

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA GESTIÓN DE LAS DIVERSAS CAFETERÍAS Y BARES DE LA B. A. DE GANDO

OBJETO DEL CONTRATO

CLÁUSULA 1.-El objeto del contrato consiste en atender el servicio de cafetería y comedor en diversas cantinas y bares de la Base Aérea de Gando.

LUGAR Y DESARROLLO DEL SERVICIO

CLÁUSULA 2.-La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio de cafetería en los siguientes locales:

- Bar de Maestranza
- Bar Balneario de Suboficiales

La empresa será la encargada del suministro, gestión y mantenimiento de todas las máquinas expendedoras de bebidas, comidas, golosinas, helados, etc. situadas en la Base Aérea de Gando, a excepción de las propias que la Base mantiene y gestiona directamente. La seguridad de estas máquinas correrá a cargo de la empresa instaladora.

Por necesidades del servicio o por solicitud por parte del contratista se podrán activar nuevas cantinas, siempre que dicha solicitud sea aceptada por las dos partes. En este caso, el adjudicatario deberá cumplir con todas las cláusulas de este Pliego. La cantina del Balneario de Suboficiales podrá ser desplazada a otra ubicación, por necesidades del servicio, sin que el adjudicatario pueda pedir ninguna indemnización.

La Administración podrá gestionar directamente cualquier cantina que la necesidad lo requiera, previa autorización del Jefe de la Base Aérea de Gando, sin que la empresa adjudicataria pueda pedir daños y perjuicios o cualquier contraprestación a cambio.

OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

CLÁUSULA 3.-El comienzo del servicio será desde el día siguiente a la firma del contrato y durante el plazo de un año, prorrogable hasta un máximo de 5 años, de acuerdo a lo recogido en el PCAP y en concordancia con los arts. 29.2 y 29.4 de la LCSP, y será acordado por el Órgano de Contratación, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación al plazo previsto de finalización del contrato.

CLÁUSULA 4.-El personal contratado por la empresa dependerá laboralmente de la misma, no teniendo ninguna obligación contractual con el Ministerio de Defensa. Las obligaciones de carácter laboral que se puedan establecer entre el adjudicatario y sus empleados, en ningún caso afectarán al presente contrato, siendo en todo caso, de cuenta exclusiva del adjudicatario, como también lo será el cumplimiento estricto de todas las obligaciones de índole laboral, fiscal, de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales e higiene en el trabajo y cuantos surjan de los deberes del adjudicatario en su relación jurídico-laboral con sus trabajadores.

CLÁUSULA 5.-La empresa deberá estar al corriente de las obligaciones tributarias y de la Seguridad Social a la firma del contrato, y deberá aportar, cuando se le requiera, el Tc1 y Tc2 de la Seguridad Social de sus empleados, siendo su incumplimiento causa inmediata de resolución del contrato. La empresa debe garantizar una formación continuada de los trabajadores, por ello, el personal que trabaje para la misma desarrollando funciones como manipuladores de alimentos deberán tener una formación acreditada de higiene alimentaria y actualizada en los últimos 4 años, siendo imprescindible su posesión para el desempeño de cualquier servicio de cocina y cafetería. Además, para prestar el servicio de cocina la adjudicataria deberá contratar a una persona que posea un título acreditativo de la especialidad de cocinero, el cual deberá presentar para su comprobación. La empresa adjudicataria deberá poner en una zona visible al público el listado del personal que presta estos servicios con su correspondiente acreditación. El incumplimiento de cualquiera de estas normas se considerará asimismo como incumplimiento del contrato.

