

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTRO DE ACOGIDA DE MIGRANTES EN EL PRADO (MÉRIDA), A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA

Ref. TSA0078662

OBJETO DEL PLIEGO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto recoger las condiciones técnicas básicas por las que se registrará la contratación por parte de la Empresa de Transformación Agraria, S.A., en adelante TRAGSA, del servicio de alimentación EN CENTRO DE ACOGIDA DE MIGRANTES EL PRADO (MÉRIDA).

Este pliego, junto con el Pliego de Prescripciones Administrativas, rigen la adjudicación del contrato, su contenido y efectos, de acuerdo con lo establecido, asimismo, en la Ley 9/2017 de 8 de noviembre por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (En adelante LCSP).

Dichas condiciones serán de aplicación a la totalidad del servicio y serán supervisadas y evaluadas por personal técnico de la Empresa de Transformación Agraria, SA Servicios Agrarios, S.A., S.M.E., M.P, (en lo sucesivo TRAGSA).

DESCRIPCIÓN OBJETO DEL CONTRATO

El presente documento tiene por objeto regular las condiciones bajo las que se desarrollará el procedimiento de licitación y la correspondiente contratación del servicio de catering para alimentación de usuarios de centro de acogida de personas migrantes en situación de vulnerabilidad, mediante comida transportada en línea caliente, EN CENTRO DE ACOGIDA DE MIGRANTES EL PRADO (MÉRIDA) cuya definición se incluye en el presente pliego y en el cuadro de unidades y precios.

El servicio incluirá la elaboración, distribución y emplatado de los menús, así como la posterior recogida y limpieza de los utensilios empleados (platos, vasos, cubertería, etc...), además de la higienización integral diaria de las superficies de trabajo, incluido el suelo y demás instalaciones de los comedores.

El menaje a emplear será reutilizable o, en su defecto, un sistema más sostenible. Se utilizarán envases de un solo uso únicamente en aquellos casos que por condiciones higiénicas del servicio sea lo más adecuado, como dietas, alergias e intolerancias.

La confección de menús y elaboración de comidas se hará conforme a los estándares de calidad y seguridad alimentarias.

Siempre se buscará conseguir una presentación atractiva de los alimentos y la adaptación de la apariencia, el sabor, la textura y valores nutritivos a las necesidades y gustos de los usuarios, a fin de garantizar su máxima aceptación.

Se deberá hacer una correcta presentación de la vajilla, cubertería, bandejas y demás complementos, asegurando el buen estado y limpieza de los mismos.

1. Menús

1.1. Composición de los menús

Como norma general, los menús a suministrar deberán respetar los principios básicos de toda dieta: equilibrio, variedad, gusto agradable y aporte calórico suficiente.

Las características de los menús será las siguientes:

Desayuno:

El desayuno consistirá en

- Un vaso de leche con café o cacao soluble (250 ml),
- Una pieza de fruta fresca o un zumo de frutas sin azúcar añadido (alternos diariamente).
- Un bollo de pan (80 g)
- Un quesito en porción y una porción de mermelada; o una porción de margarina vegetal y una porción de mermelada; o una porción de crema de cacao (alternos diariamente).
- Un paquete de galletas/pieza de bollería artesanal (60 g) (alternos diariamente).

Los menús siempre se servirán caliente en el punto de recogida de los usuarios. Con carácter general la hora de servicio será a las 8.00 para el desayuno, de lunes a domingo, en recipientes homologados. Se incluyen, al menos, los siguientes tipos de dietas:

- Menú básico habitual
- Menús especiales: básico sin carne de cerdo (menú musulmán), dieta básica musulmán sin carne, dieta infantil (a base de purés), dieta blanda, astringente, triturada (en esta dieta debe especificarse qué tipo de alimentos se usan), restringida en colesterol, diabética suave, diabética estricta, hiposódica, básica 1500 kcal, y dieta de intolerancias y alergias. El pan deberá ser integral, normal o sin sal (de al menos 80 g), a elegir por la persona responsable del centro.

Almuerzo:

Cada menú almuerzo estará integrado por:

- Un primer plato
- Segundo plato (con guarnición)
- Una pieza de pan
- Postre
- ½ litro de agua potable.

Los menús siempre se servirán calientes en el punto de recogida de los usuarios. Con carácter general la hora del servicio será las 13.30 para los almuerzos, de lunes a domingo, en recipientes homologados. Se incluyen, al menos, los siguientes tipos de dietas:

- Menú básico habitual
- Menús especiales: básico sin carne de cerdo (menú musulmán), dieta básica musulmán sin carne, dieta infantil (a base de purés), dieta blanda, astringente, triturada (en esta dieta debe especificarse qué tipo de alimentos se usan), restringida en colesterol, diabética suave, diabética estricta, hiposódica, básica 1500 kcal, y dieta de intolerancias y alergias. El pan deberá ser integral, normal o sin sal (de al menos 80 gr), a elegir por la persona responsable del centro.

Merienda:

La merienda consistirá en:

- Un vaso de leche con café o cacao soluble (250 ml),
- Una pieza de fruta fresca o un zumo de frutas sin azúcar añadido (alternos diariamente).
- Un bollo de pan (80 g)
- Un quesito en porción y una porción de mermelada; o una porción de margarina vegetal y una porción de mermelada; o una porción de crema de cacao (alterno diariamente).
- Los menús siempre se servirán caliente en el punto de recogida de los usuarios. Con carácter general la hora de servicio será a las 16:30 para la merienda, de lunes a domingo.

