



**ANEXO I- PLIEGO DE
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE
COCINA, COMEDOR Y CAFETERÍA
EN EL "EDIFICIO TRACASA"**

ÍNDICE

1. INSTALACIONES; HABILITACIÓN Y MANTENIMIENTO.....	3
1.1. LOCAL	3
1.2. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA.....	4
1.3. CUBERTERÍA Y MENAJE.....	5
1.4. ENTREGA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO	6
2. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA.....	6
2.1. SERVICIO DE COMEDOR	6
2.2. SERVICIO DE CAFETERIA.....	10
3. OTROS GASTOS Y GASTOS GENERALES DEL INMUEBLE	10
4. MEDIOS HUMANOS	11
5. REUNIONES PERIÓDICAS.....	12
6. BEBIDAS Y ALIMENTOS	12
7. MAQUINAS DE VENDING.....	13

1. INSTALACIONES; HABILITACIÓN Y MANTENIMIENTO

1.1 LOCAL

El área destinada a servicio de comedor y cafetería del Edificio consta de instalaciones completas para poder prestar el servicio solicitado.

La empresa adjudicataria se hará cargo del **mantenimiento** de tales instalaciones. Estos mantenimientos se realizarán de acuerdo a las Normativas que al respecto estén en vigor en el momento de la concesión y las que fueren aplicables en caso de posteriores modificaciones en la normativa reguladora así como del Pliego de las Condiciones Reguladoras.

Será por cuenta de la entidad adjudicataria el mantenimiento:

- Preventivo
- Correctivo y;
- Reglamentario

De todas las instalaciones para que estén en perfecto estado de uso en el período de explotación, de manera que una vez concluido el mismo su estado general sea el adecuado en atención al tiempo que ha sido utilizado por la persona adjudicataria.

La empresa adjudicataria realizará todas las operaciones de limpieza de los locales e instalaciones asignados al servicio objeto de la presente licitación, y los mantendrá en perfecto estado.

A efectos prácticos, se entenderá por **limpieza de los locales** la limpieza de todos los elementos que constituyan o formen parte del local, entendiéndose como tales; el suelo, las paredes, los cristales y el techo, así como cualquier otro elemento que afecte al contorno interior y exterior de la sala del comedor o de la cocina. Se entenderá por **limpieza de las instalaciones** la limpieza de todos los elementos que se encuentren dentro de dicho local entendiéndose como tales, electrodomésticos, elementos de cocina, mobiliario, utensilios...

La entidad adjudicataria utilizará productos de limpieza y utensilios que no ocasionen daños al personal usuario ni a las instalaciones, electrodomésticos y mobiliario existentes en el comedor o en los salones.

El personal de ITRACASA que tenga atribuida la supervisión de las instalaciones estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales y dependencias del servicio y comprobar el funcionamiento, así como el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones y normativa vigente.

- El servicio se inspeccionará cuantas veces se estime necesario.
- La persona adjudicataria se obliga a tener en todo momento "Hojas de Reclamación" a disposición del personal usuario.
- De las reclamaciones que se presenten, la empresa adjudicataria remitirá, en el mismo día o en el siguiente hábil, un ejemplar, con un informe, a la persona designada por ITRACASA.
- De igual forma ITRACASA dará traslado a la entidad adjudicataria de las reclamaciones que reciba directamente de las personas usuarias del servicio.
- En caso de que las reclamaciones sean repetitivas sobre aspectos del servicio o tengan motivación suficiente para que sean atendidas, ITRACASA solicitará a la empresa adjudicataria su subsanación otorgándole un plazo para ello. Si no fueren atendidas o corregidas en este plazo podrá aplicarse las penalizaciones indicadas en el punto 31 del pliego de condiciones esenciales.
- Tanto la entidad adjudicataria como el personal de ella dependiente estarán obligados a cumplir toda la normativa vigente en relación con el objeto de la presente licitación, y en especial las normas de seguridad e higiene, durante todo el tiempo que dure la prestación del servicio.
- La persona adjudicataria velará por la seguridad del local y la de su personal trabajador, siendo la responsable del cumplimiento de la normativa existente.

