



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
PARA LA CONCESION DE LOS SERVICIOS  
DE RESTAURACION (CAFETERIA,  
COMEDOR y VENDING) EN LA SEDE DE  
AGENCIA EFE. EDIFICIO GENESIS.  
MADRID.  
EXPEDIENTE N° S-17020011**

**IMPORTANTE:**

El presente Pliego de Oferta tiene por objeto la puesta en conocimiento a terceros interesados de aquellas condiciones mínimas a las que deberá someterse la prestación de servicios que EFE desea, sin que tenga carácter contractual en sí mismo considerado, sin perjuicio de la ulterior fijación de las condiciones a las que someterá el servicio en su correspondiente Contrato de Prestación de Servicios.

Sin perjuicio de lo anterior, la información en él suministrada tiene carácter estrictamente confidencial, asumiendo la parte oferente de sus servicios a EFE el compromiso irrevocable de mantener la información aquí vertida en la más estricta confidencialidad, no pudiendo divulgar, difundir, entregar o suministrar a terceros el contenido total o parcial de este pliego, sin la autorización previa y por escrito de EFE.

La presentación de ofertas por terceros interesados en la adjudicación de los servicios ofertados, así como las condiciones de los mismos, no surtirán efecto contractual hasta que no se suscriba entre EFE y la empresa ADJUDICATARIA el correspondiente contrato de prestación de servicios, único documento contractual vinculante para las partes, en el cual se recogerán respectivamente los derechos y obligaciones de las mismas. En todo caso EFE se reserva el derecho de adjudicar la contratación de los servicios a la empresa que libremente designe en cada momento, por el precio y condiciones que libremente se estipulen, así como, en su caso, declarar desierta la adjudicación de los mismos

La participación en el presente concurso supone la plena aceptación de estas bases y demás reglamentaciones incluidas en el presente Pliego de bases.

# Índice

1.-	OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO.....	4
2.-	OFERTA TÉCNICA.....	5
2.1.-	Memoria del servicio cafetería/comedor .....	5
3.2.-	Memoria del servicio de Vending.....	5
3.3.-	Calidad,Seguridad y Medio Ambiente .....	6
3.-	PRESTACIONES POR PARTE DE AGENCIA EFE PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO ..	7
3.1.-	Locales .....	7
3.2.-	Suministros .....	7
3.3.-	Equipamiento .....	7
3.4.-	Mantenimiento y Conservación .....	8
4.-	ESPECIFICACIONES PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO.....	9
4.1.-	Servicio de Comedor/Cafetería .....	9
4.1.1.-	Requisitos Exigidos .....	9
4.1.2.-	Calendario y Horario de Servicios.....	9
4.1.3.-	Composición de los Menús .....	10
4.2.-	Servicios Especiales (Realizados fuera de las instalaciones dedicadas a Cafetería y Comedor dentro de la Sede Social).....	11
4.3.-	Servicio de Vending .....	11
5.-	OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO .....	14
5.1.-	Precios.....	14
5.2.-	Personal de Servicio.....	14
6.-	OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO .....	18
6.1.-	Logística .....	18
6.2.-	Seguridad e Higiene.....	18
6.3.-	Protección de Datos.....	19
7.-	INSPECCIÓN Y AUDITORÍAS .....	20
	ANEXOS.....	21



## **1.- OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO**

El objeto del presente pliego consiste en la prestación del servicio de cafetería, comedor y venta automática mediante máquinas expendedoras (vending) por el procedimiento de concesión a una empresa especializada en la sede del Agencia EFE (Avenida de Burgos, 8B, Edificio Génesis. Madrid).

Las prestaciones incluidas en la concesión, recogida en este pliego, incluye los siguientes servicios:

- Servicio de cafetería y comedor.
- Servicios para eventos que englobarían la prestación de los servicios en actos institucionales, cocktails, cafés y agua para comisiones y reuniones en otros puntos de la sede social.

La Agencia EFE se reserva el derecho a contratar puntualmente servicios especiales con empresas distintas a la que resulte adjudicataria en el presente concurso.

- Servicio de vending (máquinas expendedoras de bebidas frías/calientes, sándwiches y aperitivos).

## **2.- OFERTA TÉCNICA**

La estructura de la Oferta Técnica será la siguiente:

1. Índice.
2. Memoria

Se adjuntará una memoria que deberá exponer la organización que prevé incorporar para la gestión del servicio. Deberá aportar información especialmente sobre los siguientes apartados:

### **2.1 MEMORIA DEL SERVICIO CAFETERÍA/COMEDOR**

- Organización de cargas de trabajo y distribución de personal. El licitador especificará de forma detallada en su oferta la plantilla de personal de que dispondrá para la prestación del servicio y su estructura organizativa que ha de ser la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en los servicios objeto de contratación. Se detallarán los puestos de trabajo por categorías profesionales, según las clasificaciones aplicables al sector, expresando igualmente la distribución de los turnos de mañana y tarde, según atención al público, cocina y limpieza. Plan de formación para el personal adscrito al servicio.
- Menús y gama de productos a ofrecer en las cafetería/comedor detallando composición, variedad, rotación, etc. Deberá presentarse una programación de menús para 14 días y fichas individualizadas de todos y cada uno de los platos incluidos.
- Memoria sobre equipamiento complementario a instalar en su caso para el servicio de cafetería/comedor. Se adjuntará una memoria que contenga al menos:
- Descripción detallada de los equipos a instalar en cocinas y resto de emplazamientos, sus características técnicas, su calendario previsto de sustitución, caso de que sea de una vida útil inferior al plazo contractual, de forma que se garantice en todo momento que los equipos se encuentran en las condiciones exigidas para garantizar una adecuada prestación de servicio.
- Inventario del resto de materiales tales como menaje, vajilla a incorporar en el centro.

### **2.2 MEMORIA SERVICIO DE VENDING**

- El diseño, estética, iluminación, etc., de las distintas tipologías de máquina expendedora. Imágenes o infografías orientativas por tipología de maquinaria y agrupación de maquinarias.

- En la oferta técnica también se detallarán los productos y precios considerados en cada tipología de maquinaria.
- Los productos ofertados deberán cumplir con los parámetros de calidad, alimentación sana, comercio justo, etc. Se exigirá que los gases refrigerantes de las máquinas que los utilicen no contengan HCFCs o HFCs. Para ello se deberá adjuntar la ficha técnica de las máquinas propuestas donde este claramente recogido el tipo de refrigerante usado.