Cena:

Cada menú cena estará integrado por:

- Un primer plato
- Segundo plato (con guarnición)
- Una pieza de pan

- Postre
- ½ litro de agua potable.

Con carácter general la hora de servicio será las 20.00 para las cenas, de lunes a domingo, en recipientes homologados. Se incluyen, al menos, los siguientes tipos de dietas:

- Menú básico habitual
- Menús especiales: básico sin carne de cerdo (menú musulmán), dieta básica musulmán sin carne, dieta infantil (a base de purés), dieta blanda, astringente, triturada (en esta dieta debe especificarse qué tipo de alimentos se usan), restringida en colesterol, diabética suave, diabética estricta, hiposódica, básica 1500 kcal, y dieta de intolerancias y alergias. El pan deberá ser integral, normal o sin sal (de al menos 80 g), a elegir por la persona responsable del centro.

El menú completo diario consiste en los cuatro servicios de comida (desayuno, almuerzo, merienda y cena).

El menú de media dieta consiste en un máximo de tres servicios de comidas y un mínimo de un servicio de comida de los cuatro definidos (desayuno, almuerzo, merienda y cena).

Picnic:

Menú con equivalencia nutricional a un almuerzo preparado para llevar y consumir fuera del centro, estará integrado como mínimo por:

- Dos bocadillos
- Postre/fruta
- ½ litro de agua potable.

Se incluyen, al menos, los siguientes tipos de dietas:

- Menú básico habitual
- Menús especiales: básico sin carne de cerdo (menú musulmán), dieta básica musulmán sin carne, dieta infantil (a base de purés), dieta blanda, astringente, triturada (en esta dieta debe especificarse qué tipo de alimentos se usan), restringida en colesterol, diabética suave, diabética estricta, hiposódica, básica 1500 kcal, y dieta de intolerancias y alergias. El pan deberá ser integral, normal o sin sal (de al menos 80 gr), a elegir por la persona responsable del centro.

Los menús tendrán un aporte energético mínimo de 3.015 Kcal/día.

Los menús serán planificados por profesionales nutricionistas, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, con la siguiente distribución de macronutrientes:

- Hidratos de carbono: 50-55%
- Proteínas: 15-20%
- Lípidos: 30-35%

Los menús básicos generales serán confeccionados de tal manera que no se repitan, al menos, durante quince días.

Dietas especiales

Por prescripción facultativa, o decisión de la Dirección del Centro, se servirán dietas especiales. Cualquiera que sea el porcentaje de estas dietas especiales no alteraran los precios ofertados.

1.2. Gramaje

Los gramajes mínimos de los elementos que integran el menú serán los siguientes:

- Primer plato: 400 gramos
- Segundo plato: 200 gramos de proteína + 200 gramos de guarnición
- Postre lácteo (o equivalente): 125 gramos
- Vaso de café con leche: 250 ml
- Vaso de zumo de frutas: 250 ml
- Pieza de fruta fresca: 225 gramos
- Bollo de Pan: 80 gramos
- Porción de queso: 15 gramos
- Porción de margarina vegetal/mantequilla: 15 gramos
- Porción de mermelada: 15 gramos
- Galletas: 3 unidades de 6 gramos cada una.
- Magdalena: 40 gramos
- Pieza de bollería artesanal: 60 gramos
- Agua potable: ½ litro
- Ración de 6 dátiles grandes: 120 gramos

1.3. Calidad de los artículos

La calidad de los alimentos utilizados en la elaboración de los menús, así como los suministrados responderá a parámetros de primera calidad. En el caso de utilizar alimentos congelados o en conserva, estos serán, igualmente, de

primera calidad, cuidándose en este caso de que el proceso de descongelación se realice correctamente y con todas las garantías sanitarias.

La calidad de los productos básicos utilizados en la confección de los menús expuestos responderá a las siguientes características:

- ✓ **CARNES:** vacuno de ternera o novilla, pollo y cordero, todo de primera calidad. Se empleará carne con certificado de carne sacrificada por el rito 'halal'.
- ✓ **PESCADOS:** fresco en temporada propicia o congelado de primera calidad.
- ✓ **FRUTA Y VERDURA:** fresca procurando siempre consumirse frutas y verduras de temporada y excepcionalmente de conserva de primera calidad.
- ✓ **LECHE Y LÁCTEOS:** será entera, salvo adaptaciones a dietas especiales.
- ✓ **HUEVOS:** frescos y de buena calidad.
- ✓ **CHARCUTERÍA:** de calidad contrastada. Que no sea de origen porcino.
- ✓ **SOPAS Y CREMAS:** serán siempre naturales.
- ✓ **ARROZ:** De calidad contrastada.

1.4. Estimación de dietas

Atendiendo a la imprevisibilidad de la ocupación diaria del centro, que depende directamente del régimen migratorio, no se puede definir el número de comensales que habrá en cada centro cada día.

