

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
PARA LA CONTRATACION DEL  
SERVICIO DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN EN EL  
CENTRO DE ALMACENAMIENTO DE RBMA EL CABRIL**

Clave: A32-ES-CB-0614

Páginas: 31

**INDICE**

**1.-OBJETO**

**2.-ALCANCE**

**3.-DESCRIPCIÓN**

- 3.1. RESIDENCIA
- 3.2. CAFETERIA

**4.-DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

4.1 SERVICIO DE RESIDENCIA

- 4.1.1 CENTRALITA, RECEPCIÓN, COORDINACIÓN GENERAL Y SUPERVISIÓN LIMPIEZA
- 4.1.2. LIMPIEZA
- 4.1.3. LAVANDERÍA
- 4.1.4. COCINA
- 4.1.5. SERVICIO COMEDOR
- 4.1.6. SERVICIO CAFETERÍA DE LA RESIDENCIA
- 4.1.7. SERVICIO DE FREGADORA
- 4.1.8. COMPRAS Y APROVISIONAMIENTOS
- 4.1.9. PERSONAL

4.2. SERVICIO DE CAFETERIA DE LA INSTALACIÓN

- 4.2.1. HORARIO
- 4.2.2. DISPONIBILIDAD
- 4.2.3. LIMPIEZA
- 4.2.4. PERSONAL

**5.-MEDIOS DISPONIBLES**

- 5.1. MEDIOS HUMANOS
- 5.2. MEDIOS TÉCNICOS

**6.- REQUISITOS**

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  2
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

**ANEXOS:**

1. Inventario residencia.
2. Previsión ocupación.
3. Lista de precios máximos y lista de precios fijos.
4. Menús tipo.
5. Inventario cafetería.
6. Requisitos aplicables a empresas contratistas con personal

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  3
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

## **1. OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto de la presente Pliego de Prescripciones Técnicas es establecer los criterios condiciones y requisitos para la contratación del Servicio de Hostelería y Restauración necesarios para el funcionamiento de la Residencia y de la Cafetería Centro de Almacenamiento de Residuos de Baja y Media Actividad del Cabril, en adelante el C.A. El Cabril, cubriendo las necesidades de Hostelería y Restauración de dicho Centro, situado en el término municipal de Hornachuelos / Córdoba: Ctra. A447 km 17 y 18 Fuente Obejuna Alanís.

## **2. ALCANCE**

Los servicios de Hostelería y Restauración a contratar responden a una serie de necesidades a cubrir que incluyen tanto un servicio a prestar de forma regular durante todos los días laborales (servicio de cafetería de la instalación) como otros servicios a prestar de forma irregular (servicio de residencia y comedor) en función de las necesidades de Enresa.

## **3. DESCRIPCIÓN**

El contratista adquiere la obligación de prestar los servicios cubriendo los mínimos de calidad y cantidad establecidos en la legislación vigente para establecimientos hoteleros clasificados con tres estrellas. No obstante, y a título meramente enunciativo y no limitativo, tendrán el siguiente alcance:

- Centralita.
- Limpieza.
- Lavandería.
- Cocina.
- Servicio de comedor.
- Servicio de cafetería en residencia.
- Servicio de Fregona.
- Compras y aprovisionamientos.
- Servicio de Cafetería Instalación.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  4
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

### 3.1. RESIDENCIA

La finca propiedad de Enresa está ubicada en el término municipal de Hornachuelos (en su zona más al norte) y el acceso se hace por dos vías diferentes: "El Norte", por la carretera A-447 de Fuente Obejuna a Cazalla de la Sierra, en su punto kilométrico 17,50 sale una carretera propiedad de Enresa de 12 Km., que llega hasta la Instalación y continúa con otros 3 km. hasta alcanzar con el otro acceso, "El Sur", que es la carretera de Cardenchosa a San Calixto-Hornachuelos.

La residencia consta de once habitaciones principales, dos habitaciones auxiliares, recepción, salón, dos comedores, cocina y dependencias auxiliares. Todo ello compone un edificio de tres plantas: planta baja, primera y segunda, con una superficie total construida de 1.116 m<sup>2</sup>.

La planta baja dispone de comedor de visitantes, servicios, lavandería y office, con una superficie total de 182 m<sup>2</sup>.

La planta primera dispone de recepción, salón común, comedor residentes, cocina, 4 habitaciones principales, dos auxiliares, servicios y almacén, con una superficie total de 646 m<sup>2</sup>.

La planta segunda dispone de vestíbulo distribuidor y siete habitaciones principales, con una superficie total de 288 m<sup>2</sup>.

La residencia está dotada de las acometidas para su correcto funcionamiento: agua, electricidad, gas y teléfono. (El coste de dichos consumos son a cargo de Enresa).

Asimismo, dispone de mobiliario y utillaje necesario, con una descripción más detallada en Anexo 1.

### 3.2. CAFETERIA.

La cafetería de la instalación consta de un local diáfano de aproximadamente 500 metros cuadrados con barra incluida, cocina y almacén.

Está dotada de las acometidas para su correcto funcionamiento: agua, electricidad, y teléfono. (El coste de dichos consumos son a cargo de Enresa).

Asimismo, dispone de mobiliario y utillaje necesario para su correcto funcionamiento.

## 4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

### 4.1. SERVICIO DE RESIDENCIA

El servicio de Residencia se desarrollará durante los días hábiles, de lunes a viernes, que quedan reflejados en el calendario laboral del C. A. El Cabril, según Convenio Colectivo, exceptuando los del mes de agosto que se considera como periodo de vacaciones y la residencia permanece cerrada.

