



MINISTERIO
DEL INTERIOR

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) DEL
CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE SERVICIO DE
CAFETERIA Y COCINA-COMEDOR EN LA COMANDANCIA DE
LA GUARDIA CIVIL DE ALBACETE, REDACTADO DE
ACUERDO A LA LEY 9/2017 DE 8 DE NOVIEMBRE DE
CONTRATOS DEL SECTOR PUBLICO.**

EXPEDIENTE Nº GC/AB/02/2024



INDICE GENERAL

1.- IDENTIFICACIÓN Y ANTECEDENTES

- 1.1.- Dependencia técnica que intervendrá en la adjudicación
- 1.2.- Objeto del contrato

2.- ALCANCE DE LA PRESTACIÓN

- 2.1.- Servicio de cafetería y cocina-comedor:

3.- EJECUCION DE LA PRESTACION

- 3.1.- Medios a disposición de la empresa
- 3.2.- Horario de la prestación
- 3.3.- Personal
- 3.4.- Higiene
- 3.5.- Uniformidad y comportamiento

4.- ORGANIZACIÓN Y PRESTACIONES

- 4.1.- Servicio de cafetería/comedor
 - 4.1.2.- Servicio de cafetería
 - 4.1.3.- Organización y distribución de menús
 - 4.1.4.- Condiciones dietéticas e higiénicas

5.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL

6.- VENTA DE PRODUCTOS A TRAVES DE MAQUINAS DISPENSADORAS AUTOMÁTICAS.

7.- LIMPIEZA

8.- CONTROL Y CALIDAD

ANEXOS

ANEXO I

- Menú del día
- Menú especial
- Modelo de menú especiales
- Modelo desayuno cafés/trabajo
- Modelos de cocktail/aperitivo
- Platos combinados



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COCINA - COMEDOR EN EL ACUARTELAMIENTO DE LA COMANDANCIA DE LA GUARDIA CIVIL EN ALBACETE

1. IDENTIFICACIÓN Y ANTECEDENTES

1.1 DEPENDENCIA TÉCNICA QUE INTERVENDRÁ EN LA ADJUDICACIÓN

Comandancia de la Guardia Civil de Albacete.

1.2 OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este Pliego de Prescripciones Técnicas es definir las condiciones por las que se regirá el contrato de explotación del servicio de cafetería y cocina/comedor para el personal de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, sita en Avenida Ramón y Cajal número 33, código postal 02005 Albacete, durante el periodo descrito en el apartado 6 del Cuadro de Características del Pliego de Clausulas Administrativas Particulares de este contrato.

Este servicio incluirá todos aquellos trabajos que se concretan en la cláusula 2, dedicados a la atención de los usuarios de la misma.

Los servicios objeto del presente contrato serán prestados exclusivamente al personal del Cuerpo de la Guardia Civil en la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, así como al personal militar y civil autorizado.

2. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN

Bajo la supervisión de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, quién establecerá las normas y el régimen general de funcionamiento, el servicio de cafetería y cocina/comedor se concretará en la ejecución de los trabajos relacionados a continuación, para la perfecta atención de los clientes y el elevado esmero en el trato a los mismos, en los términos, condiciones, características y especificaciones que se determinan el presente documento.

2.1 Servicio de cafetería y cocina-comedor:

La empresa adjudicataria se compromete a realizar, a su riesgo y ventura, sin derecho, por tanto, a indemnización por causas, averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio, ni por la disminución del número de usuarios que pudiera producirse en relación al inicialmente previsto, la prestación completa del servicio de cafetería, cocina/comedor y explotación, en su caso, de máquinas dispensadoras automáticas, en el Acuartelamiento de la Comandancia de la Guardia Civil Albacete, y comprenderá:

- La selección y compra de alimentos, artículos de consumo habitual en cafeterías, materias primas, así como la determinación de productos y cantidades adecuados para la prestación del servicio contratado.
- La recepción, almacenamiento y custodia de los mismos.



- La confección de la propuesta de menús.
- La manipulación y cocinado de los productos alimentarios necesarios para la confección de los servicios autorizados.
- El servicio y distribución de la comida en los locales y horarios que se establezcan.
- La recogida, limpieza, desinfección de los utensilios y menaje de cocina y comedor empleados, dejándolos en condiciones adecuadas para el siguiente uso.
- La limpieza y desinfección general de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso de restauración (cocina, cámaras frigoríficas, utillaje de distribución y reparto, etc.)
- La recogida, embolsado, según la normativa vigente, y evacuación de los residuos generados.

