



MINISTERIO
DEL INTERIOR



DIRECCIÓN GENERAL
DE LA
GUARDIA CIVIL

17 ZONA DE LA GUARDIA CIVIL
ILLES BALEARS

**PLIEGO DE
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS
PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA,
COCINA Y COMEDOR DE LA COMANDANCIA DE
LA GUARDIA CIVIL DE BALEARES EN EL
ACUARTELAMIENTO DE PALMA DE
MALLORCA, REDACTADO DE CONFORMIDAD
CON LA LEY 9/2017 DE 8 DE NOVIEMBRE DE
CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO.**

INDICE GENERAL

INTRODUCCION

- 1. OBJETO DEL CONTRATO**
- 2. NORMATIVA VIGENTE**
- 3. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN**
- 4. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO**
 - 4.1. LOCALES, DEPENDENCIAS Y MEDIOS
 - 4.2. HORARIO DE LA PRESTACIÓN
 - 4.3. PERSONAL
 - 4.4. HIGIENE
 - 4.5. UNIFORMIDAD
- 5. CONDICIONES PARTICULARES DEL SERVICIO**
 - 5.1. COMEDOR
 - 5.2. CONDICIONES DIETÉTICAS Y DE CALIDAD
- 6. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL**
- 7. LIMPIEZA**

INTRODUCCIÓN

La Zona/Comandancia de la Guardia Civil en Illes Balears dispone, como sede de su Jefatura, de un inmueble en Palma de Mallorca, C/ Manuel Azaña, nº 10. Entre sus múltiples dependencias, donde se ubican la mayor parte de las Unidades adscritas a dicha Jefatura, zona de detenidos y viviendas, existen unos locales destinados a su uso como cocina, cafetería y comedor. El número de personas que diariamente desempeñan su trabajo en este acuartelamiento, la afluencia de ciudadanos que con ocasión de diversas gestiones es atendida por esas unidades, las familias que residen en las viviendas y la existencia de zona de detenidos, justifican la necesidad de contratación de un servicio de cocina, cafetería y comedor por parte de una empresa especializada en el sector de hostelería y restauración y que resulte satisfactorio para las necesidades de este Organismo.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este PPT es definir las condiciones por las que se regirá el contrato de explotación del servicio de cafetería, comedor y cocina de la Comandancia de la Guardia Civil en Baleares, para su acuartelamiento de Palma de Mallorca, C/ Manuel Azaña 10, durante el período establecido en el apartado 2.4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares de este contrato.

El alcance de este Pliego, será el que indique el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP)

2. NORMATIVA VIGENTE ESPECÍFICA DEL OBJETO DE LA PRESTACIÓN

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Decreto 290/2003, de 4 de junio, por el que se fijan las normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos, el procedimiento de autorización de empresa y entidades de formación y se crea el registro de las mismas.
- Real Decreto 3480/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el reglamento de los servicios de prevención.
- Orden General de la Guardia Civil número 5, de 7 de marzo de 2001.Limitación de consumo de bebidas alcohólicas.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de producción y comercialización de productos alimenticios.

- Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de parásitos por anisakis en productos de pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Resto de normas de ámbito local y autonómico que sea de aplicación a las empresas del sector.

3. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN

Bajo la supervisión de la Jefatura de la Comandancia de Baleares que establecerá las normas y el régimen general de funcionamiento, el servicio de cafetería, comedor y cocina del acuartelamiento de Palma de Mallorca se concretará en los trabajos descritos a continuación para la plena satisfacción del personal que esté autorizado para el uso de sus instalaciones.

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la prestación completa del servicio de cafetería, comedor y cocina, así como la explotación de las máquinas expendedoras automáticas que se acuerden, comprendiendo entre otros:

- Selección y compra de alimentos y bebidas de consumo habitual en establecimientos de hostelería, materias primas y otros productos en calidad y cantidad adecuada a la demanda y que sean imprescindibles para la prestación íntegra del servicio.
- Recepción, almacenamiento y conservación de los mismos.
- Confección de menús.
- Manipulación y preparación de los productos alimentarios necesarios para la confección de los servicios autorizados.
- Servicio y distribución de la comida en los locales y horarios que se establezcan.
- Recogida, limpieza y desinfección de los locales destinados a la prestación del servicio, así como de los utensilios y menaje de cocina y comedor.
- Conservación de los locales y del mobiliario destinado a la prestación del servicio en perfectas condiciones de higiene y salud incluyendo cámaras frigoríficas, cocina, campana extractora, elementos de distribución, etc.
- Recogida, embolsado y evacuación de los residuos generados.

4. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

4.1. LOCALES, DEPENDENCIAS Y MEDIOS.

El acuartelamiento de la Comandancia de la Guardia Civil de Baleares en Palma de Mallorca cuenta con unos locales e instalaciones adecuadas para el uso y servicio objeto del contrato previsto en este pliego. En consecuencia, se pondrán a disposición de la empresa adjudicataria los medios necesarios para la correcta ejecución del contrato, a saber:

- **Locales y dependencias:** Existe un local destinado a su uso como cocina que cuenta, además de una campana extractora, una instalación eléctrica independiente y capacitada para la instalación y funcionamiento de toda la maquinaria y aparatos necesarios para la ejecución del servicio (fríegaplatos, cocina, freidoras, etc.). Asimismo, cuenta con un local configurado como bar-cafetería igualmente dotado de instalación eléctrica suficiente para la instalación de la maquinaria propia del servicio, tales como cafeteras, grifos, botelleros, taperos, plancha, lavavajillas, etc. Finalmente,

también cuenta con un comedor con capacidad suficiente como para poder acoger el servicio de comida diario en las modalidades que más adelante se describen.

- **Mobiliario y enseres:** Existen para su uso en los comedores un número de mesas y sillas propiedad de la Comandancia que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria para la prestación del servicio contratado. Por el contrario, la Comandancia no dispone de vajillas, cubertería ni cristalería adecuada al uso objeto del contrato.

En consecuencia, de lo descrito la empresa adjudicataria podrá disponer la instalación y puesta al uso de todos los medios materiales necesarios para llevar a cabo la explotación del servicio contratado. Así será por su cuenta la dotación de las diversas máquinas, su instalación y puesta en funcionamiento sin que en ningún caso la Comandancia adquiera derecho alguno que pudiera alterar la titularidad de la misma, quedando por tanto reservada la misma, exclusivamente, a la empresa adjudicataria que deberá retirarla a la extinción del contrato o de sus posibles prórrogas.

Para garantizar su funcionamiento y conservación, al inicio de la prestación se realizará un inventario de los medios y una revisión de los locales que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria, siendo responsable ésta, a partir del inicio de la relación contractual de su correcta utilización y cuidado, quedando obligada a devolverlo en el mismo estado una vez cumplido el plazo de ejecución del contrato.

Ninguno de los medios que la Comandancia pone a disposición de la empresa adjudicataria podrá ser alterado y modificado sin la previa autorización de la Jefatura del acuartelamiento y deberán conservarse en perfecto estado, siendo obligación de la empresa adjudicataria garantizar que al final de cada jornada queden limpios, ordenados y preparados para el inicio del servicio de la jornada siguiente.

La empresa adjudicataria velará en todo momento por el correcto empleo de todos los medios puestos a disposición, debiendo dar cuenta a la Jefatura del acuartelamiento de los desperfectos ocasionados por el mal uso y de las deficiencias ocasionadas en muebles e instalaciones.

4.2. HORARIO DE LA PRESTACIÓN

El horario y los días de apertura de bar, comedor y cafetería para la prestación del servicio objeto del contrato son los siguientes:

Lunes a viernes:

- Cafetería: de 7:00 a 17:00 horas
- Cocina-comedor: de 13:00 a 16:00 horas

Sábados:

- Cafetería: de 7.00 a 13:00 horas

Domingos y festivos: cerrado

Este horario podrá ser adaptado a las necesidades puntuales de la Comandancia cuando

concurran circunstancias especiales que así lo recomienden y que vengan precedidas, en todo caso, por un aviso previo y con la antelación suficiente para que la empresa adjudicataria pueda responder adecuadamente a esa demanda. Por otra parte, a la vista de la concurrencia de otras circunstancias, cualquier modificación del horario que pueda proponer la empresa adjudicataria deberá contar con el consentimiento expreso de la Jefatura del acuartelamiento.

Igualmente, el adjudicatario podrá proponer la ampliación de este horario tanto respecto de los días de servicio como de horas de apertura o cierre. La propuesta formal en este sentido deberá comunicarse a la Jefatura de la Comandancia para su consideración y, en su caso, autorización.