En total alrededor de unos 220 días anuales aproximadamente. También se contemplan 5 servicios extra en fin de semana para cada año.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  5
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

A petición de Enresa al contratista y con carácter extraordinario se podrá llevar a cabo la prestación de estos servicios en fin de semana. Se estiman un máximo de 5 días al año de servicios extra durante el fin de semana.

Para la realización de estos servicios extra de fin de semana se avisará de la necesidad con 24 horas de antelación al contratista, y serán llevados a cabo como mínimo por un cocinero y un camarero.

Los servicios a prestar en la residencia son los siguientes:

#### **4.1.1. CENTRALITA, RECEPCIÓN, COORDINACIÓN GENERAL Y SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA**

➤ *Centralita*

Será cubierta durante 24 horas al día siendo sus funciones:

- Recepción de llamadas a la residencia.
- Emisión de mensajes.

➤ *Recepción*

➤ *Coordinación General*

Tendrá como fin coordinar las siguientes tareas:

- Centralización de peticiones y planificación.
- Resolución de cualquier tipo de problemas e imprevistos.
- Coordinación general y parte de incidencias diarias.
- Control diario de calefacción-refrigeración, televisión, reposición, y en general del correcto funcionamiento de las instalaciones. (Las averías que se produzcan por causas no imputables al adjudicatario serán resueltas por Enresa).

➤ *Supervisión de Limpieza*

#### **4.1.2. LIMPIEZA**

La limpieza y desinfección de las instalaciones, así como los productos y útiles necesarios serán por cuenta del contratista, quien mantendrá el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

En este servicio estará incluida tanto la limpieza diaria como la de mantenimiento, ambas con el alcance que a continuación se expresa:

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  6
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

#### Limpieza Diaria:

- a) De habitaciones:  
Limpieza de habitación.  
Desinfección cuartos de baño habitación.  
Pasillos.  
Reposición en cuartos de baño: de gel, champú, jabón, papel higiénico.  
Reposición de sábanas y toallas.
- b) De salones comunes:  
Recepción.  
Comedor residencia y comedor del Centro de Información.  
Cuartos de baño planta baja y primera.  
Salones.
- c) De cristales:  
Limpieza diaria.

#### Limpieza de Mantenimiento:

Se realizará una limpieza inmediatamente posterior al uso de:  
Comedor Residencia (desayuno, comida y cena).  
Comedor Centro de Información (desayuno y comida).  
Salones descanso.  
Hall.  
Recepción.

La limpieza diaria debe hacerse por la mañana y el mantenimiento posterior a su uso.

### **4.1.3. LAVANDERÍA**

El lavado y planchado, así como los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta del contratista, quien mantendrá el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

En este servicio estará incluida tanto el lavado y planchado diario de una serie de útiles de la residencia, así como un servicio anual para otro con el alcance que a continuación se expresa:

Incluiría los siguientes servicios:

#### Lavado y planchado diario de:

Manteles y servilletas comedores.  
Sábanas y toallas habitaciones.  
Trapos de cocina.

#### Anual

Alfombras.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  7
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

Cortinas.

Este servicio se prestará preferentemente por la tarde, salvo casos excepcionales o de urgencia.

#### **4.1.4. COCINA**

El número de servicios (desayunos, almuerzos y cenas) que deberá preparar el contratista será comunicado semanalmente por el responsable del Contrato de Enresa de manera aproximada. No obstante, la previsión de ocupación se refleja en anexo 2.

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

#### **4.1.5. SERVICIO COMEDOR**

Será atendido por personal debidamente cualificado que se encargará de servir, desayunos, comidas y cenas del comedor de los residentes, así como el desayuno y almuerzo a los visitantes del Centro de Información.

Los horarios de comidas serán abiertos y fijados en función de las necesidades de Enresa.

#### **4.1.6. SERVICIO CAFETERÍA DE LA RESIDENCIA**

Exclusivo para ocupantes Residencia.

Contará, como mínimo, con lo recogido en el anexo 3.

#### **4.1.7. SERVICIO DE FREGADORA**

Su función será la limpieza de los utensilios utilizados por el cocinero, así como la vajilla, cubertería y cristalería de comensales.

#### **4.1.8. COMPRAS Y APROVISIONAMIENTOS**

Todas las compras que realice el contratista se realizarán en nombre propio y bajo ningún concepto se harán a nombre de Enresa. En ninguna circunstancia Enresa será subsidiaria de los impagos que pudieran existir por la ejecución de este servicio.

### **4.2. SERVICIO DE CAFETERIA DE LA INSTALACIÓN**

El servicio se desarrollará en los días hábiles, de lunes a viernes, que quedan reflejados en el calendario laboral del C. A. El Cabril según Convenio Colectivo (aproximadamente 240 días al año).

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  8
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

#### **4.2.1. HORARIO**

Se establecerá un horario desde las 7:00 a 13.00 ininterrumpidamente con los siguientes servicios: de 7:00 con 7:30 horas para la disponibilidad de café y asimilados y de 9:00 a 11:30 horas para la disponibilidad de desayunos (café y asimilados y tostada). Ambos horarios son aproximados. El resto de la jornada fuera del horario de apertura de la cafetería de la instalación se complementa con otras actividades propias del servicio.

#### **4.2.2. DISPONIBILIDAD**

En ambos horarios el contratista pondrá a disposición del personal del C.A. El Cabril los productos de alimentación y bebida adquiridos por Enresa para el desayuno (café y asimilados y tostada). El contratista será el encargado de reponer los productos señalados en la barra de la cafetería en los horarios anteriormente mencionados.

#### **4.2.3. LIMPIEZA**

Será por cuenta del contratista la limpieza diaria de la zona de barra, cocina, almacén y mesas de la cafetería de la instalación, proporcionando Enresa los productos y útiles necesarios para la correcta realización de este servicio.