3. EJECUCION DE LA PRESTACION

3.1. MEDIOS A DISPOSICION DE LA EMPRESA

El Acuartelamiento cuenta con equipamiento e instalaciones adecuados para la ejecución del servicio objeto de este Pliego.

Se pondrán a disposición del adjudicatario los medios disponibles necesarios para la correcta ejecución del servicio, tales como:

- 1) Locales e instalaciones, los únicos que podrá emplear el adjudicatario;
- 2) Mobiliario, maquinaria y equipamiento, aportado por la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete.

No obstante, para garantizar su funcionamiento y conservación, al inicio de la prestación se realizará un inventario de los medios puestos a disposición del adjudicatario, siendo responsable de su buena utilización a los efectos de devolverlo en el mismo estado una vez cumpla el correspondiente contrato.

Ninguno de estos medios podrá ser alterado o modificado sin la previa autorización de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete y deberán conservarse en perfecto estado, siendo obligación exclusiva del adjudicatario asegurarse que al final de cada jornada queden limpios, ordenados y preparados para el inicio del trabajo del día siguiente.

El adjudicatario velará por el correcto empleo de todos los medios puestos a su disposición, dando cuenta por escrito a la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete de los desperfectos ocasionados por mal uso y las personas responsables de los mismos.



El adjudicatario queda obligado a comunicar, por escrito, a la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, de forma inmediata, las deficiencias que observe en las instalaciones.

3.2. HORARIO DE LA PRESTACION

Los días y horarios de la prestación y apertura al público del servicio será el siguiente:

De lunes a viernes:

- Cafetería: de 07:30 a 17:00 horas.
- Cocina-comedor: de 13:00 a 16:00 horas.

Sábados, domingos y festivos:

- Cafetería: de 09:00 a 17:00 horas.
- Cocina-comedor: de 13:00 a 16:00 horas.

Este horario general podrá ser, no obstante, adaptado a las necesidades del Centro, cuando concurren circunstancias o acontecimientos que lo requieran, previa comunicación al adjudicatario con el tiempo suficiente, a fin de adoptar las disposiciones precisas para prestar la atención necesaria. Con independencia de lo anterior, cualquier variación relativa a los días y el horario que proponga el contratista deberá acordarse con el Centro, debiendo contar con la aprobación expresa de éste.

Los horarios del servicio y las restricciones a la expedición de determinados artículos con carácter general o en franjas horarias determinadas serán fijados por el Órgano de Contratación.

La administración contratante, con motivo de actos oficiales o celebraciones que deban organizarse con carácter extraordinario, comunicará al adjudicatario las variaciones horarias oportunas y, en su caso, los días que pueda permanecer cerrado el servicio de cafetería y restauración.

La celebración de cualquier otra actividad propia de restauración, cafetería y otras complementarias no recogidas en el presente documento deberá ser autorizada expresamente por el órgano de contratación a solicitud del adjudicatario.

3.3. PERSONAL

GENERALIDADES.

El personal contratado para la realización del servicio deberá de disponer del carnet de manipulador de alimentos vigente, pudiendo el personal que a tales efectos se designe por el órgano de contratación solicitar su exhibición en cualquier momento.

El adjudicatario deberá destinar a la prestación del servicio contratado el personal preciso para atender las obligaciones que se derivan del presente contrato, debiendo



presentar, a tal efecto, relación del personal y funciones que asignará al mismo para la realización del servicio y siempre que se produzcan cambios del mismo.

A los efectos del punto anterior, se considera que el personal mínimo que, con carácter permanente, es preciso para el desarrollo ordinario de la prestación objeto del contrato, es el siguiente:

- **Un cocinero.**
- **Dos camareros.**

Cuando se preste un servicio especial, diferente al contratado, se podrá aumentar o disminuir, de forma temporal, el personal mínimo establecido.

El contratista deberá designar a un representante responsable ante la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete.

Las ausencias o bajas por enfermedad del personal serán cubiertas por el adjudicatario de forma inmediata.

Todos los costes y responsabilidades inherentes a la contratación de ese personal correrán a cargo del adjudicatario.