4.3. PERSONAL

- La empresa adjudicataria destinará al servicio contratado el personal necesario para la correcta prestación del mismo tanto en lo referente a su número como a su cualificación profesional, de manera que en ningún caso sea imputable a carencia alguna el retraso o la acumulación excesiva de clientes en los locales adscritos por demoras injustificadas en su atención.
- En consideración a los distintos servicios que se pretenden contratar, para las obligaciones de confección de menús y tareas de cocina se requiere la presencia de, al menos, un cocinero con capacidad y titulación adecuada para tal fin. Asimismo, para la atención del bar, al menos dos camareros en las horas de afluencia mínima, debiendo incrementarse en las horas de mayor afluencia (meriendas y almuerzos) con al menos otro camarero. Si la modalidad de comedor lo permite y para el horario del mismo, al menos, un camarero más si se trata de autoservicio y dos camareros si se propone atención en mesa.
- Tanto al inicio de la prestación como posteriormente en el caso de nuevas altas, deberá proporcionar a la Jefatura del Acuartelamiento los datos y documentos personales de cada uno de los trabajadores.
- El personal contratado por la empresa adjudicataria para la prestación del servicio deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos acorde con la legislación vigente en cada momento. La Jefatura de la Comandancia podrá solicitar la exhibición de dicho carnet en cualquier momento. Igualmente se exigirá que tengan los mínimos conocimientos de seguridad e higiene en el trabajo.
- Al tratarse el acuartelamiento en el que se ubican los locales de bar, cafetería y comedor, de instalaciones dedicadas al servicio de seguridad ciudadana, los trabajadores deberán someterse a las normas sobre seguridad y control de acceso a su puesto de trabajo por lo que para su adscripción al servicio contratado, la empresa adjudicataria pondrá en conocimiento de la Jefatura del acuartelamiento, los datos relativos a su identificación, experiencia profesional en cualquiera de los ámbitos laborales y específicos en el sector para el que se contrata.
- Las ausencias por vacaciones y las bajas por motivos personales o por enfermedad del personal de la empresa adjudicataria será cubierta de forma inmediata por esta. Los costes y responsabilidad inherente a la contratación del personal corren por cuenta de la empresa adjudicataria.

- Cuando se prevea la celebración de un evento especial y así lo exija el mismo, la Jefatura del acuartelamiento podrá solicitar la ampliación de los trabajadores que resulte suficiente para prestar el servicio.
- La empresa adjudicataria tiene obligación de designar a un representante ante la Jefatura del acuartelamiento y procurará su presencia en el horario de apertura del bar/comedor/cafetería.
- En el transcurso del contrato y si las circunstancias así lo permiten podrá disminuirse el número de trabajadores, mediante propuesta razonada por parte de la empresa adjudicataria que requerirá en todo caso autorización expresa de la Jefatura del acuartelamiento.
- El personal adscrito al servicio contratado dependerá exclusivamente del adjudicatario que, por tanto, tiene y asume todas las obligaciones y derechos inherentes a su condición de patrono, debiendo cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, retributiva, de seguridad social, de salud laboral, de prevención de riesgos, sanitarias y de cualquier índole que vengan exigidas por disposiciones legales o por Convenios Colectivos o Pactos que resulten de aplicación. En especial y en relación con la procedencia o no de la subrogación de trabajadores, cuestión sujeta a la legislación laboral, se estará a lo dispuesto en la letra f) del apartado 11.1 del pliego de cláusulas administrativas particulares.
- El hecho de no estar al corriente en los compromisos establecidos con la Hacienda Pública o la Seguridad Social, será causa de resolución del contrato. El incumplimiento de tales obligaciones por parte de la empresa adjudicataria por las infracciones que pudieran cometerse en las materias señaladas o las que eventualmente pudiera cometer el personal dependiente del adjudicatario, no generará responsabilidades de ningún orden para la Administración ya que, como consecuencia de este contrato, la Administración contratante no adquiere ningún vínculo legal con el personal contratado por la adjudicataria, ni aún en el supuesto de que las medidas que adopte ésta con el personal, incluido el despido, tengan por causa el cumplimiento o ejecución del contrato.
- Cada trimestre, el adjudicatario deberá presentar ante quien designe el órgano de contratación copia de los documentos TC1 y TC2, acreditativos de haber cumplido sus obligaciones de cotización, respecto de los trabajadores contratados que prestan sus servicios en los espacios y locales donde se localiza la prestación del servicio objeto del contrato. Igualmente, el adjudicatario, cuando le sea requerido formalmente, deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y para con la Seguridad Social, mediante la presentación de certificaciones positivas de ambos organismos, en los términos establecidos en el Real Decreto 1098/2001.
- La situación laboral del personal contratado por el adjudicatario, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente en la materia.