1.2. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA

ITRACASA pondrá a disposición de quien resulte adjudicatario, para su utilización en la prestación del servicio y sin coste alguno, el mobiliario y equipamiento que actualmente obran en la zona del edificio destinada al comedor y cafetería.

Se podrá realizar una comprobación "in situ" del equipamiento y mobiliario puesto a disposición.

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos de conservación y mantenimiento del mobiliario y del equipamiento de la cocina en las condiciones que se mencionarán a continuación. La persona adjudicataria

deberá realizar a su costa el mantenimiento preventivo, el correctivo y el reglamentario de toda la maquinaria y equipos para que estén en perfecto estado de uso en el período de explotación, de manera que una vez concluido el mismo su estado general sea el debido al tiempo de uso.

A la finalización del contrato, todo el mobiliario y equipamiento se revisará para proceder a su recepción y/o en su caso, reposición.

1.3. CUBERTERÍA Y MENAJE

- La conservación, mantenimiento y sustitución de todo tipo de enseres, cubertería, cristalería, vajilla y otros utensilios, serán por cuenta de la persona adjudicataria de manera que los servicios objeto de la presente licitación no se vean afectados.
En cualquier caso, todos estos elementos deberán ser renovados por completo cada 2 años.
- La entidad adjudicataria será la responsable de comprobar y supervisar que todos los enseres, cubertería, cristalería, vajilla y otros utensilios utilizados durante los servicios de comedor y cafetería se encuentran en condiciones óptimas para su uso. En caso contrario, deberá proceder inmediatamente a sustituirlos.
- Durante los servicios de cafetería y especialmente de comedor, la empresa adjudicataria deberá disponer de una cubertería, cristalería, vajilla y otros utensilios suficientes para hacer frente a la demanda de comensales de ITRACASA y TRACASA GLOBAL. Deberá disponer de un mínimo de unidades de cada uno de los elementos mencionados anteriormente para hacer frente a dicha demanda la cual es conocida previamente salvo comensales adicionales excepcionales.

1.4. ENTREGA DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

- ITRACASA proveerá y repondrá las mesas y sillas de la cafetería-comedor. La reposición de la cubertería, vajilla y cualquier otro servicio correrá por cuenta de la persona adjudicataria. Se revisará al inicio del contrato, a través de un inventario, la vajilla, cubertería, cristalería y demás servicios puestos a disposición de ITRACASA. La vajilla estará en unas condiciones aceptables para su uso y se contará con los servicios mínimos suficientes para satisfacer la demanda de comensales.
- Los servicios deberán ser renovados por completo a los 2 años del inicio del contrato. ITRACASA realizará una nueva revisión para comprobar el cumplimiento de este punto.
- A la finalización del contrato, se inspeccionará el equipamiento y el mobiliario aportado por ITRACASA al inicio de la concesión, para dar su visto bueno al mismo o, en su caso, bien establecer las condiciones para su reposición o reparación, o bien acordar los importes para que ITRACASA realice las actuaciones necesarias por cuenta de la entidad adjudicataria.
- A la finalización de la concesión, la vajilla, cubertería, cristalería y servicios de mesa en general o nuevas instalaciones realizadas por la empresa adjudicataria permanecerán en las instalaciones de ITRACASA.

2. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA

2.1. SERVICIO DE COMEDOR

El servicio de comedor se realizará en las siguientes condiciones:

- La cocina se preparará presencialmente en el "Edificio Tracasa", no admitiéndose una forma distinta, parcial o total, de preparar los alimentos.
- **Horario:** De lunes a jueves de 14:00 a 15:30 horas para ITRACASA y TRACASA GLOBAL, excepto las vísperas de fiesta en los que, al

igual que los viernes, no habrá servicio de comedor para estas empresas. Esta franja horaria se incorpora como estimación, cuando se apruebe, anualmente, el horario laboral, se hará entrega del mismo la entidad adjudicataria ya que el horario establecido y la prestación del servicio dependen de dicho calendario.