Los únicos datos que se pueden facilitar de cara a realizar las estimaciones oportunas por los interesados en licitar, son los de ocupación media diaria durante los 5 primeros meses del año 2024, y los de ocupación máxima, siempre con carácter informativo y no vinculante.

El dato de la ocupación media, para cada centro es la siguiente:

Centro	Ocupaciones	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Media anual
El Prado	Ocupación media diaria	423	741	762	801	863	718

El número de usuarios máximo en cada centro es:

CENTRO	Nº DE RESIDENTES
EL PRADO	820

TRAGSA definirá la previsión de comensales (DIETAS) con dietas especiales y cualquier especificidad que deba ser tenida en cuenta por la adjudicataria, con al menos VENTICUATRO (24) horas de antelación a su requerimiento.

Mensualmente y antes del día 20 de cada mes, la empresa prestataria establecerá el programa de menús de todo el mes siguiente, en el que especificará las características nutricionales de los mismos. TRAGSA dará el visto bueno y podrá hacer cambios en la propuesta del menú.

1.5. Importe mínimo abonable.

A los efectos de poder garantizar un ingreso mínimo a la adjudicataria que amortice los gastos estructurales y de gestión de la misma, TRAGSA abonará siempre como mínimo, el importe equivalente a los siguientes números de menús completos diarios.

CENTRO	Nº DE RESIDENTES
EL PRADO	100

Por encima de este número se abonará a la adjudicataria el importe exacto correspondiente a los menús efectivamente servidos.

1.6. Reparto de comidas

El reparto de la comida a los comensales se llevará a cabo por personal de la prestataria. Las raciones individuales serán suficientes para satisfacer las necesidades personales de los residentes. En aquellos supuestos en los que el residente no pueda acudir al comedor por encontrarse convaleciente, la empresa establecerá los medios necesarios para facilitar una bandeja con el menú establecido donde la Dirección determine.

Corresponderá al adjudicatario la recogida y retorno (si se diera el caso) de los servicios y materiales utilizados en dependencias y/o cocina, así como el posterior lavado de bandejas, vajillas, contenedores, carros, etc.

1.7. Horarios de comedor

La entrega de los menús se efectuará con arreglo a los horarios que indicará TRAGSA y que serán por norma general los indicados en la composición del menú.

Cualquier variación de los mismos será comunicada con antelación suficiente al adjudicatario del servicio de cocina.

En el desayuno, almuerzo y cena se podrán establecer hasta tres turnos si TRAGSA lo considera conveniente.

Con motivo de Celebraciones tradicionales, podrán establecerse horarios diferentes o servicios complementarios en otros horarios, en días concretos o periodos de días. La empresa adjudicataria deberá cubrir con su Personal los nuevos horarios o los Servicios complementarios que se establezcan, sin incremento del Coste del Servicio. Estas modificaciones se comunicarán a la empresa adjudicataria con suficiente antelación.

En Ramadán se establecerá un horario específico para los residentes que realizan el ayuno, debiendo haber personal de catering suficiente para cubrir los servicios según el ritual religioso, a tener en cuenta principalmente los horarios de madrugada.

1.8. Entrada de personas acogidas

Se avisará con un mínimo de 12 horas de antelación la llegada de personas acogidas al centro, debiendo tener previsto el servicio de comida para estas nuevas incorporaciones.

Los horarios de llegada de las nuevas incorporaciones no se pueden determinar, por lo que estas personas podrán necesitar hasta tres servicios de comidas (almuerzo, meriendas y/o cenas). Estas nuevas acogidas se contabilizarán como medio menú, independientemente del número de comidas que realizan.

Si las llegadas no coinciden con los horarios de comidas se podrán requerir picnics adicionales.

1.9. Preparación de picnics y reserva de menús

Diariamente se solicitarán con un margen mínimo de 12 horas el suministro de picnics para un determinado número de personas acogidas que tendrán que salir del centro por diversos requerimientos o citas programadas.

Así mismo, se comunicará en el mismo día reservas para una determinada cantidad de menús de comida o cena para personas acogidas que no pueden llegar a los comedores en los horarios establecidos por retrasos en sus citas y salidas programadas. El número de personas para los que se requiera picnics y/o reserva de comida/cena será diferente cada día.

2. Servicios extraordinarios.

En época de **Ramadán** el servicio se adaptará a las circunstancias de esta festividad, en la que no se ingieren alimentos ni bebida durante el día, pero que exige un servicio de alimentación en horario nocturno.

Durante todo el **Ramadán**, se debe incluir un pack por usuario de rotura del ayuno, compuesto de 6 ud de dátiles grandes (120 g), batido de cacao/brick zumo de frutas sin azúcar añadido (200 ml) y una pieza de bollería artesanal (60g), que debe repartir la prestaría antes de la cena o de madrugada.

La cena durante el **Ramadán** siempre se servirá de noche, y una vez ingerido por los usuarios el pack de rotura del ayuno, como máximo una hora después de la puesta del sol. La dieta será la habitual.

El desayuno en época de **Ramadán** se servirá entre las 4:00 y las 6:00 horas (pudiendo variar en función de la época del año en la que se celebre la festividad) y en el mismo se incluirá también el alimento establecido para el almuerzo.