4.4. HIGIENE

En el horario en el cual preste su servicio, el personal contratado deberá mantener las mínimas condiciones higiénicas que requiere su puesto de trabajo, evitando el uso de joyas que puedan poner en riesgo la salubridad de los alimentos a consumir por el público en general. Entre otras medidas se sugieren las siguientes:

- Deberán mantener manos y uñas limpias (uñas sin barniz)
- El personal se lavará las manos y antebrazos al iniciar el servicio, entre las diversas manipulaciones de alimentos, tras el uso de baños y servicios higiénicos y después del tratamiento de residuos durante el servicio.
- El lavado de manos se efectuará con productos homologados y de uso en este tipo de actividades.
- El secado se practicará con papel desechable evitándose el uso de secadores eléctricos en la zona de manipulación de alimentos.
- La empresa adjudicataria velará para que en los lugares adecuados se coloquen anuncios que indiquen y recuerden la obligación de atender estas medidas de higiene personal.
- Queda prohibida la presencia de animales domésticos en las zonas de almacenamiento, manipulación, elaboración y distribución de productos alimentarios.
- La empresa adjudicataria está obligada al cumplimiento responsable de estas medidas por parte de los trabajadores y asumirá la obligación y responsabilidad por su cumplimiento. En el supuesto de que por parte de la Jefatura de acuartelamiento se tuviera conocimiento de incumplimiento de estas normas, lo pondrá en conocimiento de la empresa adjudicataria para su inmediata corrección.

4.5. UNIFORMIDAD

El adjudicatario deberá dotar a su personal de uniforme identificativo de la empresa. Las prendas guardarán relación con el servicio prestado y la Jefatura del acuartelamiento podrá exigir que el mismo se adapte en lo relativo a higiene y decoro a la Institución a la que pertenece el órgano de contratación y que por otra parte se de uso común en el sector de hostelería para las funciones de cocinero, auxiliares de cocina, camareros y personal de limpieza.

La Jefatura del acuartelamiento podrá exigir, además, el uso de complementos o prendas específicas para pelo, calzado y manos para el personal que manipule productos alimentarios, propios también del sector de hostelería para cocineros y auxiliares de cocina.

5. CONDICIONES PARTICULARES DEL SERVICIO.

5.1. COMEDOR

Este servicio se prestará en régimen de restaurante. Con carácter general:

DESAYUNO

El desayuno podrá servirse en la cafetería o en el comedor durante el horario que más adelante se establece y consistirá, de forma unitaria, de una bebida (café, cortado, café con leche, leche y cacao, infusión, batido, zumo o cualquier otro producto lácteo) y una tostada

con aceite o mantequilla y mermelada o producto de bollería apropiado con un precio unitario que en ningún caso su importe supere el resultante de la suma aritmética de los productos individualmente concebidos.

COMIDA

Deberá ofrecerse un menú diario a elegir entre, por lo menos, dos primeros, dos segundos y un postre, incluyendo bebida (1/3 de cerveza, refresco, copa de vino, agua mineral o gaseosa) y pan. Al respecto de las bebidas alcohólicas, se observará el cumplimiento de la normativa vigente en el ámbito de la Guardia Civil (Orden General núm. 5 de 7 de marzo de 2001 (BOC nº 8)).

En el Anexo I se expone una tabla orientativa sobre el gramaje de los diversos productos alimentarios que deben integrar los menús y resto de servicios de restauración que son objeto de este contrato.

En el Anexo II del presente pliego se establecen un modelo orientativo de los diversos tipos de menús que pueden servir de base para la licitación del contrato.

La composición del menú diario deberá publicarse en lugar destinado al efecto dentro de los locales de cafetería y comedor con antelación suficiente para que llegue al conocimiento de los usuarios del servicio. Las propuestas de menú deberán observar una rotación mínima de dos semanas, se adecuarán a la climatología de cada momento y deberán reunir las exigencias dietéticas e higiénicas indicadas más adelante. Con carácter general estará compuesto, como mínimo, de dos primeros platos, dos segundos, dos tipos de postre, bebida, pan y café o infusiones, todo ello con un precio único (todo incluido).

