



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARA EL SERVICIO DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN EN EL
CENTRO DE ALMACENAMIENTO EL CABRIL**

Clave: A32-ES-CB-0784

Páginas: 29

1. OBJETO DEL CONTRATO	3
2. LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO.....	3
3. ALCANCE.....	3
3. DESCRIPCIÓN DE LOS DISTINTOS SERVICIOS	3
3.1 SERVICIO EN RESIDENCIA Y CENTRO DE INFORMACIÓN	3
3.1.2.1 CENTRALITA, RECEPCIÓN, COORDINACIÓN GENERAL Y SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA	4
3.1.2.2 LIMPIEZA	5
3.1.2.3 LAVANDERÍA.....	6
3.1.2.4 COCINA	6
3.1.2.5 SERVICIO COMEDOR.....	7
3.1.2.6 SERVICIO CAFETERÍA DE LA RESIDENCIA	7
3.1.2.7 SERVICIO DE FREGADORA	7
3.1.2.8. COMPRAS Y APROVISIONAMIENTOS.....	7
3.2. SERVICIO DE CAFETERIA DE LA INSTALACIÓN	8
3.2.2. HORARIO	8
3.2.3. DISPONIBILIDAD	8
3.2.4. LIMPIEZA.....	8
3.2.5. GESTIÓN DE STOKS	8
4. CONTROLES DE HIGIENE Y DE SEGURIDAD ALIMENTICIA	9
5. USO DE RESIDENCIA POR COLABORADORES DE ENRESA.....	9
6. MEDIOS DISPONIBLES.....	9
6.1. ORGANIZACIÓN GENERAL DEL SERVICIO	9
6.2. MEDIOS HUMANOS	10
6.3. MEDIOS MATERIALES	10
6.3.1. Mantenimiento, renovación y reparaciones de las instalaciones, maquinaria y utensilios.	11
6.3.2. Suministro y reposición de vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y fundas de sillas. 11	

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 2
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

6.3.3. Suministros	11
6.3.4. Transporte	11
6.4. INFORMACIÓN MENSUAL DE SERVICIOS PRESTADOS.....	11
6.5. SEGURIDAD FÍSICA.....	12
7. EMERGENCIAS.....	12
8. GESTIÓN DE RESIDUOS.....	12
9. MEDIO AMBIENTE.....	13
ANEXO 1.....	15
ANEXO 2.....	23
ANEXO 3.....	24
ANEXO 4.....	28

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 3
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente Pliego de Prescripciones Técnicas es establecer los criterios condiciones y requisitos para la prestación de los servicios de hostelería y restauración necesarios para el funcionamiento de la residencia y de la cafetería del Centro de Almacenamiento de El Cabril, en adelante C.A. El Cabril.

2. LUGAR DE REALIZACIÓN DEL SERVICIO

El servicio objeto del contrato se llevarán a cabo en el C.A. El Cabril situado en el término municipal de Hornachuelos / Córdoba: Ctra. A447 km 17 y 18 Fuente Obejuna Alanís.

3. ALCANCE

Los servicios de hostelería y restauración que incluye el presente contrato son:

- Servicio en residencia:
- Servicio en centro de información
- Servicio en cafetería

Así mismo, y cubriendo unos mínimos de calidad en materia de normativa para establecimientos hosteleros, a título meramente informativo, el servicio de residencia abarcará las siguientes tareas:

- Centralita
- Recepción
- Limpieza
- Lavandería
- Cocina
- Compras y aprovisionamientos

3. DESCRIPCIÓN DE LOS DISTINTOS SERVICIOS

3.1 SERVICIO EN RESIDENCIA Y CENTRO DE INFORMACIÓN

3.1.1 DESCRIPCIÓN DE LA 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 Cardenchoa a San Calixto-Hornachuelos.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 4
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

La residencia cuenta con once habitaciones principales, dos habitaciones auxiliares, zona de 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 m².

La planta baja dispone de comedor de visitantes, servicios, lavandería y office, con una superficie total de 182 m².

La planta primera dispone de recepción, salón común, comedores residentes, cocina, 4 habitaciones principales, dos auxiliares, servicios y almacén, con una superficie total de 646 m².