### 2.3. CALIDAD, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE:

- Medidas de calidad (medidas propuestas para la mejora de la calidad del servicio contratado, sistemas de calidad, encuestas de satisfacción, indicadores de seguimiento propuestos).
- Sistema de homologación y control de proveedores
- Medidas de seguridad alimentaria (medidas preventivas y controles a aplicar, sistema APPCC).

### **3.- PRESTACIONES POR PARTE DE AGENCIA EFE PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO**

#### **3.1.- Locales**

Agencia EFE cederá espacio en su Sede Central para la prestación de la concesión según los planos recogidos en **ANEXO I**.

El concesionario no tendrá ningún derecho sobre los locales ni las instalaciones fijas, a excepción de los derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

El adjudicatario no podrá exigir la modificación del local objeto de la explotación, ni podrá realizar ninguna obra de reforma ni reparación sin autorización expresa de la AGENCIA EFE. En caso de ser autorizadas, el adjudicatario las realizará a su cargo y pasaran a ser propiedad de la AGENCIA EFE las obras o reformas efectuadas al finalizar, por cualquier motivo, la concesión del servicio, sin que el concesionario pueda reclamar por este concepto ninguna cantidad.

El concesionario redactará a su cargo el correspondiente Proyecto Técnico, Plan de Seguridad y suscribirá Póliza de Seguro que cubra el local y daños a terceros.

#### **3.2.- Suministros**

AGENCIA EFE, proporcionará sin cargos al adjudicatario los suministros de agua, electricidad y el mantenimiento de las instalaciones generales del local sin recibir ninguna compensación económica a cambio.

#### **3.3.- Equipamiento**

AGENCIA EFE suministrará el mobiliario y equipamiento de hostelería de su propiedad que se recoge en el inventario del **ANEXO II**.

El adjudicatario de la concesión se obliga a velar por el perfecto uso de los equipos, mobiliario menaje e instalaciones propiedad de AGENCIA EFE que utilice para la prestación del servicio. A la finalización de la concesión todos los equipos, mobiliario, menaje e instalaciones que han sido cedidos y puestos a disposición del adjudicatario, con el desgaste de uso razonable, estarán en buen estado de conservación.

Si durante el periodo de concesión el adjudicatario creyera conveniente aumentar o completar las dotaciones de maquinaria, aparatos o mobiliario que le entrega la AGENCIA EFE, podrá aportarla bajo previa autorización de la AGENCIA EFE, siendo de cargo suyo, sin pérdida del derecho de propiedad.

### **3.4.- Mantenimiento y Conservación**

La limpieza necesaria para la explotación de las instalaciones y locales destinados a la Cafetería Comedor irá a cargo del adjudicatario de la explotación y deberá realizarse a las horas que no cause ninguna molestia a los usuarios.

El adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados en la cafetería y comedor según sus posibilidades de reciclaje: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comidas y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El personal que preste el servicio de Cafetería Comedor será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso los externos, de recogida selectiva. El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva.

La limpieza de las máquinas de vending será por cuenta del adjudicatario así como el suministro, reparación y sustitución de contenedores para la separación de residuos.



## **4.- ESPECIFICACIONES PARA EL DESARROLLO DEL SERVICIO**

### **4.1.- Servicio de Comedor/Cafetería**

#### **4.1.1.- Requisitos Exigidos**

El adjudicatario estará obligado a:

- Prestar el servicio de forma regular y continuada de acuerdo con el horario establecido por AGENCIA EFE.
- Mantener las calidades así como exhibir una lista de los precios en sitio visible.
- Serán de responsabilidad exclusiva del adjudicatario de la concesión todas las compras y provisión de los alimentos y productos que sean necesarios para la prestación del servicio.
- Asegurar que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada uno de los puntos de consumo, en lo referente a higiene, temperatura, presentación y puntualidad.
- Mantener todas las instalaciones y espacios limpios, saludables y de acuerdo a lo establecido en la legislación vigente en la materia.
- Tendrá siempre a disposición de los usuarios un buzón de sugerencias instalado en los espacios utilizados para zona de Cafetería y Restauración.
- El adjudicatario deberá aceptar cheques comida. Actualmente el personal de Agencia EFE utiliza cheques de comida, pudiendo a futuro concertarse con otra sociedad o forma de pago.

#### **4.1.2.- Calendario y Horario de Servicios.**

El Concesionario está obligado a prestar servicio con su propio personal los servicios, en los horarios siguientes:

##### **Cafetería**

Lunes a viernes no festivos, 7.30 a 17.00 horas

## Comedor

### Comidas

- Lunes a viernes, 13.00 a 16.00 horas.

Se establece como servicios mínimos la cobertura de un 70% de la plantilla, que será aplicable a tres (3) días laborables de la Semana Santa, los meses de Julio y Agosto y la primera quincena de Septiembre, así como los días laborables durante las fiestas de Navidad.

No obstante, lo anterior el horario de apertura y cierre puede ser modificado por AGENCIA EFE atendiendo a las circunstancias que se consideren oportunas en relación con las actividades que se desarrollen en el Centro.

#### 4.1.3.- Composición de los Menús

- **Menú del día para el mediodía:** cinco primeros platos y cinco segundos platos, a elegir. Al menos uno de ellos tanto de primero como de segundo deberán de ser dietéticos. Cuatro postres, uno de los cuales deberá ser fruta natural. Se incluirá en el menú bollo de pan integral o normal y bebida
- **Medio menú** a elegir de la carta del menú, primero o segundo plato, pan, postre y bebida
- **Capacidad de preparar bajo petición platos especiales:** vegetarianos, alergias alimentarias...
- **Bocadillos y pinchos:** Disponibles desde la apertura de la cafetería hasta el cierre de la misma. Al menos diez deberán ser calientes y la presentación se hará en un expositor adecuado protegiendo el producto de la manipulación por parte de los clientes.

La rotación de menús propuestos se realizará de tal manera que se evite en todo caso la repetición de los mismos en, al menos, 15 días.

Queda expresamente prohibido, en todos los servicios, servir bebidas alcohólicas destiladas de acuerdo con lo establecido en la Legislación Vigente.

#### **4.2.- Servicios Especiales (Realizados fuera de las instalaciones dedicadas a Cafetería y Comedor dentro de la Sede Social)**

Engloban la prestación de los servicios en actos institucionales, cocktails, cafés y agua para comisiones y reuniones en otros puntos de la sede social.

- Servicio dispondrá de 2 tipos de desayuno atendido por personal del concesionario. El servicio se realizará cuantas veces sea requerido.
- Servicio de bebidas en salas: Atendido por personal del concesionario. El servicio se realizará cuantas veces sea requerido.
- Servicio de menú en salas atendido por personal del concesionario, sobre la carta del restaurante. El servicio se realizará cuantas veces sea requerido.