Tras la finalización del **Ramadán**, durante la celebración de la Pascua Chica y la Pascua Grande (Fiesta del Cordero), el menú del almuerzo contará al menos con un plato individual de entrantes propios de esta festividad; un plato especial formado por una pieza de carne distinta de cerdo (preferentemente cordero o cabra), con una guarnición distinta a las servidas el resto del año; una pieza de dulce típico de la Pascua y refresco (300 ml) gaseoso, sin alcohol y una pieza de pan (80g).

En las fiestas de Navidad y Fin de Año el menú de almuerzo y/o cena contará al menos con un plato individual de entrantes propios de esta festividad; un plato especial formado por una pieza de carne distinta de cerdo (preferentemente cordero o cabra), con una guarnición distinta a las servidas el resto del año; una pieza de dulce típico de esta festividad y refresco (300 ml) gaseoso, sin alcohol, y una pieza de pan (80g).

Los menús especiales de las festividades de Ramadán, Pascua Chica, Pascua Grande, Navidad y Fin de Año deberán venir definidos en la oferta económica que se presente.

3. Características del servicio

- El servicio incluirá la elaboración, distribución, transporte en línea caliente y emplatado de los menús.
- El emplatado y servicio de los desayunos, almuerzos y cenas a los usuarios estará a cargo del personal de la prestataria.
- Los alimentos se servirán en recipientes homologados.
- El adjudicatario deberá proceder a la retirada, recogida y limpieza de los utensilios utilizados durante el servicio de comidas (platos, vasos, cubertería, etc.).
- El adjudicatario deberá proceder a la limpieza diaria de las superficies de trabajo, sillas, mesas, lineales, estanterías, suelo, paredes y techos de los comedores. El personal de la adjudicataria deberá llevar los residuos a los contenedores haciendo una buena gestión en el reciclaje del cartón, plástico, orgánica y restos, no siendo por cuenta de la prestataria la gestión de los residuos.

- Toda los medios y maquinaria, además de sus instalación y suministros (salvo agua y luz), mantenimiento, transporte y desinstalación, que necesite la prestataria para realizar el servicio solicitado, correrá por cuenta de las misma. Tragsa únicamente dispondrá para la prestación del servicio de un punto de agua y otro de luz, además de las instalaciones descritas en el Anexo II de Materiales, que podrán ser usadas por las prestatarias.
- Se deberá hacer una correcta presentación de la vajilla, cubertería, bandejas y demás complementos, asegurando el buen estado y limpieza de los mismos.
- El servicio contratado incluye la reutilización y lavado de la vajilla.
- Los menús siempre se servirán calientes en el punto de recogida de los usuarios y será responsable de ello la adjudicataria.
- Siempre se buscará conseguir una presentación atractiva de los alimentos y la adaptación de la apariencia, el sabor, la textura y valores nutritivos a las necesidades y gustos de los usuarios, a fin de garantizar su máxima aceptación.
- El personal responsable de TRAGSA estará facultado para supervisar la selección y conservación de materias primas y alimentos, así como su manipulación y preparación, en especial la temperatura de los mismos, pudiendo decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene son las adecuadas y, en caso contrario, rechazarlas.
- La confección de los menús y la elaboración de las comidas se hará conforme a los estándares de calidad y seguridad alimentarias.
- Mensualmente y antes del día 20 de cada mes, la empresa prestataria establecerá el programa de menús de todo el mes siguiente, en el que especificará las características nutricionales de los mismos. TRAGSA dará el visto bueno y podrá hacer cambios en la propuesta del menú.
- Semanalmente se definirán el número exacto de menús que se requerirán, las dietas especiales y cualquier especificidad que deba ser tenida en cuenta por la adjudicataria.
- La prestataria del servicio deberá establecer un sistema de autocontrol basado en los principios de análisis y peligros y puntos de control críticos (APPCC), que será facilitado a TRAGSA a la firma del contrato.
- Este sistema deberá ser suficiente para que en caso de intoxicación se pueda aclarar el motivo de la misma a la mayor brevedad posible.

- Se entenderá como falta muy grave la aparición de un proceso de intoxicación alimenticia entre los usuarios del centro, provocada por un mal estado de los alimentos servidos o por una mala gestión en su manipulación o servicio. Esta podrá suponer la resolución del contrato unilateralmente.
- La empresa prestataria debe tener capacidad para solventar en un plazo máximo de tres (3) horas cualquier tipo de eventualidad relacionada con el servicio a prestar y que se genere por causas imputables a la misma.
- En el caso de que se disponga de instalación de cocina propia en el centro, el responsable del servicio podrá exigir al adjudicatario la utilización de dichas instalaciones para la preparación de las dietas establecidas en el Pliego y será el adjudicatario el responsable del Mantenimiento Preventivo y Correctivo de dicha instalación. Previo al inicio de puesta en marcha de la cocina, el responsable del servicio elaborará un inventario del equipamiento al efecto de llevar a cabo dicho mantenimiento.
- Todo el personal de la prestataria que integre el servicio deberá contar con las habilitaciones mínimas exigibles, especialmente con el Carnet de Manipulador de Alimentos.
- Todos los servicios se prestarán conforme a lo establecido por las autoridades sanitarias.
- La empresa prestataria deberá reducir al mínimo posible la generación de residuos, además de clasificar escrupulosamente los generados al objeto de que sean correctamente gestionados.
- Se encargará de hacer de forma permanente campañas de concienciación a los usuarios del servicio para evitar desperdiciar alimentos, reducir y separar los residuos correctamente. El adjudicatario informará a Tragsa de las campañas que realice al respecto, así como detallará el contenido de las mismas.
- La gestión de los residuos y mantenimiento de las condiciones higiénicas dentro de la zona de comedor será por cuenta de la prestataria. Los residuos serán depositados de forma separada y masiva en los contenedores que se habiliten en el recinto para su gestión final, de los que no queda responsabilizada la prestataria.
- Para la gestión de residuos y gestión medioambiental, la empresa prestataria contará con el certificado ISO 14001.
- La empresa prestataria será la responsable de la logística de la gestión de los residuos hasta la zona de contenerización. Así, en cada centro se facilitarán los contenedores necesarios para el depósito de los residuos, que serán desplazados y colocados correctamente desde y hasta la zona de contenerización por el personal de la adjudicataria.
- Además, la empresa deberá contar con un seguro de responsabilidad civil de productos, con cobertura suficiente para el fin al que se destina el servicio, y específicamente deberá cubrir los riesgos por intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-