CLÁUSULA 6.-El adjudicatario se obliga a que sus empleados den una imagen correcta de su aseo personal, usen prendas limpias y adecuadas a su trabajo, conforme a las pautas marcadas por el Servicio Veterinario en cuanto al tipo y color de las mismas, debiendo ser esta uniformidad única para todos los empleados y que los identifiquen tanto como empleados de la empresa a que pertenecen, como por su nombre mediante distintivo... Así mismo, el personal de la empresa adjudicataria deberá observar la normativa vigente en materia de vestuario en la Base Aérea de Gando, de manera que no atenderá a aquellos clientes que la incumplan. La lista de precios, autorizada por el Órgano de Contratación, deberá estar expuesta en sitio visible y a disposición del usuario en la barra de la instalación, tanto en el Bar de Maestranza como en el Bar Balneario de Suboficiales; deberán respetar el horario autorizado y desempeñar el servicio de la forma más eficaz posible, reponiendo los productos en cuanto se les agote.

CLÁUSULA 7.-La empresa adjudicataria se obligará a mantener en perfectas condiciones de higiene y limpieza los locales y el mobiliario asignado, siendo a su cargo la limpieza y material necesario para la misma. A estos efectos, la empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de las limpiezas específicas de las campanas y tubos de extracción de las cocinas en aquellos bares en los que preste el servicio, contratando a su cargo la realización del mismo, que deberá efectuarse al menos dos veces al año. El director del expediente velará por su cumplimiento, pudiendo exigir a la empresa adjudicataria justificante de realización de este servicio mediante la aportación de la correspondiente factura.

CLÁUSULA 8.-Los servicios a prestar por la empresa como consecuencia del presente contrato serán plenamente compatibles con la libre utilización por los usuarios de las instalaciones, barbacoas, cocinas y cualquier otra equipación existente o que pueda existir en el futuro en los bares mencionados en la cláusula 2, siempre que los mismos se encuentren fuera del interior del bar o cafetería correspondiente.

CLÁUSULA 9.-El adjudicatario estará sujeto además al cumplimiento de las siguientes obligaciones de carácter general:

1. Prestar el servicio con la continuidad convenida, teniendo derecho el personal de la Base Aérea de Gando a utilizarlo en las condiciones que se haya establecido y mediante el abono, en su caso, de la contraprestación económica comprendida en las tarifas aprobadas por el Órgano de Contratación.

2. Cuidar del buen orden del servicio, manteniendo un trato agradable con los usuarios y atendiendo con la máxima diligencia posible. La empresa deberá disponer de manteles, como

mínimo individuales, para el servicio de comida, además de disponer de un menú diario, de lunes a viernes, para el personal de la Base.

3. El adjudicatario será el responsable de todos los daños que cause en la prestación del servicio, obligándose a indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia del servicio realizado, así como los que se ocasionen a las instalaciones y mobiliario de la Base Aérea de Gando.

4. Las compras, suministros y demás relaciones comerciales que al Adjudicatario realice con terceros, serán hechas en nombre de la persona Física o Jurídica a la que se ha concedido la adjudicación o renovación del contrato, y en ningún caso bajo el nombre del Ejército del Aire, ni de cualquier otro Organismo Oficial o Administración Pública. Ni este organismo, ni el Estado, ni sus representantes, serán responsables ni subsidiaria, ni solidariamente, de los impagos o incumplimientos que el adjudicatario adquiera con terceros.

CLÁUSULA 10.- La empresa adjudicataria recibirá diverso material propiedad del E.A (Anexo III) para la realización del servicio, siendo la responsable del cuidado y custodia, mantenimiento y reparación de esta maquinaria entregada que estará a su cargo (como por ejemplo cafeteras, planchas, frigoríficos, etc.), y comprometiéndose a devolver todo el material en el mismo estado de su entrega a la finalización del contrato. El contratista se comprometerá a adquirir todo aquel material necesario para el buen funcionamiento del servicio del que no disponga o no se le haya facilitado. Si algún material que se le ha suministrado, por el transcurso del tiempo o con motivo de su uso o normal funcionamiento quedara inutilizado por rotura siendo imposible su reparación, este deberá ser sustituido por la empresa adjudicataria, y en cualquier caso, formará parte del material privativo de la citada empresa.