Este tipo de servicio en algunas ocasiones puede ser requerido por AGENCIA EFE a otro proveedor.

#### **4.3.- Servicio de Vending**

El número y tipología de máquinas a instalar es el siguiente:

- Máquinas de refrescos, máquina de bebidas calientes, máquina de agua/zumos, máquina de sólidos de sándwiches y aperitivos.

El adjudicatario, mantendrá la misma tipología y ubicación de máquinas que existen en la actualidad (ANEXO I )

AGENCIA EFE se reserva el derecho de modificar el número de máquinas instaladas (aumentar o disminuir), así como la ubicación de las mismas.

Será por cuenta del adjudicatario la instalación de las máquinas, el material necesario para las mismas, todos los gastos derivados del suministro de productos y del correcto funcionamiento de las máquinas instaladas.

AGENCIA EFE no responderá en ningún caso por los daños, averías, robos, hurtos, incendios, etc. que se produzcan en las máquinas o en sus productos, bebidas, alimentos o dinero. En consecuencia serán siempre por cuenta de la empresa adjudicataria.

La gestión del servicio consistirá en el suministro de productos previamente ofertados por los licitadores, así como en el mantenimiento de las máquinas instaladas.

- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES**

- Las máquinas expendedoras ofertadas cumplirán con la legislación vigente y se adjuntarán todos los certificados que le atañan.
- El mantenimiento de las maquinas deberá hacerse diariamente, garantizando el aprovisionamiento y perfecto funcionamiento de las mismas. El aprovisionamiento se hará a 1ª hora de la mañana o a última hora de la tarde evitando coincidir con las horas de más uso de las máquinas.
- La empresa deberá tener en todo momento las máquinas en perfectas condiciones de utilización. Dispondrá del personal necesario para la asistencia técnica y buen funcionamiento del servicio, reparando en el plazo máximo de 12 horas cualquier eventual avería que pudiera producirse en las mismas y sustituyéndose si no fuese posible su reparación en un plazo inferior a tres días.
- Deberán figurar en la máquina, en lugar visible, los siguientes datos:
  - Homologación administrativa de las máquinas empleadas.
  - Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
  - Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios, incluido el precio.
- Las máquinas deberán incorporar un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente.
- La retirada y gestión de los residuos que se produzcan como consecuencia del funcionamiento de las máquinas (cajas, bolsas...) corresponderá al adjudicatario.

- **MÁQUINAS.**

- Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y cuando sea necesario, de desinfectar; ello requerirá materiales

lisos, lavables y no tóxicos. Las máquinas contarán con dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de la temperatura de los productos alimenticios.

- Los productos ofertados deberán cumplir con las reglamentaciones técnico-sanitarias pertinentes.
- Las máquinas deberán disponer en todo momento del cambio de monedas necesarias para su correcto funcionamiento.
- Los productos a utilizar deberán proceder de industrias autorizadas a cada tipo de actividad. Todos los productos expendidos deberán estar correctamente envasados y protegidos. En el envase del producto deberán figurar los ingredientes, el nombre del fabricante, el Registro de Sanidad correspondiente, así como la fecha de caducidad del producto. Los productos expedidos habrán de cumplir la normativa técnico-sanitaria aplicable; en caso contrario AGENCIA EFE podrá proceder a la resolución del contrato.
- Las máquinas tendrán consumos energéticos sostenibles.
- Todas las máquinas de bebidas calientes serán de café en grano (excepto el descafeinado), bimodales (es decir que permitan la opción de ofrecer el servicio sin vaso y con vaso).

## **5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

### **5.1.- Precios**

- Los precios de venta al público estarán sujetos a la ratificación de la correspondiente tarifa por parte de la AGENCIA EFE y deberán ser aplicados desde el día de inicio del contrato o de la autorización de la revisión de precios.
- Inicialmente, y sujetos a ratificación anual, de acuerdo con el párrafo anterior, los precios máximos son los ofertados por el licitador y recogidos en el contrato de concesión.
- Los precios de otros tipos de productos que se quieran incorporar a la oferta del servicio, durante el periodo de concesión deberán ser sometidos a la aprobación de la AGENCIA EFE.
- La lista de precios (IVA incluido) deberá estar expuesta al público en lugar visible y coincidirá con el precio de adjudicación (más las subidas que oportunamente le sean autorizadas). Cualquier variación de precios deberá ser autorizada expresamente por la AGENCIA EFE.

### **5.2.- Personal de Servicio**

- La empresa adjudicataria deberá aportar medios personales propios asignados de forma estable y habitual a cubrir los horarios recogidos en el presente pliego para el cumplimiento del servicio, así como con los conocimientos técnicos adecuados de forma que éstos puedan ser contrastados por la AGENCIA EFE.
- Los empleados del servicio deberán pertenecer a la plantilla del adjudicatario, no será admisible la subcontratación con ninguna empresa, incluso de un mismo grupo empresarial, salvo autorización expresa de EFE.
- La empresa adjudicataria deberá contratar el personal preciso para atender a sus obligaciones. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, referidas al propio personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la AGENCIA EFE, ni exigirse a ésta responsabilidades de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.

- La adjudicataria estará obligada a informar a Agencia EFE de cualquier variación que afecte a la prestación del servicio y, en concreto, de las siguientes:
  - Modificación de la organización y planificación del servicio.
  - Modificación de la distribución de la plantilla y/o puesto de trabajo.
  - Introducción de métodos y técnicas de trabajo distintos a los acordados con Agencia EFE.

En estos supuestos u otros que incidan en la prestación del servicio, la empresa elevará un informe-propuesta a fin de que Agencia EFE resuelva lo procedente.