- * La persona adjudicataria tendrá la libertad de ampliar o modificar el horario para el resto de entidades siempre y cuando no se condicione el horario pactado con ITRACASA y TRACASA GLOBAL y previo consentimiento de ITRACASA.
- * La empresa adjudicataria indicará los días del año que permanecerá cerrado el comedor siempre que respete el horario y calendario de ITRACASA y TRACASA GLOBAL.
- El servicio de comedor se prestará en el comedor-cafetería del 'Edificio Tracasa'.
- La persona adjudicataria prestará asimismo el servicio de comedor en alguna zona adicional habilitada para ello si así lo solicita ITRACASA o TRACASA GLOBAL.
- Todas las empresas y entidades ubicadas en el 'edificio Tracasa' podrán solicitar a la entidad adjudicataria la realización de otros trabajos complementarios derivados del servicio (Aperitivos para reuniones del personal, servicios de café y pastas en salas de reuniones...)
- Para el caso de que otras empresas o entidades, alojadas actualmente en el edificio o que pudieran alojarse durante el plazo de vigencia del contrato, pudieran demandar a la persona adjudicataria distintos horarios, ésta podrá ampliar los horarios de servicio antedichos previo consentimiento de ITRACASA y, en caso de obtener este, sin perjuicio de las obligaciones asumidas con ITRACASA y TRACASA GLOBAL que serán de prioritario cumplimiento a las de cualquier otra persona tercera. En todo caso el consentimiento de TRACINS deberá ser previo y obligatorio.
- Los alimentos que se sirvan serán de **primera calidad**. La persona adjudicataria adquirirá las materias primas, alimentos, bebidas, etc., y todo tipo de elementos necesarios para la explotación del negocio, responsabilizándose de que estén siempre en buenas condiciones, siendo su responsabilidad si algún alimento está en malas condiciones y produce intoxicaciones o enfermedad.
- Las cantidades servidas en cada plato o servicio deberán ser al menos suficientes para colmar las necesidades alimenticias y nutricionales de la ciudadanía media.

- Se deberán tener en cuenta y prever las diferentes intolerancias y alergias que pudieran presentar el personal trabajador teniendo disponible en todas las comidas un menú completo.-
- La empresa adjudicataria se someterá al control de ITRACASA en cuanto a la calidad de los productos empleados y su presentación.
- Asimismo, ITRACASA podrá solicitar en cualquier momento durante la vigencia del contrato, la copia de los albaranes de entrega de todos los géneros expendidos para comprobar su origen y calidad.
- El menú del día debe constar como mínimo de:
 - * Tres primeros platos, uno de ellos deberá ser verdura y otro un buffet de ensaladas. Cada quince días, como mínimo, se debe presentar un primer plato consistente en hortalizas y verduras frescas ecológicas y de temporada.
 - * Tres segundos platos. Al menos uno de ellos deberá ser carne o pescado a la plancha.
 - * Tres postres
 - * Pan y agua. Se ofrecerá a los y las comensales la elección entre pan integral y blanco.
- ~~Las empresas establecerán en su oferta el **precio del Menú** del día. Para ello rellenarán el documento que figura como **Anexo III "Oferta Económica"**. El importe de la materia prima deberá ser como mínimo de 2,80 euros.~~
-
- ~~Los licitadores deberán proponer en su oferta un sistema para que los trabajadores puedan elegir, **con una antelación de 3 semanas**, el menú que degustarán en las siguientes fechas, con el fin de que el adjudicatario pueda asegurar su elección y, sobre todo, pueda abastecerse de los alimentos exclusivamente necesarios y no desperdiciar excedentes de comida.~~
- No obstante, la empresa adjudicataria deberá tener una pequeña reserva de comida por si acude personal trabajador que, por cualquier circunstancia, no hubieren elegido menú. **El horario para servir a esta plantilla será a partir de las 15 horas. En este caso, sólo se servirán aquellos platos del menú que no hayan sido reservados y queden como excedentes.**
- La persona contratista se encargará además de:

- * Reunir todas las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la legislación vigente, en referencia a la elaboración de los menús y su suministro.
- * Recoger después de la comida los cubiertos y utensilios del comedor.
- * Limpieza completa de las zonas de cocina y dependencias utilizadas para la conservación y elaboración de los alimentos, del mobiliario, de los electrodomésticos y utensilios de la cocina.
- * Limpieza de la zona de comedor general (Suelo, cristales y paredes). De igual forma se encargará de la limpieza de excedentes de comida los lugares habilitados al efecto en los casos en los que se haya solicitado la prestación del servicio en dicha área o de cualquier otra en donde circunstancialmente se haya servido el servicio.
- * Adquisición de los utensilios y productos de limpieza necesarios para la ejecución del contrato.

