



**PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA (AUTOSERVICIOS), CAFETERÍAS, RESTAURANTE Y MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA DEL CONGRESO DE LOS DIPUTADOS**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**ÍNDICE**

1. OBJETO .....	4
2. CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN.....	4
2.1. SERVICIOS DE CAFETERÍAS, AUTOSERVICIOS, RESTAURANTE, SERVICIOS DE ATENCIÓN PARLAMENTARIA Y SERVICIOS INSTITUCIONALES Y PROTOCOLARIOS.....	4
2.2. MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA.....	5
3. PUNTOS DE SERVICIO .....	7
3.1. PUNTOS DE SERVICIO: CAFETERÍA, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE .....	7
3.2. PUNTOS DE SERVICIO: MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA .....	9
3.3. OBRAS .....	9
4. INSTALACIONES, MAQUINARIA Y MENAJE. ....	9
5. LIMPIEZA Y OPERACIONES DE HIGIENE .....	10
6. SUMINISTROS, PLAN DE AHORRO ENERGÉTICO Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL. ....	12
7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	13
7.1. COMIENZO DEL SERVICIO .....	13
7.2. USUARIOS .....	13
7.3. HORARIOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	14
8. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y GRAMAJES .....	15
9. PROPUESTAS DE RESTAURACIÓN .....	17
10. PERSONAL .....	24
10.1. PLANTILLA .....	24
10.1.1. Organización de los puntos de servicio .....	25
10.1.2. Beneficios sociales y/o plan de incentivos .....	25
10.1.3. Variaciones de plantilla.....	26



10.1.4.	Bajas y ausencias.....	26
10.1.5.	Vacantes por jubilación o incapacidad permanente .....	26
10.1.6.	Mantenimiento de los sueldos del personal subrogable en caso de suspensión del contrato laboral o reducción de jornada por causas derivadas de fuerza mayor .....	26
10.2.	FORMACIÓN DEL PERSONAL .....	27
10.3.	OBLIGACIONES EN MATERIA DE PERSONAL .....	27
10.4.	MEDIDAS DE SEGURIDAD (Acreditaciones y accesos).....	28
11.	RECLAMACIONES, QUEJAS Y SUGERENCIAS, CONTROL DE CALIDAD. ....	28
12.	SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. ....	30
	ANEXO A. INVENTARIO DE MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO POR PUNTOS DE SERVICIO .....	35
	ANEXO B: LISTADO DE PRODUCTOS Y PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO .....	42
	ANEXO C. RELACIÓN DEL PERSONAL A SUBROGAR, CATEGORÍA Y ANTIGÜEDAD ..	53
	ANEXO D. PLAN DE CONTINGENCIA .....	54
	ANEXO E. LIMPIEZA .....	55
	ANEXO F. EQUIPAMIENTO APORTADO A LA EXPLOTACIÓN .....	56
	ANEXO G. PLAN DE FORMACIÓN DEL PERSONAL.....	57
	ANEXO H. COMPOSICIÓN DE MENÚS .....	58
	ANEXO I. ENSALADAS .....	61
	ANEXO J. GRAMAJES .....	63
	ANEXO K. VARIEDADES DE PAN AUTOSERVICIOS.....	64
	ANEXO L. VARIEDADES DE PAN CAFETERÍAS.....	65
	ANEXO M. DESAYUNOS Y/O MERIENDAS .....	66
	ANEXO N. PLATOS COMBINADOS.....	67
	ANEXO O. SERVICIO “PARA LLEVAR” .....	68
	ANEXO P. CARTA DE RESTAURANTE .....	69
	ANEXO Q. CARTA DE VINOS .....	70
	ANEXO R. PROPUESTA MENÚ CONGRESO .....	71
	ANEXO S. DISTRIBUCIÓN DE LOS PUNTOS DE VENTA .....	72
	ANEXO T. OFERTA DE PRODUCTOS EN MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA .....	73
	ANEXO U. PROPUESTA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SALAS.....	74
	ANEXO V. ORGANIZACIÓN DE LOS PUNTOS DE SERVICIO .....	75
	ANEXO W. CALIDAD DE PRODUCTOS OFERTADOS POR CATEGORÍAS .....	76



