



**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO
DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y
ALIMENTACIÓN EN EL
ALBERGUE MUNICIPAL**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el Servicio de Cocina y Alimentación en su ciclo completo con destino al Albergue Municipal. 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, atención al autoservicio de comidas y disposición de los alimentos en los lugares que se determine para otros espacios del centro, recogida y fregado de toda la vajilla, limpieza de las instalaciones de cocinas y lugares afines, así como el mantenimiento de las instalaciones, y maquinaria en los términos que se detallan en el presente pliego.

Para el servicio se utilizarán las instalaciones del Albergue: 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.

2. CONTENIDO DEL SERVICIO

2.1. Servicio ordinario

La Prestación del servicio de Cocina y Alimentación consistirá en elaborar todos los días del año ininterrumpidamente los desayunos, comidas y cenas, que se fijan de forma orientativa en 160 servicios diarios de desayuno, 150 servicios diarios de comida, 100 servicios diarios de cenas y 15 servicios diarios de meriendas. Diariamente los responsables del Albergue comunicarán con antelación suficiente el número de servicios a proporcionar, en función del número de usuarios del centro. Así mismo se dispondrá para quienes deban alojarse en situaciones de emergencia un servicio consistente en caldo caliente, café, leche, bocadillos y pastas. De manera orientativa el número de días en los que está previsto activar alojamientos de emergencia a lo largo del año es de 50, con una media de 40 personas alojadas cada día.

Corresponde al adjudicatario el servicio de los alimentos en forma de autoservicio en el comedor principal, así como recoger y fregar la vajilla. En el caso de las personas alojadas en los Módulos de Inserción y Familiares, las comidas serán dispuestas en los espacios destinados a tal fin y en las horas que igualmente se determinen, en bandejas y recipientes debidamente protegidos para que puedan ser recogidas por los propios usuarios. Dispondrá igualmente los servicios de cena y desayuno para las personas alojadas en Casa Abierta en los recipientes y carros en los que deba ser transportada. Respecto a las situaciones de emergencia, el adjudicatario colocará los alimentos correspondientes en los recipientes y lugares habilitados para ello.

Cuando sea solicitado por los responsables del Albergue, la comida se preparará en bolsas para llevar.

El adjudicatario constituirá reserva o acopio de alimentos para hacer frente a las necesidades del servicio y para que éste no se suspenda y pueda hacer frente a cualquier eventualidad

El horario al que habrán de adaptarse la elaboración y el servicio de las comidas para cada uno de los espacios será fijado por la dirección del Albergue, pudiendo establecerse turnos de comidas complementarios para atender a personas que no estén alojadas en el centro.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de las instalaciones de cocina y del espacio adjunto para el autoservicio, 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, mosquiteras de ventanas, ventanas excluyendo cristales, y cualquier otro accesorio o local utilizado en la elaboración y distribución de comidas.

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

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos 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 de la maquinaria, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta de la empresa adjudicataria, que informará a la Dirección del Albergue de las averías importantes producidas en los equipos o instalaciones. De la misma manera, la adquisición y reposición de la vajilla y de servilletas de papel será por cuenta de la empresa adjudicataria. El coste de todo ello será a

cargo del adjudicatario, hasta una cuantía máxima anual de 8.000 € (IVA incluido). En el caso de que los gastos de mantenimiento y reparación de maquinaria, y de adquisición y reposición de vajilla no superen dicha cantidad en un ejercicio, la diferencia se destinara a gastos de reposición de maquinaria, mejora de instalaciones o compra de vajilla, de acuerdo con la Dirección del centro. Las siguientes reparaciones serán siempre a cargo de la propiedad: electricidad, agua, calefacción y gas.

El Dietario será elaborado por un profesional cualificado de la empresa contratada (dietista, nutricionista, etc), y aprobado periódicamente por la Dirección del Albergue.

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 del Albergue determine, información sobre el menú diario

Las materias primas serán de calidad y se cuidará además que los diversos platos tengan una presentación esmerada y se sirvan adecuadamente. El pan se ofrecerán en raciones individuales estuchadas.