Previo a la iniciación de la presentación del servicio, el director de expediente levantará la correspondiente acta de inventario de equipos, instalaciones, mobiliario y cuantos enseres se ponen a disposición del adjudicatario, en donde se refleje su estado de funcionalidad, prestando el adjudicatario su conformidad a ello. Dicho inventario es el que consta en el Anexo III.

Junto con la firma del contrato se anexará dicha acta de inventario valorado de todo el material cedido y el estado en que se encuentra, estando la contrata obligada a indemnizar al Ministerio de Defensa por todos los daños que se produzcan en el material e instalaciones que no sean debidos a un normal funcionamiento y deterioro del mismo.

La empresa deberá poner un sistema de pago por tarjetas de crédito en el Balneario de Suboficiales y Maestranza, a través de móvil.

CLÁUSULA 11.-El adjudicatario se obliga a mantener por su cuenta en perfecto estado de presentación e higiene los locales y superficies objeto de la explotación, igualmente será de cuenta suya la recogida de la basura y desperdicios de los locales anteriormente mencionados. La empresa adjudicataria deberá limpiar diariamente los baños que están dentro del Bar de Maestranza, siendo de su responsabilidad la limpieza de las instalaciones cedidas para su uso. También será responsable de la limpieza de la terraza del Balneario de Suboficiales, debiendo limpiar diariamente toda su superficie, así como las mesas y sillas que disponga. La inspección de estos servicios estará a cargo del Jefe del Servicio de Veterinaria y Bromatología del MACAN. La Jefatura de la Sección de Sanidad de la Base Aérea asumirá los cometidos que le correspondan cuando sea necesario en aquellos supuestos que afecten a la salud del personal.

Además de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá cumplir con la legislación comunitaria y nacional vigente, así como la específica del Ministerio de Defensa, en materia de seguridad alimentaria. Esta normativa hace referencia a las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los locales destinados a las prácticas alimentarias, la obligatoriedad de aplicar un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y la aplicación de unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas.

CLÁUSULA 12.-El adjudicatario cumplirá el horario que se recoge en el Anexo I. El horario recogido en el anexo siempre será el mínimo, pudiendo tanto el Jefe de la UCO como el contratista ampliarlo según sus necesidades y siempre con el visto bueno del Director del Expediente. Por el Órgano de Contratación se podrá modificar puntualmente dicho horario por necesidades del funcionamiento interior de las Unidades ubicadas en la Base Aérea de Gando, siempre que se notifique al contratista con una antelación mínima de dos días. Por razones de seguridad dicho horario podrá ser modificado sin previo aviso.

El contratista se comprometerá a mantener siempre en cada uno de los bares y cantinas el personal mínimo que se sea necesario para realizar un buen servicio. El contratista se compromete a reforzar con personal suficiente en aquellas horas de trabajo de mayor afluencia de comensales (como por ejemplo las comidas en períodos vacacionales) para prestar un servicio adecuado.

PROHIBICIONES

CLÁUSULA 13.-No podrán ser instaladas máquinas de juegos de premio monetario. En relación a las máquinas expendedoras de refrescos, tabaco, bocadillos, etc., el adjudicatario deberá solicitar permiso por escrito a la Jefatura de la Base para su instalación, adjuntando una relación de las mismas y su futura ubicación. Será el Jefe de la Base quien autorice su instalación. Será de la responsabilidad del adjudicatario la instalación, mantenimiento, seguridad y retirada, no asumiendo la Base cualquier desperfecto, rotura o robo que pudiera haber en las mismas.

CLÁUSULA 14.-El servicio objeto del contrato no podrá ser objeto de traspaso, subrogación, arrendamiento o cesión, sin la autorización del Órgano de Contratación, constituyendo causa automática de rescisión de contrato.

CLÁUSULA 15.-El adjudicatario no podrá realizar obras de ninguna clase en los locales e instalaciones que se le entreguen sin previa autorización del Órgano de Contratación. Cuando tenga necesidad de hacer obras, lo solicitará por escrito al Órgano de Contratación, acompañado de una memoria descriptiva de la misma y su presupuesto. La resolución tomada le será comunicada por el mismo conducto, y en el caso de su aprobación, los gastos correrán a cargo de la empresa contratada. Todas las obras que se realicen sin la debida autorización podrán ser causa suficiente para la rescisión del contrato, sin perjuicio de las obligaciones que recaigan sobre el infractor.

