

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y REPARTO DE COMIDAS EN CENTROS DE ACOGIDA DE PERSONAS MIGRANTES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD EN DIVERSOS ESPACIOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CANARIAS, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA

Ref. TSA000070784

OBJETO DEL PLIEGO

El presente Pliego tiene por objeto recoger las condiciones técnicas básicas por las que se registrá la contratación por parte de la Empresa de Transformación Agraria, S.A., en adelante TRAGSA, de los trabajos de servicio de elaboración y reparto de comidas derivados de la presente licitación.

Dichas condiciones serán de aplicación a la totalidad de la prestación y serán supervisadas y evaluadas por personal técnico de 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 elaboración y reparto de comidas en centros de acogida de personas inmigrantes en situación de vulnerabilidad en diversos espacios de la Comunidad Autónoma de Canarias, cuya definición se incluye en el presente pliego y en el cuadro de unidades y precios.

La licitación se ha dividido en tres lotes, agrupándose en cada uno de ellos los centros de una isla:

- LOTE Nº 1. Centros de la isla de Gran Canaria, que incluye las instalaciones del Colegio León, Canarias 50 y Nave Bankia.
- LOTE Nº 2. Centros de la isla de Tenerife, incluye el centro de Las Raíces.
- LOTE Nº 3. Centro de la isla de Fuerteventura: El Matorral

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.

El número medio y máximo de usuarios en cada centro será el siguiente:

CENTRO	Nº MÁXIMO DE RESIDENTES	Nº MEDIO DE RESIDENTES
LOTE 1. GRAN CANARIA		
COLEGIO LEÓN	700	420
CANARIAS 50	1.500	900
NAVE BANKIA	500	120
LOTE 2. TENERIFE		
LAS RAÍCES	2.400	1440
LOTE 3. FUERTEVENTURA		
MATORRAL	700	420
TOTAL	5.800	3.300

El menaje a emplear será reutilizable o, en su defecto, un sistema más sostenible, lo que en su caso deberá acreditar el adjudicatario aportando la justificación técnica de la reducción que supondría en huella de carbono.

2.1. Menús

2.2.1. 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 (250 ml), una pieza de fruta fresca o un zumo de frutas, un bollo de pan (80 g) con dos quesitos en porciones o margarina vegetal y mermelada; y galletas o magdalenas. Se incluyen, al menos, los siguientes tipos de dietas:

- Menú básico habitual
- Menús especiales: 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.

Almuerzo: Cada menú almuerzo estará integrado por un primer plato, segundo plato (con guarnición), pan y postre. 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: Los residentes menores de edad y mujeres embarazadas de cada centro recibirán diariamente una merienda consistente en un vaso de leche con cacao soluble/vaso de leche caliente (250 ml), una pieza de fruta fresca y una pieza de bollería o paquete de galletas.

Cena: Cada menú cena estará integrado por un primer plato, segundo plato (con guarnición), pan y postre. Los menús siempre se servirán calientes en el punto de recogida de los usuarios. 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.

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.

Menús infantiles

En el caso de **niños de hasta 2 años (o por prescripción pediátrica)**, se sustituirá la dieta normal anteriormente descrita por la correspondiente alimentación infantil, que será necesariamente de productos de la mejor calidad que se encuentren en el mercado. Por prescripción pediátrica, la alimentación infantil incluirá la leche maternizada y cereales para la preparación de biberones y papillas.

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.

2.2.2. 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

2.2.3. 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 y normalmente frescos. No obstante, 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.
- ✓ HUEVOS: frescos y de buena calidad.
- ✓ CHARCUTERÍA: de calidad contrastada.
- ✓ SOPAS Y CREMAS: serán siempre naturales.
- ✓ ARROZ: De calidad contrastada.

2.2.4. Estimación de dietas

TRAGSA definirá la previsión de comensales (DIETAS) con una semana de antelación, en el que se incluirán las dietas especiales y cualquier especificidad que deba ser tenida en cuenta por la adjudicataria. Las empresas podrán ofertar las mejoras que se definen en los criterios de adjudicación que afectan al plazo para comunicar la previsión de DIETAS y la desviación real admitida al respecto.