### **5. MEDIOS DISPONIBLES**

Los medios necesarios para desarrollar el Servicio correctamente serán aportados por el contratista. A continuación, se indican los medios mínimos necesarios.

#### **5.1. MEDIOS HUMANOS**

Para la realización de las referidas funciones, dispondrá del número de empleados necesarios, con la adecuada capacitación profesional, que atenderán satisfactoriamente cada uno de los servicios. Contará con un mínimo de cuatro personas incrementándose en un mínimo una persona a tiempo parcial en función de la ocupación de la residencia y las visitas programadas.

Enresa dará la formación referente a Plan de Emergencia, Seguridad y Salud Laboral específica a los riesgos de la Instalación y sobre aquellos equipos que Enresa ponga a su disposición, para desempeñar sus actividades.

El transporte del personal a la Instalación será por cuenta del contratista.

La uniformidad del personal será por cuenta del contratista, informando previamente a Enresa del tipo o tipos de uniforme a usar. Los uniformes deberán ser acordes a las actividades que vaya a desarrollar cada uno de los perfiles dedicados a la ejecución del servicio.

#### **5.2. MEDIOS TÉCNICOS**

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  9
------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

La residencia y la cafetería del C A Cabril se entregará al contratista con los enseres reflejados en el inventario de la residencia (Anexo 1) y cafetería (Anexo 5) quedando el contratista obligado al finalizar el contrato a que Enresa cuente con todos los elementos que aparecen en los anexos 1 y 5 con la obligación de la reposición total de dicho inventario en caso de ser necesario por parte del contratista. Cualquier otro medio técnico necesario para la correcta ejecución del contrato será por cuenta del contratista.

## 6. REQUISITOS

Para la realización de trabajos la instalación del C.A. El Cabril son de aplicación los requisitos que se incluyen en el Anexo 6 de este pliego. Se detallan a continuación los requisitos específicos aplicables al contrato.

### 6.1. Prevención de Riesgos Laborales

En cumplimiento de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales, y del Real Decreto 171/2004 por el que se desarrolla el artículo 24 de dicha Ley en materia de coordinación de actividades empresariales, así como de cualquier otra normativa vigente en materia de Seguridad y Salud, el contratista deberá, con carácter previo al inicio de los trabajos:

- Haber realizado la evaluación inicial de riesgos específica de las actividades objeto del presente contrato, elaborando la correspondiente planificación de medidas de prevención y protección que se adoptarán para los riesgos identificados. Si Enresa lo considerase necesario, un técnico del Servicio de Prevención del contratista deberá visitar la instalación y recoger toda la información necesaria para poder elaborar dicho documento.
- Haber formado e informado a sus trabajadores de los riesgos detectados, así como haber adoptado las medidas necesarias encaminadas a evitar los riesgos derivados de sus actividades propias. El contratista será el único responsable en materia de Seguridad y Salud de su personal, dotándole de todos los equipos de trabajo que puedan ser precisos para el desarrollo de las actividades contratadas. Además, deberá facilitarle todos los Equipos de Protección Individual.
- Entregar a Enresa la información sobre los riesgos que, debido a la ejecución del contrato, sus actividades pueden generar, tanto para sus trabajadores, para terceros o en sus instalaciones.
- Darse de alta y subir a la plataforma de Coordinación de Actividades Empresariales que le sea indicada toda la documentación solicitada por Enresa necesaria para poder acceder a la instalación y ejecutar los trabajos objeto del contrato.
- Comunicar cuando se produzca un accidente de trabajo de alguno de sus trabajadores o de sus subcontratadas en la instalación.
- Comunicar inmediatamente toda situación de emergencia susceptible de afectar a la seguridad y salud de los trabajadores.

Clave:	Revisión:	Fecha:	Página:
A32-ES-CB-0614	0	Julio 2022	10

- Tener en cuenta en su evaluación de riesgos y en su planificación preventiva las informaciones facilitadas.
- Coordinarse con el resto de las empresas que presten servicios en las instalaciones de Enresa.
- Designar un interlocutor en materia de prevención del contrato
- Asistir a las reuniones periódicas de coordinación a las que sea convocado.
- Facilitar aquella documentación en materia de Prevención de Riesgos Laborales que Enresa considere necesario.
- Llevar a cabo un seguimiento del cumplimiento de todos los requisitos exigidos en el contrato en materia de Prevención de Riesgos Laborales. Para ello, el interlocutor en materia de prevención del contrato y un técnico del Servicio de Prevención del contratista deberán realizar visitas periódicas a la instalación (la frecuencia de las visitas dependerá del grado de cumplimiento de dichos requisitos, no superando en todo caso la de una visita mensual de cada una de las dos figuras).
- Hacer un uso adecuado de las instalaciones de higiene y bienestar cedidas temporalmente por Enresa. Esta cesión estará condicionada por la disponibilidad existente y la correcta utilización que el contratista haga de dichas instalaciones.
- Acreditar que sus trabajadores disponen de una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, y centrada específicamente en el puesto de trabajo o función que desempeñen.

Enresa hará entrega al contratista de la información acerca de los riesgos generales, medidas de emergencia e instrucciones de seguridad que puedan ser aplicables en las instalaciones donde vayan a prestar el servicio, así como sobre su Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales. Es responsabilidad del contratista la entrega de dicha información a sus trabajadores.

