



**Colegio Mayor Universitario  
"Juan Luis Vives"**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DEL COLEGIOMAYOR UNIVERSITARIO "JUAN LUIS VIVES".**

**1.-OBJETO DEL CONTRATO**

Prestación del servicio de cocineros/as, ayudantes de cocina y camareros/as del Colegio Mayor Universitario "Juan Luis Vives".

**2.-PLAZO DE EJECUCIÓN.**

Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2017, prorrogable por un año más. En el mes de agosto el Colegio permanece cerrado y no se prestarán los servicios solicitados. En los festivos de Navidad y Semana Santa tampoco se prestará el servicio.

**3.-CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL ASOCIADO AL SERVICIO.**

**Cocineros**

La empresa seleccionará personal con experiencia como cocinero/a de comedores colectivos, que se encuentren en posesión del diploma de manipulador de alimentos vigente. Tendrá dominio completo –teórico y práctico- de la actividad de cocina, de cara a poder realizar sus funciones con capacidad plena para resolver todos los requisitos de su especialidad, bajo instrucciones genéricas de un Jefe de Cocina o de otro trabajador de categoría superior, que pueda supervisar su labor.

Será obligatorio en la prestación de los servicios de office y cocina el uso de la indumentaria a la que obliga la normativa sanitaria vigente, incluidos gorros protectores.

**Prestaciones a realizar**

Elaborar y presentar los menús aprobados.

Velar por el buen estado de los alimentos, así como su mejor presentación, transporte y conservación.

Aportar sugerencias sobre la cantidad y calidad de los productos que se deben comprar para la cocina.

Realizar los despieces de carnes y pescados.

Vigilar la limpieza de las dependencias, instalaciones, maquinaria y utensilios a su cargo, así como su buen funcionamiento. Sugerir las mejoras de las mismas y las necesidades de compra o reparación.

Coordinación y supervisión del trabajo diario de todas las personas a su cargo.

Control y seguimiento de las incidencias laborales surgidas en su servicio para dar cuenta de ellas al Jefe de Cocina.

Control del Gasto.

Colaboración en la organización y funcionamiento de los Servicio.

Desarrollar las funciones que le correspondan en la implantación de los A.P.P.C.C.

## **Ayudantes de Cocina**

La empresa seleccionará personal con experiencia como ayudantes de cocina de comedores colectivos, que se encuentren en posesión del diploma de manipulador de alimentos vigente.

Será obligatorio en la prestación de los servicios de office y cocina el uso de la indumentaria a la que obliga la normativa sanitaria vigente, incluidos gorros protectores.

### **Prestaciones a realizar**

Lavado de vajilla, recipientes y útiles de cocina.

Manejo, limpieza y preparación de útiles necesarios para las comidas.

Reparto, manipulación y traslado de viandas.

Participación en los sistemas alternativos de sustitución de comidas.

Manipulación de cubos de basura en el recinto interior y exterior del Colegio.

Realizar la limpieza integral de todo el recinto físico de la cocina, su maquinaria, dependencias e instalaciones, incluidas las cámaras frigoríficas y la despensa.

Mantener en perfecto estado de uso y limpieza la maquinaria y utensilios a su cargo.

Velar por el buen estado de los alimentos, su correcta manipulación y transporte.

Manipulación básica de los alimentos previa a su condimentación.

Desempeñar sus funciones bajo la dependencia del Cocinero/a.

Colaboración en la organización y funcionamiento de los Servicio.

Desarrollar las funciones que le correspondan en la implantación de los A.P.P.C.C.

## **Camareros/as de office.**

Será obligatorio en la prestación del servicio de office el uso de la indumentaria a la que obliga la normativa vigente, incluidos gorros protectores.

Todo el personal que atienda el servicio de office estará en posesión del diploma de manipulador de alimentos vigente.

### **Prestaciones a realizar**

Lavado de vajilla.

Limpieza de zona de office y comedor.

Manejo, limpieza y preparación de útiles necesarios para las comidas.

Reparto de viandas.

Participación en los sistemas alternativos de sustitución de comidas.

Manipulación de cubos de basura en el recinto interior y exterior del Colegio.

#### **4.-CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

El servicio de restauración se prestará de lunes a domingos, incluso festivos, conforme al siguiente horario, número de personas y categorías:

##### **4.1.-De lunes a viernes**

###### **Cocina**

###### **Turno de mañana de 07:00 a 16 horas.**

- Un ayudante de cocina de 07:00 a 16:00 horas, con una hora de descanso.
- Dos ayudantes de cocina de 09:00 a 16:00 horas.
- Un cocinero/a de 09:00 a 16:00 horas.

###### **Turno de tarde/noche de 19:30 a 23:00 horas.**

- Dos ayudantes de cocina de 19:30 a 23:00 horas.
- Un cocinero/a de 19:30 a 23:00 horas.

