, fregado de la vajilla y correcto mantenimiento de las instalaciones, así como las necesidades de material de un solo uso que se definan en cada momento.

✓ La empresa será responsable de la eliminación de los residuos alimenticios a los contenedores designados para ello, así como de los residuos resultantes del suministro con el consiguiente reciclado de los mismos (vidrio, cartón, etc.)

Todas las instalaciones y utensilios que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos, y para los fines objeto del contrato, debiendo permanecer además limpias y ordenadas. En ningún caso habrá a la vista productos sin almacenar, cartones o restos.

El mantenimiento tanto preventivo como correctivo de la maquinaria e instalaciones, salvo las situadas en la tercera planta, será por cuenta de la empresa adjudicataria, que deberá establecer planes anuales de ejecución. En relación al mantenimiento correctivo de averías o incidencias sobre el equipamiento, la empresa comunicará a la Dirección la fecha de su ocurrencia, la fecha en que el Servicio Técnico que haya designado inicia los trabajos de reparación, la naturaleza de los arreglos realizados y la fecha de finalización.

Serán a cargo de la propiedad las reparaciones en las instalaciones de electricidad, agua, calefacción y gas.

*Apróbadu en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017*  
*M. C. 2017*  
  
CIRIACO DE AYOYO DEL GOBIERNO DE ZARAGOZA

Cuando se organice alguna salida o excursión que haga ausentarse a un grupo de residentes, la comida se preparará en bolsas para llevar, si fuera necesario.

Cuando algunos residentes, por causa justificada, deban desayunar, comer o cenar antes o más tarde de lo normal, se les reservará su comida de forma adecuada.

El Dietario será elaborado por un profesional cualificado de la empresa contratada (dietista, nutricionista, etc), y aprobado periódicamente por la Dirección de la Residencia, que podrá modificarlo en cualquier momento sin considera que no se adapta a las necesidades de los residentes. Comprenderá un menú ordinario y un menú para diabéticos. En caso necesario se prepararán menús terapéuticos prescritos por los médicos de la Residencia, como dietas laxantes, astringentes, dietas sin sal, sin grasas, etc., y en forma triturada cuando sea necesario.

Los menús serán fijados por días y rotativos cada cuatro semanas. Se asegurará la confección de diversos y variados menús que eviten la monotonía de los mismos, pudiendo los usuarios repetir el primer plato y no habiendo limitaciones en el pan. Se servirá en cantidad suficiente que satisfaga a los comensales y cubriendo los requerimientos nutritivos de los mismos.

✓ A diario se colocará en los lugares que la Dirección de la Residencia determine, información sobre el menú diario

Los menús serán adaptados a las necesidades y características de las personas mayores. Además se deberá seleccionar alimentos de valor nutricional adecuado y combinados de forma correcta en menús que cobren las diferentes pautas dietéticas.

Las materias primas serán de calidad y se cuidará además que los diversos platos tengan una presentación esmerada.

Los menús deberán garantizar el aporte alimenticio y calórico que se estimen suficientes para la población a que van destinados, y que se valorará con las raciones expresadas en gramos. Cada concursante deberá especificar estos detalles en su oferta, así como la composición de las comidas, desayunos, meriendas y cenas diarias, que como base deberá ser como sigue:

El desayuno constará de café con leche, leche con cacao, o chocolate, con mantequilla y/o mermelada o dulce de membrillo, o quesitos, o galletas, o bollería/repostería, o fruta y churros en días especiales.

La comida se compondrá de dos platos, pan y postre, además de un pequeño aperitivo los domingos y festivos. El primer plato a base de verduras,

Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017  
11-09-2017  
ORGANISMO AYUDADO DEL GOBIERNO DE ZARAGOZA

purés, pasta, legumbres, patatas, cereales, sopas, cremas, etc. El segundo plato de carnes blandas (de vacuno, ovino, ave, etc.) o carne picada, en albóndigas y hamburguesas, pescados, etc. El postre de frutas frescas, en macedonias o asadas, yogurt, natillas, dulces o helados, etc.

La merienda consistirá en un vaso de leche (pura o con cacao), o café con leche, naranjada y galletas.

La cena se compondrá de dos platos, pan y postre. El primer plato a base de verduras, sopas, cremas, ensaladas, etc. El segundo plato, de pescados, croquetas, huevos, tortillas, carnes blandas, fiambres, salchichas, etc. El postre de frutas variadas, lácteos, pastelería, etc.

