



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

“SERVICIO DE COMIDAS Y LIMPIEZA DE ZONAS DE USO COMÚN 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 de las zonas de uso común 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 ofertarán los 365 días del año y deberán ser suministrados en el OAJ. La empresa prestataria será la encargada de llevar los alimentos y los productos de limpieza pertinentes hasta el Pico del Buitre.

2.- HORARIO Y UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

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. Se dejará cocinada y servida en platos tapados en el lugar que se acuerde para que el comensal lo pueda calentar al microondas.

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 CEFCA hará entrega del área de cocina y salón-comedor del OAJ, así como de las áreas que se detallan más abajo, sin que esto suponga la adquisición de derecho alguno por parte del adjudicatario sobre estos locales, junto con los elementos y equipos instalados en esa área que figuran detallados en el inventario que se adjunta como Anexo II de este Pliego, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación a su cargo, hasta su entrega en el mismo estado al CEFA a la extinción del contrato.

El resto del material necesario para la óptima prestación del servicio y la reposición del mismo, necesario para los distintos sectores: el de almacenamiento, el de producción, transporte y el de comedor, serán aportados por la empresa prestataria, La vajilla y los utensilios deberán estar en condiciones adecuadas y siempre en cantidad total acorde al número de residentes y personal, **mas el 15%** de manera tal que el servicio no se vea afectado por pérdidas.

El equipamiento y la vajilla serán de calidad prevista y acordadas con el CEFCA, debiendo proceder a su reposición cuando así lo exija éste y/o las circunstancias propias de higiene y presentación.

El adjudicatario será responsable del deterioro del 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 duración del contrato se revisará el inventario del mobiliario y demás maquinaria que se firmó por ambas partes siendo por cuenta de la empresa la reposición de aquellos elementos que falten o que estén deteriorados.

3.2.- Uso, limpieza, mantenimiento, desinfección de las instalaciones

Será por cuenta del adjudicatario mantener en perfecto estado de limpieza los edificios e instalaciones a que se refiere el presente Pliego y, en particular, asumir sobre cada uno de los elementos que los constituyen, las obligaciones siguientes:

Limpieza y ordenación DIARIA:

Edificio de Control y Servicios: Salón-Comedor, cocina, dormitorios y aseos contiguos.

Edificio T80: Aseos

Edificio T250: aseos

Zonas comunes: pasillos, aseos comunes, ascensor y hall de entrada.



Limpieza y ordenación SEMANAL:

Se refiere a aquella limpieza cuya ejecución se prolonga a lo largo de una semana. A continuación se enumeran una serie de salas cuya limpieza debe planificarse para una semana, es decir, se inician las actuaciones a principio de semana y se acaban al finalizar la misma.

Zona de trabajo del OAJ. Incluye: sala de control del T250, sala de control del T80, sala de control general, edificio ET80, edificio ET250, sala limpia, sala CPD, sala depuradora, sala de climatización, edificio de instalaciones generales y edificio de monitores y cristalería interior de los edificios. **El material empleado (cepillos, trapos, escobas, etc.) para la limpieza de Zona laboratorios, y edificios de telescopios debe ser distinto del empleado para la zona de instalaciones.**

La limpieza de las zonas de trabajo afectadas de limpieza semanal, sobre todo lo referente a la Sala Limpia, se llevará a cabo previo consentimiento del responsable del Observatorio y con su supervisión. **Para la limpieza de la Sala Limpia se planificarán que elementos de limpieza se pueden utilizar, que además serán de uso exclusivo para esa sala, así mismo será necesario que el acceso a dicha se realice con prendas de vestir específicas que el CEFCA cederá al personal encargado de la limpieza.**

Tanto la zona de instalaciones, como la zona de telescopios, no requerirán, ni material de limpieza ni ningún tipo de vestimenta especial, no obstante tratándose de zonas que contienen o bien maquinaria o bien instrumentación compleja, el acceso y limpieza de estas zonas se hará bajo la estricta supervisión del responsable del Observatorio, que indicará qué elementos podrán ser limpiados y bajo qué condiciones.

Limpieza MENSUAL:

Cristalería exterior de los edificios.

- Puertas interiores y exteriores.

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

El servicio de desinfección, desratización y desinsectación de los locales objeto del presente contrato será por cuenta del adjudicatario

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. La recomendación de CEFCA es hacer reciclaje de basuras.



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

3.3.1.- Menús

La empresa adjudicataria presentará al CEFCA cuatro conjuntos estacionales de platos (uno por cada estación del año). Cada conjunto estacional estará formado por al menos 40 platos, de los cuales un máximo del 50% pueden ser comunes al resto de conjuntos estacionales. El conjunto estacional de platos será acordado con el CEFCA antes del comienzo de cada estación.

La empresa adjudicataria ofertará semanalmente un menú de comidas, cenas y recenas para el personal del OAJ. Los platos ofrecidos en el menú semanal serán seleccionados desde el conjunto estacional de platos correspondientes a la estación en curso. Dicho menú semanal se presentará al CEFCA con una antelación mínima de 7 días antes del comienzo de la semana correspondiente. Los menús, tanto comidas como cenas, constarán de al menos 3 primeros y 3 segundos platos variados (a elegir 1 de cada), así como postres variados a elegir (ej. pieza de fruta, yogur, natillas, etc.). No se podrán ofertar bebidas alcohólicas. Se recomienda la inclusión de refrescos y zumos. De entre los platos ofertados, deberá ser posible elegir un menú vegetariano. Así mismo, cualquiera de los platos ofertados en el menú podrá ser cambiado por la ensalada del día (ensalada vegetal) a la que se podría añadir de forma opcional algún ingrediente como atún, queso o embutido. 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, dejarán preparados en la cocina para que dicho personal 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

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, cafetera, etc., así como de vajilla y utensilios de cocina. Todos los medios anteriores son puestos a disposición de la empresa adjudicataria para su uso, y previo inventario detallado que se firmará por ambas partes por la duración del presente 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.