La empresa adjudicataria podrá modificar el número de personas con la autorización expresa del Órgano de Contratación.

Todo el personal afectado por lesiones cutáneas y otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata.

Asimismo, se determina expresamente que el personal que presta los servicios de cafetería y cocina-comedor no tendrá acceso al uso del Servicio Médico existente en el Acuartelamiento de Albacete, salvo en casos de urgencia debidamente justificados.

No se admitirá en ningún caso, la presencia de personal en estado febril o gripal manifiesto en las áreas que tengan contacto físico o aéreo con los alimentos.

Mensualmente, el adjudicatario presentará a la Comisión de Seguimiento y Control de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, copia de los documentos TC1 y TC2, acreditativos de haber cumplido sus obligaciones de cotización, respecto de los trabajadores contratados. Debido a la necesidad de garantizar la seguridad en el acceso y permanencia en las instalaciones, el adjudicatario comunicará, a la máxima brevedad posible, a la Jefatura de la Comandancia la identidad del personal que contrate para trabajar en el acuartelamiento.

El Órgano de Contratación se reserva el derecho de someter a reconocimientos médicos a dicho personal, así como a exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos médicos que como empresa le obligue la legislación vigente.

El Órgano de Contratación podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.



La sustitución y/o 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.

Este personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento y del Estatuto de los Trabajadores, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete o la Administración, ni exigir a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de su trabajo y de las obligaciones que existen entre el adjudicatario y sus operarios, aún el supuesto de despidos o medidas que la empresa pueda adoptar en base al incumplimiento o interpretaciones erróneas del contrato o cualquier otro litigio que pueda surgir entre el trabajador y la contrata.

Se exigirá a dicho personal que tenga conocimientos de seguridad e higiene en el trabajo y deberá someterse a las normas sobre seguridad y control que fije la Dirección de la Guardia Civil, en cuestión de la prevención de Riesgos Laborales, estando el adjudicatario obligado a aportar los siguientes datos de los mismos:

- Nombre y apellidos.
- Fecha y lugar de nacimiento.
- Fecha de alta en la empresa.
- Fotografía de tamaño carné.
- Fotocopia DNI o NIE (anverso y reverso)
- Centros en los que ha prestado servicio y periodo de prestación del mismo.
- Declaración de la empresa o certificación procedente de experiencia probada en el campo de la hostelería.

Todos los daños causados por el personal de la empresa adjudicataria para este servicio, tanto a mobiliario como a las instalaciones, además del valor de cualquier sustracción que pueda realizar dicho personal, serán indemnizados por dicha Empresa.

El adjudicatario no podrá sustituir el personal destinado al servicio en el Centro sin la autorización expresa de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil en Albacete, la cual, por el contrario, se reserva el derecho a obligar al adjudicatario a sustituir a cualquiera de sus trabajadores cuando no se consideren idóneos, y siempre por motivos justificados.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en las Leyes de Relaciones Laborales, de la Seguridad Social y Disposiciones vigentes o las que en lo sucesivo se dicten en esta materia.

3.4 HIGIENE

Se exigirá al personal el cuidado de la higiene diaria y en la manipulación de las diferentes materias primas y productos ya elaborados, en especial en los aspectos siguientes:

No se permite llevar joyas u objetos similares (anillos ostentosos, pulseras, piercing).



Las manos y las uñas se deben mantener limpias. Las uñas se llevarán cortas sin barniz. El personal se lavará las manos y antebrazos (cuando se lleven descubiertos):

- Cuando se inicie el servicio.
- Entre las manipulaciones de materias primas diferentes.
- Al salir del baño.
- Después de manipular el material sucio.

Se prescribirá el uso del jabón y del cepillo de uñas.

Se utilizará papel desechable para secarse las manos.

Se prohibirá el uso de secador eléctrico en la zona de manipulación de alimentos.

El lavado de manos se realizará con jabón y agua corriente, caliente y potable.

El adjudicatario colocará indicadores permanentes que recuerden la obligación de lavarse las manos.

En las zonas de manipulación y de almacenamiento de alimentos se prohibirá todo aquello que pueda contaminarlos: comer, fumar o cualquier otra práctica antihigiénica como masticar chicle o escupir.