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

ANEXO X. RECOPIACIÓN DE PLANTILLAS Y PLANES A PRESENTAR POR LA  
EMPRESA LICITADORA..... 77



## 1. OBJETO

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones técnicas que regirán la prestación de los siguientes servicios:

- **Servicio de Cafeterías**, incluido el servicio “para llevar”
- **Autoservicios.**
- **Servicio de Restaurante.**
- **Servicios de atención parlamentaria**
- **Servicios institucionales y protocolarios**
- **Máquinas de venta automática.**

## 2. CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN

### 2.1. SERVICIOS DE CAFETERÍAS, AUTOSERVICIOS, RESTAURANTE, SERVICIOS DE ATENCIÓN PARLAMENTARIA Y SERVICIOS INSTITUCIONALES Y PROTOCOLARIOS

Los servicios incluidos en este concepto serán:

- Servicio de las cafeterías de los edificios de Palacio, Ampliación I y Ampliación III.
- Autoservicios de los edificios Ampliación I y Ampliación III.
- Restaurante (Edificio Ampliación III).
- Servicios de atención parlamentaria. El concepto de atención parlamentaria supone que el servicio se realiza por usuarios autorizados según la prescripción 6.2 (USUARIOS), en dependencias diferentes de las zonas de servicio de las cafeterías, restaurantes y autoservicios, desde despachos, antesalas o salas de reuniones u otros espacios que les sean autorizados, tanto de forma individual como para reuniones de trabajo y en la condiciones establecidas en la prescripción 7.3 (HORARIO). En atención parlamentaria se podrá servir:
  - 1) El menú del día.
  - 2) Productos de carta de cafetería.
  - 3) Desayunos y almuerzos de trabajo según la prescripción 9.1 (PROPUESTAS DE RESTAURACIÓN, AUTOSERVICIOS Y CAFETERÍAS).
  - 4) Pausa servicio de café y agua embotellada para reuniones parlamentarias.
- Servicios institucionales y protocolarios. El Congreso de los Diputados podrá solicitar propuestas y cotización para servicios institucionales y protocolarios diferentes de los de atención parlamentaria, tales como cócteles, copa de vino español o similares para actos protocolarios, conmemoraciones, presentaciones de libros, inauguración de exposiciones y otros eventos. El Congreso de los Diputados se reserva el derecho de solicitar propuestas a otras empresas para este tipo de servicios.

Las comidas y cenas servidas en la vivienda institucional tendrán la consideración de servicios de atención parlamentaria siempre que no superen los 40 comensales, en cuyo



caso se considerarán dentro de los servicios institucionales y se registrarán según lo dispuesto para este tipo de servicios.

## 2.2. MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

El servicio de máquinas de venta automática incluirá:

- Traslado, instalación, montaje y desmontaje y puesta a punto de las máquinas propuestas.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas y sus sistemas de pago.
- Sustitución de las máquinas en caso necesario.
- Limpieza.
- Reparación de averías dentro de las 24 horas siguientes al aviso.
- Inspecciones y revisiones de caducidad de los productos.
- Inspecciones técnico - legales que pudieran ser de aplicación.
- Obtención de permisos y licencias necesarias para la prestación objeto de este servicio, debiendo ajustar su actividad en todo caso a la normativa reguladora vigente en cada momento.
- Servicio de atención a usuarios a través de un teléfono que deberá figurar en la propia máquina.
- Servicio de pago diferente del efectivo, como por ejemplo pago con tarjeta de crédito, tarjetas monedero o a través de aplicaciones móviles, cuyos costes financieros deberán ser asumidos por el contratista. Las máquinas deberán tener activos servicios de pago sin contacto.
- Reposición de los productos.