~~• El servicio de comedor se servirá exclusivamente a los trabajadores de las empresas mencionadas. Ocasionalmente, y previa comunicación de TRACINS, podrá darse tal servicio a personal ajeno al edificio de cualquier de las empresas alquiladas en el mismo (clientes, proveedores, colaboradores...).~~

- Se permitirá al adjudicatario utilizar la cocina durante el horario de 08:00 a 11:00 para su propio uso (preparar comidas para otros centros, dietas especiales...), si bien en ningún caso esta concesión puede perjudicar los servicios objeto de la presente licitación ni sus horarios.
- Con carácter previo al horario de comedor, preparará a los trabajadores que, de forma puntual y excepcional lo soliciten, bocadillos, sándwiches u otra comida de preparación rápida, previa solicitud por plazo de, al menos, 12 horas.
- Respecto del pago a realizar por el trabajador: En el momento en el que el trabajador demande el servicio, procederá al pago utilizando una tarjeta identificativa de la respectiva empresa o algún método alternativo facilitado por la empresa adjudicataria.

El importe retenido en cualquiera de estos métodos en concepto de saldo será liquidado a la finalización del contrato o a petición de cualquier usuario del servicio, previa comprobación pertinente.

~~• El adjudicatario deberá proponer en su oferta un sistema o método que asegure que los platos elegidos en la plataforma de internet sean los que posteriormente se escojan durante el servicio de comedor.~~

2.2. SERVICIO DE CAFETERIA

- **Horario:** abierto de 9:00 a 12:00 horas y deberá incluir un servicio de bocadillos y pinchos que permitirá un pequeño almuerzo de forma ágil.
- * El adjudicatario tendrá la libertad de ampliar o modificar el horario para el resto de empresas y entidades siempre y cuando no se condicione el horario pactado con ITRACASA y TRACASA GLOBAL y previo consentimiento de ITRACASA.
- * El adjudicatario indicará los días del año que permanecerá cerrada la cafetería siempre que respete el calendario de ITRACASA y TRACASA GLOBAL.
- ITRACASA, podrá solicitar ampliar o reducir durante la ejecución del contrato el horario previsto en el párrafo primero. Para ello deberá existir mutuo acuerdo y consentimiento expreso de la parte adjudicataria.
- Las condiciones higiénico-sanitarias, de limpieza y de recoger enseres, comida y demás utensilios de la cafetería, así como mantener ésta en las condiciones exigibles de limpieza se realizará en las mismas condiciones que el servicio de comedor.

• ~~Las empresas que presenten oferta deberán incluir los precios para los diferentes productos que habitualmente se sirven en cualquier comedor/cafetería de empresa. Se le incluye como Anexo III "Oferta económica" una lista de productos sobre los que tendrá que establecer el precio, I.V.A. incluido.~~

• ~~El pago se realizará al momento y en metálico, o bien se puede implementar un sistema de pago mediante tarjeta por parte del licitador.~~

3. OTROS GASTOS Y GASTOS GENERALES DEL INMUEBLE

- Autorizaciones pertinentes para el funcionamiento del local (certificación de las instalaciones, del acondicionamiento, permiso para el inicio de actividad de hostelería en relación a la cocina, al comedor...), correrán a cargo del adjudicatario.
- Reparación de muebles o enseres que no ofrezcan seguridad en su uso, siendo los costes asociados a esta reparación a cargo del adjudicatario. En cuanto al mobiliario del comedor y cafetería, será ITRACASA la responsable de su reposición.

Respecto de los electrodomésticos propiedad de ITRACASA, correrán por cuenta del adjudicatario los gastos relacionados con la **reparación** y **mantenimiento** de los mismos. En caso de sustitución, será ITRACASA la encargada de reponerlos asumiendo los costes, salvo que la sustitución se deba como consecuencia de un mal uso de los mismos por parte del adjudicatario. En este caso, será el adjudicatario quien deba asumir los costes de sustitución.