Respecto al número total de DIETAS a servir semanalmente en cada centro, el mismo podrá variar diariamente en un $\pm 10\%$, debiendo asumir el adjudicatario dicha variación.

2.2.5. Reparto de comidas

El reparto de la comida a los comensales será en régimen de autoservicio. 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.

2.2.6. 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 siguientes:

- Desayuno: lunes a domingo de 8:00 a 9:30 horas
- Almuerzo: lunes a domingo de 13:00 a 15:00 horas
- Merienda: lunes a domingo de 17:00 a 17:30 horas
- Cena: lunes a domingo de 19:00 a 21:00 horas

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.

A lo largo del año se deberán servir al menos 10 comidas especiales. Cada uno de estos menús serán de una calidad superior al habitual e incluirán productos típicos de la celebración con la que se corresponda. En aquellos centros en los que se prevé una duración distinta al año, el número de estas comidas será el proporcional a la duración del servicio.

2.2. Características del servicio

- El servicio incluirá la elaboración, distribución 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, incluido el suelo. La limpieza del comedor, recogida de residuos y/o la gestión de los materiales necesarios para la recogida y segregación de los mismos corre por cuenta de TRAGSA.
- 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, salvo en las instalaciones de los centros de Las Raíces (Tenerife) y Canarias 50 (Gran Canaria), que disponen 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 a 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.
- 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.
- 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, teniendo especial atención en las medidas contra COVID-19.
- 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.
- 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.
- 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, por un importe mínimo de un millón de euros (1.000.000,00 €).
- La empresa deberá abstenerse de hacer cualquier tipo de publicidad en los centros donde presta el servicio.
- TRAGSA aportará para el adecuado desempeño del servicio:
 - o Locales e instalaciones fijas de comedor (en todos los centros).
 - o Cocinas con aparatos y mobiliario (solo en los centros Canarias 50 y Las Raíces, 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

2.2.1. 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 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, en el Real Decreto 641/2006, de 26 de mayo, 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.

2.3. Personal

2.3.1. 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 de los centros, 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

2.3.2. 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 los distintos centros, 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 los centros 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 de los centros, 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.

2.3.3. 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 los centros 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, debiendo de tener en todo caso la siguiente estructura mínima:

- a) Director/a del servicio: 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) Supervisor/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 y contratos de limpieza.
- c) 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.

2.3.4. Medios personales. Subrogación de personal

A la hora de preparar su oferta, las empresas licitadoras deberán considerar que en la actualidad hay personal desempeñando este servicio en las instalaciones especificadas en el Anexo I de Personal a Subrogar, lo que deberá ser tenido en cuenta para dar cumplimiento a lo establecido en el Convenio Colectivo Regulador de la Contratación en el Sector (Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva).

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, salvo en los casos de baja por enfermedad o absentismo, supuestos en los que el adjudicatario dispone 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, género, 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.

2.4. 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.

2.4.1. 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 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas).

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.

2.4.2. 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.

2.4.3. 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.

2.4.4. 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 los centros 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 de los centros 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 TRGASA de la divulgación o uso ilegal que de la información confidencial puedan hacer las personas que hayan tenido acceso a ella.

2.5. Características de los centros

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

<i>Campamento</i>	<i>Localización</i>	<i>Sectores</i>	<i>Nº máximo de Ocupantes</i>
Canarias 50	Calle Veintidós de Mayo de 1986. Barrio de La Isleta. Las Palmas de Gran Canaria	3 + 6 naves	1.500
Colegio León	Carretera de Lasso s/n. Las Palmas de Gran Canaria	Edificio + patio	700
Nave Bankia	Calle Sucre nº 11. Polígono El Sebadal. Las Palmas de Gran Canaria	1 planta	500
Las Raíces	Camino Rodeo Alto, Las Raíces. San Cristóbal de La Laguna. Tenerife	4	2.400
El Matorral	El Matorral. Puerto del Rosario. Fuerteventura	1	700

VISITA A LAS INSTALACIONES

Se realizará una visita a los centros en los que se prestará el servicio. Todos los licitadores interesados en acudir a la misma deberán comunicarlo a través del apartado de preguntas de la PLACSP antes del día 17 de mayo de 2021.