Las máquinas deberán asegurar como mínimo:

- **Servicio de bebidas frías**, que al menos contarán con: agua mineral, refrescos de naranja, limón, cola, con o sin gas, no pudiendo ofrecer bebidas alcohólicas de ningún tipo. Los licitadores podrán ofertar otro tipo de máquinas expendedoras de bebidas frías tales como zumos, batidos, smoothies o yogures o cualquier otra alternativa de bebida fría. Corresponderán a modelos de máquinas refrigeradas:
  - Armario iluminado con tecnología LED. Clase A+ o A++.
  - Con distribuidor de espirales de alta capacidad para snacks o bebidas, o tecnología similar equivalente. Temperatura regulable hasta +3°C.
  - Con grupo frigorífico slide in / slide out de bajo consumo y rápida sustitución.
  - Las máquinas estarán diseñadas para trabajar con envases no retornables.
- **Servicio de bebidas calientes**, que contarán al menos con la siguiente gama de productos: café solo, cortado y con leche (todos ellos con o sin cafeína), leche e infusiones. Se tratará de máquinas de café, bimodales (que ofrezcan tanto café como café descafeinado). El café deberá ser en grano, moliéndolo la propia máquina. Deberá establecer un sistema que permita aumentar o disminuir el nivel de azúcar.
- **Servicio de alimentos sólidos**: productos de bollería, dulces y otros, sándwiches, galletas, chocolates y frutos secos. Se tratará de una máquina de snacks, con amplio



escaparate que muestre todos los productos. Dispensará productos sólidos fríos como sándwiches, bollería, snacks de diversos tipos. Armario iluminado con tecnología LED. Clase A+ o A++. Con distribuidor de espirales de alta capacidad para snacks o bebidas, o tecnología similar equivalente. Temperatura regulable hasta +3°C.

Todos los productos serán de la mejor calidad debiendo relacionarse las marcas y características del producto. En la oferta realizada, deberá producirse una rotación de al menos el 50% de los productos cada mes.

En cuanto al transporte de los productos se cumplirán todos los requisitos legales, entre ellos lo dispuesto en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Los productos a suministrar deberán proceder de industrias autorizadas para cada tipo de actividad.

Los productos a suministrar deben cumplir todos los requisitos legales, entre ellos la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, junto con las modificaciones posteriores, así como las reglamentaciones técnico-sanitarias que les afecten.

Los productos para máquinas expendedoras deberán manipularse siguiendo todos los protocolos de seguridad e higiene alimentaria. Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

El Congreso de los Diputados no responderá de las posibles sustracciones de los artículos que contengan las máquinas expendedoras, dado que la seguridad de las mismas corresponde al adjudicatario.

El Congreso de los Diputados se reserva el derecho a inspeccionar las máquinas expendedoras por razones de seguridad y para garantizar su aplicación a los fines recogidos en las condiciones de este servicio.

Los licitadores podrán subcontratar los servicios de venta automática, debiendo indicar en su oferta la empresa o empresas con las que subcontraten.

Las máquinas utilizadas para realizar el servicio de venta automática deberán responder como mínimo a estas características técnicas:

- Las máquinas ofertadas serán conformes a la normativa vigente y deberán tener el marcado CE. El licitador deberá presentar los certificados y las autorizaciones expedidas de homologación de los aparatos ofertados.
- Las máquinas deberán cumplir la normativa respecto a accesibilidad a personas con discapacidad.



- Las máquinas propuestas deberán ser de consumo energético bajo, contando con la correspondiente clasificación A+ o A++. Estarán dotadas de un sistema electrónico que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
- Los gases refrigerantes de las máquinas de bebidas frías no serán HCFCs ni HFCs.
- Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para el mantenimiento y vigilancia de las condiciones adecuadas de temperatura en los productos alimenticios.
- Contarán con el sistema de almacenaje FIFO (First In – First Out).
- Las máquinas ofrecerán una información al usuario en el caso de mal funcionamiento.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar. Las superficies exteriores de las máquinas, y las que estén en contacto con los alimentos, estarán en buen estado y serán fáciles de limpiar y desinfectar regularmente. Ello requerirá materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- Deberán figurar en las máquinas, en lugar visible, los siguientes datos:
  1. Homologación administrativa de la máquina empleada, número de inscripción en el Registro.
  2. Identificación del adjudicatario y su dirección y teléfono para supuestos de avería y reclamaciones.
  3. Descripción de las condiciones de funcionamiento y de los productos o servicios. Deberá exponer de forma clara el precio y los sistemas de pago.