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, y cenas diarias, que como base deberá ser como sigue:

Cuando el segundo plato o cena incluya carne de cerdo, se ofrecerá la posibilidad de un plato alternativo que no incluya ese tipo de carne. De la misma manera, cuando los bocadillos contengan productos elaborados con carne de cerdo, se ofrecerá la alternativa de otro bocadillo sin ese tipo de carne. En general, cualquier plato que incluya en su condimentación carne o derivados del cerdo, deberá ofrecer la alternativa de ese mismo plato sin tales aditivos o condimentos.

Se procurará la no utilización de alimentos precocinados o preparados industrialmente, por ejemplo croquetas o empanadillas que serán hechas de forma natural en la cocina y cocinados por el propio personal del servicio, salvo excepciones. Salvo autorización de la dirección del centro, no se utilizarán comidas congeladas sobrantes para servir en otras comidas, salvo aquellas que por su naturaleza puedan servir, con los controles oportunos, para elaborar nuevos platos.

El desayuno constará de café y leche dispuesta en termos para que los comensales puedan servirse a voluntad. Se facilitará también cacao, té o infusiones para quienes lo deseen, así como agua caliente. Igualmente se dispondrá zumo en zumeras para que los comensales puedan servirse a voluntad. Se ofrecerá un bocadillo a cada comensal, con variedad que deberá incluir al menos queso y embutido. Además el desayuno incluirá galletas con mantequilla y mermelada, o bollería. Los días señalados como festivos o especiales, se ofrecerá chocolate con churros.

La comida se compondrá de dos platos, pan y postre. El primer plato a base de verduras, purés, pasta, legumbres, patatas, cereales, sopas, cremas, etc. El segundo plato de carnes (de vacuno, ovino, ave, etc.) o carne picada, en albóndigas y hamburguesas, pescados, etc. El postre de frutas frescas, en macedonias o asadas, yoghurt, natillas, dulces o helados, pastelería, etc.

Se proporcionará una merienda a los menores de edad que estén alojados y que lo soliciten. Esta merienda consistirá en un bocadillo y pieza de fruta, yoghurt, lácteo, chocolate o bollería.

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, fiambres, salchichas, etc. El postre de frutas variadas, lácteos, pastelería, etc.

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

Para emergencias nocturnas, particularmente para cuando acudan al centro menores de edad, se dejará en las cámaras un depósito de al menos 5 litros de leche o zumo y algunas galletas que, en su caso, serán servidas por el personal que atienda la admisión del Albergue.

2.2. Servicios especiales

Un día a la semana, que será definido por la Dirección del Albergue, se dispondrá un servicio de café, leche y pastas para los usuarios que participen en una reunión tertulia con la dirección. Se estima en una media de 30 personas las asistentes a esa reunión.

A lo largo de cada año habrá unos 10 días con menú especial, acorde a la festividad que se celebre. Estos días serán fijados por la Dirección del Albergue. Como norma general todos los domingos y días festivos se elaborarán comida cuyo menú destaque el carácter festivo.

Al margen de estas comidas señaladas, la empresa adjudicataria se compromete a suministrar las peticiones extraordinarias de comidas que le solicite la dirección del centro, al margen del servicio ordinario definido en el apartado anterior. Así mismo, a petición del Centro se prepararán y servirán en

fechas especiales aperitivos extraordinarios para visitantes o invitados. El coste de estas comidas y aperitivos de carácter extraordinario, tanto en adquisición de alimentos como en el servicio, correrá a cuenta de la empresa adjudicataria, siempre que en el conjunto del año no supere los 2.000 € (IVA incluido). Sólo si los servicios solicitados superan cantidad, el excedente podrá ser facturado de manera específica, siempre previo presupuesto aceptado por la Dirección del Centro en función del servicio que se solicite. Si, por el contrario, el coste de los servicios extraordinarios realizados no llega a esa cantidad, la diferencia se destinara a colaborar en algunas de las actividades organizadas por el centro, de acuerdo con la Dirección del mismo.

3. COORDINACIÓN

El adjudicatario deberá llevar a cabo todas aquellas tareas necesarias para que la gestión del servicio se desarrolle de la forma más adecuada en coordinación con el órgano contratante y de acuerdo a lo establecido en el pliego. Para ello designará un/a Jefe/a de Cocina que será el responsable de la gestión y organización de los cometidos especificados en el presente pliego que ha de cumplir la empresa adjudicataria.