sanitaria ante TRAGSA o terceros, con una cobertura de responsabilidad civil de producto de 1.000.000 € y sin sub-límite por víctima.

- La empresa deberá abstenerse de hacer cualquier tipo de publicidad en el centro donde presta el servicio.
- TRAGSA aportará para el adecuado desempeño del servicio:
 - o Locales e instalaciones fijas de comedor
 - o Cocinas con aparatos y mobiliario (según anexo II de material)
- La empresa adjudicataria quedará obligada a mantener en buen estado los medios puestos a su disposición a la firma del contrato, o los incorporados con posterioridad, levantándose inventario de los mismos que se unirá como anexo al contrato. Correrán a cargo de la empresa sus reparaciones, mantenimiento (preventivo y correctivo) y conservación, incluyendo la reposición de los elementos que no pudieran ser reparados, así como las mejoras necesarias para el mantenimiento de la calidad de los servicios.
- En el supuesto de reposición de material inservible y cuya reparación no fuera técnica o económicamente viable, el nuevo material tendrá al menos las mismas características técnicas que el sustituido, siendo necesaria la conformidad de la Dirección del Centro o responsable del contrato para proceder a la sustitución. El material sustituido por inservible deberá ser entregado al Centro a efectos de realizar los trámites administrativos que correspondan en cada caso.
- Para la conservación de estos elementos, la empresa adjudicataria dispondrá de un mantenimiento integral para la reparación con carácter inmediato de las averías que pudieran producirse en las instalaciones y el equipamiento. Este mantenimiento incluirá un calendario de revisiones de todos los equipos existentes, orientado a la consecución de un óptimo estado de uso de todos ellos. Para ello, la empresa deberá facilitar a la Dirección del Centro el inventario y Plan operativo de Mantenimiento.
- No obstante, lo establecido anteriormente, si en caso de averías no se diese respuesta inmediata por la empresa adjudicataria para la subsanación de la misma, el Centro podrá proceder a la oportuna reparación, descontando posteriormente el precio abonado por la misma, en las facturaciones correspondiente.

4. Normativa aplicable

La empresa adjudicataria deberá cumplir lo dispuesto en la legislación y normativa vigente que resulte de aplicación durante la prestación del servicio objeto de contrato.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que cumple con las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene y cualquier otra disposición legal que pueda afectar a la prestación del servicio, especialmente en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos

en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, en el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, y en el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y la manipulación de los mismos por parte del personal de la empresa.

La empresa que suministra las comidas deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

Los envases para el envasado y embalado provendrán de una empresa autorizada para la elaboración de materiales en contacto con los alimentos y estará inscrito en el RGSEAA.

5. Personal

5.1. Obligaciones en materia de personal

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria, el cumplimiento de las obligaciones fiscales, laborales y de seguridad social de los profesionales propuestos para la ejecución del contrato.

Será de obligado cumplimiento por parte de los trabajadores seleccionados, el respeto a la norma básica de autoprotección, así como la participación en los planes de autoprotección y evacuación del centro tal como recoge Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección del centro, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

Ningún conflicto laboral o de otra índole repercutirá en la prestación de los servicios contratados.

Durante los paros laborales de los que tenga conocimiento previo la autoridad oficial correspondiente y hayan sido legalmente autorizados, la empresa adjudicataria mantendrá el equipo indispensable para atender los servicios mínimos que señala la Ley. En caso de incumplimiento, TRAGSA se reserva el derecho de no abonar al adjudicatario la parte proporcional del importe total correspondiente al periodo de tiempo en que hayan estado sin asistencia las instalaciones, o a rescindir el contrato por incumplimiento del mismo.

Será por cuenta del adjudicatario toda negociación y gastos de personal, abono de los salarios y demás conceptos retributivos; la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la imposición de sanciones y cuantos efectos de Seguridad Social procedan, en particular el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, asimismo queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad laboral y profesional del personal a su servicio, en la forma y condiciones legalmente establecida.