Las máquinas dispondrán de dos sistemas de pago del producto seleccionado: mediante pago en metálico (monedero y billettero) o mediante tarjetas o teléfono móvil (sistema de pago sin contacto NFC, Visa, RFID) o aplicación de pago por móvil, incorporando un sistema de devolución del dinero para los supuestos de inexistencia de mercancía o funcionamiento deficiente que no permita finalizar la compra.

Se valorarán en los términos del cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas, la oferta de productos ecológicos, orgánicos y procedentes de comercio justo. Los licitadores deberán indicar sus propuestas en el modelo incluido en el ANEXO T. Las máquinas deberán tener una indicación clara de los productos que son ambiental y/o socialmente responsables (sostenibles, de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada, etc.).

### **3. PUNTOS DE SERVICIO**

#### **3.1. PUNTOS DE SERVICIO: CAFETERÍA, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE**

Los servicios de cafetería, autoservicio y restaurante se prestarán íntegramente en los edificios del Congreso de los Diputados, así como en la vivienda institucional, en su



caso, contando para ello con las instalaciones, cocina, comedores y cafeterías existentes en las dependencias de la Cámara, así como zonas de almacenaje en seco y frío y cámaras refrigeradas.

Los puntos de servicio son los siguientes:

SERVICIO	EDIFICIO	DEPENDENCIA	ESPACIO (m2)
Cafetería	Palacio	Planta Baja	Sala 59,23
			Barra 12,72
			Oficio 2,76
Cafetería	Ampliación I	Planta 3	Sala 157,06
			Barra 41,55
Cafetería	Ampliación III	Planta 6	Sala 119,66
			Barra 21,43
			Terraza 75,28
Autoservicio	Ampliación I	Planta 3	Sala 251,86
			Línea 64,30
Autoservicio	Ampliación III	Planta baja	Sala 180,28
			Línea 27,97
Restaurante	Ampliación I	Planta 3	Sala compartida con el autoservicio Ampliación I
Resto de dependencias	Ampliación I	Comedores de respeto	Salones 209,12
	Ampliación III	Comedores de Gala	Salones 214,34
	Vivienda Institucional	Comedores de la vivienda	

Dentro del plan de organización de los puntos de servicio, los licitadores deberán utilizar sistemas electrónicos de gestión de salas para la organización del trabajo, tales como comanda electrónica, avisadores y otros elementos basados en tecnología inalámbrica. Los licitadores deberán presentar una propuesta de sistemas electrónicos de salas y organización del trabajo tales como comanda electrónica, avisadores y otros elementos basados en tecnología inalámbrica encaminados a reducir los tiempos de espera del cliente, así como una mejor gestión de los pedidos, cuya instalación, mantenimiento y reposición de elementos en caso de pérdida o extravío será por cuenta de la empresa que resulte adjudicataria. Los licitadores especificarán el modelo escogido, los dispositivos ofertados, el plan de implantación y los beneficios para el usuario así como para la gestión del servicio. Las propuestas serán valoradas en los términos establecidos en el apartado 14.3 del cuadro de características del pliego de condiciones administrativas, completando el ANEXO U.

Estos sistemas deberán estar integrados con sistemas electrónicos de pago que deberán aceptar las tarjetas corporativas de Cortes Generales.



### **3.2. PUNTOS DE SERVICIO: MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA**

El lugar de instalación de máquinas de venta automática estará sujeta a la autorización de la Secretaría General del Congreso de los Diputados. Los licitadores presentarán el número y el tipo de máquinas ofertadas propuesto, así como el listado de productos, tal y como se establece en el cuadro 14.3 del Pliego de Condiciones Administrativas que rige esta licitación.

### **3.3. OBRAS**

El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones existentes para prestar el servicio de cafetería, autoservicio y restauración y resto de servicios recogidos en este pliego.

Cualquier obra que surja como consecuencia de necesidades, tanto del adjudicatario como de la Administración, se realizará preferentemente en los periodos entre sesiones o que haya menos actividad parlamentaria, salvo causas de fuerza mayor o de larga duración, sin que, en ningún caso pueda exigirse responsabilidades por daños y perjuicios a la Administración por esta causa ni procederá indemnización alguna.