Las ensaladas y verduras estarán aliñadas obligatoriamente con aceite de oliva, y la empresa tendrá a disposición de los residentes botellas irrellenables de aceite y de vinagre. Las mesas que los servicios médicos de la Residencia consideren oportunas, dispondrán de un salero.

En cada comida y cena se suministrará, a voluntad, y salvo prescripción en contrario del médico de la Residencia, un vaso de vino o mosto.

✓ Será requisito obligatorio la utilización de café de comercio justo. El contratista deberá acreditar dicha condición aportando los correspondientes certificados, expedidos por entidades certificadoras reconocidas, o en su defecto, por alguna de las entidades integradas en la Coordinadora Estatal de Comercio Justo.

Se procurará la no utilización de alimentos precocinados o preparados industrialmente, por ejemplo croquetas o empanadillas que serán elaboradas en la cocina y cocinados por el propio personal del servicio, salvo excepciones.

La empresa preparará por indicación médica, la alimentación complementaria necesaria.

Para dietas especiales y emergencias nocturnas se dejará en las cámaras, por la noche, un depósito de 8 litros de leche o zumo y algunas galletas que, en su caso, serán servidas por los auxiliares.

## 2.2. Servicios Especiales

A lo largo de cada año habrá unos 20 días con menú especial, acorde a la festividad que se celebre. Estos días serán fijados por la Dirección de la residencia. Como norma general todos los domingos y días festivos se realizará el menú, debiendo incluir al menos un pequeño aperitivo en la comida.

A petición del Centro se prepararán y servirán en fechas especiales: San Juan, San Fermín, Jueves Lardero, Cinco de Marzo, Fiestas de Primavera,

*Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017*

GOBIERNO DE ZARAGOZA  
ORGANISMO DE AYOVO DEL



Fiestas del Pilar, y Navidad, aperitivos extraordinarios para residentes y familiares o invitados, que contarán para ser servidos con la ayuda del personal de la residencia, y residentes. Asimismo se prepararán refrescos y un pequeño aperitivo para grupos que actúen en la residencia.

A lo largo del año, se realizarán tres comidas especiales en el comedor de la planta baja con unos 50 comensales que se añadirán a los residentes, así como una comida con familiares que podría llegar hasta 100 comensales más. En todas estas comidas extraordinarias, la adquisición de los alimentos y el servicio corre a cuenta de la empresa adjudicataria.

Al margen de estas comidas señaladas, la empresa adjudicataria se compromete a suministrar las peticiones extraordinarias de comidas para personas no residentes que le solicite la dirección del centro. El coste de las mismas, tanto en adquisición de alimentos como en el servicio correrá a cuenta de la empresa adjudicataria, siempre que en el conjunto del año el conjunto de comidas especiales, incluidas las citadas en el párrafo anterior, no supere un 0,5 % el número de comidas y cenas contratadas con carácter general. Sólo si los servicios solicitados superan ese porcentaje, el excedente podrá ser facturado al margen del presupuesto general contemplado en el presente contrato, y siempre previo presupuesto aceptado por la Dirección del Centro en función del servicio que se solicite.

Al menos un día a la semana, además todos los sábados, domingo y festivos, se ofrecerá a familiares y amigos de los residentes la posibilidad de comer en el comedor de la planta baja de la Residencia, por un precio no superior a 5 euros cada comida, precio que podrá actualizarse anualmente en función del IPC anual. Para ello deberán efectuar la reserva de plazas al menos con 24 horas de antelación. El mínimo de estas plazas de comedor para familiares y amigos de los residentes será de 9.

La empresa adjudicataria colaborará con los servicios de animación social y terapia ocupacional del centro en la realización de actividades relacionadas con la cocina y la alimentación, siguiendo sus indicaciones respecto a fechas, horarios, objetivos, metodologías y participantes.

**2.3. Cafetería y Comedor Centro de Convivencia**

Prestación del servicio de cafetería y de comedor correspondiente al Centro de Convivencia de Casco Histórico ubicado en la Residencia Municipal Casa de Amparo.

**Servicio de atención en el Comedor:**

*Aprobado en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017*



DIRECCIÓN DEL CENTRO DEL SERVICIO DE CONVIVENCIA



Calendario: Los días laborables de lunes a viernes, todo el año excepto agosto y los días de cierre del Centro de Convivencia. El número de plazas lo establecerá el Ayuntamiento de Zaragoza para un máximo de 60 personas.