CLÁUSULA 16.-Queda terminantemente prohibido a la empresa adjudicataria servir bebidas alcohólicas durante las horas de trabajo. Así mismo, no podrá servir este tipo de bebidas al personal que porte armas de fuego, ni al personal que vaya identificado como de servicio. La infracción repetida de esta prohibición, previo aviso por escrito del Órgano de Contratación podrá ser motivo de resolución del presente contrato.

LISTA DE PRECIOS

CLÁUSULA 17.-La lista de precios será la que apruebe el Órgano de Contratación en la apertura de ofertas. Los licitadores podrán proponer sus precios sin rebasar los máximos que actualmente rigen en la Base Aérea de Gando y que constan en el Anexo II. Una vez adjudicado el servicio de restauración, cualquier modificación de la lista de productos y de precios deberá ser propuesta al Órgano de Contratación para su aprobación, a través del Director del Expediente.

La lista podrá revisarse anualmente, de conformidad por las dos partes, y tendrá que ser aprobada por el Órgano de Contratación.

NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL PERSONAL

CLÁUSULA 18.-El adjudicatario estará obligado a observar las normas vigentes de seguridad industrial y laboral de los organismos competentes. El personal perteneciente a la empresa estará obligado a conocer y respetar las Normas de Seguridad del establecimiento, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales (Ley 31/1995) y las normas que la desarrollan.

Deberá respetar las normas de seguridad interior de la Unidad, corriendo a su cargo con todos los desperfectos en caso de incendio o por otros motivos imputables al contratista, cuidar del cumplimiento de las mismas por parte de su personal, a cuyo efecto deberá constar tal circunstancia en los contratos de trabajo que celebre y advertir de la necesidad de cumplimiento de las mismas a terceros con los que se relacione para el suministro. Los empleados de la empresa deberán conocer y cumplir con todas las normas medioambientales de la Base Aérea de Gando, así como la empresa en el desarrollo de su actividad.

CLÁUSULA 19.-Por razones de seguridad, al cese diario de la actividad todos los equipos del establecimiento deberán quedar debidamente apagados, desconectados o desenchufados, según el caso. Queda terminantemente prohibido realizar trabajos de cocción fuera del horario de funcionamiento establecido y/o sin la presencia de una persona responsable de vigilar el buen funcionamiento del mismo.

CLÁUSULA 20.-Ante cualquier daño que pueda ocasionarse por actuación improcedente o inadecuada del personal contratado, la empresa adjudicataria dispondrá de un Seguro de Responsabilidad Civil para con terceros por un importe mínimo de 300.000,00 euros, como consecuencia de la prestación del servicio, siendo responsable de dichos daños. La mencionada póliza deberá estar suscrita antes de la firma de contrato, quedando copia de la misma unida al expediente.

CLÁUSULA 21.-El adjudicatario deberá cumplir con las normas de seguridad internas de la Base. Se comprometerá a facilitar la relación del personal (nombre, apellidos, DNI, vehículo y una fotografía reciente tamaño carné) al Escuadrón de Seguridad de la Base Aérea de Gando, el cual facilitará las tarjetas de identificación del personal para poder entrar y trabajar en la Unidad. Cualquier modificación o sustitución deberá ser notificada con la antelación suficiente. La Administración se reserva el derecho de entrada del personal, que por razones de seguridad no pueda realizar dicho servicio. Todo el personal empleado en los trabajos será considerado como perteneciente exclusivamente a la plantilla de la empresa.

CLÁUSULA 22.-La empresa adjudicataria sustituirá al personal empleado cuando produzca faltas de trato, conductas improcedentes, falta de responsabilidad, etc., previo escrito motivado ante la empresa adjudicataria por parte del Órgano de Contratación a través del Director del

Expediente. Será por tanto causa de extinción del contrato el incumplimiento reiterado por parte de la empresa adjudicataria o de sus empleados de las normas de seguridad interior de la Base Aérea de Gando.

