



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA ASISTENCIA A LOS SERVICIOS DE COCINA Y COMEDOR (SERVICIO DE HOSTELERIA) DEL COLEGIO MAYOR "JORGE JUAN" PARA LOS CURSOS 2.018/2.019 Y 2.019/2.020

I. OBJETO DEL CONTRATO DE SERVICIO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las condiciones en las que deberán prestarse los servicios de Cocina y Comedor (Servicio de Hostelería) del Colegio Mayor Universitario Jorge Juan durante el curso académico.

La duración del contrato será desde el día UNO de SEPTIEMBRE 2019 o desde la fecha de formalización del contrato si ésta es posterior, hasta el día TREINTA Y UNO de diciembre de 2019, pudiéndose prorrogar de acuerdo con lo que se estipule en el Pliego de Cláusulas Administrativas, (PCAP)

En el PERIODO LECTIVO del curso se realizará la prestación efectiva del servicio, considerándose como periodo lectivo desde el 01 de septiembre hasta el 30 de junio, produciéndose la prestación del servicio por parte del adjudicatario y la contraprestación económica por parte de la Administración, sin perjuicio de lo indicado en el párrafo anterior.

El PERIODO NO LECTIVO comprenderá desde el 01 de julio hasta el 31 de agosto, no produciéndose la prestación del servicio y tampoco la contraprestación económica.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO

El Servicio consistirá en realizar, bajo la dirección del RESPONSABLE DEL SERVICIO nombrado por la empresa adjudicataria, las siguientes tareas:

- a) Elaboración del menú diario en las dependencias del Mayor, con los medios materiales aportados por el Colegio, según las especificaciones indicadas.
- b) Trasladar y servir los menús en "la línea" del comedor a los colegiales, exigiendo el correspondiente vale a todos aquellos que sin tener esta condición se personen en la línea como invitados, así como controlar que los colegiales se identifican por el sistema de huella existente en la línea antes de recoger su bandeja.
- c) Servir directamente el menú en la mesa presidencial a cuantas personas se encuentren en ella.



- d) La empresa deberá ofrecer una alternativa diaria de menús aptos para celíacos. Estos menús deberán ser variados y equilibrados. Para garantizar la seguridad de los comensales, todos los productos empleados en su elaboración deberán cumplir el REAL DECRETO 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
- e) Llevar el menú a las viviendas del Sr. Director y Regidor del Colegio, recogiendo con posterioridad la vajilla, cubertería y comida sobrante.
- f) Lavado, después de cada desayuno, comida y cena, de toda la vajilla y cubertería utilizada con los medios materiales que el Colegio pondrá a disposición del personal de la Empresa contratante.
- g) Lavado de toda la cubertería y menaje de cocina utilizado en la elaboración de los distintos menús.
- h) Acondicionar y limpiar la cocina, comedores, línea de distribución, almacenes, cámaras y maquinaria y en general todas las instalaciones ó estancias relacionadas con el servicio de alimentación del Colegio Mayor.
- i) Transporte de las basuras generadas por su actividad a los lugares para ello preparados, para su posterior retirada por parte del Servicio Municipal de Basuras. En este sentido el personal de la empresa adjudicataria deberá realizar la clasificación de las basuras para facilitar su posterior reciclaje.
- j) Realizar aquellos servicios especiales que, relacionados con la alimentación y dentro del horario ordinario, se requieran a la Empresa contratante con motivo de actos extraordinarios relativos a distintas actividades de la vida colegial.
- k) Colaborar en la elaboración del menú semanal.

III. HORARIO

El Adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio las prestaciones descritas en este Pliego durante el siguiente horario de apertura de la línea de comedor como mínimo durante el periodo lectivo del curso:

- Lunes a Viernes:
 - Desayuno: de 07.00 a 09.00 horas
 - Comida: de 14.00 a 15.00 horas
 - Cena: de 21.00 a 22.00 horas



En este periodo se deberá atender a los Colegiales que por motivos académicos tengan que realizar la comida hasta treinta minutos antes y después de la apertura de Comedor, pudiendo utilizar la maquinaria de conservación de alimentos disponible en el Colegio.

- Sábados y Domingos:
 - Desayuno: de 08.00 a 10.00 horas
 - Comida: de 14.00 a 15.00 horas
 - Cena: de 21.00 a 22.00 horas

Mediante acuerdo entre el Responsable del contrato y el adjudicatario, el horario podrá ajustarse a la demanda real.

El servicio será prestado todos los días del año dentro del periodo lectivo, incluyendo festivos, ya que el Colegio, siempre cuenta con una dotación de personal a bordo que hay que atender.