En todo caso, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por causa de avería, pérdida o perjuicios ocasionados por la explotación del servicio.

Si durante la ejecución de este contrato se realizaran obras, el adjudicatario estaría obligado a la prestación del servicio en un lugar alternativo durante la realización de las mismas, cuyo espacio y condiciones se determinarán con los responsables del seguimiento del contrato.

## **4. INSTALACIONES, MAQUINARIA Y MENAJE.**

El adjudicatario deberá velar por el mantenimiento y el perfecto uso de los equipos, mobiliario e instalaciones que figuran en el ANEXO A de la presente licitación.

Al inicio del contrato, el Congreso de los Diputados, junto con el adjudicatario, levantará acta del inventario puesto a su disposición. Asimismo, a la finalización del contrato se realizará un nuevo recuento y firma de acta de los elementos del inventario procediendo el adjudicatario a la reposición de las diferencias con respecto al inicio de este.

Serán por cuenta del adjudicatario todas las operaciones de mantenimiento tanto preventivo como correctivo, así como reparaciones que se deban efectuar por un uso indebido de las instalaciones y del mobiliario, excepto aquellas que se encuentren en garantía del fabricante o adjudicatario de otros contratos que se encuentren en vigor



durante la prestación de los servicios, por lo que de resultar adjudicatario, el contratista deberá presentar el correspondiente contrato de mantenimiento del equipamiento e instalaciones.

Serán por cuenta del adjudicatario las reposiciones derivadas de roturas, extravíos, etc. que deberán ser de la misma calidad o superior a los modelos iniciales, tanto de la maquinaria como del menaje. En caso de no ser posible, los nuevos modelos propuestos deberán ser autorizados por la Secretaría General del Congreso de los Diputados.

Cuando los equipos, maquinaria, menaje o enseres de cocina, a juicio del adjudicatario, deban reemplazarse por obsolescencia, bajo rendimiento, o agotamiento de existencias tras varias reposiciones, deberán justificadamente plantearse al gestor del contrato por parte del Congreso de los Diputados, quien elevará la propuesta de reposición al Departamento correspondiente, de acuerdo con los planes de inversión y límites presupuestarios durante la vigencia del contrato.

La falta de conservación adecuada de los elementos cedidos será causa suficiente para la resolución del contrato.

Se valorará dentro de lo establecido en el cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas que el adjudicatario aporte al servicio el equipamiento, la maquinaria y/o menaje que pueda estimar necesaria como mejora en la prestación del servicio, debiendo los licitadores presentar la relación de elementos siguiendo el modelo del ANEXO F.

## **5. LIMPIEZA Y OPERACIONES DE HIGIENE**

### **LIMPIEZA DE CAFETERÍAS, AUTOSERVICIO Y RESTAURACIÓN**

La limpieza diaria de los locales, en la parte destinada al público, correrá a cargo del Congreso de los Diputados, siendo por cuenta del adjudicatario la limpieza diaria de:

- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en cafetería, cocina, comedor y resto de las instalaciones (cuartos fríos, cámaras frigoríficas, líneas de autoservicio, etc.)
- Lavado completo de vajillas, bandejas, cuberterías, cristalería, carros de distribución, mantelerías, etc.
- Limpieza de instalaciones de cocina, interiores de barras de cafeterías, interiores de líneas de autoservicio, almacenes, oficinas.
- Limpieza del vestuario del personal, al igual que toallas, paños y demás prendas utilizadas.



Las operaciones de higiene de desinsectación y desratización de los locales será por cuenta del Congreso de los Diputados y se llevará a cabo de forma conjunta con el resto de los edificios según el plan higiénico - sanitario.

El adjudicatario prestará el servicio en estricta sujeción a la normativa vigente aplicable en materia higiénico - sanitaria y en los términos establecidos en los pliegos de cláusulas administrativas que rigen esta licitación.