CLÁUSULA 23.-Por razones de seguridad internas o laborales podrá ser suspendido el servicio de cafetería en las instalaciones que se determinen, volviendo a la situación de normalidad cuando la autoridad competente lo ordene, sin que hubiere indemnización por parte de la Administración. También por motivos de obras, mantenimiento y reparación podrán reubicarse los bares y cantinas que se señalan en la cláusula 2 del PPT, con una antelación mínima de 7 días por parte de la Administración.

CLÁUSULA 24.-El adjudicatario está autorizado y obligado a utilizar los contenedores disponibles en el punto limpio y a cumplir las normas medioambientales de gestión de residuos de acuerdo con la legislación vigente y la normativa particular de la Base Aérea de Gando.

DIRECCIÓN DEL CONTRATO

CLÁUSULA 25.-Por parte de la Base se designará un Director de Expediente, que realizará el seguimiento del contrato y que será el único interlocutor válido con la empresa adjudicataria para todos los aspectos técnicos y de programación de trabajos que puedan surgir, y la empresa adjudicataria nombrará un coordinador y supervisor que será la persona encargada de tratar los problemas que surjan con la Administración. Cualquier duda de interpretación del contrato será resuelto por el Órgano de Contratación a través del Negociado de Contratación de la SEA 14.

En la B.A. Gando, a 27 de junio de 2019

EL TENIENTE JEFE DE LA SEINT B.A. GANDO

Fernando Gómez Martín

ANEXO I

HORARIO DE LOS BARES Y BALNEARIOS GESTIONADOS POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA PARA LA BASE AÉREA DE GANDO

HORARIO DE INVIERNO

BAR MAESTRANZA

07:00 horas a 17:00 horas de lunes a viernes. (La cocina se cierra a las 16.00 horas)

BALNEARIO DE SUBOFICIALES

17:30 horas a 22:00 horas de lunes a viernes

09:00 horas a 23:00 horas los sábados y vísperas de festivos

09:00 horas a 22:00 horas los domingos y festivos

HORARIO DE VERANO Y ÉPOCAS DE VACACIONES

BALNEARIO DE SUBOFICIALES

07:00 horas a 22:00 horas de lunes a viernes

09:00 horas a 23:00 horas los sábados y vísperas de festivos

09:00 horas a 22:00 horas los domingos y festivos

NOTA

(1) Entendemos épocas vacacionales todas las que se determine por el Coronel Jefe de la Base, como Navidad, Semana Santa, etc.

(2) El horario de verano comenzará cuando sea comunicado por el MACAN.

(3) En épocas de maniobras, el Bar de Maestranza y/o el Bar Balneario de Suboficiales, tendrá que estar abierto hasta la hora que determine el Coronel Jefe de la UCO.

Refrescos de lata 33 Cl. (Coca-cola, Fanta o equivalente)	1,00
Refresco botella 20 Cl.	0,90
Batidos	0,90
Bebidas energéticas	1,20

BOLLERÍA 1,00

SNACK

Barras de chocolate	1,00
Chicles	0,80
Bolsas de papas fritas	0,90

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZAS

Caña	0,90
Jarra grande	1,60
Botellín	0,80
Botella 1/3	1,10
Sin alcohol	1,00
Lata	1,00

VINOS

Copa de vino	1,50
Botella de vino	S/M

OTRAS BEBIDAS

Ron	2,50
Whisky	2,50
Ginebra	2,50
Vodka	2,50
Martini	2,50

Licores	2,50
Premium	+0,50

SANDWICHES Y CROISSANTS

Sandwich mixto	1,50
Sandwich vegetal	1,50
Sandwich de cangrejo	1,50
Sandwich de atún y millo	1,50
Sandwich especial	2,00
Croissant mixto	1,50
Croissant vegetal	1,50
Croissant de cangrejo	1,50
Croissant de atún y millo	1,50
Croissant especial	1,50