Igualmente, el adjudicatario deberá ofertar, como una variedad del menú diario, la opción de medio menú cuya composición será de un solo plato a elegir de cualquiera de los ofertados (primeros o segundos) del menú diario ordinario, bebida, pan, postre y café o infusiones.

Finalmente, el adjudicatario está obligado a ofertar un menú de dieta (bajo en calorías) al precio establecido para el menú ordinario.

MENÚ DÍA ESPECIAL

A petición de la Jefatura del Acuartelamiento y al menos una vez por mes, el adjudicatario podrá ser requerido para elaborar un menú mejorado al mismo precio que resulte de la adjudicación por motivos de reuniones de personal, sesiones de trabajo, cursos, jornadas de formación o conferencias que obliguen a prolongar la jornada laboral. Las fechas para dicho servicio deberán ser notificadas a la empresa adjudicataria con suficiente antelación.

SERVICIOS ESPECIALES

La Jefatura del acuartelamiento, con antelación suficiente, para determinados eventos y actos que organice en las dependencias oficiales podrá solicitar la ejecución de determinados servicios especiales a prestar en los locales destinados a comedor y cafetería u otros análogos existentes como salón de actos, salas de formación o de reuniones. Los precios base serán los propios de la adjudicación a los que, previa conformidad, podrá aplicarse un incremento si supone un servicio extraordinario de personal o de medios que en todo caso

deberá justificarse. Este tipo de servicios entrarían en la consideración de los propios del ámbito de hostelería en organismos públicos y privados como almuerzos de trabajo, café de trabajo, cócteles o aperitivos de trabajo, de presentación o de reunión y diversos actos y comidas de protocolo. En este caso, cuando la relevancia del evento lo requiera y siempre con suficiente antelación, la empresa adjudicataria podrá ser requerida para proponer un menú especial en el cual deberá definirse su composición y convenir el precio. Para esa ocasión se requerirá una presentación y asistencia del personal adecuada tanto en su uniformidad como en el número de camareros y pleno conocimiento de las normas de protocolo acorde con los comensales.

En el supuesto de que la empresa decline su interés para prestar este servicio especial o carezca de medios adecuados para llevarlo a buen fin, será requerida por el órgano de contratación para que consienta y de su conformidad para que su ejecución sea contratada a otra empresa del sector en modalidad de catering o similar.

OTROS MENÚS Y ALTERNATIVAS

La empresa adjudicataria, además de ofrecer los menús básicos obligatorios, podrá proponer cualquier otro tipo de oferta relativa al servicio contratado para ejecutar en los locales destinados al mismo, como menús especiales temáticos, regionales, internacionales, etc. y en el horario de apertura oficial. Si el ofrecimiento para prestarlo fuera al margen del horario convenido será precisa la autorización previa por parte de la Jefatura del acuartelamiento. Asimismo, podrá ofertar un menú del día o platos especiales y cualquier tipo de preparaciones gastronómicas para llevar siempre que los medios a utilizar para su manipulación y transporte sean conformes con la legislación sanitaria al efecto. Los precios de estos productos y variantes alternativas deberán ser propuestos por la empresa licitadora en su oferta económica y constarán como una mejora valorable de manera debidamente ponderada.

MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SNACKS

En el interior del acuartelamiento y en la zona destinada a tal efecto por la Jefatura, la empresa adjudicataria podrá instalar las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes, snacks y otros productos de consumo habitual que estime oportuno y que serán compatibles con las condiciones y precios que se acuerden. La gestión de las mismas, su mantenimiento, reposición de productos, reparación y restitución en caso de avería o mal funcionamiento correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Previamente a su instalación, la empresa adjudicataria propondrá el número de dichas máquinas, sus características técnicas y los productos a expedir.

SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR

En consideración a las condiciones especiales del edificio que ocupa la sede de la Comandancia donde existen tres bloques de viviendas ocupadas por personal de la propia Comandancia y familiares, las empresas licitadoras deberán incluir en sus ofertas la propuesta de establecer un servicio de comida para llevar, constituida por platos principales en formato de raciones (arroz, ensaladas, pasta, asados, guisos, estofados, etc.) o de productos específicos habituales en este tipo de servicios en locales abiertos al público en general (hamburguesas, pizzas, etc.). En la redacción de esta propuesta deberá tenerse en cuenta que los envases y envoltorios de todos los productos ofertados deberán ser acordes con la normativa higiénico sanitaria vigente en cada momento y garantizando en cualquier caso el

correcto transporte de los alimentos.

5.2. CONDICIONES DIETÉTICAS Y DE CALIDAD

Los menús que pasen a formar parte de la oferta diaria, así como el resto de propuestas y productos alimentarios deben garantizar la correcta satisfacción de las necesidades dietéticas al personal usuario del servicio de bar y comedor, atendiendo principalmente al aporte energético mínimo diario recomendado de 3.200 kilocalorías con el desglose teórico siguiente;

Desayuno	600 kcal.
Comida	1.600 kcal.
Cena	1.000 kcal.

También deberá atenderse a un equilibrio adecuado de nutrientes energéticos cumpliendo la composición de los menús la distribución basal siguiente:

Proteínas	2-15%
Hidratos de carbono	55-60%
Grasas	30-35%
Agua, vitaminas, sales minerales y fibra, adecuadas.	

Todas las materias primas y productos alimentarios para la elaboración de los menús y del conjunto de la oferta gastronómica serán de primera calidad. La Jefatura del acuartelamiento se reserva el derecho a inspeccionar las cualidades de esos productos, con la colaboración del personal técnico y competente disponible y rechazar los que no cumplan los mínimos exigibles. Igualmente podrá inspeccionar las condiciones de las instalaciones de almacenamiento, conservación y tratamiento de los productos así como las fechas de consumo preferente y caducidad.

Los menús deberán ser correctamente presentados para su consumo, deberán ser guisadas y condimentadas en atención a la finalidad alimentaria y dietética establecida y deberán producir satisfacción al personal usuario del servicio.

Los proveedores de todos los productos frescos, congelados, conservados y empaquetados o embotellados, deberán disponer del Registro Sanitario correspondiente y deberán cumplir los requisitos generales obligatorios para todo el sector de hostelería y restauración general. Esta obligación es responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicataria, manteniéndose al margen la Comandancia de las relaciones comerciales de ésta con dichas empresas proveedoras, tanto en lo que se refiere al suministro de los productos como a su abono.

La expedición y despacho de bebidas alcohólicas en bares, cantinas, comedores y cafeterías de dependencias de la Guardia Civil está regulado por la Orden General número 5 de 7 de marzo de 2001 (BOC núm. 8), a disposición de las empresas licitadoras y para su cumplimiento por parte de la empresa adjudicataria.

6.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL

Para que la empresa adjudicataria pueda prestar los servicios contratados a plena satisfacción del personal usuario, la Comandancia pone a su disposición los locales previstos a tal fin en perfecto estado de uso, contando con las correspondientes instalaciones eléctricas,

climatológicas, de fontanería, de detección y extinción de incendios y de extracción de humos.

En consecuencia, de lo anterior, la empresa adjudicataria se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento esos medios que aporta la Comandancia durante la vigencia del contrato y con responsabilidad de devolverlo en esas condiciones a la finalización del mismo, quedando obligado a restaurar, reparar o restituir aquellos que pudieran haber sido dañado o sufrido menoscabo, pérdida, inutilización o deterioro por otros similares de idéntica calidad.

Las averías que afecten a dichas instalaciones como consecuencia del uso normal y racional de las mismas serán puestas en conocimiento de la Jefatura del Acuartelamiento, corriendo por cuenta de la Comandancia los gastos de reparación y puesta en servicio.

Si la empresa adjudicataria considerara necesario ejecutar (a su cargo) obras de mejora en los locales puestos a su disposición deberá solicitar autorización previa a la Jefatura del acuartelamiento. Por el contrario, no podrá modificar, en ningún caso, la configuración de los locales que altere las condiciones de seguridad respecto de los equipos de detección y extinción de incendios ni de evacuación en caso de emergencias.