###### **Office**

###### **Turno de mañana de 07:00 a 16:00 horas.**

- Una camarera/o encargada/o de 07:00 a 16:00 horas, con una hora de descanso.
- Una camarera/o de 07:00 a 09:30 horas.
- Una camarera/o de 12:45 a 16:00 horas.
- Una camarera/o de 13:45 a 16:00 horas.

###### **Turno de tarde/noche de 20:30 a 23:00 horas.**

- Tres camareras/os de 20:30 a 23:00 horas.

##### **4.2.-Sábados, domingos y festivos.**

###### **Cocina**

###### **Turno de mañana de 08:00 a 15:45 horas.**

- Un ayudante de cocina de 08:00 a 15:45.
- Dos ayudantes de cocina de 10:00 a 15:45 horas.
- Una cocinera/o de 10:00 a 15:45 horas.

###### **Turno de tarde/noche de 19:30 a 22:45 horas.**

- Un ayudante de cocina de 19:30 a 22:45 horas.
- Una cocinera/o de 19:30 a 22:45 horas.

## **Office**

### **Turno de mañana de 08:45 a 11:00 horas.**

- Dos camareras/os de 08:45 a 11:00 horas.
- Tres camareras/os de 13:45 a 15:45 horas.

### **Turno de tarde/noche de 20:45 a 22:45 horas.**

- Tres camareras/os de 20:45 a 22:45 horas.

## **5.-SUBROGACIÓN**

La empresa adjudicataria de este contrato se obligará a subrogar a todo el personal que figura en el listado adjunto.

El personal que preste servicios lo hará según las condiciones que establece el Convenio Colectivo Estatal del sector laboral de Restauración Colectiva en vigor, y en los convenios y acuerdos que lo sustituyan.

## **6.-CONSIDERACIONES GENERALES**

Será por cuenta de la empresa adjudicataria del servicio todos los equipos auxiliares y material de protección higiénico-sanitaria y riesgos laborales.

Todos los materiales, productos, consumibles, elementos y/o equipos auxiliares necesarios para la ejecución de la limpieza de las zonas asociadas al servicio (cocina, office, comedor, cámaras y despensa) serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

En todo momento el personal asignado a este servicio prestará el mismo con el uniforme preceptivo, en las condiciones higiénico-sanitarias que marca la legislación vigente para comedores colectivos, y con la documentación de manipulador de alimentos actualizada.

Todo el personal incluido en el presente contrato estará debidamente identificado por su nombre en la ropa de trabajo.

Las personas seleccionadas por la empresa para prestar el servicio de restauración tendrán que ser habitualmente las mismas durante la duración del presente contrato, con el fin de que sean conocedoras en profundidad de la identidad de los residentes del Centro, las instalaciones y las formas de actuar en el mismo.

La empresa adjudicataria del presente contrato dispondrá de personal para sustituir a los trabajadores habituales sin coste alguno para el Colegio en caso de baja por enfermedad o cualquier otra circunstancia, sin que por ello se merme la calidad del servicio.

Las sustituciones del personal se realizarán de forma inmediata, ya que de lo contrario se crearían graves alteraciones en el servicio de desayuno, comida y cena de nuestros residentes.

## 7.-PRESUPUESTO

295.240 € (21% de IVA incluido).

Esta Gerencia, por delegación del Sr. Rector de esta Universidad, de fecha 10 de abril de 2015 (BOCM de 17-04-2015) ha resuelto aprobar el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Madrid, 26 de julio de 2016  
EL GERENTE



Teodoro Conde Mimaya

Madrid, 18 de julio de 2016  
EL ADMINISTRADOR

Fdo.: Ricardo Nieto Muñoz



CATEGORIA PROFESIONAL	PUESTO	NIVEL	GRUPO TARIFA	ANTIGÜEDAD	CODIGO CONTRATO
RESPONSABLE AUX.SERV	Office	II	6	03/01/2011	100
AYUDANTE COCINA	Cocina	III	8	01/09/2011	100
AYUDANTE COCINA	Cocina	III	8	03/01/2014	200
AYUDANTE COCINA	Cocina	III	8	01/09/2011	200
COCINERO/A	Cocina	II	6	01/01/2012	200
CAMARERO/A	Office	III	8	01/09/2008	200
CAMARERO/A	Office	III	8	01/09/2008	200
ENCARGADO	Office	I	4	01/09/2014	200
COCINERO/A	Cocina	II	6	22/09/2015	289
AYUDANTE COCINA	Cocina	III	8	01/04/2016	502
CAMARERO/A	Office	III	8	01/04/2016	502
CAMARERO/A	Office	III	8	08/03/2016	510