En caso de detectar comportamientos negligentes o incumplimientos reiterados en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Enresa solicitará al contratista que los trabajadores causantes de los mismos reciban nueva formación acorde con las desviaciones observadas. Dicha formación deberá ser presencial e impartida por un técnico del Servicio de Prevención de la empresa. No obstante, si la naturaleza de dichas desviaciones lo hiciera necesario, la formación deberá ser impartida por una entidad formativa especializada. Si, a pesar de la adopción de acciones formativas correctivas, continúan observándose deficiencias, Enresa requerirá al contratista que, en el ejercicio de sus facultades empresariales y de su poder de dirección, no asigne y retire a los trabajadores causantes de las mismas de la ejecución de los trabajos objeto del contrato. En consecuencia, y en aras de evitar las malas prácticas en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Enresa no permitirá el acceso de estos trabajadores a la instalación.

Asimismo, se deberán observar las siguientes obligaciones en materia de subcontratación:

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  11
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

- a) Exigir a las empresas con las que pretenda subcontratar parte del encargo la entrega de la evaluación de riesgos específica de los trabajos a realizar, la planificación de la actividad preventiva, la acreditación que justifica el cumplimiento de las obligaciones en materia de vigilancia de la salud de sus trabajadores, la relación de trabajadores que participarán en la ejecución de la actuación encargada y acreditando haber sido instruidos, formados e informados en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- b) Exigir a los trabajadores autónomos con los que haya subcontratado parte de la actuación encargada las acreditaciones que se correspondan y que permitan constatar que cumplen con la normativa de Prevención de Riesgos Laborales que les es de aplicación.
- c) Vigilar el cumplimiento de la normativa de Prevención de Riesgos Laborales por parte de los terceros subcontratados.

## **6.2. Seguridad Física**

El contratista deberá tener en cuenta las normas previstas para el control de accesos de personal y material a C.A el Cabril, siendo responsable de que su personal conozca y obedezca los procedimientos e instrucciones que estén en vigor, así como de su comportamiento en el interior de la Instalación. Todo el personal será informado en el curso de acceso sobre las pautas generales a cumplir sobre la seguridad física de la instalación.

## **6.3. Emergencias**

El contratista será el responsable de que todo el personal a su cargo en el emplazamiento conozca y cumpla las normas a seguir en caso de emergencia y las misiones y obligaciones que se deriven del Plan de Emergencia vigente del C.A. del Cabril. Todo el personal será formado sobre dichas normas y actuaciones.

## **6.4. Medio Ambiente.**

El contratista será responsable de que su personal conozca y aplique los procedimientos previstos en materia de protección del medio ambiente, en todas las actividades que realicen dentro de la Instalación. Se compromete, asimismo, a cumplir la legislación aplicable y a pedir cuanta información sea necesaria para dar cumplimiento a los requerimientos ambientales. Los procedimientos internos de Enresa que resulten de aplicación serán puestos a disposición del contratista en la reunión de lanzamiento de los trabajos.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  12
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

## ANEXO 1

### INVENTARIO RESIDENCIA

#### 1.- MOBILIARIO

##### 1.1 HABITACION TIPO "A"

Ocho habitaciones contenido, cada una de ellas, lo siguiente:

1 Cabecero de cama en madera de cerezo barnizada, con 3 adornos, para colchón de 1'50 de ancho.

1 juego de canapé con patas metálicas y almohada en 1'50 de ancho y 2'00 de largo,

1 Colcha de tela.

2 Mesillas de noche con serie de cajón en madera de cerezo barnizada.

1 Silla con asiento y respaldo tapizado en tela ignífuga, color hueso, en madera a juego con el resto del mobiliario.

1 Butaca, modelo CLEO, con pata en color cerezo, tapizada en tela ignífuga color hueso.

1 Mesa escritorio, en madera de cerezo barnizada con servicio de cajones.

1 Mesa para servicio de TV, con entrepaño, en madera de cerezo barnizada.

1 Lámpara de pie metálica.

2 Lámparas de mesilla.

1 Lámpara de mesa metálica.

1 Juego de cortinas.

2 Alfombras.

1 Espejo enmarcado en cerezo barnizado, de 1'35 x 0'70.

1 TV Plana 14 "

1 Minicadena

##### 1.2 HABITACION TIPO "B"

Tres habitaciones conteniendo, cada una de ellas, lo siguiente:

2 Cabeceros de cama en madera de cerezo barnizada, de 0'90 cm. de ancho, con 3 adornos

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  13
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

- 2 Juegos de canapé, patas metálicas y almohada, en 0'90 de ancho y 2'00 de largo.
- 2 Colchas en tela.
- 2 Mesillas de noche con serie de cajón en madera de cerezo barnizada.
- 1 Mesa escritorio, en madera de cerezo barnizada con servicio de cajones.
- 1 Mesa para servicio de TV, con entrepaño, en madera de cerezo barnizada.
- 1 Butaca, modelo CLEO, con pata en color cerezo, tapizada en tela ignífuga color hueso.
- 1 Lámparas de mesa.
- 1 Lámpara metálica de escritorio.
- 1 Lámpara de pié metálica de 410 x 1300 mm.
- 1 Juego de cortinas.
- 2 Alfombras.
- 1 Espejo enmarcado de cerezo barnizado, de 1'35 x 0'70.
- TV Plana 14 “
- Minicadena.

### **1.3 ZONA DE DORMITORIOS EN PLANTA BAJA - "VIVIENDA"**

#### **1.3.1 Habitación Tipo "A"**

Una habitación conteniendo lo siguiente:

- 1 Cabecero de cama en madera de cerezo barnizada, con 3 adornos, para colchón de 1,50 de ancho.
- 1 Juego de canapé con patas metálicas y almohada en 1'50 de ancho y 2'00 de largo.
- 1 Colcha en tela.
- 2 Mesillas de noche con serie de cajón en madera de cerezo barnizada.
- 1 Silla con asiento y respaldo tapizado en tela ignífuga, color hueso, en madera a juego con el resto del mobiliario.
- 1 Mesa escritorio, en madera de cerezo barnizada con servicio de cajones.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  14
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

- 1 Juego de cortinas .
- 2 Lámparas de mesa.
- 1 Lámpara metálica para escritorio.
- 1 Espejo enmarcado, de 1'35 x 0'70 cm.
- 2 Alfombras.