TRAGSA no tendrá responsabilidad civil alguna derivada de los daños o perjuicios personales o materiales ocasionados por las actuaciones realizadas por los trabajadores del servicio de restauración contratado en el cumplimiento de sus tareas que, en cualquier caso, asumirá la empresa adjudicataria o su aseguradora.

La empresa adjudicataria garantizará la supervisión e instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, según dispone el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Los uniformes y complementos del personal de cocina serán por cuenta del adjudicatario. Este personal irá identificado convenientemente, y presentará en todo momento, en atención a la dignidad del Centro y a las exigencias de su puesto de trabajo, condiciones adecuadas de presencia, modales, compostura, etc., así como un cuidado escrupuloso de la limpieza y decoro del vestuario.

5.2. Composición de la plantilla

Al inicio de la prestación del servicio la empresa adjudicataria entregará al Centro una relación del personal que habrá de prestar servicios en el centro incluyendo su categoría profesional, y justificando documentalmente la situación de alta en la Seguridad Social. La empresa adjudicataria comunicará por escrito con antelación suficiente, las variaciones que se produzcan en los componentes de la plantilla. En el caso de nuevas incorporaciones, será requisito indispensable para el acceso al Centro, copia del documento de Alta en la Seguridad Social de los nuevos trabajadores.

Igualmente, y con carácter mensual, la empresa presentará junto con la factura correspondiente, certificado de hallarse al corriente en el Código de Cuenta de Cotización a la Seguridad Social correspondiente al Centro de Trabajo, o en su defecto copia de los Documentos de Cotización relativos a dicho Centro.

TRAGSA podrá solicitar, en el plazo de 15 días desde el comienzo del contrato el cambio de alguno o todos los operarios subrogados. El tiempo máximo para la sustitución de cualquiera de los operarios que presta habitualmente su servicio en el centro será de 24 horas.

TRAGSA podrá igualmente exigir al adjudicatario, que sustituya o traslade a cualquiera de sus empleados, cuando no proceda con la debida corrección en sus dependencias y en la realización del desempeño de su cometido.

La empresa designará un inspector responsable de los servicios del centro, que mantendrá permanente contacto con la persona designada por TRAGSA, con el fin de agilizar la comunicación entre la empresa adjudicataria y TRAGSA. El encargado dispondrá de los medios de comunicación adecuados para su localización en todo momento y lugar (telefonía, móvil, etc.). Asimismo, será responsable de la supervisión periódica del servicio contratado dejando constancia de la misma y dando cuenta de las deficiencias observadas.

El adjudicatario se compromete a mantener una plantilla suficiente para atender los servicios que en cada momento sean requeridos.

En caso de que se produzcan condiciones de sobreocupación (cuando se supere la ocupación oficial del centro) la empresa adjudicataria deberá incrementar el personal, como apoyo al servicio de cocina sin que ello suponga coste adicional al valor del presente contrato.

5.3. Organización del trabajo

El adjudicatario será el único encargado de organizar el servicio, así como dirigir y controlar al personal que lo presta, siempre respetando la actividad propia desarrollada en el centro y dependencias y de acuerdo con lo establecido en el presente pliego, y lo que en cada caso acuerde con TRAGSA.

La plantilla que el adjudicatario pondrá a disposición de cada centro donde preste el servicio será la adecuada para obtener el máximo nivel de calidad en las prestaciones objeto del contrato. TRAGSA establecerá el número mínimo de personas adecuadas para la prestación del servicio, que puede ser variable en función de las necesidades. No obstante, el adjudicatario deberá poner a disposición de TRAGSA como mínimo la siguiente estructura de personal:

- a) Director/a del servicio: Persona responsable del cumplimiento del contrato por parte del adjudicatario con capacidad para representar a éste ante TRAGSA en todas las cuestiones relacionadas con el contrato, localizable las 24 horas los 365 días del año.
- b) Coordinador/a. Será responsable del cumplimiento del contrato en su centro/zona, asegurando la prestación del servicio, con capacidad para tomar decisiones operativas relacionadas con el servicio. Tendrá presencia física a jornada completa y localizable durante las 24 horas los 365 días del año. Deberá contar con experiencia en la gestión de equipos.
- c) Supervisor/a: Serán los encargados de gestionar y organizar el servicio de cada comedor. Se trata de una figura intermedia entre el coordinador y el resto de personal logístico adherido al servicio del comedor. Podrán ser personas diferentes para cada turno.
- d) Personal de cocina y logística: Dicho personal se distribuirá en los turnos de trabajo suficientes para conseguir una correcta prestación del servicio y así poder cumplir con los horarios de comidas establecidos en este Pliego y las adaptaciones que puedan sufrir.
- e) Servicio dietético y nutricional: el adjudicatario pone a disposición un responsable por cada centro, que adecuará el menú y las dietas a las características necesarias de cada centro.

*5.4. Medios personales. Subrogación de personal. Se adjunta a este pliego Anexo I con la relación de personal a **Subrogar.***

A la hora de preparar su oferta y respecto de lo que se establece en el Convenio Colectivo Regulator vigente de las Empresas de Hostelería, las empresas licitadoras deberán considerar que en la actualidad hay personal desempeñando este servicio, con derecho a subrogación. Por lo que a tenor de lo establecido en el artículo 130 de la LCSP, se informa que actualmente prestan el servicio los trabajadores que se enumeran en el ANEXO I del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, con indicación de la categoría, antigüedad y pluses que vinieran percibiendo.