La empresa adjudicataria dotará por su cuenta toda la maquinaria (cocina, freidoras, lavavajillas, frigoríficos, máquinas de café, plancha, botelleros, etc.), mobiliario, utensilios, enseres y menaje necesarios para la prestación del servicio siempre que resulte compatible con las instalaciones existentes. A este respecto se hace necesario resaltar que la instalación eléctrica de cocina, cafetería y comedor está condicionada a la existencia de diversos cuadros eléctricos dotados con una limitación máxima que debe ser respetada para evitar averías e incidentes graves. En caso de daños causados por la inobservancia de tales límites, la empresa adjudicataria resultará responsable de la subsanación y reparación.

Corren por cuenta de la Comandancia los gastos de suministro eléctrico y de agua salvo que se compruebe un uso indebido de las instalaciones o no se observen las normas de uso responsable con arreglo a las medidas impuestas por la normativa vigente en el ámbito del control y eficiencia del consumo energético

7. LIMPIEZA

Antes del inicio de la prestación y previo a la entrega de los locales a la empresa adjudicataria, la Jefatura del acuartelamiento verificará el perfecto estado de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y demás condiciones higiénicas. A partir del inicio de la vigencia del contrato, será la empresa adjudicataria la responsable de mantener esas condiciones durante todo el periodo de prestación del servicio contratado, en el nivel de exigencia adecuado para este tipo de actividades de hostelería y restauración.

Más concretamente y para evitar situaciones críticas y de riesgo, la limpieza del local de cocina, de la maquinaria que se utilice para la conservación y confección de los productos alimentarios y bebidas, deberá ser verificada hasta el final de cada turno, de forma diaria y ejecutada con arreglo a las pautas y frecuencias que se señalan a continuación:

- a cada inicio de turno se comprobará que los medios a utilizar presentan perfecto estado de limpieza e higiene.
- durante la ejecución diaria del servicio se procurará la limpieza permanente de los

locales y demás medios y se pondrá especial atención en la retirada de menaje de mesas y barras una vez atendido el personal y finalizadas las consumiciones.

- con carácter periódico y si las condiciones lo recomienden, con el cierre provisional del local o locales, se procederá a limpiezas y labores de desinfección, desinsectación y desratización programadas que sean exigibles según la normativa vigente, aún cuando puedan ser por cuenta de la Jefatura de Acuartelamiento y sin perjuicio que la empresa adjudicataria pueda tener suscrito contratos con empresas especializadas en dichas tareas.
- La Jefatura del acuartelamiento podrá recabar mediante revisiones periódicas, programadas o no y en caso de que se verifiquen anomalías o incidencias, la empresa adjudicataria recibirá notificación de las mismas para su subsanación inmediata, la información necesaria por parte de técnicos especializados sobre el estado de conservación de la limpieza y condiciones higiénicas sobre los siguientes extremos destinados al servicio contratado:
 - medios de conservación empleados
 - examen documental de las inspecciones realizadas
 - verificación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) aplicado por la empresa adjudicataria y de los resultados del mismo.
 - toma de muestra y análisis de las mismas, cuando proceda.

Finalmente, la empresa adjudicataria deberá designar un representante que deberá estar presente durante el horario autorizado con plena capacidad para resolver pequeños incidentes o necesidades puntuales, atender aquellos requerimientos de la Jefatura del acuartelamiento que precisen inmediatez y mediar con la empresa adjudicataria aquellos otros que afecten, por su importancia, al titular o representante legal de la misma.

DILIGENCIA, para hacer constar que el presente ha sido informado por la Abogacía del Estado del Departamento, con fecha 20/06/2024, IN 9/2024 y que el mismo ha sido aprobado por el Coronel Jefe de la Zona/Comandancia de la Guardia Civil en Illes Balears, en su condición de órgano de contratación, por Resolución de fecha 08/07/2024.

EL CORONEL JEFE

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

POR EL ADJUDICATARIO:

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

ANEXO I

GRAMAJES DE LOS PRODUCTOS

Grupo I: Carnes

Filete	170/200 gr.
Escalope.....	170/200 gr.
Carne guisada.....	170/200 gr.
Carne picada	170/200 gr.
Chuleta de cerdo	160/180 gr.
Cinta de lomo	180/200 gr.
Salchichas	150/200 gr.
Carne asada	170/200 gr.

Grupo II: Pollos y aves

Pollo (1 ¼).....	200/250 gr.
Muslo/contramuslo.....	250/300 gr.
Pollo troceado.....	350/375 gr.
Pechuga.....	150/200 gr.
Cuarto trasero.....	300/350 gr.
Muslos.....	200/250 gr.
Alas	150/175 gr.
Pavo	300/350 gr.
Rotí de pavo.....	200/250 gr.
Codornices.....	75 gr/unid.