### 1.3.2 Habitación Tipo "B"

Una habitación conteniendo lo siguiente:

- 2 Cabeceros de cama en madera de cerezo barnizada, de 0'90 cm. de ancho, con 3 adornos.
- 1 Mesilla de noche con serie de cajón en madera de cerezo barnizada.
- 2 Juegos de canapé, patas metálicas y almohada, en 0'90 de ancho y 2'00 de largo.
- 2 Colchas en tela.
- 1 Lámpara de mesa.
- 1 Juego de cortinas.
- 1 Espejo enmarcado en cerezo barnizado, de 1'35 x 0'70.
- 1 Alfombra.

### 1.3.3 Salón

Un Salón, conteniendo los siguientes elementos:

- 2 Juegos de cortinas y visillos.
- 1 Sofá de estilo de tres plazas.
- 2 Lámparas de cerámica.
- 2 Mesas de rincón, de 70 x 70, con un estante de latón.
- 1 Mesa de centro, de 1'20 x 0'60, con un estante de latón.

## 1.4. ZONA DE ESTAR Y PASILLO EN PLANTA SEGUNDA

Constará del siguiente mobiliario:

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  15
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

1 Conjunto de tarima machihembrada de haya, de 20 mm. de espesor y 7 cm de ancho, recibida en seco a solera existente, con fijaciones HILTI y reengrueso en haya maciza de 7 cm de ancho, acabado barniz satinado.

1 Sofá de tres plazas modelo ZEUS, tapizado en tela ignífuga color naranja.

2 Sofás de dos plazas a juego con el anterior.

1 Conjunto de cojines para bancada, tapizados en tela ignífuga, mismo color que sofás anteriores.

2 Mesas volantes para zona de sofás..

1 Mesa cuadrada de 1'20 x 1'20.

2 Lámparas de mesa de 400 x 500, con base cerámica.

1 Alfombra tipo moqueta lisa, calidad súper compact ribeteada, en medidas de 4000 x 2800.

8 Focos TROLL de alumbrado para carriles existente en techo.

### **1.5 Zona de Estar en Planta Primera**

Constará del siguiente mobiliario:

1 Mueble compuesto por un armario de 720 mm. de altura, y una estantería de 1000 mm de altura, chapado en haya, con cantos en haya maciza de 5 cm., acabado y barnizado satinado.

1 Mueble antiguo "BURO".

5 Sillones con armadura metálica.

1 Sofá de tres plazas.

2 Sofá de una plaza,.

1 Mesa para sofá, en hierro y cristal.

1 Mesa redonda de 1200 x 700.

2 Mesas cuadradas de 70 x 70.

1 Lámparas de pie, base metálica.

2 Lámparas de mesa, base metálica

1 Juegos de cortinas y visillos, de 3400 x 1500.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  16
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

## 1.6 Zona de Comedor en Planta Primera

Constará de lo siguiente:

26 Sillas con armadura en madera.

4 Mesas de comedor en madera de 1200 x 800.

2 Mesas redondas en madera de 1,20 cm. de diámetro..

3 Juegos de cortinas y visillos, de 1800 x 1700, 2500 x 1700 y 2500 x 1500.

1 Mueble auxiliar cubertero en madera..

1 Conjunto de barra de bar con zona de botellero y estantería para colgar y alojar debajo frigorífico, en haya barnizada.

Entrepaños y adaptaciones del mueble bar.

2 Banquetas de bar, estructura de madera maciza.

## 1.7. Zona de Patio y Recepción en Planta Primera

Constará de los siguientes elementos:

1 Conjunto Recepción compuesto por: 1 mesa con servicio de cajones de 1'30 de largo en madera; 1 conjunto para llavero y zona de teléfono.

1 Sillón de recepción con brazos.

1 Mueble singular, tipo arcón.

1 Mesa redonda de 1'10 de diámetro, para centro del Hall.

1 Banco rústico ("Escaño") con cojines.

2 Juegos de cortinas de 1'50 x 2'50 con carril silent glis.

1 Alfombra, tipo sisal, para la entrada.

## 1.8 Otros Accesorios

La Residencia, además, constará de los siguientes elementos:

51 Cuadros.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  17
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

12 Estores para ventanas de pasillo en color amarillo.

2 Estores para escalera Comedor de Residentes.

2 Paragüeros de cerámica.

12 Conjuntos de accesorios para baños compuestos de 1 portarrollos, 1 toallero anillas barra doble, 1 toallero de baño, 1 toallero bidet, papeleras pedal, cortinas de ducha y barra para colgar.

13 Cuadros (6 flores, 5 paisajes y 2 bodegones) .

4 Cuadros para Salón Vivienda.

## 2.- UTENSILIOS DE COCINA

Diversos utensilios de cocina.