IV. PERSONAL QUE HA DE APORTAR LA EMPRESA CONTRATANTE

La empresa adjudicataria podrá servirse del personal que estime pertinente, que, en todo caso, será el suficiente y necesario en número y categoría profesional para ejecutar la prestación objeto del presente pliego de prescripciones.

No obstante a lo anterior, en caso de que el responsable del contrato estime que el personal aportado por el adjudicatario en cada momento es insuficiente para la prestación satisfactoria del servicio podrá requerirle a éste las mejoras que estime oportunas.

V. RELACIONES

El contratista nombrará un RESPONSABLE DEL SERVICIO que actuará con plena autoridad y supervisará a su personal y será el responsable de la gestión del servicio ante el Colegio Mayor "Jorge Juan". Por parte del Colegio Mayor "Jorge Juan", el Responsable del Contrato será el Director del Colegio, que podrá designar al responsable del Servicio de Alimentación como interlocutor ordinario para las tareas comunes que se realicen.

VI. SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS

La adquisición de alimentos y otros suministros serán proporcionados por el Colegio directamente a través de sus propios medios.

VII. RELACIONES LABORALES. CONTRATACION Y FORMACION DEL PERSONAL

Los trabajadores dependen directamente de la empresa adjudicataria que estará obligada, respecto de éstos, al cumplimiento estricto y puntual de las



obligaciones que le exige la legislación vigente en cada momento, los Convenios Colectivos de la localidad en la que radica la prestación, así como la normativa de Prevención de Riesgos Laborales, debiendo acreditar su cumplimiento cuando le sea requerido.

Del contrato administrativo que la empresa firme con el Colegio Mayor Jorge Juan no se deriva relación laboral alguna.

El personal empleado por el adjudicatario para la prestación de los servicios a que se refiere este pliego será contratado por él mismo, siendo el único responsable a todos los efectos, de los derechos y obligaciones que se produzcan en el marco de la relación laboral correspondiente.

Expresamente se declara la inexistencia de obligación alguna de este Colegio, para con el personal citado. Esta declaración será tenida en cuenta, especialmente cuando, en caso de resolución del contrato, pudiera pretenderse por el adjudicatario, sus derechohabientes o quienes de cualquier forma se subroguen en sus derechos y obligaciones, una responsabilidad de cualquier tipo del Colegio en este punto.

La empresa adjudicataria estará obligada a entregar al Responsable del contrato, relación pormenorizada del personal adscrito al presente contrato, con las condiciones y documentación que establezca el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) y adjuntando fotocopia del DNI/NIE o Pasaporte

VIII. DIETETICA E HIGIENE

La empresa contratista deberá realizar los análisis bacteriológicos de materias primas, platos servidos y utillaje que sean necesarios y conforme a la Legislación Sanitaria para garantizar las perfectas condiciones del servicio. Cualquier gasto que se produzca para realizar dichos análisis será con cargo al Adjudicatario.

Todo el personal deberá estar en posesión del carnet de manipuladores de alimentos y ser sometidos a reconocimientos médicos que exija la legislación vigente.

IX. GASTOS DE EXPLOTACIÓN

Serán considerados gastos de explotación con cargo al contratista los siguientes:



- Uniformes que identifiquen al personal, debiendo incorporar en lugar visible el distintivo de la empresa y la identidad del trabajador; calzado, seguridad y botiquín.
- Controles de calidad, análisis, revisiones sanitarias del personal e inspecciones técnicas sobre limpieza e higiene.
- Selección, contratación y formación permanente del personal.
- Primas de seguros, material administrativo, etc.

X. RESPONSABILIDAD CIVIL

La Empresa contratante está obligada a suscribir una póliza de responsabilidad civil, al objeto de cubrir los daños que pudiera ocasionar su personal en el Colegio Mayor "Jorge Juan", sobre un capital mínimo de SEISCIENTOS MIL (600.000,00.-) EUROS.

XI. OBLIGACIONES DEL COLEGIO MAYOR "JORGE JUAN"

- a) El Colegio Mayor "Jorge Juan" pondrá a disposición del personal de la empresa contratante el comedor de personal subalterno y los vestuarios para su uso mientras preste sus servicios en el Colegio.
- b) El personal de la empresa contratante, siempre que se encuentre prestando servicios en el Colegio, podrá disponer si es preciso de una ración por persona del menú elaborado para los colegiales, para la mejor organización de los horarios por parte del adjudicatario.

Madrid, 1 de julio de 2019

EL CAPITÁN DE NAVIO - DIRECTOR



Luis Mollá Ayuso -