- Agencia EFE podrá desestimar cualquier integrante del personal asignado al contrato por la empresa adjudicataria, incluyendo al interlocutor, en caso de que no ofreciera el rendimiento deseado o no sea considerado adecuado para las funciones encomendadas de acuerdo a las normas de buenas prácticas, eficacia y comportamiento en el cumplimiento de su trabajo. Agencia EFE preavisará a la empresa adjudicataria con una antelación mínima de 15 días, justificándose por escrito el motivo que suscita la variación.
- Las variaciones de plantilla no afectarán, por sí mismas y en caso alguno, a las condiciones del contrato ni repercutirán sobre el régimen de precios establecidos.
- La empresa adjudicataria se compromete a tener debidamente dado de alta al personal en la Seguridad Social y cumplir todas las obligaciones legales contractuales respecto del mismo, debiendo acreditarse el pago de las cotizaciones sociales ante la AGENCIA EFE, siendo causa de resolución del contrato el estar al descubierto en las referidas cuotas, así mismo y con carácter general dará cumplimiento a lo establecido en el Convenio Colectivo de aplicación y se cumplirá lo que se establece sobre Seguridad e Higiene en el trabajo.
- A tales efectos la empresa adjudicataria entregará mensualmente los TC1 y TC2 de los empleados que actualmente presten sus servicios en la empresa concretamente en el servicio objeto de este Pliego.
- Se llevará permanentemente actualizada la tabla de personal asignado a este servicio con la información que corresponda.
- La empresa adjudicataria será responsable de los daños que el personal a su cargo pudiera causar en los inmuebles o personas de la AGENCIA EFE por lo que deberá tener una póliza de responsabilidad civil que cubra este riesgo por una cuantía mínima de 300.000 €. Tanto la póliza como los recibos correspondientes, se pondrán a disposición de la AGENCIA EFE en el plazo de 15 días hábiles contados desde la formalización del contrato.
- El adjudicatario es libre de proponer la plantilla del personal más adecuada, la estructura de recursos humanos y sus horarios correspondientes para realizar el servicio en el edificio

de la forma más eficiente posible. Sin embargo en cualquier caso debe justificar su propuesta indicando de forma detallada en qué consiste la misma, el perfil de cada puesto y la distribución de las horas anuales.

a) PERSONAL DE MANDO.

- Al frente del personal adscrito al servicio, la empresa adjudicataria pondrá un encargado que de forma permanente controlará los trabajos a realizar y revisará el buen rendimiento de sus operarios y el resultado final de las operaciones, manteniendo la calidad del servicio. Será interlocutor en el centro de trabajo entre la empresa y la AGENCIA EFE. quién designará un responsable para la planificación, seguimiento y control del contrato.
- Las persona designada a tales efectos deberá encontrarse localizable en todo momento, y será interlocutor inmediato con la persona de contacto que designe la AGENCIA EFE para resolver los problemas cotidianos que plantee la prestación del servicio, por lo que tendrá que tener los debidos conocimientos de la actividad objeto de este contrato, de forma que cuente con poder de decisión suficiente para adoptar resoluciones en el momento que sean necesarias.

b) SERVICIO DE RESPUESTA.

- Con objeto de poder atender en todo momento cualquier necesidad o ante una eventual ausencia imprevista de personal, se deberá establecer un retén, independientemente del servicio usual asignado.

c) FORMACIÓN

- El personal destinado a la prestación del servicio deberá tener la categoría profesional adecuada a las funciones a desarrollar, la formación necesaria para la prestación del servicio y una experiencia mínima de dos años en puestos de trabajos de similares características.
- El adjudicatario acreditará, documentalmente, la preparación y conocimientos del personal y estará obligado a proporcionar al personal, los cursos de reciclaje y actualización necesarios para la mejora de la prestación del servicio.
- El adjudicatario tendrá la obligación de formar a su personal en medidas preventivas y de seguridad laboral, tanto en aspectos técnicos relacionados con su trabajo, como en aspectos generales de seguridad laboral y riesgos laborales.

d) PRESENTACIÓN Y UNIFORMIDAD

- El personal no podrá permanecer en la sede de agencia EFE fuera de su horario de servicio.



- Todo el personal, tanto masculino como femenino, irá perfectamente uniformado y limpio con el distintivo de la empresa. Los uniformes y distintivos serán por cuenta de la empresa adjudicataria y cumplirán con la legislación vigente.
- Todo el personal que, por parte de la empresa adjudicataria, intervenga en los trabajos del servicio objeto de este contrato, deberá someterse a las normas de seguridad y control que Agencia EFE señale. En el ejercicio de sus funciones, los trabajadores de la empresa adjudicataria estarán sometidos a las normas de conducta y comportamiento genéricos de Agencia EFE.
- El personal asignado del adjudicatario mantener una correcta imagen tanto en su aspecto exterior (vestimenta, aseo, etc.) como en su comportamiento educado y amable a visitantes y trabajadores de Agencia EFE.
- Cuando el personal no proceda con la debida corrección, o sea evidentemente poco cuidadoso con el desempeño de su cometido, EFE podrá exigir al adjudicatario que sustituya al trabajador que es motivo de conflicto. Para ello EFE se reserva el derecho de admisión en la plantilla de trabajadores adscritos al servicio, estando la empresa obligada a realizar los cambios que de forma justificada le sean solicitados por los responsables de el edificio.

e) SUBROGACIÓN

- La empresa adjudicataria deberá aportar el personal necesario para la realización de los servicios que se requieren, a cuyos efectos se comprometerá por escrito a subrogar al personal de la empresa que resultó adjudicataria del contrato anterior, en el marco de la legislación vigente y en la forma y con los límites que pueda prever el convenio colectivo en vigor que resulte de aplicación. A los efectos descritos, en el Anexo IV se adjunta la relación de personal que actualmente presta sus servicios en Agencia EFE.
- En materia de subrogación de personal se estará a lo actualmente legislado, no pudiendo ello ser motivo de revisión de los precios ofertados.
- Todos los importes y gastos ocasionados por estas contrataciones serán por cuenta de la adjudicataria.

## **6.- OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

### **6.1.- Logística**

La entrada, carga y descarga de materiales, así como la zona en que permanezcan éstos en depósito deberá ser acordada con antelación con el Departamento Responsable de EFE; tanto para las tareas a realizar como para el mantenimiento de stocks.

### **6.2.- Seguridad e Higiene**

La ADJUDICATARIA será la única responsable de la Seguridad e Higiene de sus empleados, debiendo proveer a su costo los medios auxiliares de protección individual y general necesarios. Las responsabilidades por cualquier accidente o desgracia que pudiera acontecer serán responsabilidad única de la ADJUDICATARIA.

Todos los procesos y materiales utilizados en la prestación del servicio contratado cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico – Sanitarias que lo desarrollen, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España relativa a la higiene de los productos alimenticios. En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto de Cafetería Comedor se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y resto de normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo.

Cualquier responsabilidad que pudiera derivarse del incumplimiento de estas obligaciones será exclusivamente del adjudicatario.

Todas las personas que el adjudicatario contrate en estos servicios deberán poseer el carné de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, que será revisado periódicamente por Agencia EFE.

El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, y siempre será el contratista el responsable de las alteraciones de los productos.

El adjudicatario estará obligado a realizar una vez cada 2 meses un estudio bromatológico y presentar a AGENCIA EFE los resultados.