2 Termos de leche de 10 litros, inox.

1 Tostador de pan doble, inox.

1 Mesa caliente TC-1400, inox.

1 Cortadora hortalizas.

1 Exprimidor de zumos.

1 Cubos Champán doble, inox.

1 Pies Champán, inox.

4 Bandejas camarero, inox.

4 Cubos para hielo, inox.

8 Sartenes antiadherentes 32

4 Sartenes antiadherentes 24

4 Bols 20.

4 Legumbreras 24.

2 Coladores chinos 24, inox.

2 Batidores de alambre 40.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  18
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

3 Tablas nylon.

1 Soporte jamón.

4 Rustideras aluminio industrial 50.

2 Marmitas aluminio industrial 25.

3 Espumaderas 12 inox.

2 Espumaderas alambre 14.

3 Cazos servir 12 inox.

2 Cubos de basura goma industrial.

2 Carros limpieza con Bandeja.

2 Perolas hierro 55.

2 Perolas hierro 45.

2 Paelleras pulidas 43-10.

1 Quesera con campana.

1 Olla exprés 22 litros.

4 Pinzas carne largas, inox.

10 Jarras sangría

20 Cazuelas barro 11.

10 Cazuelas barro 9.

36 Platos llanos canido.

60 Platos pan canido.

2 Cocteleras BRA.

2 Mesas 80 x 80.

1 Microondas.

1 Mueble fregadero.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  19
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

1 Mueble platero.

1 Cacerola de 30.

1 Cacerola de 35.

1 Cacerola de 40.

1 Aspiradora .

1 Abrelatas industrial

### 3.- LOZA

Vajilla blanca primera calidad, compuesta por:

170 Platos llanos 26 cm.

92 Platos hondos.

140 Platos de postre.

90 Platos de Café.

75 Platos de consomé.

75 Tazas de consomé.

90 Tazas de café.

### 4.- CUBERTERIA

Cubtería de acero inoxidable, compuesta por:

72 Cucharas de mesa.

96 Tenedores de mesa.

96 Cuchillos de mesa.

72 Cucharas de postre.

72 Tenedores de postre.

72 Cuchillos de postre.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  20
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

72 Cucharas de café.

72 Tenedores de pescado.

72 Palas de pescado.

## 5.- CRISTALERIA

Cristalería, compuesta por:

140 Copas de Agua.

160 Copas de vino.

24 Vasos de tubo.

24 Copas de Cerveza.

20 Copas catavino.

## 6.- MANTELERIA

Mantelería blanca en crepé, compuesta por:

80 Manteles de 1'50 x 1'50.

360 Servilletas de 0'50 x 0'50.

120 Cubremanteles de 1'00 x 1'00.

Mantelería en crepé color salmón, compuesta de:

20 Manteles.

## 7.- ROPA DE CAMA

Compuesta por:

20 Juegos de sábanas de 1'50 x 2'00.

20 Juegos de sábanas de 0'90 x 2'00.

12 Mantas Paduana, de 1'50.

12 Mantas Paduana, de 0'90.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  21
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

40 Juegos de toallas de baño.

20 Fundas de almohadas de 0'90.

20 Fundas de almohadas de 1'50.

12 Fundas de colchón de 1'50 x 2'00.

12 Fundas de colchón de 0'90 x 2'00.

40 Alfombras de baño.

## 8.- ELECTRODOMESTICOS

1 Televisor Sharp, 28", MD, color.

1 Video Panasonic J-30.

1 Lavadora Zanussi, mod. 6420.

1 Secadora Zanussi, mod. 300.

## 9. TERRAZA

2 Mesas redondas metálica exteriores.

8 Sillas exteriores.

## 10. COMEDOR VISITAS

11 Mesas madera 90X 90.

40 sillas madera.

1 Mueble auxiliar cubertero.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  22
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

## Anexo 2

### Previsión Ocupación Residencia / año (en unidades):

Desayunos año	550
Almuerzos año	1.000
Cenas año	500
Ocupaciones habitaciones	550

### Previsión servicios Centro de Información/año (en unidades):

Desayunos año	Tipo A	4.200
	Tipo B	200
Almuerzos año	Tipo A	4.200
	Tipo B	200



Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  24
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

## LISTA DE PRECIOS FIJOS

### GRUPO I: BEBIDAS

Copa Fino calidad media (Verbenera o similar) 75 cc .....	0,55 €.
Cerveza con Alcohol 330cc.....	2,00 €.
Cerveza sin Alcohol 330cc.....	2,00 €.
Refrescos variados 250cc.....	2,00 €.
Agua Mineral 0,5l .....	1,60 €.
Agua Mineral 1,5l .....	1,60 €.
Tinto-Gaseosa.....	2,00 €.
Gaseosa 250cc .....	1,60 €.
Zumos naturales 200cc.....	2,00 €.
Copa tinto Crianza calidad media (Montecillo o similar) 150cc.....	4,00 €.
Copa tinto Reserva calidad media (Marqués Riscal o similar) 150cc.....	5,00 €.
Botella tinto Crianza calidad media (Montecillo o similar) 750cc .....	20,00€.
Botella tinto Reserva calidad media (Marqués Riscal o similar) 750cc .....	28,00€.
Botella Fino calidad media (Verbenera o similar) 750cc.....	13,00€.

### GRUPO II: CAFÉS E INFUSIONES

Café solo .....	1,90€.
Café con leche .....	1,90€.
Infusiones.....	1,90€.
Descafeinado .....	1,90€.
Cola cao o similar.....	1,90€.

### GRUPO III: CHACINAS

Jamón Ibérico Bellota 100gr .....	20,00€.
Caña lomo Ibérico Bellota 100gr .....	20,00€.
Salchichón Ibérico Bellota 100gr .....	16,50€.
Queso Puro de Oveja 100gr .....	16,50€.
Chorizo Venado 100gr .....	10,00€.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  25
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

#### GRUPO IV: HUEVOS

Revuelto de champiñón .....	8,00 €.
Revuelto de verduras temporada.....	11,00 €.
Tortilla francesa (un huevo) .....	3,50 €.
Tortilla jamón (un huevo) .....	3,50 €.
Tortilla patatas.....	3,50 €.
Huevos (2) con jamón .....	5,50 €.
Huevos (2) con lomo y patatas .....	8,00 €.