Se prohibirá la presencia de animales domésticos en las zonas de almacenamiento, distribución y elaboración de alimentos.

En todo momento se adoptarán todas las medidas higiénico-sanitarias dictadas por las autoridades competentes.

3.5 UNIFORMIDAD Y COMPORTAMIENTO.

Será responsabilidad del adjudicatario la correcta presentación permanente del personal que atiende las diferentes prestaciones del contrato, en cuanto al aseo personal, decoro y limpieza en el vestuario, que será el habitual en la hostelería para las funciones de cocinero, auxiliar de cocina o pinche, camareros y demás personal.

Cuando este personal no procediese con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, el Órgano de Contratación lo pondrá en conocimiento del contratista a los efectos procedentes, pudiendo solicitar su sustitución al adjudicatario.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo su personal. La uniformidad habrá de ser aceptada por la Administración cuidando al máximo la higiene y decoro de su vestuario.

El personal utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza cuando proceda, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza, no pudiendo emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de ejercer sus funciones.

4. ORGANIZACIÓN Y PRESTACIONES.

El adjudicatario quedará obligado a servir los productos ofertados al precio que resulte de la adjudicación, Cualquier otro producto o servicio que se pretenda prestar al margen del modelo de proposición económica, podrá establecerse de común acuerdo entre el adjudicatario y el órgano de contratación previa solicitud motivada del primero.



4.1 SERVICIO DE CAFETERÍA/COMEDOR.

La prestación se efectuará en régimen de cafetería/restaurante. El adjudicatario estará obligado a servir los siguientes tipos de menús o servicios: desayuno, menú diario (comida), menú del día especial, servicios especiales y comidas de protocolo.

Las consumiciones de barra (bebidas y refrescos) se servirán acompañadas de un pincho o tapa con una variedad de, al menos, tres diferentes por día.

DESAYUNO.

El desayuno podrá servirse en la cafetería/comedor, durante el horario establecido en este PPT, cuando así lo disponga la Administración contratante. Estará integrado por los siguientes productos: leche, café, café con leche, cacao o similares, infusiones y zumos; bollería, tostadas, churros, bocadillos y pinchos.

MENÚ DIARIO (COMIDA).

Se ofrecerá cada día y estará compuesto como mínimo de 2 primeros, 2 segundos, 2 tipos de postre (uno de ellos lácteo) y bebida (cerveza 1/3, copa de vino, agua mineral o refrescos). El vino o cerveza será servido con arreglo a la normativa vigente al respecto en la Guardia Civil (Orden General número 5 de 7 de marzo de 2001-BOGC. núm. 8)

En el ANEXO I se adjuntan modelos orientativos de menús que servirán de base para que los licitadores presenten su oferta económica.

MENÚ DEL DÍA ESPECIAL.

En los días que determine la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, y hasta un máximo de 7 días al año, el adjudicatario estará obligado a elaborar un menú de calidad, al precio que resulte de la adjudicación de este contrato. Las fechas deberán ser comunicadas al adjudicatario con la suficiente antelación.

En todo caso queda garantizada la prioridad en el empleo del comedor para actos institucionales o protocolarios, reuniones de servicio o trabajo u otras reuniones de carácter profesional. Si por causas sobrevenidas quedara anulada una autorización previamente concedida como consecuencia del cumplimiento de la prioridad mencionada anteriormente, el adjudicatario asumirá esta situación dentro del funcionamiento normal del negocio, siéndole de aplicación el principio general de riesgo y ventura que asume en la ejecución del objeto del contrato.

Su composición, categoría y presentación, cualitativa y cuantitativamente considerados, será superior a la presentada en el menú diario (comida), debiendo presentar entrantes, un primer plato, un segundo plato y postre, además de café o infusión. Igualmente comprenderá pan y bebida (cerveza 1/3, copa de vino, agua mineral o refrescos). El vino o cerveza será servido con arreglo a la normativa vigente al respecto en la Guardia Civil (Orden General número 5 de 7 de marzo de 2001-BOGC. núm. 8)



Deberán existir, como mínimo, 3 opciones diferentes para cada plato y postre. En el ANEXO I se adjuntan modelos orientativos de menús que servirán de base para que los licitadores presenten su oferta económica.

SERVICIOS ESPECIALES.