La AGENCIA EFE podrá realizar las inspecciones que sean necesarias con el fin de verificar las condiciones higiénicas del servicio.

### **6.3.- Protección de Datos**

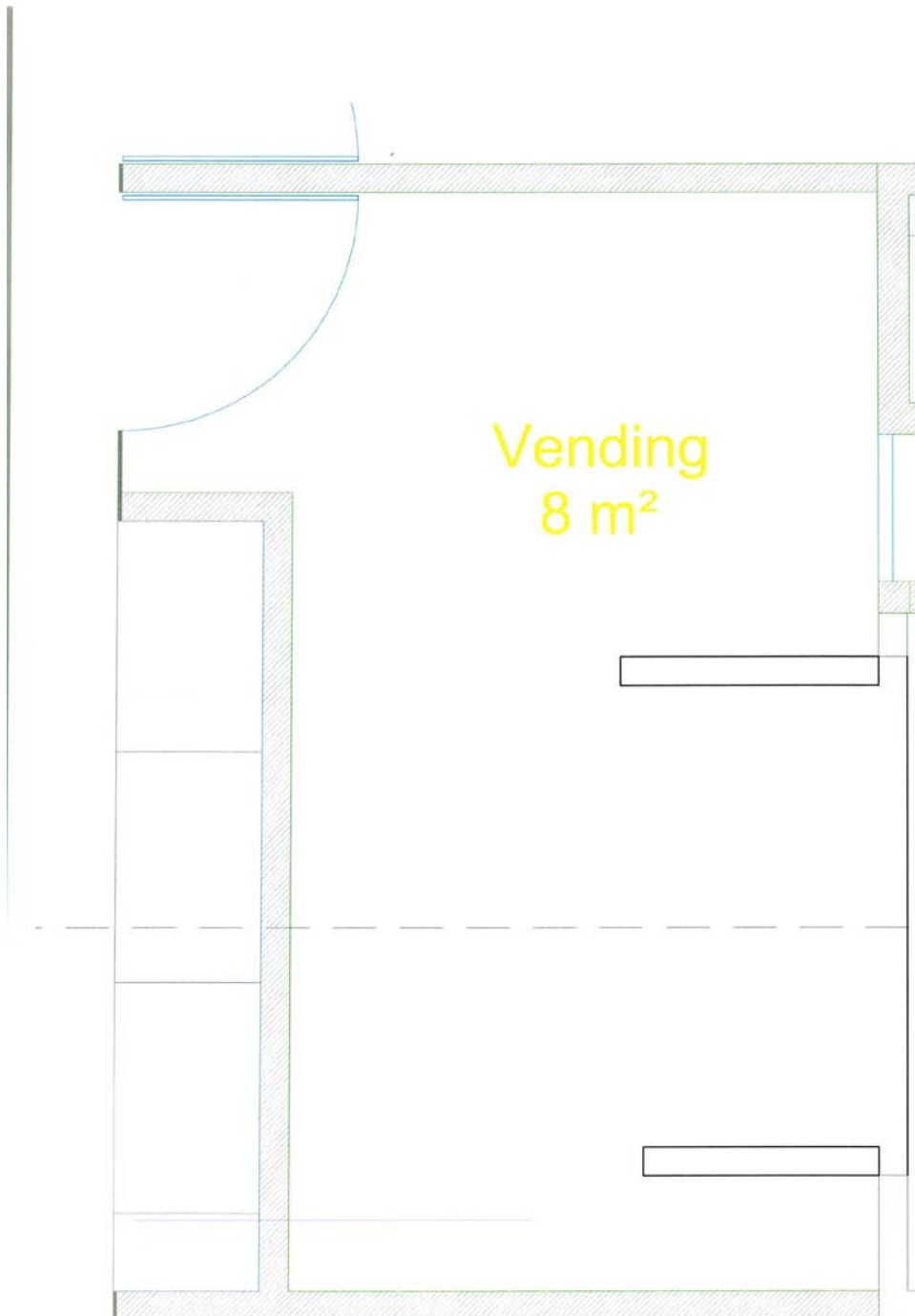
La empresa adjudicataria cumplirá con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre protección de datos de carácter personal y especialmente en lo indicado en su artículo 12 y trasladará esta obligación de confidencialidad y las medidas de seguridad adoptadas a todas las personas que intervengan en la ejecución de sus trabajos.

## 7.- INSPECCIÓN Y AUDITORÍAS

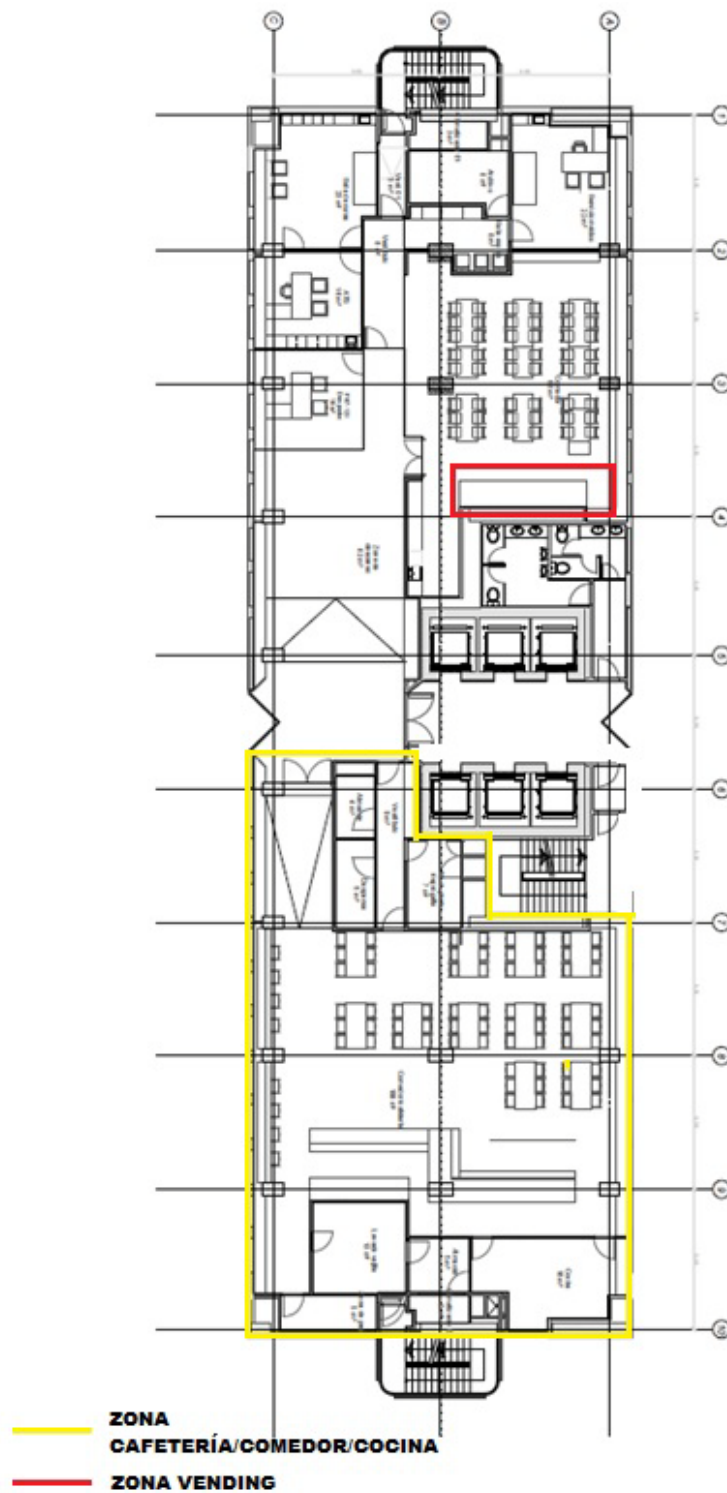
- AGENCIA EFE nombrará un responsable de su plantilla, quién controlará que las Prescripciones Técnicas y el Contrato se lleven a efecto satisfactoriamente, pudiendo inspeccionar los trabajos realizados.
- AGENCIA EFE, con la asistencia de un representante de la adjudicataria, podrá practicar periódicamente un control de calidad, cuyos resultados se reflejarán por escrito en el informe correspondiente y del cual se entregará una copia al adjudicatario.
- AGENCIA EFE, con el fin de garantizar el nivel de calidad del servicio e introducir mejoras que mantengan los altos niveles de calidad, podrá así mismo encargar a empresas externas la realización de cuantas auditorias de calidad estime necesarias, como complemento a las realizadas de forma periódica.