Si en las inspecciones que, en sus relativas áreas de competencia, efectúen periódicamente la Secretaría General del Congreso de los Diputados, o en su defecto quienes se designe para ello, se detectase el incumplimiento de alguna de las condiciones obligatorias y/o pactadas en materia higiénico - sanitaria, se comunicará tal circunstancia a la adjudicataria para que lo subsane en un plazo de quince días de tiempo tras el cual, de no producirse, será causa de resolución del contrato.

Los licitadores presentarán la documentación necesaria para la valoración del protocolo de limpieza indicando la frecuencia así como los productos de limpieza que vayan a utilizar para la ejecución del servicio, siendo especialmente importante el uso de materiales de bajo impacto ambiental tanto de tipo desinfectante como no desinfectante, debiendo estar todos ellos debidamente etiquetados e informando claramente de los productos peligrosos que contengan, de manera que cualquier persona pueda identificar el producto y tomar las medidas necesarias. A tal efecto, los licitadores presentarán su listado en los términos establecidos en el cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas y completar el ANEXO E.

La limpieza de los locales y dependencias donde se celebren actos y eventos donde pueda desarrollarse algún servicio será realizada por el Congreso de los Diputados siendo obligación del adjudicatario la retirada de utensilios, menaje, vajillas, mantelerías y elementos desechables (servilletas, palillos, posavasos, etc.).

Además de los protocolos de limpieza habituales, el adjudicatario estará obligado a implementar cualesquiera otras medidas que puedan ser necesarias para la protección de la seguridad y salud de los usuarios por situaciones excepcionales o de emergencia sanitaria. Tales medidas serán desarrolladas y propuestas por el correspondiente Servicio de Prevención de Riesgos laborales y para su ejecución deberán contar con el visto bueno del Congreso de los Diputados.

#### LIMPIEZA MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

Correrá a cargo del adjudicatario, tal y como se establece en la prescripción 2ª.2 de este pliego.



## **6. SUMINISTROS, PLAN DE AHORRO ENERGÉTICO Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL.**

Además de la materia prima necesaria para el desarrollo del servicio, serán por cuenta del adjudicatario los elementos desechables (posavasos, servilletas de papel, manteles de papel, palilleros, azucarillos, edulcorantes, etc.), los cuales deberán llevar, siempre que sea posible, la imagen institucional de la Cámara. Todo el material desechable tendrá sello ecológico, tanto para en lo que afecta a su fabricación como para su gestión como residuo, por lo que los licitadores deberán presentar el certificado que acredite tal condición de acuerdo con la normativa europea.

De igual modo, serán por cuenta del adjudicatario todos aquellos elementos promocionales de cartelería informativa y/o señalética, producción y elaboración de cartas de cafetería, restaurante, displays promocionales o cualquier otro elemento de marketing impreso o digital que estime necesario para el desarrollo del servicio, así como otros elementos decorativos como elementos florales, velas, etc., incluidos sus soportes. Para su instalación y utilización, deberán contar con el visto bueno del Congreso de los Diputados.

El agua, la energía eléctrica (para iluminación y fuerza) y el gas serán por cuenta del Congreso de los Diputados, así como el gasto telefónico para pedidos a proveedores.

El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, etc.) así como otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad, utilizando para ello los cauces de comunicación de incidencias establecidos.

A los efectos de garantizar la eficiencia energética y el buen uso de las instalaciones, los licitadores estarán obligados a establecer un plan de eficiencia energética que contemple un protocolo de ahorro energético en electricidad, gas y agua en el uso por parte de los trabajadores del equipamiento y las instalaciones puestas a disposición del contratista tales como protocolo de encendido y apagado de la maquinaria industrial, electrodomésticos o consumo de agua.

Dentro del plan de eficiencia energética, el adjudicatario incluirá un plan de gestión de residuos para todas las dependencias en las que se preste servicio. Estará, asimismo, obligado a una gestión separada de los mismos, debiendo utilizar las zonas destinadas a ello. Podrá exigírsele que coloque contenedores en los espacios destinados a comedores colectivos para que los usuarios puedan hacer uso de estos.