Estos servicios se prestarán por encargo (con la suficiente antelación), a requerimiento de los responsables del Centro, como consecuencia de la organización de celebraciones, cursos, conferencias y reuniones en que así se estime. Se servirán en los locales al efecto. No obstante, a petición del órgano de contratación se podrán servir en otros locales, en cuyo caso podrá incrementarse el precio hasta un máximo del 10% sobre los oficiales, y en el que quedará incluido el servicio de camareros necesario.

Tendrán esta consideración:

- Desayunos / Cafés de trabajo.
- Cocktails o aperitivos.
- Comidas de Protocolo.

En el ANEXO I se adjuntan modelos orientativos de este tipo de servicios y referidos a los desayunos, cafés de trabajo y cocktails/aperitivos, que servirán de base para que las empresas presenten su oferta económica.

Además, cuando se disponga la realización de una comida de carácter protocolario, se participará con la suficiente antelación al adjudicatario a los efectos de fijar su composición y precio por plaza dentro de los límites ofertados por el contratista. En el supuesto de no alcanzar un acuerdo con el adjudicatario sobre tales extremos, la Administración contratante se reserva el derecho de poder contratar este servicio a otras empresas distintas del adjudicatario.

OTROS MENÚS Y ALTERNATIVAS.

El adjudicatario, además de atenerse a los anteriores menús obligatorios, podrá ofertar a la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete otras alternativas; como la elaboración de platos combinados, medio menú y comida del día (integrada por primer y/o segundo plato, pan, bebida y postre), así como la posibilidad de facilitar su suministro para llevar, sin sobrecoste adicional respecto del precio ofertado en cafetería/comedor.

En el ANEXO I se adjuntan modelos orientativos de este tipo de servicios, que servirán de base para que las empresas presenten su oferta económica.

4.1.2 SERVICIO DE CAFETERÍA

Comprenderá los usuales en este tipo de actividad: infusiones, bebidas, refrescos, bocadillos, aperitivos, pinchos, bollería y similares. Incluyendo los desayunos completos y tapas o raciones calientes o frías que se elaboren en la cocina de la contrata, todo ello atendido por camareros en la barra o en las mesas instaladas en el local destinado a la cafetería y, en su caso, en el comedor.



El adjudicatario queda obligado a ofrecer el surtido de artículos o productos que aparece relacionado en el modelo de oferta económica, siendo el precio el que resulte de la adjudicación.

4.1.3 ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE MENÚS

La composición del menú diario (comida) deberá de figurar expuesto en los lugares reservados a tal efecto en la cafetería y en la puerta de acceso al comedor/cafetería, antes de las 11:00 de cada día.

Las propuestas de menús deberán contemplar lo siguiente:

- Permitir una rotación mínima de 15 días.
- Adecuarse a la climatología.
- Reunir las condiciones dietéticas e higiénicas indicadas en este PPT.

La empresa adjudicataria deberá constituir una reserva suficiente de suministros para hacer frente al servicio, ante contingencias imprevistas o situaciones puntuales de desabastecimiento que puedan producirse.

En cualquiera de los menús especificados, la empresa adjudicataria tendrá presente que caso de que, por exceso de consumición, algún plato (en todas sus opciones) se agotase, estará obligado a sustituirlo por otro de igual o superior categoría y calidad.

4.1.4 CONDICIONES DIETÉTICAS E HIGIENICAS

Las comidas que se sirvan han de asegurar, en general, las necesidades alimenticias del personal que las consuma en los siguientes apartados:

Aporte energético, asegurándose un mínimo de 2.200 kilocalorías diarias, con el desglose orientativo y aproximado que a continuación se expone:

Desayuno: 600 kcal
Comida: 1.600 kcal

Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos. La dieta basal tendrá la siguiente composición:

2-15% de proteínas
55-60% de hidratos de carbono
30-35% de grasas
Aportación asegurada de vitaminas, sales minerales, fibra y agua.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad.



Todas las materias primas o platos preparados utilizados en la elaboración de los menús podrán ser inspeccionadas íntegramente por personal competente y cualificado de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, que podrá rechazarlos tanto en el momento de su entrada en el Centro, como en los almacenes, o en el momento de la entrega para su preparación. Igualmente, este personal podrá supervisar las materias primas en sus condiciones de almacenamiento, fecha de consumo preferente, stockajes que impidan cualquier desabastecimiento, etc..., y cuando una mercancía sea rechazada, deberá ser retirada inmediatamente.