Asimismo, y sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de lo establecido en el artículo 44 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de octubre, el pliego de cláusulas administrativas particulares siempre contemplará la obligación del contratista de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último. En este caso, la Administración, una vez acreditada la falta de pago de los citados salarios, procederá a la retención de las cantidades debidas al contratista para garantizar el pago de los citados salarios, y a la no devolución de la garantía definitiva en tanto no se acredite el abono de éstos.

Las sustituciones o cualquier cambio de personal adscrito al servicio se comunicarán previamente a TRAGSA o inmediatamente después, si no hubiese sido posible hacerlo con anterioridad

No se admiten periodos de carencia en la cobertura de plantilla efectiva adscrita al servicio. En los casos de baja por enfermedad o absentismo, supuestos en los que el adjudicatario dispondrá de un plazo máximo de 3 días para cubrir la vacante, a contar desde el primer día de ausencia del trabajador en el puesto de trabajo.

El adjudicatario presentará con anterioridad al inicio de la prestación una relación detallada que comprende a todo el personal que adscriba al servicio, que como mínimo contendrá sus datos de identificación, genero, categoría laboral, funciones encomendadas y destino.

El personal irá, en todo momento, en correctas condiciones de aseo personal, provisto de uniforme adecuado a los trabajos a realizar, estación y condiciones climatológicas, y de los equipos complementarios que garanticen las condiciones de seguridad y salud, todo ello en buenas condiciones de uso y conservación, de acuerdo al Convenio Colectivo aplicable.

En ningún caso TRAGSA vendrá obligada, durante la vigencia del servicio ni al finalizar el mismo, a hacerse cargo del personal contratado por la prestataria, siendo de su exclusiva cuenta y cargo las liquidaciones de los contratos, así como el pago de las indemnizaciones que en su caso corresponda.

La Empresa adjudicataria en todo momento se atenderá a lo establecido en el convenio colectivo de aplicación.

6. Higiene y seguridad

El desarrollo de las labores propias del servicio de restauración definido en estos pliegos, se llevará a cabo observando en todo momento las más estrictas normas de higiene y seguridad, aplicando en estos locales las instrucciones que pueda dictar la Administración competente, así como en lo dispuesto en la normativa de aplicación establecida para este tipo de actividades.

6.1. Higiene alimentaria

Debido a que la actividad contratada se encuentra dentro del ámbito de aplicación de la normativa estatal en materia de higiene alimentaria, debiendo además tenerse en cuenta la Legislación Autonómica que pudiera dictarse, la empresa adjudicataria vendrá obligada a realizar, a su cargo, una inspección por empresa externa sobre los aspectos regulados por esta normativa (en especial por lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor)

La Certificación positiva emitida por la empresa encargada de la Inspección, deberá ser entregada a TRAGSA por la empresa adjudicataria, dentro del mes posterior a aquel a que corresponda dicho Certificado.

6.2. Residuos

Corresponderá al adjudicatario el traslado de los residuos generados en la cocina y zona de distribución de alimentos, hasta el lugar indicado para su retirada posterior. Además, la empresa adjudicataria llevará a cabo una Gestión de Residuos respetuosa con el medio ambiente, que implicará el cumplimiento de la normativa sobre esta materia, así como de las Instrucciones que pudieran darse desde TRAGSA.

Si como consecuencia de la actividad contratada se generaran residuos, a los que según la Normativa aplicable fueran aplicables condiciones especiales, de almacenamiento, tratamiento o eliminación, la organización y coste de estas operaciones serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

6.3. Prevención de riesgos laborales

El adjudicatario cumplirá estrictamente las obligaciones que para los empresarios establece la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, cuidándose especialmente de la vigilancia inicial y periódica de la salud de los trabajadores, en los términos previstos en dicha normativa, así como la que pudiera afectarle debido a la actividad de alimentación que constituye el objeto de este contrato.

La Dirección del Centro podrá solicitar en cualquier momento que se acredite documentalmente el cumplimiento de las obligaciones en esta materia.

6.4. Confidencialidad

El adjudicatario reconoce el carácter confidencial de toda la documentación y/o información a la que pueda tener acceso como consecuencia de la prestación de los trabajos objeto del contrato, comprometiéndose a mantener el carácter confidencial de todos los detalles relativos a la misma, y, por tanto, a no revelar a terceras partes, directa o indirectamente, total o parcialmente, cualquier dato y/o información del que haya tenido conocimiento por la ejecución de las prestaciones objeto del contrato.

Asimismo, el adjudicatario se compromete a adoptar las medidas necesarias para evitar la divulgación de cualquier información y/o documento existente en el centro en los que presta servicio o suministrada por TRAGSA, garantizando su seguridad y obligándose, en particular, a advertir a sus empleados del carácter confidencial de las informaciones que puedan conocer como consecuencia del ejercicio de sus funciones, y de la imposibilidad de extraer del centro y/o de poner en conocimiento de terceros datos del mismo de cualquier naturaleza, incluidos en cualquier tipo de soporte.