#### GRUPO V: SOPAS Y ENSALADAS

Consomé al Jerez .....	3,50 €.
Consomé con yema .....	3,50 €.
Sopa picadillo.....	5,50 €.
Gazpacho con guarnición .....	4,50 €.
Salmorejo Cordobés .....	6,50 €.
Ensalada mixta.....	5,50 €.
Ensalada de pollo.....	6,50 €.
Mix de ensaladas. ....	6,50 €.
Cogollos de Tudela con gambas.....	8,00 €.

#### GRUPO VI: CARNES

Chuleta Cordero palillo (300gr).....	18,00 €.
Secreto ibérico (300gr) .....	18,00 €.
Solomillo Ibérico. (300gr) .....	16,00 €.
Carrillada Ibérica (300gr) .....	13,00 €.
Secreto Ibérico (300gr) .....	13,00 €.
Entrecot Ternera (300gr).....	18,00 €.
Escalopines (300gr) .....	9,00 €.
Solomillo Ternera (300gr) .....	17,50 €.
Lomo de Venado (300gr) .....	17,50 €.
Jabalí (300gr).....	11,00 €.
Solomillo Venado (300gr) .....	16,00 €.
Flamenquín casero .....	10,00 €.

Clave:	Revisión:	Fecha:	Página:
A32-ES-CB-0614	0	Julio 2022	26

### GRUPO VII: PESCADOS Y MARISCOS

Dorada	(300gr)	9,00€.
Lubina	(300gr)	10,00€.
Merluza	(300gr)	9,00€.
Atún	(300gr)	10,00€.
Pez Espada	(300gr)	10,00€.
Calamar frito	(300gr)	9,00€.
Calamar plancha	(300gr)	8,00€.
Salmón	(300gr)	10,00€.

### GRUPO VIII: BOCADILLOS

#### En vienas de 85gr

Jamón Ibérico	(75gr)	6,00 €.
Queso Oveja	(75gr)	5,00 €.
Caña Lomo Ibérico	(75gr)	6,00 €.
Salchichón Ibérico.	(75gr)	5,00 €.
Tortilla	2 huevos	5,00 €.
Lomo	(75gr)	5,50 €.
Ternera	(75gr)	3,50 €.
Montaditos		2,50 €.

### GRUPO IX: RACIONES

Rabas calamar	(150gr)	13,00 €.
Pinchitos	(150gr)	7,00 €.
Gambas rebozadas	(150gr)	8,00 €.
Bastonadas de pollo	(150gr)	8,00 €.
Croquetas caseras	(150gr)	13,00 €.

### GRUPO X: PLATO COMBINADO

Plato combinado + bebida sin alcohol+ pan	15,00 €.
---	----------

**I.V.A. No Incluido.**

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  27
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

## Anexo 4

### Desayuno Residentes

Compuesto por café con leche o similar, tostada o bollería del día, zumo natural y agua.

### Almuerzo / cenas Residentes

Quedará fijado un menú bisemanal, según temporada, compuesto por dos platos, (donde se incluirá, una verdura temporada y una carne o pescado fresco), pan, postre y una bebida.

### Desayuno centro información

Tipo A Compuesto por café con leche o similar , bollería industrial, y agua

Tipo B. Compuesto por café con leche o similar, tostada o bollería del día, zumo natural y agua.

### Almuerzo centro información.

Tipo A. Compuesto por dos platos o tipo buffet (donde se incluirá pastas o precocinados), pan, postre y una bebida.

Tipo B. Compuesto por dos platos, (donde se incluirá, verdura temporada, una carne o pescado fresco), pan, postre y una bebida.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  28
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

**ANEXO 5**  
**INVENTARIO CAFETERIA**

- 20 mesas rectangulares 80X 160 cm.
- 108 sillas madera.
- 3 tostadores pan cadena continua Infrico.
- 5 termos de leche baño maría.
- 3 cafeteras tipo melita.
- 1 frigorífico conservación 4 puertas Infrico.
- 1 congelador 2 puertas Infrico.

Clave:  A32-ES-CB-0614	Revisión:  0	Fecha:  Julio 2022	Página:  29
------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