Horario: 13,30 a 14.30 horas.

Organización del servicio:

Servicio de comida los días laborables de lunes a viernes, para un número máximo de 60 personas.

Los menús se elaborarán diariamente en las instalaciones de Cocina situada en la Casa de Amparo de Zaragoza

El servicio comprende la gestión de compras de materias primas, preparación y elaboración de los menús, partiendo del menú basal para los usuarios de la Casa de Amparo.

Organizar y preparar adecuadamente las mesas del comedor, sillas, colocación de vajilla, cubiertos, jarras de agua y todos los elementos necesarios para el buen funcionamiento

Servir la comida y bebida en las mesas así como reponer en las mismas todo lo necesario

Recogida y lavado de todos los enseres al finalizar el servicio de comedor, y limpieza de la sala.

Todo el material fungible que se utilice en el servicio de comedor, como las servilletas o cualquier otro, correrán por cuenta de la entidad adjudicataria.

El personal de la empresa se encargará de recoger las solicitudes de plazas para comedor por el siguiente procedimiento:

Las inscripciones para el servicio de comedor se realizará durante todo el tiempo de apertura de cafetería. Ver Servicio de cafetería.

La relación de los menús que se servirán se entregarán con al menos 7 días de antelación al primer día establecido e incluyendo al menos periodos de 2 semanas, especificando en los mismos la valoración nutricional adecuada a los usuarios. al responsable de la dirección del Centro de Convivencia con la citada antelación

El Ayuntamiento de Zaragoza podrá hacer reservas para aquellos casos de personas mayores de 65 años que por razones sociales, personales o familiares, previamente valoradas por el trabajador social del C.M.S.S. correspondiente, se le prescriba el servicio y con independencia de ser socio o

*Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza del 7 de Septiembre de 2017*  
7312301  
11/09/2017  
C/ Mayor de Amparo del Ayuntamiento de Zaragoza



no de los Centros de Convivencia. Así mismo, estas plazas podrán reservarse para el tiempo que los Servicios Sociales consideren oportuno y con una antelación superior a la establecida para el funcionamiento habitual, de tres días.

La empresa adjudicataria dispondrá un mínimo de dos plazas de comedor gratuitas, para aquellas personas que determine la Dirección de la Residencia.

*Aprobado en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017*

**Zaragoza**  
AYUNTAMIENTO

ORGANISMO DE AYOYO DEL GOBIERNO DE ZARAGOZA





**Servicio de Cafetería:**

Este servicio de desarrollará de acuerdo a las siguientes pautas

Horario y Calendario: desde las 10 hasta las 20 horas, con cierre de 13,30 a 14,30 horas, mientras se encuentre abierto el comedor, todos los días del año salvo el 12 de Octubre, el 25 de Diciembre y el 1 de Enero, tarde del 24 de diciembre y tarde del 31 de diciembre.

El lugar de prestación del servicio en la sala habilitada a tal efecto en las dependencias de la Residencia Municipal Casa de Amparo.

El Servicio comprende la compra de materias primas, servicio de barra y limpieza del menaje.

Asimismo y en el horario de apertura de la cafetería se atenderán las demandas de reserva y pago de las comidas, con un coste para el usuario del servicio de 3,5 €, que podrá ser actualizado por el órgano contratante.

Plazos: las solicitudes de plaza de comedor se realizarán para cada día hasta las 20 h del día anterior. Solo se podrá reservar plaza de comedor con una antelación máxima de tres días o el plazo que se determine.

La solicitud de plaza se realizará en la cafetería del centro presentando el carné de socio de un Centro Municipal de Convivencia del Ayuntamiento de Zaragoza, pudiendo reservar una sola persona hasta un máximo de 4 plazas, siempre que todos ellos sean socios de algún Centro de Convivencia de Mayores y presente los carnés en el momento de realizar la reserva.

El precio establecido por persona se abonará en el momento de la inscripción, entregando el justificante correspondiente.

Las anulaciones de reserva con derecho a devolución del importe, solo podrán realizarse hasta las 19 horas del día anterior.

El servicio contratante registrará los movimientos de reserva y pago correspondientes, así como las ventas generadas por el servicio. Se informará a la Unidad Técnica del Centro de Convivencia.