De igual manera, el adjudicatario se compromete a devolver a TRAGSA o destruir la información confidencial en el momento en que termine la vigencia del contrato, sin que sea necesario requerimiento previo para ello. Asimismo, se compromete a destruir cuanta información haya podido generar con base de la que es objeto del contrato, buscando y haciendo desaparecer en los ordenadores cualquier referencia.

El adjudicatario responderá directamente frente a TRAGSA de la divulgación o uso ilegal que de la información confidencial puedan hacer las personas que hayan tenido acceso a ella.

7. Características del centro

Las características generales del centro en los que debe prestarse servicio son las reflejadas en la siguiente tabla:

<i>Centro</i>	<i>Localización</i>	<i>Sectores</i>	<i>Nº máximo de Ocupantes</i>
El Prado	Calle Zaragoza S/N Polígono El Prado Mérida (Badajoz)	1	820

8. OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

8.1. Coordinación del servicio y transmisión de órdenes

El personal designado por TRAGSA será el encargado de coordinar la prestación del servicio en todos los edificios objeto de licitación.

Asimismo, previa comunicación a la empresa adjudicataria, TRAGSA efectuará los cambios necesarios en la plantilla para el correcto funcionamiento del servicio.

Por parte de la empresa adjudicataria el Director/a del servicio realizará como mínimo una visita por centro cada mes y se comunicará con antelación los servicios de carácter mensual para que puedan ser verificados por TRAGSA.

El Director/a del servicio deberá acompañar al personal de TRAGSA cuando así sea requerido para la inspección de las instalaciones.

La empresa adjudicataria para la realización del servicio, designará una persona para que pueda canalizar las órdenes que procedan de la propia empresa y a su vez de los responsables de TRAGSA.

8.2. Encuestas de satisfacción del servicio

El adjudicatario deberá realizar con periodicidad mensual una encuesta de satisfacción a los responsables de gestión de cada centro que indique TRAGSA. Dicha encuesta será presentada dentro de los 15 primeros días de servicio a TRAGSA para su validación.

Obligatoriamente la encuesta deberá ser electrónica.

El resultado de la citada encuesta será enviado a TRAGSA mensualmente, con el tratamiento de datos necesarios para poder ser interpretada. Su contenido será analizado por TRAGSA a los efectos de poder corregir o mejorar todo aquello que no cuente con la satisfacción del receptor final del servicio.

No se admiten presentación de variantes

3 de septiembre de 2024

ANEXO I PERSONAL A SUBROGAR

PERSONAL A SUBROGAR EN EL ALBERGUE DE MERIDA									
GENERO	CENTRO DE TRABAJO	CATEGORIA PROFESIONAL	FECHA ANTIGÜEDAD	TIPO DE CONTRATO	TIPO DE JORNADA	SALARIO BRUTO ANUAL	SEGURIDAD SOCIAL	PLUSES	CONVENIO APLICABLE
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	100	COMPLETA	17.276,00 €	6.046,60 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
HOMBRE	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	500	PARCIAL 25 HORAS	10.797,50 €	3.778,95 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	500	PARCIAL 25 HORAS	10.797,50 €	3.778,95 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	08/07/2024	500	PARCIAL 25 HORAS	10.797,50 €	3.778,95 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
HOMBRE	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	500	PARCIAL 25 HORAS	10.797,50 €	3.778,95 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	500	PARCIAL 25 HORAS	10.797,50 €	3.778,95 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ
MUJER	EL PRADO (MERIDA)	AUXILIAR DE COCINA	01/07/2024	500	PARCIAL 25 HORAS	10.797,50 €	3.778,95 €	NO APLICA	HOSTELERIA DE BADAJOZ

ANEXO II MATERIAL

INVENTARIO COCINA ALBERGUE EL PRADO (MERIDA)

ELECTRODOMESTICO	MARCA	UBICACIÓN	UNIDADES	OBSERVACIONES
MESA BAÑO MARIA		COMEDOR	1	
MESA CENTRAL ACERO INOX 2,4 M		COCINA	3	
MESA CENTRAL ACERO INOX 1,2 M		COMEDOR	3	
MESA CENTRAL ACERO INOX 2,4 M		COMEDOR	1	
LAVAMANOS DE PIE PULSADOR + MEZCLADOR 450x		COMEDOR	1	
TERMO LECHERA 50L		COMEDOR	2	
FREGADERO		COCINA	1	
MESA ACERO INOX SALIDA FREGADERO		COCINA	1	
LAVAVAJILLAS DE CUPULA LCP4550		COCINA	2	
ESTANTERIAS Y BALDAS ALUMINIO Y PVC		COCINA	7 METROS LINEALES	
CAMPANA EXTRACTORA CON MOTOR 9/9 1/3CV		COCINA	1	
ESTANTERIA MURAL METÁLICA		COCINA	2,4 METROS LINEALES	
ARMARIO CALIENTE IDEACER IDAC 90 40		COCINA	1	
GRIFO PEDAL+GRIFO DUCHA DOS AGUAS		COCINA	1	
ARMARIO FRÍO 2 PUERTAS		ALMACEN	1	
ESTANTERIAS Y BALDAS PVC		ALMACEN	6,2 METROS LINEALES	
PALET ALIMENTICIOS PVC		ALMACEN	9	