Por otra parte, cualquier avería consecuencia del deterioro, por fin de su vida útil, y que además suponga entrar a valorar la adquisición de un nuevo electrodoméstico, será ITRACASA la que asuma tal sustitución.

- Los gastos de agua y gas correrán a cargo de ITRACASA.
- Los consumos de energía eléctrica y telecomunicaciones serán pagados por el adjudicatario.
- * Los montantes que adeude el adjudicatario por este concepto, los abonará dentro de los cinco días siguientes a la fecha en que reciba la factura emitida por ITRACASA.

Con formato: Color de fuente: Texto 1

4. MEDIOS HUMANOS

El adjudicatario se responsabiliza de cumplir la legislación laboral y fiscal en relación con su personal, debiendo acreditar ante ITRACASA, siempre que ésta lo solicite, estar al corriente en el pago de las nóminas, cuotas de la Seguridad Social e IRPF.

El adjudicatario deberá comunicar a ITRACASA el personal propuesto para la ejecución del contrato y las condiciones de control que aseguren la correcta prestación del servicio, con identificación de los mismos: datos personales, titulación de cada uno de ellos y función que van a desarrollar.

La composición del equipo de trabajo de los licitadores contendrá como mínimo los siguientes perfiles:

Servicio de cafetería:

Un camarero/a de continuo. Esta proporción se aumentaría en el caso de residir más empresas o entidades en el edificio. (Se valorará que entre las 9.30 y 11.30 haya más personas prestando el servicio).

Servicio de comedor:

3 empleados para atender las áreas de cocina y comedor durante el horario de ese servicio (Se valorará que en el horario de comedor haya más personas prestando el servicio, ya sea en cocina o en comedor).

1 Responsable del servicio: Que deberá permanecer en el comedor hasta el final del turno de comida para solucionar contingencias que puedan ocurrir.

Si durante el plazo de ejecución de los trabajos fuera preciso sustituir, por cualquier motivo, a alguna de las personas, la sustitución se hará en el mismo día, y con el mismo horario y categoría profesional que la persona sustituida. A este efecto las empresas licitadoras deben indicar la manera en que van a reclutar el personal necesario para cubrir dichas sustituciones

El personal deberá estar en posesión del Carné de manipulación de alimentos.

La empresa adjudicataria cuidará meticulosamente la buena presencia y modelos de su personal, durante las horas del servicio de comedor/cafetería, en las cuales deberán encontrarse uniformados de acuerdo con la función que realicen.

5. REUNIONES PERIÓDICAS

La persona que sea nombrada responsable del servicio reportará a TRACINS cualquier propuesta, variación o incidente que afecte al servicio para que pueda ser conocido y evaluado por ITRACASA.

Asimismo, ITRACASA, en cualquier momento durante la ejecución del contrato, podrá convocar a dicha persona responsable a reuniones de seguimiento a las que deberá personarse de forma obligatoria.

ITRACASA podrá solicitar, cuando lo estimare necesario, a otras personas del servicio su presencia en dichas reuniones.

6. BEBIDAS Y ALIMENTOS

Los artículos de consumo servidos en la cafetería y comedor, serán propiedad de la entidad adjudicataria, efectuando su adquisición en la forma que estime procedente, si bien habrá de tener en cuenta, que serán de calidad,

garantía y marca acreditadas, debidamente envasadas y no permitiéndose artículos a granel y sin registro sanitario.

7. MAQUINAS DE VENDING

La persona adjudicataria será responsable de la gestión de todas las máquinas de vending (incluyendo, entre ellas, las máquinas de café) que se encuentren en las oficinas de ITRACASA o TRACASA GLOBAL, así como de las situadas en el área de descanso próxima al comedor.

La empresa adjudicataria gestionará cualquier otra máquina adicional que se solicite desde ITRACASA o TRACASA GLOBAL, haciéndose responsable tanto de la instalación como de la gestión.



TRACINS, S.L.

C.I.F. B71280689

[Cabárceno, 6 (31621) Sarriguren. Navarra, España]

948 194 188 / 948 289 066



www.iTRACASA.es



info@iTRACASA.es