Los días de cierre del bar si los hubiera así como el horario establecido podrán tener un carácter flexible, por lo que el Excmo. Ayuntamiento se reserva la facultad de acomodación, derivada de las necesidades del funcionamiento de los Centros de Convivencia de Mayores.

La lista de precios será la que rige en 2010 en todos los bares de los Centros Municipales de Convivencia de Mayores, aprobándose anualmente las correspondientes modificaciones.

*Opinada en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017. N.º 092017*

*SECRETARÍA GENERAL DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA*



La lista de precios estará expuesta al público en lugar bien visible del bar-cafetería. Además será facilitada a los usuarios cuando estos la requieran.

Dadas las características específicas del servicio, el órgano contratante podrá dictar las instrucciones y órdenes que estime pertinentes, para asegurar la correcta prestación del servicio.

**2.4. Coordinación**

Además de las funciones y tareas determinadas en los apartados anteriores, la entidad responsable de la gestión del presente contrato deberá llevar a cabo todas aquellas tareas necesarias para que dicha gestión se desarrolle de la forma más adecuada en coordinación con el órgano contratante y de acuerdo a lo establecido en el pliego.

El/a Jefe/a de Cocina de la empresa contratada será el responsable de la gestión y organización de los cometidos especificados en el presente pliego.

Será responsabilidad de la empresa la organización de los turnos, vacaciones, ausencias justificadas, sustituciones, actos especiales y todas las gestiones necesarias para cubrir el servicio con el personal necesario en todo momento.

Teniendo en cuenta la necesaria coordinación entre el órgano contratante y los gestores de este proyecto, se realizará, al menos, una reunión mensual de coordinación para posibilitar la correcta ejecución de lo contenido en este pliego de condiciones técnicas y, por lo menos tratarán de lo siguiente:

- Planificar o modificar los menús y valorar el funcionamiento del servicio.
- Informar al órgano contratante del desarrollo del trabajo realizado en los apartados reflejados en este pliego, así como del funcionamiento general del contrato en todas las funciones desarrolladas por la entidad adjudicataria
- Transmitir aquellas incidencias observadas
- Aportar cuantas necesidades o nuevas orientaciones se hayan detectado en el contacto con los usuarios o usuarias.

Todas las actividades incluidas en este apartado se deberán llevar a cabo siguiendo las instrucciones del órgano municipal contratante que supervisará la correcta ejecución de las mismas.

*Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017*

*11-09-2017*  
DIRECCIÓN DE GOBIERNO LOCAL



### 3. HORARIO DEL SERVICIO DE COMIDAS

El horario para los servicios de desayuno, comida, merienda y cena será fijado por la Dirección de la Residencia, y se cumplimentará ininterrumpidamente todos los días del año.

### 4. CONTROLES ALIMENTARIOS Y APPCC.

La empresa adjudicataria establecerá y realizará controles de calidad que aplicará al servicio presentando en su oferta el tipo y frecuencia de dichos controles.

Estos controles se ajustarán a la normativa vigente, y harán referencia, como mínimo, a los siguientes aspectos: comprobación de Normas, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Certificaciones, Registro de Código de dietas donde figurará cantidad (peso) del alimento a servir, y su composición en energía y nutrientes, Análisis de riesgos y control de puntos críticos (sistema ARICIPC) desde la percepción de la materia prima hasta el consumidor, fichas técnicas de platos, con descripción de sus componentes, cantidades o peso, procesado y presentación, almacenamiento de los alimentos, control de manipuladores, y control del servicio de comedor.

Asimismo realizará en colaboración con la residencia encuestas de aceptación y satisfacción del usuario. Todos estos procedimientos se presentarán por escrito con arreglo a las normas de calidad para este tipo de establecimientos.

### 5. PERSONAL

#### Personal mínimo para la prestación del servicio.

El personal funcional, que a continuación se detalla, tiene la consideración de dotación de medios profesionales mínimos y, por lo tanto, es condición especial de ejecución de este contrato.

#### 5.1. Servicio de cocina y comedor de la Residencia Casa de Amparo

En todo caso habrá un/a Responsable/Jefe/a de Cocina, dos cocineros/as a jornada completa y uno/a a media jornada, y los/as ayudantes de cocina y los auxiliares de limpieza necesarios/as, en número no inferior a 10 personas a jornada completa.