## ANEXO I.

### PLANO TIPO ÁREA VENDING (PLANTAS 4, 10, 11 Y 13)



### PLANO PLANTA 9ª (VENDING, CAFETERÍA, COMEDOR Y COCINA)



## **ANEXO II.**

### **EQUIPAMIENTO/ MOBILIARIO**

#### **CAMARA DE BASURAS**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
1	CAMARA DE BASURAS DE OBRA DE FÁBRICA.
1	MANGUERA DE LIMPIEZA ref. 2110.
1	REJILLA EN ACERO INOX. MOD- SN-3H-L-13
4	CONTENEDOR DE BASURA (A REF.52130986

#### **ALMACEN**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
2	ESTANTERIA EN ALUMINIO MOD. P-131/5-4
1	ESTANTERIA EN ALUMINIO MOD. P-142/5-4
1	ARMARIO MANTENIMIENTO CONGELADOS G.N. 1/1 MOD. AGN-302-BT
2	ARMARIO FRIGORIFICO G.N. 1/1 MOD. AGN-301

#### **LAVADO VAJILLA**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
1	MESA DE DESBRASE MURAL MOD. MD-120-7M
1	VERTEDERO DE SÓLIDOS
1	ESTANTERIA DE PARED PARA CESTOS DE VAJILLA MOD. ES-
1	MESA AUXILIAR LAVADORA MOD. MR-120-7-D
1	GRIFO DUCHA MEZCLADOR ECHTERMANN MOD. GF-663
1	LAVADORA DE VAJILLA MEIKO- MOD. DV-80-
1	TRATAMIENTO DE VAHOS MEIKO-AIRBOX AKTIVAIR
1	MESA AUXILIAR LAVADORA MOD. MV-1.000-7
1	REJILLA EN ACERO INOX. MOD- SN-3H-L-13
1	ESTANTERIA EN ALUMINIO MOD. P-085/4-5
1	ESTANTERIA EN ALUMINIO MOD. P-108/4-5
1	REMATE PARA MAQUINA DE RINCON

### **CAFETERIA**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
1	MUEBLE BOTELLERO FRIGORIFICO MOD. KB-03-5-D
1	TABLERO AUXILIAR MURAL FLORES VALLES MOD. TX-60-55-B
1	MUEBLE SOTABANCO MOD. ST-2.500-5-SI
1	LAVADORA DE VASOS MEIKO MOD. ECOSTAR 430-F
1	MUEBLE CAFETERA MURAL S MOD. SC-240-6M
1	FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO ITV MOD. PULSAR-45-A
1	MUEBLE SOTABANCO MURAL MOD. ST-2.290-6M
1	HORNO MICROONDAS, MOD. HM-910
1	EXPRIMIDOR MOD. 5

### **AUTOSERVICIO**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
1	BANDEJERO CUBERTERO PANERO MOD. DA-090-BCR
1	MESA NEUTRA MOD. DA-1.000-MN
1	BAÑO MARIA-MESA CALIENTE ELECTRICO MOD. DA-160-BCH
2	ESTANTERIA SUPERIOR SENCILLA MOD. DA-150-LSP
1	MESA FRIGORIFICA PARA PLATOS FRIOS MOD. DA-160-FP
1	MESA-VITRINA FRIGORIFICA PARA POSTRES MOD. DA-160-VF
1	DESLIZADOR DE BANDEJAS MOD. DA-6.800-DB
1	FRENTE DE AUTOSERVICIO MOD. DA-4.800-FS
2	BARANDILLA DE SEPARACION MOD. DA-3.500-AB
4	CARRO RECOGIDA DE BANDEJAS MOD. CR-024-BA
1	FRENTE DE AUTOSERVICIO MOD. DA-1.000-FS



### **CONEXIONES Y BARRA CAFETERIA.**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
1	BARRA PARA CAFETERIA.-
1	CONEXIONES.