La visita se realizará en las siguientes fechas:

- Lote nº 1. El día 18 de mayo de 2021 a las 13:00 horas. La visita comenzará en el centro Canarias 50 (C/ Veintidós de mayo de 1986 de Las Palmas de Gran Canaria).

- Lote nº 2. El día 19 de mayo de 2021 a las 13:00 horas. La visita comenzará en el Centro de Las Raíces (Camino Rodeo Alto de San Cristóbal de La Laguna)

- Lote nº 3. El día 20 de mayo de 2021 a las 13:00 horas en el Centro El Matorral (Puerto del Rosario).

OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

3.1. 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.

3.2. 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.

12 de mayo de 2021

ANEXO I PERSONAL A SUBROGAR

LOTE Nº 1. CENTROS DE GRAN CANARIA

No aplica. No hay subrogación de personal.

LOTE Nº 2. CENTROS DE TENERIFE

CENTRO DE TRABAJO: LAS RAÍCES

CONVENIO APLICABLE: COLECTIVIDADES NAC. TENERIFE

TRABAJADOR	CATEGORÍA LABORAL	TIPO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL (€)	PACTOS REFLEJADOS EN BRUTO ANUAL	FECHA DE ANTIGUEDAD
BAARF	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	05/02/2021
CHVAC	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	11/02/2021
MEARN	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	11/02/2021
TRDEH	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	15/02/2021
CAMOD	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	19/02/2021
REPAI	ASL	401	15.856,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	11/02/2021
MAGOM	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	23/02/2021
PERAJ	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	24/02/2021
CAROA	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	01/03/2021
WUSTP	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	01/03/2021
BIARJ	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	01/03/2021
ABPEC	AYUDANTE/A COCINA	401	15.792,24		09/02/2021b
ROCUM	AYUDANTE/A COCINA	401	15.792,24		12/02/2021
PAGAS	AYUDANTE/A COCINA	401	18.941,28		05/02/2021
SOPOD	GERENTE DE CENTRO/S	401	21.434,40		18/02/2021
CLJIM	AUXILIAR COLECTIVIDADE	389	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	25/12/2019
QUMAI	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	10/02/2021
CUCAI	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	15/02/2021
MERER	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	26/02/2021

TRABAJADOR	CATEGORÍA LABORAL	TIPO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL (€)	PACTOS REFLEJADOS EN BRUTO ANUAL	FECHA DE ANTIGÜEDAD
PAHEJ	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	15/02/2021
MOVAE	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	11/02/2021
ROHEA	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	24/02/2021
GOMES	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	24/02/2021
GAGAH	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	25/02/2021
POROA	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	24/02/2021
IZPET	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	01/03/2021
MODÍA	ASL	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	03/03/2021
GADOR	AYUDANTE/A COCINA	401	15.792,24		09/02/2021
GOTOR	AYUDANTE/A COCINA	401	15.792,24		16/02/2021
CAARD	AYUDANTE/A COCINA	401	15.792,24		19/02/2021
CRVEY	MOZO/A ALMACEN	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	18/02/2021
HENAJ	MOZO/A ALMACEN	401	14.656,70	Incremento del 1,28% nuevas tablas	11/02/2021

Número de reclamaciones: ninguna

LOTE Nº 3. CENTROS DE FUERTEVENTURA

No aplica. No hay subrogación de personal.