Además del Jefe/a de Cocina, será designado un responsable por parte de la empresa adjudicataria, que será el interlocutor con la propiedad, con

*Aprobado en la sesión de Gobierno del Ayuntamiento de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017. 11-09-2017. Oficina de Asesoría Jurídica*

capacidad de decisión suficiente para la resolución de los problemas que plateen en el trabajo diario.

Para el servicio de mesas en los dos comedores que deben ser atendidos por la empresa adjudicataria, se dispondrá como mínimo de tres trabajadores en el desayuno, cuatro en la comida y cuatro en la cena.

**5.2. Cafetería y Comedor del Centro de Convivencia**

Para la atención del servicio de Cafetería del centro serán necesarias dos camareras/os, y para la atención del Comedor del Mayor una persona con funciones de camarera durante 3 horas, de lunes a viernes, y una persona con funciones de cocinero/a a media jornada.

**5.3. Aspectos de carácter general en relación a este ámbito**

En ambos cometidos de servicio se sustituirán las vacaciones del personal, las bajas laborales y las ausencias, por cualquier motivo, de forma que el número mínimo de la plantilla de este pliego u ofertado se mantenga estable. La empresa adjudicataria procederá inmediatamente, si fuera necesario, a la sustitución del personal de forma que la ejecución del contrato para el servicio quede siempre asegurada sin reducir horas de trabajo.

El personal que la empresa asigne al Servicio de la Residencia no podrá ser utilizado para cubrir bajas o ausencias en otros Centros atendidos por la misma empresa, con menoscabo de su jornada laboral en la Residencia.

La empresa adjudicataria dispondrá de los servicios de un técnico en prevención de riesgos laborales, y un dietista para la realización de los controles y la formación necesaria. Semestralmente, en los meses de enero y junio, entregarán a la Dirección de la residencia los programas y el cumplimiento en materia de prevención de riesgos y dietética.

**5.4. Plan de formación continua para el personal del servicio de cocina y alimentación**

La empresa deberá contar con un Plan de Formación continua para el personal asignado a este Servicio, relativo a preparación y elaboración de comidas, servicio de mesas, prevención de riesgos laborales, etc. Incluirá, así mismo, con carácter obligatorio y anual, al menos una actividad de formación en materia de habilidades sociales para los trabajadores que tengan contacto con residentes y usuarios. La empresa adjudicataria entregará anualmente, en el mes de enero, los justificantes firmados por los trabajadores con la formación recibida de la empresa.

*Aprobado en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre 2017  
11-09-2017  
AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA*

### 5.5. Normativa vinculante respecto del personal contratado por el licitador

La contratación del personal necesario, por parte de la empresa adjudicataria, deberá ajustarse al Convenio de Hostelería vigente en el momento. En el caso de que el contratista adjudicatario sea otro distinto al que prestaba anteriormente el Servicio, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa reguladora vigente, las empresas licitadoras deberán aportar un compromiso firme de absorción del personal que realizaba dicho servicio, manifestando que se respetarán, en todo caso, sus derechos y obligaciones, tanto las establecidas en los convenios colectivos vigentes en el momento de la adjudicación, como las pactadas a título individual. La relación de personal obra en el Anexo 1 del Pliego de Prescripciones Técnicas. La empresa asumirá, respecto a su personal, las normas de seguridad e higiene, control y organización del trabajo, y Prevención de Riesgos Laborales vigentes en cada momento. Todos los gastos derivados de los contratos serán por cuenta de la empresa.

### 5.6. Medios a disposición de los trabajadores

La empresa proporcionará a los trabajadores vestuario y calzado adecuado y suficiente para prestar el servicio. En todo momento cada trabajador dispondrá como mínimo de dos uniformes completos en buen estado. La ropa que el personal de la empresa adjudicataria utilice, deberá estar debidamente limpia en todo momento.

Así mismo será por cuenta de la empresa la compra y la provisión a sus empleados del material y equipamiento necesario para el cumplimiento de la normativa vigente en cada momento.

### 5.7. Otros profesionales

Además de los técnicos que realizaran las funciones de atención directa, la empresa adjudicataria deberá contar con aquellos profesionales, en número y cualificación suficientes, para llevar a cabo el apoyo en las funciones y actividades reflejadas en la Cláusula 2, apartados 2, 3 y 4 y evitar el menoscabo en el cumplimiento de las actividades del apartado 1.