Las comidas tendrán que estar bien guisadas, condimentadas y presentadas, debido a que no sólo cumplen una finalidad alimentaria, sino que son además motivo de satisfacción personal y colectiva.

Las materias primas deben ir correctamente etiquetadas, y cuando proceda, acompañarse de las certificaciones sanitarias oficiales que garanticen su origen.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

Los proveedores de estos productos deberán disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose en todo momento a la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos.

La expedición para consumo de bebidas alcohólicas estará condicionada a las limitaciones establecidas en la normativa vigente al respecto en la Guardia Civil (Orden General número 5 de 7 de marzo de 2.01-BOGC. núm. 8), pudiendo su incumplimiento ser causa de resolución del contrato.

5. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL

Para la prestación de los servicios, la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete facilitará al contratista los locales, instalaciones, mobiliario, maquinaria y utensilios que figuran en los inventarios depositados en la Jefatura, los cuales deberán ser firmados de conformidad por el adjudicatario.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles, mobiliario, maquinaria y utensilios recibidos, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento tanto el material que aporta la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, como el aportado por él mismo, incluso en el momento de cesar en el disfrute de la adjudicación, con responsabilidad personal plena por toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, salvo fuerza mayor. Será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice o deteriore, por otro de similar calidad, marca y rendimiento. Será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición.

Las averías y deterioros derivadas del uso y funcionamiento ordinario y normal de las instalaciones centrales que afecte a las dependencias objeto de este contrato serán a cargo de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete.



Caso de que hubiera equipos o instalaciones aportados por la Administración que, por su estado de deterioro u obsolescencia, fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará a la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, para proceder a su baja de inventario. En ningún caso los dará de baja sin el cumplimiento de estos trámites.

El adjudicatario deberá aportar y reponer periódicamente el menaje de cocina y demás material de cafetería y restauración (vajilla, cristalería y cubiertos) necesarios para el normal desarrollo de su actividad.

Las averías derivadas de un uso y funcionamiento normal en instalaciones centrales en que el problema afecte a las dependencias objeto de este pliego, serán a cargo de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete.

Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que, en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo de 24 horas.

Será obligación del adjudicatario el mantenimiento en perfectas condiciones, de acuerdo con la normativa vigente, de las instalaciones contra-incendios y evacuación del área que le afecte y en especial deberá proceder a la limpieza periódica de conducciones de humos y campanas, así como mantener expeditas las zonas de evacuación.

En caso de ser necesario para el normal desarrollo del servicio o por razón de mejora de las instalaciones, la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete podrá realizar las obras que estime necesarias en las mismas, debiendo ser soportadas por el adjudicatario facilitándose, por parte del Órgano de Contratación, si fuera posible, las instalaciones alternativas necesarias para la prestación de los servicios objeto de este contrato.

Las mejoras realizadas por el adjudicatario en las instalaciones fijas o móviles que no puedan separarse sin menoscabo de la integridad de los bienes muebles o inmuebles afectados, que deberán ser previamente autorizadas, quedarán en poder de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete al finalizar el contrato y sus prórrogas.

A la finalización definitiva del contrato, el adjudicatario queda obligado a devolver a la Administración contratante todos los bienes recibidos en el correspondiente inventario, en perfecto estado de funcionamiento y conservación, excepción hecha de aquellos menoscabos causados por el desgaste derivado del uso normal y adecuado a sus fines de los mismos que sean debidamente acreditados por el adjudicatario.

Queda prohibido para el adjudicatario realizar cualquier tipo de actividad publicitaria dentro de las instalaciones, salvo autorización expresa de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete.

6. VENTA DE PRODUCTOS A TRAVES DE MAQUINAS DISPENSADORAS AUTOMÁTICAS.

Queda prohibida la instalación de máquinas expendedoras de tabaco, de conformidad con la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo.



Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario podrá instalar máquinas expendedoras de productos propios de su actividad, tanto en las instalaciones de la cafetería/comedor como en sus accesos o aledaños y, en su caso, en otros lugares de la Comandancia que se determinen, para su utilización durante los horarios de apertura o fuera de ellos, previa la preceptiva autorización de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, que fijará las condiciones de la misma. Asimismo, todas las máquinas dispensadoras que se autoricen deberán estar en posesión de cualquier tipo de permiso que contemple la normativa en vigor, necesaria para su instalación y posterior funcionamiento.