La planta segunda dispone de vestíbulo distribuidor y siete habitaciones principales, con una superficie total de 288 m².

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

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

Enresa pone a disposición del contratista los elementos existentes en la residencia reflejados en el anexo I, necesarios para la realización del servicio. Será por cuenta del contratista durante la vigencia del contrato la reposición y mantenimiento en perfecto estado de los elementos (exceptuando mobiliario y electrodomésticos) como de utensilios de cocina, loza, cubertería, cristalería, mantelería, ropa de cama reflejados en el anexo I, tanto durante la vigencia del contrato como a la finalización del mismo.

3.1.2 DESCRIPCIÓN SERVICIO HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN DE LA RESIDENCIA Y CENTRO DE INFORMACIÓN

Los servicios a prestar en la residencia y centro de información son los siguientes:

3.1.2.1 CENTRALITA, RECEPCIÓN, COORDINACIÓN GENERAL Y SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA

➤ *Centralita*

- Recepción de llamadas a la residencia.
- Emisión de mensajes.
- Gestión de plazas de ocupación

➤ *Recepción*

➤ *Coordinación General*

Tendrá como fin coordinar las siguientes tareas:

- Centralización de peticiones y planificación.
- Gestión de reservas.
- Resolución de cualquier tipo de problemas e imprevistos.
- Coordinación general y parte de incidencias diarias.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 5
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

- Control diario de protocolo de limpieza, calefacción-refrigeración, televisión, reposición, y en general del correcto funcionamiento de las instalaciones. (Las averías que se produzcan por causas no imputables al contratista serán resueltas por Enresa).

➤ *Supervisión de limpieza*

3.1.2.2 LIMPIEZA

La limpieza y desinfección de las instalaciones, así como los útiles y productos 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:

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. (por cuenta del contratista) en habitaciones y servicios de la residencia.

Reposición de sábanas y toallas.

Reposición de una botella de agua (mínimo de 25 cl) diaria en habitaciones por cada huésped cada día de ocupación por cuenta del contratista.

Las actuaciones de limpieza de las habitaciones realizadas quedarán reflejadas en documentos por cada una de las estancias donde se realicen, debiendo constar de los datos de fecha, hora, firma, etc.

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 principal (desayuno, comida y cena).

Comedor Residencia planta baja (desayuno, comida y cena).

Comedor Centro de Información (desayuno y comida).

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 6
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

Salones descanso.

Hall.

Recepción.

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

3.1.2.3 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 de una serie de útiles de la residencia con la periodicidad que se indica a continuación:

Lavado y planchado diario de:

Manteles y servilletas comedores.

Sábanas y toallas habitaciones.

Trapos de cocina.

Anual

Alfombras.

Cortinas.

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

3.1.2.4 COCINA

Quedan comprendidos dentro de este servicio:

- La elaboración y propuesta de la cartera de menús.
- La manipulación y preparación en cocina de los productos alimentarios para la confección de menús, salvo autorización expresa para servicios de restauración fuera de la misma.
- El preparado y embolsado de los menús tipo pic-nic.
- El cumplimiento de la normativa vigente y de los protocolos internos a implantar en materia de seguridad e higiene alimentaria.
- La limpieza de los sanitarios, vestuarios y resto de locales habitualmente utilizados por el personal del contratista, así como proporcionar los productos utilizados a tal fin, en los términos establecidos en este pliego.
- El aprovisionamiento y reposición de vajilla, cubertería, cristalería y mantelería de mesas y fundas de sillas, así como su lavado, limpieza y ordenación junto con la 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 estimación de ocupación se refleja en anexo 2.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 7
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

Enresa comunicará, con suficiente antelación, al contratista las previsiones de servicios a prestarse en la semana siguiente.

Las cancelaciones que sobre las mencionadas previsiones que sean comunicadas por Enresa como mínimo con 24 horas de antelación no llevarán aparejada facturación alguna.

Sobre las cancelaciones de cualquiera de los servicios que se comuniquen con menos de 24 horas de la prestación del servicio, el contratista podrá facturar hasta el 100% de tales servicios a Enresa.

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.