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.

Con una antelación de al menos 7 días, la empresa adjudicataria entregará a la Dirección del Albergue el menú semanal detallado.

Teniendo en cuenta la necesaria coordinación entre el órgano contratante y los gestores de este proyecto, se realizará, al menos, una reunión semanal de coordinación para posibilitar la correcta ejecución de lo contenido en este pliego de condiciones técnicas, para valorar la planificación de los menús y el funcionamiento del servicio, transmitir aquellas incidencias observadas y todo aquello que se detecte 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.

Para el desarrollo de estas actividades de coordinación con el Ayuntamiento de Zaragoza, la entidad adjudicataria dispondrá de un técnico o técnica que ejercerá la función de *controller* respecto al funcionamiento de los servicios prestados a través de esta adjudicación.

4. CONTROLES ALIMENTARIOS

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 el Albergue, 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

5.1. Personal mínimo para la prestación del servicio

Para el desarrollo de las funciones del Servicio, la empresa adjudicataria dispondrá como mínimo de 5 personas a jornada completa. Se entenderá como jornada completa aquella que establezca el convenio colectivo de aplicación. En todo caso habrá 2 cocineros/as, uno de los cuales actuará como Jefe de Cocina e interlocutor cotidiano con la dirección del centro, y los/as ayudantes de cocina o auxiliares de limpieza necesarios/as, en número no inferior a 3 personas. El adjudicatario vendrá obligado a subrogarse en el personal actualmente vinculado al servicio, en los términos legalmente establecidos. Se adjunta anexo con el personal actual.

Además del Jefe/a de Cocina, será designado un responsable por parte de la empresa adjudicataria, con funciones de *controller*, tal y como se indica en la cláusula 3 del presente pliego, que será el interlocutor con la propiedad, con capacidad de decisión suficiente para la resolución de los problemas que plateen.

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

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 del Albergue los programas y el cumplimiento en materia de prevención de riesgos y dietética.

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

La empresa presentará en su oferta un Plan de Formación continua para el personal asignado a este Servicio, relativo a preparación y elaboración de comidas, servicio de comedor, prevención de riesgos laborales, etc. Incluirá, así mismo, con carácter obligatorio, una formación anual en habilidades sociales para aquellos trabajadores que deban estar en contacto con los usuarios para servir las comidas. La empresa adjudicataria entregará anualmente, en el mes de enero, los justificantes firmados por los trabajadores de la formación realizada.

5.3. 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. 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.

5.4. 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.

6. OBLIGACIONES RECÍPROCAS

6.1. Obligaciones de la entidad adjudicataria

- a) Proporcionar y garantizar el personal que componga el equipo que preste el servicio, debidamente cualificados, para el desarrollo y ejecución del proyecto.
- b) Proporcionará formación continuada en la materia de este Pliego a sus trabajadores.

- c) Disponer de los medios personales y materiales para llevar a cabo aquellas tareas necesarias para una óptima gestión del servicio, tal y como queda determinado en el punto 2 de estos pliegos.
- d) Cubrir la ausencia del personal de atención directa de manera que el servicio sea prestado de forma ininterrumpida, según lo establecido en el punto 2.4.
- e) Asumir los costes derivados de la relación de dependencia del personal, así como todas las responsabilidades emanadas de las relaciones laborales con dicho personal que, en ningún caso, se considerará personal municipal.
- f) En ningún caso el Ayuntamiento de Zaragoza se subrogará las relaciones contractuales entre contratista y personal de la Entidad adjudicataria, ya sea por extinción de la sociedad, quiebra, suspensión de pagos, rescate o cualquier otra causa similar.
- g) No subarrendar, ceder o traspasar los derechos y obligaciones dimanantes de este contrato sin autorización del Ayuntamiento, siendo la infracción de lo aquí dispuesto causa de rescisión de dicho contrato.
- h) Elaborar los documentos que se determinen y entregarlos en los plazos que se indiquen. Dichos documentos se realizarán con arreglo a las instrucciones recibidas de los Servicios Sociales Especializados.
Sin perjuicio de ello, la empresa adjudicataria facilitará a indicación del órgano municipal contratante cuanta información le sea solicitada acerca de usuarios, actividades y funcionamiento del programa.
- h) Proponer cuantas aportaciones consideren que mejoran el funcionamiento del programa o faciliten la consecución de los objetivos.
- i) Suscribirá los seguros de responsabilidad civil para cubrir las posibles contingencias correspondientes a la gestión de este servicio y el cumplimiento de este pliego en todos sus extremos.
- j) Hacer un uso adecuado de las instalaciones manteniendo todos sus espacios y equipamientos en buen estado de funcionamiento.
- k) La empresa adjudicataria será responsable frente a terceros y usuarios, de los posibles daños que pudieran irrogarse como consecuencia de la prestación del servicio.
Para ello deberá formalizar la correspondiente póliza cobertora de responsabilidad civil, que deberá exhibir, con antelación a la puesta en funcionamiento del servicio.