7. LIMPIEZA

La limpieza y desinfección de todos los locales e instalaciones en que se desarrolle las prestaciones objeto del contrato, así como los materiales necesarios para llevarla a cabo serán de cuenta de la empresa adjudicataria, quien debe mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

Se extremará la pulcritud de todos los suelos y paramentos verticales, de los accesorios de la cocina (hornos, fogones, campanas extractoras, etc.), y de los fogones, planchas, cafeteras y similares existentes.

La limpieza y desinfección de la cocina ha de ser: limpieza permanente, limpieza final de cada turno, limpieza diaria y limpiezas programadas periódicas, siguiendo pautas y frecuencias que se indican a continuación:

- Limpieza permanente: se realizará al surgir la necesidad.
- Limpieza final de turno: se realizará después de cada periodo (desayuno/almuerzo/comida), inmediatamente después del uso de las zonas correspondientes.
- Limpieza diaria: tendrá lugar diariamente al término del horario de apertura.
- Limpiezas programadas: se realizarán con la periodicidad semanal, quincenal, mensual, trimestral y semestral.

Para todos los procesos de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios de cocina se utilizarán los productos (detergentes, desengrasantes, desincrustantes, desinfectantes, etc.) más adecuados en cada caso.

La Guardia Civil efectuará una acción inspectora sobre el estado de los útiles e instalaciones tantas veces como lo estime conveniente.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la reposición de todos los productos y materiales fungibles de limpieza e higiene, tales como papel higiénico, papel para toallas, jabón de manos, etc.

La recogida de los residuos generados, sólidos o líquidos, será responsabilidad de la empresa adjudicataria, adecuándose a lo que en cada momento establezca la legislación



vigente, debiendo garantizarse un procedimiento selectivo que permita el reciclado posterior de los desechos.

Los servicios generales desinfección, desinsectación y desratización (DDD) a realizar en dichas instalaciones correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

8. CONTROL DE CALIDAD

La Administración contratante tendrá derecho de acceso a la totalidad de las instalaciones que utilice la empresa adjudicataria.

El órgano contratante podrá efectuar los controles de calidad que estime convenientes para verificar el cumplimiento de los términos y condiciones del contrato, estando obligado el adjudicatario a subsanar en tiempo y forma los defectos o desviaciones que se produzcan.

El adjudicatario deberá facilitar, en todo momento, la labor del personal competente y cualificado designado a estos efectos por la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, poniendo a su disposición la documentación, personal y medios necesarios a estos efectos.

Podrán ser objeto de control de calidad por la Administración contratante:

- El estado y uso que se haga de las instalaciones y su entorno, equipos, materiales y medios de transporte.
- Las materias primas, ingredientes, auxiliares tecnológicos y otros productos utilizados para la preparación y elaboración de productos alimenticios.
- Los procedimientos empleados durante la elaboración de las comidas.
- Los productos elaborados y semielaborados.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios.
- El etiquetado y la presentación de los productos alimenticios adquiridos.
- Los procedimientos y materiales de limpieza y mantenimiento, desinfección y plaguicidas.
- Los medios de conservación empleados.

Este control podrá realizarse mediante una o varias de las siguientes operaciones siguientes:

Inspección; toma de muestras y análisis.

Examen del material escrito y documental.

Examen del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.) aplicado por la Empresa Adjudicataria y de los resultados que se desprenden del mismo.

Cualquier incumplimiento detectado en el Proceso de Inspección que afecte a los requisitos o términos y condiciones del contrato podrán ser objeto de rechazo total o parcial por parte del personal competente y cualificado designado al efecto.



Incidencias. El adjudicatario estará obligado a comunicar de forma inmediata, y por escrito, a la Jefatura de Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete, todas aquellas deficiencias que observe en las instalaciones, mobiliario y en general los medios puestos a su disposición.

Asimismo, podrá realizar cuantas sugerencias estimen oportunas para la mejor ejecución del servicio de este Pliego.