ANEXO II RELACIÓN DE MATERIAL EXISTENTE EN LOS CENTROS A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO

CENTRO LAS RAÍCES

El Centro de Acogida de Personas Migrantes en Situación de Vulnerabilidad Las Raíces cuenta con la siguiente infraestructura disponible para ser utilizada por la prestataria:

- Cámara de frío positivo para la conservación del producto elaborado para un día, así como las materias primas necesarias.
- Dos líneas de autoservicio. Cada una de ellas de tres módulos: uno caliente con reserva en la parte inferior para acopio de comida durante el servicio, un módulo neutro y uno refrigerado.
- Seis hornos de retermalización
- Ocho carros calientes para mantener temperatura óptima de producto.
- Cuatro armarios refrigerados
- Cuatro mesas neutras
- Dos lavamanos
- Zona de lavado de utensilios con lava perolas
- Un tren de lavado de arrastre
- Dos mesas de entrada y salida
- Bandejas de autoservicio

Las características de las mismas podrán apreciarse en la visita que opcionalmente realice cada uno de los potenciales licitadores.

CENTRO CANARIAS 50

Cada uno de los tres módulos del Centro de Acogida de Personas Migrantes en Situación de Vulnerabilidad Canarias

50 cuenta con la siguiente infraestructura disponible para ser utilizada por la prestataria:

Sectores 1 y 3

- Plataforma de conservación. Dotada de acometida (eléctrica a cuadro propio), armario de refrigeración, armario de congelación y mesa de trabajo refrigerada.
- Plataforma de zona de preparación. Compuesta por acometida (agua, desagüe y eléctrica a cuadro propio), lavamanos, dos mesas de trabajo murales y mesa fregadero.
- Plataforma de cocción. Compuesta por acometida (agua, desagüe y eléctrica a cuadro propio), cocina de cuatro/seis fuegos con mueble interior abierto, freidora con mueble inferior cerrado y con puerta para descarga de cuba; marmita de 150 litros; campana extractora con motor incorporado; y tubos flexibles de extracción con abrazaderas de unión.
- Plataforma de lavado. Conformada por acometida (agua, desagüe y eléctrica a cuadro propio), poza (plonge) de gran capacidad con mueble inferior abierto con balda, armario de vajilla, mesa de entrada lavavajillas, lavavajillas de columna y mesa de salida del lavavajillas.
- Plataforma de autoservicio. Compuesta por acometidas eléctrica a cuadro propio, dos baños maría secos, tolva cubertería y panera y guías corre-bandejas.
- Mesa de apoyo de horno
- Grifos con ducha en los diferentes puestos con pozas
- Armario para artículos de limpieza con tres estantes
- Mueble pan-bandeja-cubiertos con tolva de pan
- Ocho cubetas gastronorm
- Bandejas de autoservicio
- Carros inox de transporte de bandejas

Sector 2

- Un armario de refrigeración de dos puertas
- Un armario congelador de dos puertas
- Dos mesas de trabajo de acero inoxidable, una de ella con estante

- Dos lavamanos de pie de acero inoxidable
- Horno industrial con soporte y guías
- Freidora eléctrica de acero inoxidable con dos cubas de 15 litro cada una.
- Campana extractora de acero inoxidable
- Armario de pares para vajilla, colgado, de puertas correderas, construido en acero inoxidable.
- Mesa de desbarrase con seno y aro construido en acero inoxidable con cubeta embutida y peto posterior de 150mm de altura, incluido grifo ducha.
- Lavavajillas de capota
- Mesa de salida de lavavajillas con estante inferior de acero inoxidable
- Selfservice baño maría, sin reserva, con corre-bandejas, cristales, soporte cristales y cuatro recipientes.
- Selservice elemento neutro, con corre-bandejas, cristales y soporte cristales.
- Tolva de pan y cubiertos de acero inoxidable
- Mesa mural con puertas de hacer inoxidable
- Dos armarios de pie con puertas batientes para vajillas, de acero inoxidable.
- Bandejas de autoservicio
- Cuatro carros de bandejeros de 4 ruedas y 24 niveles, de acero inoxidable.
- Horno microondas, con grill, en acero inoxidable.
- Mesa de trabajo con estante
- Cocina eléctrica de cuatro fuegos, construida en acero inoxidable.
- Fregadero sin estante inferior, construido en acero inoxidable, con cubas embutidas, con grifo.

El resto de centros no disponen de equipamiento.

Madrid a 13 de mayo de 2021