El contratista debe tener previsto una alternativa a los menús preestablecidos para aquellos usuarios que cuenten con algún tipo de intolerancia.

3.1.2.5 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.

3.1.2.6 SERVICIO CAFETERÍA DE LA RESIDENCIA

Exclusivo para ocupantes residencia.

3.1.2.7 SERVICIO DE FREGADORA

Su función será la recogida, limpieza, desinfección de los utensilios y menaje de cocina y comedor empleados, dejándolos en condiciones adecuadas para el siguiente uso, así como la limpieza y desinfección general de los elementos e instalaciones empleados, y de todos los espacios ocupados en todo el proceso de restauración (cocina, cámaras frigoríficas, utillaje de distribución y reparto, etc.).

3.1.2.8.COMPRAS Y APROVISIONAMIENTOS

Quedan comprendidos dentro del servicio a contratar:

- Selección, compra de alimentos, bebidas y materias primas, y la determinación de productos y cantidades adecuados para la prestación del servicio contratado, de acuerdo con los estándares de calidad previstos en la oferta.
- La recepción, almacenamiento y custodia de los víveres.
- La gestión de almacenes y cámaras.

Las materias primas necesarias para la elaboración de las comidas que compongan los distintos platos deberán ser de primera calidad. La adquisición, almacenaje y reposición de las mismas será competencia exclusiva del contratista.

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.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 8
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

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 por lo que no será necesario personal para realizar este servicio durante el señalado mes.

En total alrededor de unos 220 días anuales aproximadamente. Con carácter extraordinario, se contemplan un máximo de 5 servicios extras en fin de semana para cada año, a petición de Enresa.

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 dos personas.

3.2. SERVICIO DE CAFETERIA DE LA INSTALACIÓN

3.2.1 DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

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, maquinaria y utillaje necesario para su correcto funcionamiento que Enresa pone a disposición del contratista.

3.2.2. HORARIO

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).

El horario de cafetería de la instalación es de las 7:00 a las 13.00 horas ininterrumpidamente con los siguientes servicios: de 7:00 con 7:30 horas para la elaboración y disponibilidad de café y otras bebidas y de 9:00 a 11:30 horas para la disponibilidad de desayunos (café y asimilados y tostada). Ambos horarios son aproximados.

3.2.3. DISPONIBILIDAD

En ambas franjas horarias se pondrá a disposición del personal del C. A. Cabril en la barra de la cafetería, a su libre elección, los artículos que Enresa proporcionará al contratista, y se realizará su reposición según las necesidades.

3.2.4. LIMPIEZA

La limpieza diaria de la zona de barra, cocina, almacén, electrodomésticos, loza y mesas será por cuenta del contratista.

La limpieza y desinfección de las instalaciones de la cafetería de la instalación serán así mismo por cuenta de la empresa contratista, siendo Enresa la que proporcionará los materiales y productos necesarios para su correcta realización.

3.2.5. GESTIÓN DE STOKS

Será por cuenta del contratista la gestión de stocks de los productos de alimentación y de los productos de droguería (cubertería, servilletas, bolsas de basura, platos y vasos biodegradables, productos de limpieza etc), como recepción y colocación de estos en la zona de almacenamiento, así

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 9
---------------------------------	--------------------	--------------------------	------------------

como el reporte a Enresa de las necesidades de reposición. Estos artículos los pondrá el contratista a disposición del personal de Enresa tanto en barra como en mesas.

4. CONTROLES DE HIGIENE Y DE SEGURIDAD ALIMENTICIA

El contratista deberá cumplir con las obligaciones que le son exigibles por la legislación que resulta de aplicación a dicha actividad, tanto en el ámbito comunitario como estatal, autonómico y local.

Será por cuenta del contratista la realización de las diferentes acciones necesarias para el citado cumplimiento normativo.

De manera específica, el contratista está obligado a que el personal asignado al contrato cumpla en todo momento las disposiciones sobre la manipulación de alimentos, incluida la formación obligatoria al respecto.

Enresa podrá recabar, a su cargo, la realización de una auditoría sobre el grado de cumplimiento de lo establecido por la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria. Si del resultado de dicha auditoría se desprendieran incumplimientos graves imputables al contratista, Enresa, llevaría a cabo la aplicación del régimen de penalidades estipulado en los pliegos.