6.2.- Obligaciones del Ayuntamiento

Por su parte, el Ayuntamiento de Zaragoza se compromete a:

- a) Poner a disposición de la entidad el espacio y el mobiliario necesario para el desarrollo de la actividad a la que se refiere el presente pliego de condiciones técnicas.

- b) Realizar la dirección, supervisión y el control técnico del servicio, asegurando que se lleve a cabo según las directrices marcadas por los Servicios Sociales Especializados.
- c) Abonar a la Entidad adjudicataria las cantidades económicas, derivadas del presente contrato, tal como queda determinado en el apartado siguiente.

7. VALIDEZ DEL PROYECTO

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

I.C. de Zaragoza, a 26 de octubre de 2011

El Jefe de Servicio de
Servicios Sociales Especializados

Fdo. Francisco Rivas Gorostiaga

5

| NUMERO SEGURIDAD SOCIAL | NOMBRE CATEGORIA | JORNADA | FALTA | NOMBRE CENTRO TRABAJO | CONTRATO | CONVENIO | SALARIO MENSUAL | PLUSES VARIABLES | P.P.P. EXTRAS | P.P.NOMINA | PAGO DELEGADOSE G. SOCIAL | SEGURIDAD SOCIAL | DESCUENTO S | TOTAL COSTE |
|----------------------------|---------------------|---------|------------|--------------------------|----------|----------|--------------------|---------------------|------------------|------------|---------------------------------|---------------------|----------------|----------------|
| 50 0052866128 | LIMPIADOR(A) | 6,4 | 01/12/2011 | ALBERGUE MUNICIPAL | 510 | 20 | 888,98 | 57,12 | 131,82 | 64,84 | - | 331,46 | - | 1.457,52 |
| 50 0066535650 | LIMPIADOR(A) | 8 | 01/07/2009 | ALBERGUE MUNICIPAL | 189 | 20 | 803,90 | 255,46 | 164,77 | 60,13 | - | 393,76 | - | 1.665,63 |
| 50 1012460714 | LIMPIADOR(A) | 8 | 08/05/1998 | ALBERGUE MUNICIPAL | 100 | 20 | 1.083,51 | 16,32 | 164,77 | 81,05 | - | 396,84 | - | 1.725,79 |
| 50 1016397294 | LIMPIADOR(A) | 6,4 | 17/02/2006 | ALBERGUE MUNICIPAL | 200 | 20 | - | 214,34 | 131,83 | - | 714,15 | 417,55 | - | 642,77 |
| 50 0072433553 | COCINERO | 8 | 15/04/2010 | ALBERGUE MUNICIPAL | 189 | 20 | 1.174,41 | 16,32 | 180,17 | 86,11 | - | 432,62 | - | 1.872,93 |
| 50 0068010555 | COCINERO | 8 | 12/02/2010 | ALBERGUE MUNICIPAL | 100 | 20 | 1.174,41 | 32,64 | 180,17 | 86,11 | - | 437,69 | - | 1.894,32 |

Datos correspondientes al personal que trabaja en el ALBERGUE MUNICIPAL DE ZARAGOZA para la empresa ARAMARK SERVICIO DE CATERING.

29 JUN. 2012

ARAMARK
C/ Gascón de Gotor, 7 2ª Izda.
50006 Zaragoza
Tel. 976 258 315 - Fax 976 384 126

FIRMADO:
ANTONIO SANCHEZ

5