Grupo III: Fiambres

Fiambre variado	150/175 gr.
Bocadillos (pan y fiambre).....	175/200 gr.

Grupo IV: Pescados

Pescado fresco.....	150/200 gr.
Pescado congelado sin espina.....	120/150 gr.
Pescado con espina	175/200 gr.

Grupo V: Huevos y tortillas

Huevo (clase M) 2 unidades.....	120/130 gr.
---------------------------------	-------------

Grupo VI: Arroces

Ración en todas las recetas.....	100/125 gr.
----------------------------------	-------------

Grupo VII: Legumbres

Judías, lentejas, garbanzos, etc. 100/125 gr.

Grupo VIII: Patatas

Patatas guisadas..... 300/350 gr.

Grupo IX: Pasta

Fideos, espaguetis, macarrones, tallarines etc. 125/150 gr.
 Canalones (3 o 4 unidades)..... 200/250 gr.

Grupo X: Verduras y hortalizas (frescas y congeladas)

Espinaca, guisante, judía, alcachofa, menestra, brócoli, calabacín, berenjenas, col, acelgas, etc..... 275/300 gr.

Grupo XI: Frutas

Mandarina, naranja, manzanas, peras, melocotón, ciruela, kiwi..... 175/225 gr.
 Melón, sandía..... 200/250 gr.
 Plátano..... 130/150 gr.

Grupo XII: Otros postres

Arroz con leche 150 gr.
 Yogur (natural o sabores variados) 125 gr.
 Flan 100 gr.
 Mousse de chocolate 135 gr.
 Natillas 135 gr.
 Melocotón/piña en almíbar 3 uds.
 Macedonia de frutas 160 gr.
 Helados 80 gr.

Grupo XIII: Ensaladas y guarniciones

Ensaladas variadas 275/300 gr.
 Ensaladilla rusa 275/300 gr.
 Verdura 60/80 gr.
 Arroz 40/50 gr.
 Ensalada verde 60/80 gr.
 Ensalada de tomate 60/80 gr.
 Patatas panaderas 225/250 gr.
 Patatas fritas 200/250 gr.
 Patatas cocidas 150/200 gr.
 Puré de patata/verdura 150/200 gr.

ANEXO II

Composición de los menús

Menú diario

Primer plato: sopas, huevos, cremas, pasta, legumbres, arroces, verduras, ensaladas.

Segundo plato: carnes, pescados, huevos, guisos, asados, estofados con y sin guarnición.

Postres: fruta, lácteos, repostería, helados, natillas, flanes, etc.

Pan y bebida

Platos combinados (opciones)

- Cinta de lomo o pechuga de pollo, patatas en diversas modalidades/ensaladas, pan y bebida.
- Pescado de ración, con guarniciones similares, pan y bebida.
- Huevos fritos con patatas y cualquier otra guarnición similar, pan y bebida.
- Calamares fritos o rebozados con guarniciones similares, pan y bebida.
- Croquetas con guarniciones similares, pan y bebida.

Menú de trabajo (opciones)

Entrantes, ensalada, plato principal, postre, café o infusiones, agua y vino nacional.

Café de trabajo

Café o infusiones, zumos, bollería (cruasán, ensaimada, napolitana, churros) o tostadas.

Menú de protocolo

La composición de este servicio será acordada entre el ordenante y el adjudicatario adaptada a la relevancia del evento, a las condiciones estacionales, precio estipulado, etc. En cualquier caso deberán observarse las exigencias marcadas respecto de las características de mantelería, vajilla, cubertería, indumentaria del personal, bebidas, etc.

Comida para llevar

La oferta de este producto se realizará sobre preparaciones habituales en este tipo de servicios que puedan presentarse en raciones individuales (ensaladas, ensaladas de pasta, cremas, arroces, pasta, estofados y guisos, etc.) que puedan ser dispensados en envases adecuados que garanticen la conservación de las condiciones higiénico-sanitarias, que sean susceptibles de transportarse sin derramamientos ni filtraciones. También podrán incluirse otros productos elaborados (pizza, hamburguesas, sándwiches, etc.) y en las mismas exigencias de envoltorio.