5. USO DE RESIDENCIA POR COLABORADORES DE ENRESA

El contratista podrá prestar en la residencia del C.A. El Cabril servicios para empresas externas contratistas que realicen tareas en la instalación. Este tipo de servicios requerirá siempre previa y expresa comunicación y autorización por parte de Enresa.

Serán los externos que quieran hacer uso de estos servicios quienes soliciten a Enresa disponibilidad de estos quien dará conformidad y trasladara al contratista los servicios solicitados.

El cobro de este tipo de servicios será por cuenta del contratista, ofreciendo solo los servicios que presta a Enresa y aplicando a los terceros las mismas tarifas que a Enresa

6. MEDIOS DISPONIBLES

Los medios necesarios para desarrollar el Servicio correctamente serán aportados por el contratista.

A continuación, se indican los medios mínimos necesarios.

6.1. ORGANIZACIÓN GENERAL DEL SERVICIO

El contratista deberá designar un coordinador del contrato o responsable del servicio con poderes para adoptar soluciones siempre que sea necesario y que será el interlocutor con el responsable de contrato de Enresa para resolver las incidencias que pudieran surgir sobre la ejecución del mismo.

El coordinador del contrato deberá contar con un teléfono móvil de localización, que será comunicado al responsable de contrato para resolver cualquier incidencia que se produzca en la ejecución del servicio.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 10
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

Será responsabilidad del coordinador del contrato emitir a Enresa cuantos informes relacionados con el servicio le sean solicitados.

Toda aquella información o documentación obtenida en la actuación del personal de la empresa contratista en los locales de Enresa, será considerada como propiedad de ésta y no podrá ser, en consecuencia, facilitada a ninguna tercera persona o entidad sin consentimiento expresa de Enresa.

Tanto la empresa contratista como el personal asignado a ésta, se comprometerá a guardar absoluta reserva sobre instalaciones, procedimientos, incidencias, etc. de Enresa. Igualmente se obligarán a guardar absoluta reserva sobre cualquier dato que pudieran conocer del personal de Enresa y en general de cualquier persona relacionada con ella.

A tal efecto, a todo el personal adscrito al servicio se le facilitarán los procedimientos establecidos por Enresa concernientes a la Protección de Datos de carácter personal, para su conocimiento y compromiso por escrito de su cumplimiento y responsabilidad.

El contratista será responsable de la disciplina de su personal y del cumplimiento por el mismo de las normas de régimen interior para el trabajo en Enresa. Asimismo, se hará solidario de los daños y perjuicios que su personal pudiera ocasionar.

La empresa contratista será responsable del cumplimiento estricto de la normativa laboral vigente con carácter general, así como de la específica aplicable a los servicios contratados.

La empresa contratista será responsable en todo momento de gestionar la documentación de acceso de los trabajadores en la plataforma de gestión de colaboradores de Enresa necesaria para el acceso a la instalación.

6.2. MEDIOS HUMANOS

Para la realización de las funciones indicadas en este pliego el contratista dispondrá del personal necesario, con la adecuada capacitación profesional, que atenderán satisfactoriamente cada uno de los servicios. Contará con un mínimo de tres personas a jornada completa. La plantilla se compondrá de dos camareros/as y de un tercer perfil de cocinero/camarero/a

Adicionalmente, en la medida que se prevé como parte de la actividad del Enresa la organización de determinados eventos o encuentros con afluencia elevada de asistentes, el contratista vendrá obligado a dotar los recursos adicionales necesarios para su atención facturables en horas complementarias. Ello contempla el refuerzo del personal necesario para el servicio.

El contratista se compromete a sustituir en un plazo máximo de 48h al personal que tenga destinado para el contrato.

6.3. MEDIOS MATERIALES

El personal que preste los servicios objeto de este contrato deberá estar correctamente uniformado y cumplir con las normas de higiene establecidas por la legislación vigente en materia de manipulación de alimentos y su conservación.