### **COCINA**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
1	MESA FRIGORIFICA G.N. MOD. IM-03/71-D
1	Encimera de 2.310 x 700 mm., de 1,5 mm. de espesor con perfiles de refuerzo y radio de 15 mm. en el frente.
2	ESTANTERIA SENCILLA DE PARED MOD. ES-200-1-SPA
1	REJILLA EN ACERO INOX. MOD- SN-3H-L-13
1	MESA DE PREPARACION MURAL MOD. MP-1S-160-7M-D
1	Cajón:
1	GRIFO LAVAMANOS MOD. GF-ANM-M
1	ESTANTERIA SENCILLA DE PARED MOD. ES-160-1-SPA
1	HORNO MIXTO ELECTRICO RATIONAL, MOD. SCC-61
1	MESA SOPORTE CON GUIAS RATIONAL
1	MESA DE TRABAJO MURAL MOD. MT-040-9M
1	COCINA ELECTRICA DE INDUCCION SERIE 2000, MOD. CME-40i10-B
1	FRY-TOP ELÉCTRICO SERIE 2000, MOD. CME-01P05-B
1	MESA SOPORTE FREIDORA MURAL MOD. MT-040-9M
1	FREIDORA ELECTRICA DE SOBREMESA MOD. J-7
1	MESA DE TRABAJO MURAL MOD. MT-040-9M

### **TORRE EXTRACTORA DE HUMOS**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
1	CAMPANA DE HUMOS MOD. CH-6.040-10-CP
1	COLECTOR DE FILTROS MOD. CF-31-06-MI
1	ASPIRACIÓN DE HUMOS.
1	SISTEMA CONTRA INCENDIOS
1	CHIMENEA PARA EXTRACCION DE HUMOS-EI-30



**COMEDOR**

<u>Cant.</u>	<u>Descripción</u>
26	MESAS
104	SILLAS

## ANEXO III.

LISTA DE PRECIOS CAFETERÍA/RESTAURANTE		
	PRECIO ACTUAL	PRECIO MÁXIMO
<b>MENÚ</b>		
MENÚ DÍA	7,00 €	7,56 €
MEDIO MENÚ	5,50 €	6,30 €
<b>ENSALADAS</b>		
Pollo, lechuga, manzana, jamón york y salsa rosa	3,45 €	4,14 €
Lechuga, tomate, zanahoria, pepino, pimiento rojo y verde, remolacha y cebolla	3,00 €	3,60 €
Maíz, queso, lechuga, pasas y salsa rosa	3,00 €	
Lechuga, tomate, huevo duro, bonito, espárragos, maíz y aceitunas	3,00 €	3,60 €
<b>TAPAS Y RACIONES</b>		
Ensaladilla rusa	3,50 €	4,20 €
Patatas bravas/alioli	2,10 €	2,52 €
Pincho de tortilla	1,26 €	1,51 €
Calamares fritos	3,65 €	4,38 €
Ración de queso	3,50 €	4,20 €
Canapés variados	1,29 €	1,55 €
<b>BOCADILLOS</b>		
Panceta	1,68 €	2,01 €
Salchichón o chorizo	1,68 €	2,01 €
Jamón serrano	1,68 €	2,01 €
Queso	1,89 €	2,27 €
Tortilla española	1,57 €	1,89 €

LISTA DE PRECIOS CAFETERÍA/RESTAURANTE	PRECIO ACTUAL	PRECIO MÁXIMO
Tortilla francesa	1,57 €	1,89 €
Morcilla o chorizo frito	1,68 €	2,01 €
Tortilla francesa con jamón, atún, queso, etc.	2,30 €	2,77 €
Chicharrones	1,47 €	1,77 €
Caballa o sardinas	1,47 €	1,77 €
Pulguitas (tortilla)	0,90 €	1,08 €
Pulguitas (chorizo, salchichón o salami)	0,90 €	1,08 €
Pulguitas (jamón o anchoa)	0,95 €	1,14 €
Pulguitas (sardina o caballa)	0,95 €	1,14 €
Pulguitas (anchoa y queso, jamón y queso)	1,05 €	1,26 €
Pulguita tortilla francesa	0,95 €	1,14 €

SANDWICH / VARIOS		
Payes	3,15 €	3,78 €
Huevo frito, jamón york, queso, lechuga, tomate, espárragos y mayonesa	3,67 €	4,40 €
Tortilla francesa, bacón, queso, cebolla, lechuga y mayonesa	2,62 €	3,14 €
Pollo, tomate, pepinillo, lechuga y mayonesa	3,67 €	4,40 €
Ternera asada, bacón y endivias	3,67 €	4,40 €
Hamburguesa, huevo duro, pate, tomate, lechuga y mayonesa	2,75 €	3,30 €
Tortilla francesa, sobreasada, queso, lechuga, espárragos y mayonesa	2,62 €	3,14 €
Tortilla española, queso, jamón, lechuga y pepinillo	2,62 €	3,14 €
Lomo adobado, tortilla francesa, tomate, lechuga y salsa rosa	2,62 €	3,14 €
Ensaladilla rusa, jamón york y bonito	2,62 €	3,14 €
Lechuga, tomate, huevo duro, espárragos y mayonesa	2,10 €	2,52 €
Tosta noruega	3,15 €	3,78 €
Salchicha Bratwurst	2,10 €	2,52 €
Hamburguesa	2,10 €	2,52 €
Empanada de bonito	2,10 €	2,52 €
Croquetas caseras (unidad)	0,63 €	0,75 €

LISTA DE PRECIOS CAFETERÍA/RESTAURANTE	PRECIO ACTUAL	PRECIO MÁXIMO
Empanadilla casera (unidad)	0,63 €	0,75 €

BAGUETTES CALIENTES		
bacón, queso y pimientos verdes	2,10 €	2,52 €
Salchichas blancas y pimientos	2,10 €	2,52 €
Morcilla	2,10 €	2,52 €
Ternera asada, bacón y salsa de carne	2,10 €	2,52 €
Pepito de ternera	3,65 €	4,38 €

BAGUETTES FRÍAS		
Jamón serrano, tomate y aceite de oliva	2,50 €	3,00 €
Pollo, zanahoria, tomate, lechuga y mayonesa	2,50 €	3,00 €
Bonito y pimiento morrón	2,50 €	3,00 €
Queso, anchoas y tomate	2,50 €	3,00 €
Queso Roquefort y endivias	2,50 €	3,00 €
Salami y tomate	1,99 €	2,39 €
Tortilla de patata y pimientos verdes	2,10 €	2,52 €
Jamón York, queso, cangrejo, lechuga y salsa rosa	2,50 €	3,00 €
Lechuga, tomate, huevo, espárragos y mayonesa	2,50 €	3,00 €
Chorizo ibérico y tomate	2,10 €	2,52 €
Ensaladilla rusa	2,50 €	3,00 €

MONTADOS		
Anchoas	1,55 €	1,86 €
Salmón	1,55 €	1,86 €
Lomo	1,55 €	1,86 €
Jamón serrano	1,55 €	1,86 €
Queso	1,55 €	1,86 €
Chorizo	1,25 €	1,50 €