## 6. VALIDEZ DEL PROYECTO

a) El proyecto a presentar tiene el efecto de valorar la idoneidad de la oferta presentada a concurso y, en consecuencia, la adjudicación no implica necesariamente la aceptación por el Ayuntamiento de su contenido.

b) El Ayuntamiento se reservará el derecho de poder solicitar aclaraciones a las Entidades que concurren con relación a los puntos anteriormente fijados.

Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 8 de Septiembre de 2017.  
 11/09/2017  
 CONCEJALIA DE GOBIERNO DE ZARAGOZA



c) Así mismo, se reserva el derecho a dejarlo desierto si se considera que ninguna de las ofertas presentadas reúne las condiciones mínimas de calidad.

**7. PERSONAL MUNICIPAL RESPONSABLE DEL CONTRATO**

De conformidad con el art. 52 del TRLCSP, se establece como responsable Técnico del contrato al Director o Directora de la Residencia Municipal Casa de Amparo.

I.C. de Zaragoza, a 07 de julio de 2017

La Jefa del Servicio de  
Servicios Sociales Especializados

Por *aviso*

Fdo. Yolanda Mañas Ballestín

*Aprobada en la sesión del Gobierno de Zaragoza de 7 de 2017*  
*11-09-2017*  
*ORGANISMO DE AYOUD DEL GOBIERNO DE ZARAGOZA*



c) Así mismo, se reserva el derecho a dejarlo desierto si se considera que ninguna de las ofertas presentadas reúne las condiciones mínimas de calidad.

## 7. PERSONAL MUNICIPAL RESPONSABLE DEL CONTRATO

De conformidad con el art. 52 del TRLCSP, se establece como responsable Técnico del contrato al Director o Directora de la Residencia Municipal Casa de Amparo.

I.C. de Zaragoza, a 07 de julio de 2017

La Jefa del Servicio de  
Servicios Sociales Especializados

Fdo. Yolanda Mañas Ballestín



NUMERO DE AFILIACION A LA SS.SS.	ANTIGÜEDAD	F.BAJA	Motivo baja empresa	CONTRATO	CATEGORIA	HORAS	COSTE SALARIAL, INCLUIDAS PAGAS EXTRAORDINARIAS.
310042372456	03/01/2006			100	AUX.SERV.LIMPIEZA	8	21.156,99
281143464026	13/12/2007			100	AUX.SERV.LIMPIEZA	7	18.736,48
501040501895	23/11/2009			100	AUX.SERV.LIMPIEZA	8	21.156,99
501000507987	02/05/2017			401	AUX.SERV.LIMPIEZA	8	21.156,99
500079193443	28/12/2009			100	AUXIL.COLECTIVIDADES	8	21.156,99
500054632336	06/04/2006	10/11/2016	EXCEDENCIA	100	AUXIL.COLECTIVIDADES	8	21.156,99
500050985540	12/12/2006			100	AUXIL.COLECTIVIDADES	8	21.156,99
500080561446	09/09/1996			100	AUXIL.COLECTIVIDADES	8	21.327,56
500070712916	01/02/2017			410	AUXIL.COLECTIVIDADES	8	21.156,99
500064617979	24/01/2017			410	AUXIL.COLECTIVIDADES	8	21.156,99
500052866128	11/12/2012			100	AYUDANTE COCINA	8	21.176,26
501022200625	01/06/2009			100	CAMARERO	8	22.926,53
500069037139	01/06/2009			100	CAMARERO	8	22.926,53
500048774950	05/06/2009			200	CAMARERO	3	9.718,31
500047311967	27/09/1999			100	COCINERO	8	22.926,53
500044762786	01/12/1994			100	COCINERO	8	30.926,60
500064681031	03/05/2016			100	COCINERO	8	22.926,53
501021566889	11/02/2002			100	COCINERO	8	22.926,53
501036247639	22/04/2017			410	COCINERO	8	22.926,53
500071155476	29/03/2000			100	JEFE DE COCINA	8	26.971,61
310050945539	11/03/2017			501	LIMPIADOR(A)	7	18.736,48

Personal en la CASA AMPARO a 31 de Mayo de 2017.

  
**aramark**  
**Servicios de Catering, S.L.U.**  
 B-60.359.726  
 Arlbau, 200-210, 5.ª Planta  
 E-08036 BARCELONA  
 Tel. 93 240 21 41