Serán a cargo de la empresa contratista el suministro y mantenimiento de los uniformes o vestimenta profesional del personal asignado a la prestación de servicios contratada que informará previamente a Enresa del tipo o tipos de uniforme a utilizar.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 11
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

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 quedando el contratista obligado al finalizar el contrato a que Enresa cuente con todos los elementos que aparecen en el anexo 1 con la obligación de la reposición total de dicho inventario en caso de ser necesario por parte del contratista.

Cualquier otro medio técnico o material necesario para la correcta ejecución del contrato será por cuenta del contratista.

Los productos por utilizar en las tareas de fregado de suelos y limpieza de cristales de la residencia deben contar con la etiqueta ecológica de la UE (Ecolabel), obtenida de acuerdo con las previsiones del Reglamento (CE) número 66/2010, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2009, con algún certificado conforme a las normas internacionales UNE-EN ISO 14021, 14024 y 14025, así como otros medios adecuados de prueba que demuestren que las obras, suministros o servicios que ha de prestar el futuro contratista aplican criterios de sostenibilidad ambiental equivalentes a aquellos exigidos por la etiqueta ecológica de la UE.

6.3.1. Mantenimiento, renovación y reparaciones de las instalaciones, maquinaria y utensilios.

La reposición, mantenimiento y reparación en su caso de las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos y utensilios será a cargo de Enresa, salvo en los supuestos en los que las reposiciones o reparaciones que deban realizarse traigan causa en una mala práctica del personal del contratista. En estos casos, el importe de la reposición o reparación correrá de su cuenta. Así mismo, deberá comunicar a Enresa cualquier deficiencia en las instalaciones o falta de maquinaria y utensilios, así como la mejora de las instalaciones y adquisición de nueva maquinaria y/o utensilios.

6.3.2. Suministro y reposición de vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y fundas de sillas.

El contratista proporcionará todos los elementos no incluidos en el anexo 1 que conformen la vajilla, cubertería, cristalería y mantelería de mesas y fundas de sillas a emplear en el servicio. Así mismo, se ocupará de su lavado, limpieza y ordenación. Igualmente incluirá la reposición de los anteriores elementos cuando resulten dañados, rotos o inservibles para la adecuada prestación del servicio.

6.3.3. Suministros

Correrán de cuenta de Enresa el suministro de agua, gas y electricidad.

6.3.4. Transporte

El contratista deberá disponer de los vehículos necesarios para el transporte del personal que realice los servicios hasta la instalación del C.A. El Cabril y para los desplazamientos internos dentro de la instalación tanto de las personas como del material para la ejecución del contrato. El combustible y el mantenimiento de los vehículos será responsabilidad del contratista.

6.4. INFORMACIÓN MENSUAL DE SERVICIOS PRESTADOS

El contratista deberá dejar constancia en formato papel o en soporte digital de cada uno de los servicios prestados. Dichos servicios serán confirmados (mediante firma de albarán y/u otro medio) por los usuarios o promotores de estos.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 12
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

Se deberá generar (en formato papel o digital) un albarán por cada uno de los servicios prestados o agrupar varios bajos el mismo albarán para un mismo usuario.

El contratista del servicio utilizará herramientas mecánicas de cálculo que dejen rastro o herramientas ofimáticas para la cuantificación de los albaranes y la emisión de certificaciones de los servicios prestados.

El contratista deberá presentar de forma mensual junto con la facturación, un informe en formato digital donde se detallarán los diferentes servicios realizados en cada mes y el importe económico de cada uno de ellos. Se detallará también la cantidad económica referente a servicios extras.

El proceso de gestión de los servicios se realizará utilizando herramientas disponibles para minimizar los errores en las entregas, la facturación y los pagos.

Será por cuenta del contratista los medios necesarios para el cumplimiento de estos requisitos.

6.5. SEGURIDAD FÍSICA

El contratista deberá tener en cuenta las normas previstas para el control de accesos de personal y material a las instalaciones de Enresa, siendo responsable de que su personal conozca y obedezca los procedimientos e instrucciones en vigor, así como de su comportamiento en el interior de las instalaciones.

Todo el personal será informado en el curso de acceso sobre las pautas generales a cumplir sobre la seguridad física.

7. 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 interior vigente de cada instalación de Enresa. Todo el personal será formado sobre dichas normas y actuaciones por personal de Enresa.