#### INGREDIENTES EN BOCADILLOS

Tomate, mayonesa, huevo, queso	0,42 €	0,51 €
Mismo en montados	0,10 €	0,12 €
<b>LISTA DE PRECIOS CAFETERÍA/RESTAURANTE</b>	<b>PRECIO ACTUAL</b>	<b>PRECIO MÁXIMO</b>
<b>DESAYUNOS</b>		
Desayuno A. Café o te con churros o porras o magdalenas o sobaos o tostada con mantequilla o mermelada	1,26 €	1,51 €
Desayuno B. Desayuno A más zumo de naranja natural	2,00 €	2,40 €
Desayuno C. Café o té con bollo especial	1,70 €	2,04 €
Café express sólo	0,84 €	1,01 €
Café express con leche	0,84 €	1,01 €
Descafeinado	0,84 €	1,01 €
Infusiones	0,84 €	1,01 €
Té de sabores	0,95 €	1,14 €
Cacao soluble	1,00 €	1,20 €
Vaso de leche	0,85 €	1,02 €
Café en vaso de caña	0,84 €	1,01 €
Descafeinado de máquina	0,84 €	1,01 €
Café superior	0,95 €	1,14 €

<b>BOLLERÍA</b>		
Croissant	0,63 €	0,75 €
Tostada con mantequilla y mermelada	0,75 €	0,90 €
Churros o porra	0,75 €	0,90 €
Magdalena	0,55 €	0,66 €
Tartas variadas (ración)	1,95 €	2,34 €
Mufin	1,50 €	1,80 €
Ensaimada, Caña, Tortel, Caracola	0,63 €	0,75 €

<b>REFRESCOS Y ZUMOS</b>		
Refresco de cola, light, bajo en azúcar	1,25 €	1,50 €
Agua tónica	1,15 €	1,38 €
Refresco de naranja /limón	1,15 €	1,38 €
Zumo naranja y limón naturales	1,50 €	1,80 €
Zumos varios	1,25 €	1,50 €
Batido chocolate	1,25 €	1,50 €
Bebida de yogurt /leche y frutas	1,60 €	1,92 €

<b>CERVEZA</b>		
Botella 1/5	0,90 €	1,08 €
Botella 1/3 Importación	2,00 €	2,40 €
Lata	1,55 €	1,86 €

<b>AGUAS MINERALES</b>		
Botella agua 1/2 litro cafetería	0,73 €	0,88 €
Botella agua carbonatada 1/2 litro	0,85 €	1,02 €

<b>VINOS</b>		
Rioja blanco o tinto (Copa)	1,05 €	1,26 €
Valdepeñas	0,84 €	1,01 €

<b>VERMOUTH Y APERITIVOS</b>		
Vermouth rojo o blanco	1,30 €	1,56 €
Bitter	1,35 €	1,62 €
Mosto	0,63 €	0,76 €

<b>VARIOS</b>		
Pistola de pan	0,50 €	0,60 €
Baguette	0,40 €	0,48 €
Chapata	1,05 €	1,26 €
Pulga	0,27 €	0,32 €

<b>SERVICIOS ESPECIALES</b>		
Desayuno A: Café o infusión, agua mineral, zumo de naranja natural, mini bollería y churros	11,00 €	12,50 €
Desayuno B: Café o infusión, agua mineral y mini bollería	7,00 €	8,10 €

## ANEXO III.

### Lista Precios VENDING

LISTA DE PRECIOS VENDING		
	PRECIO ACTUAL	PRECIO MÁXIMO
<b>BEBIDAS CALIENTES</b>		
TÉ AL LIMÓN	0,45 €	0,50 €
CAFÉ EXPRESS	0,45 €	0,50 €
CAFÉ LARGO	0,45 €	0,50 €
CAFÉ CORTADO	0,45 €	0,50 €
CAFÉ CON LECHE	0,45 €	0,50 €
CAPUCCINO	0,45 €	0,50 €
DESCAFEINADO CORTADO	0,45 €	0,50 €
DESCAFEINADO CON LECHE	0,45 €	0,50 €
CHOCOLATE	0,45 €	0,50 €
LECHE	0,45 €	0,50 €
<b>BEBIDAS FRÍAS</b>		
AGUA 500	0,55 €	0,70 €
REFRESCO COLA	0,70 €	0,80 €
REFRESCO COLA LIGHT	0,70 €	0,80 €
REFRESCO ISOTÓNICO LIMÓN/NARANJA	0,95 €	1,10 €
ZUMO PIÑA TETRABRIK	1,05 €	1,25 €
REFRESCO DE NARANJA	0,95 €	1,10 €
BATIDO CHOCOLATE 200	0,90 €	1,05 €
ZUMO NATURAL EXPRIMIDO	1,55 €	1,85 €



<b>SANDWICH / VARIOS</b>		
SANDWICH VARIOS	1,25 €	1,44 €
SANDWICH VARIOS GOURMET	1,75 €	2,05 €
EMPANADA	1,25 €	1,45 €
<b>LISTA DE PRECIOS VENDING</b>	<b>PRECIO ACTUAL</b>	<b>PRECIO MÁXIMO</b>
BOLSAS DE PIPAS	0,95 €	1,10 €
PORCIONES DE MANZANA FRESCA	1,05 €	1,25 €
PATATAS FRITAS GOURMET	0,95 €	1,10 €
PATATAS FRITAS AL JAMÓN	0,90 €	1,05 €
ENSALADAS PIC-NIC	2,05 €	2,45 €
CHICLES	1,55 €	1,85 €
BIZCOCHOS O GALLETAS DIGESTIVAS	0,90 €	1,05 €
PALITOS ACEITE DE OLIVA	0,95 €	1,10 €
CONCHAS	0,75 €	0,85 €
PALMERA CHOCOLATE	0,95 €	1,10 €
CHOCOLATINAS VARIAS	0,90 €	1,05 €

## ANEXO IV.

### PERSONAL SUBROGABLE

CATEGORÍA	JORNADA	CÓDIGO CONTRATO	ANTIGUEDAD	SALARIO BRUTO / MENSUAL	SALARIO BRUTO / ANUAL	CONVENIO COLECTIVO
ENCARGADO	COMPLETA	100	16-09-2008	1.383,56	16.602,72	HOSTELERÍA COLECTIVIDADES
COCINERO	COMPLETA	100	20-03-2001	1.617,85	20.405,33	HOSTELERÍA COLECTIVIDADES
COCINERO	COMPLETA	401	24-11-2014	1.348,16	16.177,92	HOSTELERÍA COLECTIVIDADES
CAMARERO		402	24-01-2017	1.312,92	15.755,04	HOSTELERÍA COLECTIVIDADES