Seguridad. Toda información conocida por la empresa adjudicataria y su personal será estrictamente confidencial, ya sea sobre instalaciones, trabajadores, clientes, régimen de funcionamiento y cualquiera otra. Cualquier documento de que tenga que hacer uso o al que tenga acceso será propiedad exclusiva de la Jefatura de la Comandancia de la Guardia Civil de Albacete y no podrá sacarlo del mismo.

Interlocutor. Para la prestación eficaz del Servicio de cafetería y cocina-comedor, la empresa adjudicataria designará una persona responsable encargada del servicio con disponibilidad horaria adecuada al periodo de apertura de las instalaciones dedicadas a la prestación.



ANEXO I

MENU DEL DÍA (COMIDA):

DEBERA ESTAR COMPUESTO POR:

PRIMERO: Sopas, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces, ensaladas, etc. (mínimo 2 opciones).

SEGUNDO: Carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición/ensalada. (mínimo 2 opciones).

POSTRE: Fruta, lácteos, repostería, etc. (mínimo 2 opciones).

Agua, refresco, vino o cerveza, gaseosa

Pan.

MENU ESPECIAL.

Su composición, categoría y presentación será superior a la del menú básico, con al menos 3 opciones por plato, además de entrantes.

MODELOS DE MENÚS ESPECIALES

EJEMPLO 1

Entrantes

Tomate con ventresca de atún
Escalope de ternera con guarnición
Tarta de chocolate con nata
Agua mineral / vino / cerveza
Café o infusión

EJEMPLO 2

Entrantes

Atascaburras
Lubina a la espalda con guarnición
Tarta de manzana a la crema
Agua mineral / vino / cerveza
Café o infusión

EJEMPLO 3

Entrantes

Sopa de pescado y marisco.
Filete de ternera con guarnición
Pan de Calatrava
Agua mineral / vino / cerveza
Café o infusión



2ª ZONA CASTILLA LA MANCHA
COMANDANCIA ALBACETE
OFICINA DE GESTIÓN ECONÓMICA

MODELO DESAYUNOS / CAFÉS TRABAJO

MODELO Nº 1

Café / Infusiones
Zumos
Bollería
Churros

MODELO Nº 2

Café / Infusiones
Zumos
Tostadas

MODELO Nº 3

Café / Infusiones
Zumos
Pastas variadas.

MODELOS DE COCKTAIL/APERITIVO

COCKTAIL-APERITIVO Nº1

CANAPÉS

Jamón serrano
Queso
Vegetales
Paté
Jamón York

CALIENTES

Tortilla española
Croquetas
Montaditos
Calamares romana

PASTELERÍA VARIADA

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza
Vino



COCKTAIL-APERITIVO Nº2

FRUTOS SECOS

Aceitunas
Almendras
Avellanas
Patatas chips

CANAPÉS

Jamón serrano
Jamón York
Queso
Vegetales
Embutidos
Salmón

CALIENTES

Tortilla española
Croquetas
Calamares romana
Pinchos variados
Salchichas

PASTELERÍA VARIADA

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza
Vino

COCKTAIL-APERITIVO Nº3

FRUTOS SECOS

Aceitunas
Almendras
Avellanas
Patatas chips

CONSERVAS

Mejillones
Berechos
Anchoas
Espárragos
Alcachofas Jamón

CALIENTES

Tortilla española
Croquetas
Montaditos
Cazuelitas
Calamares romana



PASTELERÍA VARIADA

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza
Vino

PLATOS COMBINADOS

Nº 1

Filete de lomo/pollo/ternera a la plancha.
Croquetas caseras (4).
Ensalada de lechuga y tomate y/o patatas fritas.

Nº 2

Rodaja de merluza, emperador o calamares a la romana
Ensaladilla rusa.
Ensalada de lechuga y tomate y/o patatas fritas.

Nº 3

Escalope de pollo/ternera/cerdo.
Pimientos fritos.
Ensalada de lechuga y tomate y/o patatas fritas.

Nº 4

Huevos fritos.
Salchichas (3) y bacón (3).
Ensalada de lechuga y tomate y/o patatas fritas.

Nº 5

Ensaladilla rusa.
San Jacobo o Flamenquín (2).
Ensalada de lechuga y tomate y/o patatas fritas.

Se admitirá en la oferta cualquier otra combinación de calidades similares a las anteriores.

El plato combinado incluye pan, agua mineral, vino o cerveza.