El personal colaborador recibirá por parte de Enresa una formación general en cuanto a criterios y normas establecidas en el Plan de Emergencia Interior (PEI). Esta formación se verá complementada con la correspondiente a procedimientos específicos de materias como protección contra incendios, riesgos laborales, etc. y de conformidad con lo establecido en el art. 20 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales.

8. GESTIÓN DE RESIDUOS

El contratista tendrá que separar desde el origen cada tipo de residuo y depositarlo en el contenedor correspondiente en el momento más adecuado del día, para lo que tendrá que utilizar los contenedores adecuados aportados por Enresa.

Los residuos se introducirán en los contenedores siempre en bolsas.

Será por cuenta de Enresa la retirada y gestión de los residuos generados y depositados en los contenedores.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 13
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

El contratista deberá adoptar las medidas que dicte la normativa específica aplicable durante la vigencia del contrato, así como las buenas prácticas de gestión en todo lo relativo a los residuos que genere su actividad.

No abandonará residuos de ninguna naturaleza en las instalaciones de Enresa, salvo que esta haya habilitado un lugar donde esté permitido su depósito temporal del que deberán retirarse en un periodo máximo de 24h., asegurando que los residuos y los desechos se recojan en los lugares adecuados. El almacenamiento de cajas, botellas, etc. se hará en los lugares previstos y en las condiciones idóneas cumpliendo los requisitos exigidos por la normativa vigente y por la propia Enresa.

El contratista tendrá que segregar los aceites usados que se generen de la cocina, y gestionarlos a través de un gestor autorizado. Enresa se reserva el derecho de supervisar y comprobar, sin previo aviso, la realización de la recogida selectiva y el cumplimiento medio ambiental por parte del contratista.

9. MEDIO AMBIENTE

Enresa tiene implantado un Sistema de Gestión Ambiental certificado en ISO 14001, desarrollado mediante un amplio manual de procedimientos. Para cumplir y hacer cumplir con lo requerido en dicho sistema, el contratista entregará una:

- Declaración de Compromiso Ambiental.

El contratista se compromete a cumplir la normativa en materia medio ambiental, en particular en lo que respecta a la eliminación de residuos peligrosos procedentes de la actividad (especialmente envases contaminantes, restos de productos de limpieza...), disponiendo de un gestor autorizado para su eliminación y cumpliendo los requisitos respecto al envasado de los mismos, información, registro, etc. Todos los residuos convencionales generados como consecuencia de su actividad en el centro serán depositados por el contratista en los lugares dispuestos por Enresa.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 14
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 15
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

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.
- 1 espejo enmarcado en cerezo barnizado, de 1'35 x 0'70.
- 1 smart tv plana 34 “

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
- 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.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 16
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

- 1 lámpara de pie metálica de 410 x 1300 mm.
- 1 juego de cortinas.
- 1 Espejo enmarcado de cerezo barnizado, de 1'35 x 0'70.
- 1 Smart TV Plana 34 “

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.
- 1 juego de cortinas .
- 2 lámparas de mesa.
- 1 lámpara metálica para escritorio.

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.

1.3.3 salón

Un salón, conteniendo los siguientes elementos:

- 2 juegos de cortinas y visillos.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 17
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

- 1 sofá de estilo de tres plazas.
- 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:

- 1 sofá de tres plazas modelo zeus, tapizado en tela ignífuga color naranja.
- 1 mesa cuadrada baja metálica de 1'20 x 1'20.
- 2 lámparas de mesa de 400 x 500, con base cerámica.
- 8 focos troll de alumbrado para carriles existente en techo.
- 1 mueble de madera con cristal.
- 1 mueble de madera con dos cajones y puertas bajas.
- 1 silla madera.
- 2 sillas de enea.
- 1 mesa baja madera.
- 8 sillas blancas.
- 1 mesa rectangular madera.
- 1 sofá de dos plazas.
- 1 sillón.
- 1 televisión plana.

1.5 ZONA DE ESTAR EN PLANTA PRIMERA

Consta 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.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 18
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

- 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.
- 1 espejo redondo.