**ANEXO 6**  
**REQUISITOS APLICABLES A EMPRESAS CONTRATISTAS CON PERSONAL**

**REQUISITOS APLICABLES A EMPRESAS CONTRATISTAS CON PERSONAL**

ADJUDICACIÓN:		EMPRESA:		CENTRO / INSTALACIÓN:				
TRABAJO:				FECHA INICIO PREVISTA:				
				FECHA FIN PREVISTA:				
AL INICIO DE LOS TRABAJOS				PERIODICAMENTE		AL CIERRE DE LOS TRABAJOS		
<b>EMPRESA</b>	ADM	<input type="checkbox"/> Justificación Trabajadores al Corriente de Pagos de Salarios y Seguridad Social. (*) <input type="checkbox"/> Ficha Empresa Cumplimentada (*). <input type="checkbox"/> Certificación Negativa de Descubiertos Seguridad Social. <input checked="" type="checkbox"/> Certificado de Contratistas y Subcontratistas – Mod. 01C. <input type="checkbox"/> Justificación de la Modalidad del Servicio Preventivo (alcance del concierto). <input type="checkbox"/> Devolución firmada Declaración de Compromiso Ambiental. (*)	Revisión: _____ Fecha: _____	<input type="checkbox"/> Justificación Trabajadores al Corriente de Pagos de Salarios y Seguridad Social (Semestral). (*) <input type="checkbox"/> Resumen Mensual de Personal en Obra (en su caso). (Mensual). (*) <input type="checkbox"/> Certificación Negativa de Descubiertos Seguridad Social (Semestral). <input type="checkbox"/> Certificado de Contratistas y Subcontratistas – Mod. 01C (Anual). Julio 2022	Página: _____ 1			
	PRL (General)	<input type="checkbox"/> Devolución Firmada Carta de ENRESA con Información e Instrucciones sobre Riesgos Laborales, Obligaciones y medidas de emergencia de la Instalación. (*) <input type="checkbox"/> Definición de la Modalidad del Servicio Preventivo (alcance del concierto). <input type="checkbox"/> Evaluación de Riesgos y Planificación de la Actividad Preventiva. <input type="checkbox"/> Póliza del Seguro de Responsabilidad Civil. <input type="checkbox"/> Plan de Prevención Específico de la Actividad Contratada. <input type="checkbox"/> Documentación relativa a la Maquinaria y Medios Auxiliares (marcado CE, adecuación RD.1215/97, manual de instrucciones del fabricante, manto., etc.).		<input type="checkbox"/> Revisión de las Evaluaciones de Riesgos y Medidas Preventivas derivadas de éstos (en su caso). <input type="checkbox"/> Definición de la Modalidad del Servicio Preventivo (alcance del concierto) (Anual). <input type="checkbox"/> Póliza del Seguro de Responsabilidad Civil (Anual).				
	PRL (Obras y Construcción)	<input type="checkbox"/> Libro de Subcontratación debidamente actualizado. <input type="checkbox"/> Registro de Empresa Acreditada REA (RD 1109/07). <input type="checkbox"/> Designación Recurso Preventivo por parte del Contratista Principal y Acta de Designación de Encargado de Seguridad por parte de Subcontratistas. <input type="checkbox"/> Plan Seguridad y Salud (incluye Evaluación Riesgos). (Obras con Proyecto) <input type="checkbox"/> Anexos al Plan de Seguridad y Salud. (Obras con Proyecto) <input type="checkbox"/> Plan de Medidas Preventivas. (Obras sin Proyecto) <input type="checkbox"/> Adhesión al Plan Marco de PRL del Promotor. (*) <input type="checkbox"/> Apertura del Centro de Trabajo. <input type="checkbox"/> Solicitud Subcontratación trabajos y documentación aplicable en caso de Aceptación de la misma y actas de Adhesión al Plan de Seguridad y Salud / Plan de Medidas Preventivas de las Subcontratas y trabajadores Autónomos. (Obras con/sin Proyecto siempre que exista Subcontratación).		<input type="checkbox"/> Actualización del Libro de Subcontratación. <input type="checkbox"/> Registro de Empresa Acreditada REA (RD 1109/07). (Triannual).			<input type="checkbox"/> Copia Libro de Subcontratación.	
	PR	<input type="checkbox"/> Registro de Empresas Externas del CSN.						
	At VS	<input type="checkbox"/> Copia del último Reconocimiento Médico en vigor (para TE) ó Aptitud Clínico/Laboral específica para el puesto de trabajo (no TE). <input type="checkbox"/> Documento de Consentimiento Informado en Materia de Protección de Datos de Carácter Personal de ENRESA. (*)		<input type="checkbox"/> Reconocimiento Médico en vigor (para TE) ó Aptitud Clínico/Laboral específica para el puesto de trabajo (no TE). (Anual) <input type="checkbox"/> Registros de alta/baja médica que se produzcan durante el servicio. (Mensual) (*)			<input type="checkbox"/> Comunicación Baja Trabajador.	

Clave:	Revisión:	Fecha:	Página:
A32-ES-CB-0614	0	Julio 2022	2

PRL	<input type="checkbox"/> Ficha Colaborador Cumplimentada. (*) <input type="checkbox"/> Presentación del N.I.F. / N.I.E. / Pasaporte Extranjero.		
	<input type="checkbox"/> Registro Entrega de EPI's firmados por el Trabajador (en su caso). <input type="checkbox"/> Acreditación de haber sido informado de los Riesgos existentes en su puesto de trabajo firmado por el Trabajador. <input type="checkbox"/> Formación acreditada en PRL. <input type="checkbox"/> Formación PRL para trabajos sujetos a Plan Seguridad y Salud(2) (J.Cabrera) <input type="checkbox"/> Formación de manejo Maquinaria de Transporte, Elevación (carretilla, puente grúa, P.E.M.P), Montaje de Andamios, Trabajos en Altura. (en su caso) <input type="checkbox"/> Autorización firmada por la Empresa y el Trabajador de uso de Maquinaria, Herramientas y Medios Auxiliares.	<input type="checkbox"/> Registro Entrega de EPI's firmados por Trabajador (en su caso). (Anual).	
PR	<input type="checkbox"/> Carné Radiológico (Trabajador expuesto categoría A). <input type="checkbox"/> Acreditación de Formación Básica en P.R.	<input type="checkbox"/> Carné Radiológico (Trabajador expuesto categoría A). (Trianual). <input type="checkbox"/> Acreditación de Formación Básica en P.R. (Bianual).	<input type="checkbox"/> Carné Radiológico Cumplimentado.

**ABREV:**  
**NOTAS:**

**ADM:** Administrativos    **PRL:** Prevención de Riesgos Laborales    **PR:** Protección Radiológica    **VS:** Vigilancia Salud    **TE:** Trabajador Expuesto  
 1.- Los impresos marcados con (\*) serán facilitados por ENRESA.  
 2.- Para Recursos Preventivos: Formación Nivel Básico de Prevención en Construcción (60 horas) y 6 horas específicas por Oficio. /  
 Resto Trabajadores: Nivel Inicial (8 horas) y Segundo Ciclo de Formación (20 horas: 14 troncales y 6 específicas por Oficio).