BOCADILLOS

Lomo, pechuga o vuelta con:

NORMAL: Con lechuga, tomate y ali-oli	1,70
ESPECIAL: El normal más jamón y queso	1,90
ESPECIAL TODO: El especial + huevo y beicon	2,30
Bocadillo de tortilla francesa	1,70
Bocadillo de tortilla de papas	1,70
Bocadillo de queso	1,70
Embutido Ibérico	2,00
Jamón serrano y tomate	1,70
Pata asada	1,90

TOSTADAS

Con tomate y aceite	1,10
Con mantequilla y mermelada	1,00
Con aceite de oliva	1,00

TAPAS Y RACIONES

Pincho de tortilla	1,40
Otras Tapas	1,50

MENÚ DEL DÍA

1º y 2º plato, postre, bebida o café	5,95
--------------------------------------	------

SERVICIO DE RESTAURACIÓN

ENTRANTES

Pan	0,40
Pan con alioli	1,00
Aceitunas	1,20
Ensalada de la casa	5,50
Papas Arrugadas mojo picón	3,50
Pimientos de Padrón	4,50
Gambas al Ajillo	7,50
Cerdo Frito	7,00
Puntitas de Calamar	7,00

CARNES

Vueltas a la Casera	8,50
Vueltas a la Plancha	8,50
Solomillo de Cerdo	8,00
Entrecot al Grill	10,00
Solomillo de Ternera	11,00

PESCADOS

Pescado a la Plancha	8,00
Pulpo Frito	9,00

Calamares Saharianos	10,50
Chipirones	9,00
Longorones	7,00

PAELLAS

Paella por ración	6,50
-------------------	------

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo con papas fritas	4,50
Hamburguesa con papas fritas	4,50
Espaguetis a la carbonara	4,50
Perrito caliente con papas fritas	3,50

POSTRES

Tarta tres chocolates	3,00
Polvito Uruguayo	3,00
Flan	2,50

NOTA

Todo aquello que se encuentre fuera de carta deberá estar anunciado y/o expuesto con sus precios actualizados.

ANEXO III

INVENTARIO DE BIENES PARA LA EMPRESA ADJUDICATARIA

BAR MAESTRANZA

- 1 Mesa mantenedor
- 6 Mesas de trabajo (acero inox.)
- 2 Fregaderos
- 1 Lavamanos
- 1 Mantenedor
- 1 Plancha eléctrica
- 1 Cocina de gas con cuatro fogones
- 1 Mesa de cafetera
- 2 Neveras botelleros
- 1 Lavavajillas
- 1 Tablón de anuncios de pared de aluminio
- 1 Campana extractora
- 1 Termo para agua caliente
- 1 Aparato de aire acondicionado

La empresa adjudicataria deberá aportar, al menos, el siguiente material:

- Horno
- Microondas
- Freidora
- Congelador
- Nevera
- Cortadora
- Lavavajillas
- Cafetera
- Máquina exprimidora de naranjas
- Vajilla
- Mesas y sillas para el servicio de comedor

Además, la empresa adjudicataria deberá proveer de todo aquello necesario para asegurar el buen funcionamiento del servicio de bar/cafetería.

BAR BALNEARIO DE SUBOFICIALES

6 Mesas de trabajo (acero inox.)

1 Mesa de cafetera

2 Fregaderos

1 Lavamanos

1 Plancha eléctrica

1 Campana extractora

1 Termo para agua caliente

2 Cortinas de aire

La empresa adjudicataria deberá aportar, al menos, el siguiente material:

- Horno
- Microondas
- Cocina con fogones
- Freidora
- Nevera
- Congelador
- Lavavajillas
- Cafetera
- Máquina exprimidora de naranjas
- Cortadora
- Vajilla
- Televisores
- Mesas y sillas para el servicio de comedor y terraza

Además, la empresa adjudicataria deberá proveer de todo aquello necesario para asegurar el buen funcionamiento del servicio de bar/cafetería.