1.6 ZONA DE COMEDOR EN PLANTA PRIMERA

Constará de lo siguiente:

- 22 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

Consta 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.

1.8 OTROS ACCESORIOS

La residencia, además, constará de los siguientes elementos:

- 51 cuadros.
- 10 estores para ventanas de pasillo
- 2 estores en la habitación 2 y 4

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 19
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

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

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.

2 coladores chinos 24, inox.

2 batidores de alambre 40.

3 tablas nylon.

1 soporte jamón.

2 marmitas aluminio industrial 25.

3 espumaderas 12 inox.

2 espumaderas alambre 14.

3 cazos de servir 12 inox.

2 cubos de basura goma industrial.

2 carros limpieza con bandeja.

2 perlas hierro 55.

2 perlas hierro 45.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 20
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

2 paelleras pulidas 43-10.
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.
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.
90 tazas de café.

4.- CUBERTERIA

Cubertería de acero inoxidable, compuesta por:

72 cucharas de mesa.
96 tenedores de mesa.
96 cuchillos de mesa.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 21
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

72 cucharas de postre.

72 tenedores de postre.

72 cuchillos de postre.

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.

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.

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.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 22
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

40 alfombras de baño.

8.- ELECTRODOMESTICOS

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.

30 sillas madera.

1 mueble auxiliar cubertero.

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 23
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

ANEXO 2

Previsión de ocupación de la residencia / año (en unidades):

Desayunos año	350
Almuerzos año	785
Cenas año	325
Ocupaciones habitaciones año	390

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

Desayunos año	Tipo A	2800
	Tipo B	700
Almuerzos año	Tipo A	2800
	Tipo B	700

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 25
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

LISTA DE PRECIOS FIJOS, IVA EXCLUIDO

GRUPO I:	BEBIDAS
Copa Fino calidad media (Verbenera o similar) 75 cc	0,45 €
Cerveza con alcohol 330cc	1,70 €
Cerveza sin alcohol 330cc	1,70 €
Refrescos variados 250cc	1,70 €
Agua mineral 0,5l	1,35 €
Agua mineral 1,5l	1,60 €
Tinto-Gaseosa	1,70 €
Gaseosa 250cc	1,30 €
Zumos naturales 200cc	1,70 €
Copa tinto crianza calidad media (Montecillo o similar) 150cc	3,40 €
Copa tinto reserva calidad media (Marqués Riscal o similar) 150cc	4,25 €
Botella tinto crianza calidad media (Montecillo o similar) 750cc	17,00 €
Botella tinto reserva calidad media (Marqués Riscal o similar) 750cc	23,00 €
Botella Fino calidad media (Verbenera o similar) 750cc	11,00 €

GRUPO II:

CAFÉS E INFUSIONES

Café solo	1,60 €
Café con leche	1,60 €
Infusiones.	1,60 €
Descafeinado	1,60 €
Cola cao o similar	1,60 €

GRUPO III:

CHACINAS

Jamón Ibérico Bellota 100gr	17,00 €
Salchichón Ibérico Bellota 100gr	14,00 €
Queso Puro de Oveja 100gr	14,00 €
Chorizo Venado 100gr	8,50 €

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 26
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

GRUPO IV:

HUEVOS

Revuelto de champiñón	6,80 €
Revuelto de verduras temporada	9,35 €
Tortilla francesa (un huevo)	3,00 €
Tortilla jamón (un huevo)	3,00 €
Tortilla patatas	3,00 €
Huevos (2) con jamón	4,70 €
Huevos (2) con lomo y patatas	6,80 €

GRUPO V:

SOPAS, ENSALADAS Y POSTRES

Consomé al Jerez	3,00 €
Consomé con yema	3,00 €
Sopa picadillo.	4,70 €
Gazpacho con guarnición	3,80 €
Salmorejo Cordobés	5,50 €
Ensalada mixta	4,70 €
Ensalada de pollo	5,50 €
Mix de ensaladas.	5,50 €
Cogollos de Tudela con gambas	6,80 €
Fruta de temporada	1,25 €
Postre casero	2,70 €

GRUPO VI:

CARNES

Chuleta Cordero palillo (300gr)	15,30 €
Secreto ibérico (300gr)	15,30 €
Solomillo Ibérico. (300gr)	13,60 €
Carrillada Ibérica (300gr)	11,00 €
Secreto Ibérico (300gr)	11,00 €
Pluma ibérico. (300gr)	11,00 €
Entrecot Ternera (300gr)	15,30 €
Escalopines (300gr)	7,65 €
Solomillo Ternera (300gr)	14,90 €
Lomo de Venado (300gr)	14,90 €
Jabalí (300gr)	9,35 €

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 27
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

Solomillo Venado (300gr)	13,60 €
Flamenquín casero	8,50 €

GRUPO VII:

PESCADOS Y MARISCOS

Dorada (300gr)	7,65 €
Lubina (300gr)	8,50 €
Merluza (300gr)	7,65 €
Atún (300gr)	8,50 €
Pez Espada (300gr)	8,50 €
Calamar frito (300gr)	7,65 €
Calamar plancha (300gr)	6,80 €
Salmón (300gr)	8,50 €

GRUPO VIII:

BOCADILLOS

En vienas de 85gr

Jamón Ibérico (75gr)	5,10 €
Queso Oveja (75gr)	4,25 €
Caña Lomo Ibérico (75gr)	5,10 €
Salchichón Ibérico. (75gr)	4,25 €
Tortilla 2 huevos	4,25 €
Lomo (75gr)	4,70 €
Ternera (75gr)	3,00 €
Montaditos	2,15 €

GRUPO IX:

RACIONES

Rabas calamar (150gr)	11,05 €
Pinchitos (150gr)	5,95 €
Gambas rebozadas (150gr)	6,80 €
Bastonadas de pollo (150gr)	6,80 €
Croquetas caseras (150gr)	11,05 €

GRUPO X: PLATO COMBINADO

Plato combinado + bebida sin alcohol+ pan	12,75 €
---	---------

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 28
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

ANEXO 4

Desayuno Residentes

Compuesto por café con leche o infusión o similar, tostada de pan con aceite de oliva virgen extra y tomate natural triturado o bollería del día, zumo natural y agua.

Almuerzos residentes

Quedará fijado un menú bisemanal, según temporada, compuesto por:

- Un primer plato a base arroz o pasta o verduras de temporada o legumbres o guisos o cremas, etc.
- Un segundo plato compuesto por una carne o pescado fresco.
- Un postre o pieza de fruta
- Pan.
- Una bebida

Cena Residentes

Quedará fijado un menú bisemanal, según temporada, compuesto por:

- Un primer plato a base arroz o pasta o verduras de temporada o legumbres o guisos, etc.
- Un segundo plato compuesto por una carne o pescado fresco.
- Un postre o pieza de fruta
- Pan.
- Una bebida

Desayuno centro información

Tipo A Compuesto por café con leche o infusión o similar, bollería variada dulce, y agua embotellada.

Tipo B. Compuesto por café con leche o similar, tostada con aceite de oliva virgen extra y tomate natural triturado y jamón o bollería del día o surtido de pastas, zumo natural y agua embotellada.

Almuerzo centro información.

Tipo A. Compuesto por:

- Dos platos o tipo buffet (donde se incluirá pastas o precocinados).
- Un postre o pieza de fruta
- Pan.
- Una bebida

Este menú también podrá ser sustituido por un menú tipo pic-nic el cual se compondrá de bolsa de snack (patatas o similar) dos bocadillos, uno caliente de tortilla o similar y uno frío (de jamón o similar), dos bebidas (agua embotellada de mínimo 25 cl y refresco de 33 cl o cerveza de 33 cl) y un postre (una pieza de fruta o bollería variada dulce).

Será por cuenta del contratista los diferentes envases para la entrega del menú tipo pic-nic

Clave: A32-ES-CB-0784	Revisión: 0	Fecha: Junio 2025	Página: 29
---------------------------------	--------------------	--------------------------	-------------------

Tipo B. Compuesto

- Un primer plato a base arroz o pasta o verduras de temporada o legumbres o guisos o cremas, etc.
- Un segundo plato compuesto por una carne o pescado fresco.
- Un postre o pieza de fruta
- Pan.
- Una bebida