El adjudicatario deberá presentar a la persona responsable designada por el CEFCA las documentaciones y/o certificados de habilitación oficial expedido por las autoridades competentes.

Todos los alimentos perecederos deberán ser transportados por vehículos habilitados por la autoridad competente, que reúnan las condiciones previstas en la reglamentación sanitaria vigente.

Tanto en la despensa de productos secos, o sector de no perecederos, como en unidades refrigeradas, o sector de perecederos, se deberán conservar los alimentos en óptimo estado de almacenamiento, reservándose el CEFCA el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo retirarlas total o parcialmente los mismos, de resultar no satisfactorias las mismas o por otro motivo que considere pertinente el responsable designado por el CEFCA. Todo este procedimiento quedará asentado en el Libro de Orden y en un libro de informes habilitado a tal fin, así como toda novedad surgida digna de ser reportada.

Los alimentos perecederos (carnes, lácteos, hortalizas, frutas, etc.) no podrán permanecer fuera de las cámaras destinadas para conservación de los mismos por más de una (1) hora. 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.

Las materias primas perecederas utilizadas para la elaboración de los platos de comida y cena deberán ser en su mayoría naturales. Se excluyen por tanto de dichos platos los precocinados o congelados de venta en supermercados (ej. lasañas, croquetas, gazpacho, o similares). 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.

3.3.3.- Seguro de continuidad del servicio.

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 no perecederos, previsto en el menú que forma parte del pliego. Las cantidades serán acordadas entre CEFCA y la empresa prestataria, que deberán ser suficientes para el suministro de un mínimo de 7 (siete) días corridos, cuyo cumplimiento se registrará en el Libro de Orden el último día del mes.

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 (previo aviso al responsable designado por el CEFCA) que tenga fecha de caducidad o que, por su naturaleza, obliguen a su periódica renovación.



3.4.- Provisiones.

3.4.1.- Despensa

La empresa adjudicataria, al iniciar la prestación del servicio, deberá garantizar el servicio de mantenimiento y llenado de la despensa. Dicha despensa deberá tener siempre un stockage mínimo (cantidad indicada entre paréntesis) de los productos/alimentos indicados en el Anexo I. Dicho stockage mínimo deberá reponerse un día prefijado de cada semana acordado entre el CEFCA y la empresa adjudicataria.

3.4.2.- Congelador

Será necesario tener en el congelador carne, pescado y verduras para poder subsistir 5 personas durante al menos 7 días. La gestión del congelador correrá a cargo de la empresa prestataria. La lista indicativa de alimentos congelados se indica en el Anexo II.

3.4.3.- Desayunos/Libre disposición

La empresa adjudicataria deberá garantizar al menos un mínimo de productos/alimentos para los desayunos/almuerzos/merienda del personal 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.

3.4.4.- Otras consideraciones

La empresa adjudicataria será la encargada de mantener, gestionar y reponer los útiles y productos de limpieza que sean necesarios.

Deberá también gestionar la limpieza 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 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. E 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.- TRIBUTOS.

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase que sean del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio a que de lugar la explotación del servicio. Especialmente estará obligado al impuesto sobre el valor añadido.

7.- PRECIO DEL CONTRATO

La propuesta económica se formulará en el modelo previsto en el Anexo VI del pliego de cláusulas administrativas particulares y deberá contener tanto el precio de la componente fija, que corresponde a los conceptos de limpieza (incluidos los productos de limpieza), despensa y stockeje, desayunos y libre disposición, como los precios unitarios de comidas, cenas y recenas.

El precio máximo para la componente fija es de 2.000,00 € mensuales, por 12 meses, 24.000 €, con el siguiente desglose:

Limpieza fijo: 1.750,00 €

Despensa y stockeje: 250,00 €

Los precios unitarios no excederán de 4€, IVA excluido, tanto para comida, como cena y recena.



Tanto la cantidad correspondiente a la componente fija como la correspondiente a los menús efectivamente servidos en cada mes, serán abonadas por el CEFCA a la empresa contratista contra factura mensual.

Órgano destinatario del contrato que debe constar en la factura: FUNDACIÓN CENTRO DE ESTUDIOS DE FÍSICA DEL COSMOS DE ARAGÓN (CEFCA), Plaza San Juan 1, 2ª Planta 44001 Teruel, CIF: G44227148.

Lugar de presentación de facturas: Plaza San Juan 1, 2ª planta 44001 Teruel.

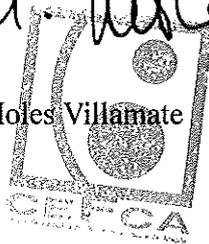
8.- DERECHO DE USO DE LOS LOCALES.

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

Teruel, a 3 de julio de 2013

EL GESTOR DEL CONTRATO

Fdo: Mariano Moles Villamate





ANEXO I: LISTA DE PRODUCTOS DE DESPENSA

- 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 1litro)
- Café (1 kilo en paquetes)
- Cacao (2 paquetes de al menos 500gramos)
- 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)
- 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)



- Sardinias Lata (6 latas)
- Fiambre (sección “Nevera/Desayunos” Ver debajo).
- Papel Higiénico (24 rollos)
- Papel de cocina (6 rollos)



ANEXO II. LISTA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- 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

- 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)
- 2 kilos en paquetes de bollería en general.
- 4 tetrabricks de 1 litro de zumo de frutas variados
- 12 yogures.



**ANEXO IV. INVENTARIO DE UTENSILIOS, ENSERES Y MÁQUINAS EXISTENTES
EN LOS LOCALES DEL OAJ.**