## **7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

### **7.1. COMIENZO DEL SERVICIO**

El adjudicatario deberá garantizar el pleno funcionamiento del servicio en el plazo de 30 días desde la firma del contrato, o en el menor que haya ofertado. En tal momento, se considera que comienza el servicio. Los licitadores deberán indicar en su oferta técnica un plan de transición con el número de días que necesitarán para poner en marcha los servicios así como la estructura humana y el número de efectivos que formará parte del equipo de implantación para garantizar el servicio durante la transición. El inicio de la transición se producirá tras la formalización del contrato.

Conforme a lo establecido en el contrato que rige la prestación del actual adjudicatario, éste vendrá obligado a seguir ejecutando el contrato hasta que vaya a iniciarse la prestación del nuevo contrato por la empresa que resultase nueva adjudicataria. Asimismo debe facilitar de forma efectiva la transición del servicio al nuevo prestador, sin coste alguno para el Congreso.

Los posibles costes derivados del plan de transición serán asumidos por el nuevo adjudicatario.

La subrogación del personal se realizará en el momento del inicio del servicio, una vez concluido el plan de transición.

### **7.2. USUARIOS**

El uso de los servicios de cafetería, autoservicio y restauración está reservado a todas aquellas personas cuyo acceso a los edificios parlamentarios haya sido autorizado.

#### Servicios de atención parlamentaria

La Presidencia, los miembros de la Mesa, los Portavoces de los Grupos Parlamentarios, y el Secretario General podrán ser atendidos en sus despachos y salas de reuniones, tanto a título individual como para reuniones de trabajo. Asimismo, la Dirección de Comisiones podrá solicitar estos servicios para reuniones parlamentarias en salas y espacios autorizados.

Este servicio se realizará siempre en horario de apertura de cafetería y comedor y se facturará conforme a lo establecido en la Cláusula 33 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

Extraordinariamente se podrán solicitar estos servicios fuera del horario habitual de apertura de cafeterías y comedores avisándose con tiempo suficiente para su elaboración y preparación.



Servicios institucionales y protocolarios

Las Direcciones de la Secretaría General podrán solicitar la propuesta y cotización de servicios institucionales y protocolarios.

Máquinas de venta automática

Podrá hacer uso de las máquinas de venta automática cualquier persona que acceda a la Cámara.

**7.3. HORARIOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**HORARIO DE CAFETERÍAS, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE**

NOMBRE	EDIFICIO	HORARIO	SERVICIOS
CAFETERIA	A1, 3º Planta	<b><u>Ordinario (8:30 a 20:00)</u></b> 08:30 - 12:00 13:30 - 16:30  16:30 a cierre  <b><u>Extraordinario</u></b> De 20:00 hasta las 24:00	Desayunos Servicios de barra y carta cafetería Menús diarios y platos combinados Meriendas, servicio de barra, carta y platos combinados Solamente se servirán bebidas frías y calientes y platos de cocina fríos.
AUTOSERVICIO	A1, 3º Planta	<b><u>Ordinario</u></b> 13:30 a 16:30  <b><u>Extraordinario</u></b> 21:00 hasta las 22:30	Menús autoservicio  Extraordinariamente se servirá el Menú cena.
CAFETERIA	A 3, 6º Planta	<b><u>Ordinario (9:00 a 20:00)</u></b>  09:00 a 12:30  13:30 a 16:30  16.30 a cierre	Desayunos  Menús, servicios de barra y carta de cafetería.  Servicios de barra, carta y plato combinados
AUTOSERVICIO	A3, Planta baja	<b><u>Ordinario (8:30 a 16:30)</u></b>  8:30 a 12:00 horas  13:00 a 16:30 horas	Desayunos  Menús autoservicio
PLANTA BAJA	Palacio	<b><u>Ordinario</u></b>  20 minutos antes del Pleno hasta fin de la sesión plenaria	Desayunos y/o meriendas Servicio de barra Carta de raciones
SERVICIOS DE ATENCIÓN PARLAMENTARIA	Despachos Comedores Salones Salas de reunión Vivienda institucional	<b><u>Ordinario</u></b> 09:00 a 20:00 horas Las comidas y cenas de trabajo se ajustarán al horario establecido para su celebración	Servicios de atención parlamentaria



Durante los meses de agosto, enero y julio, en periodos de disolución de las Cámaras, o en otros periodos excepcionales, en función de las necesidades, podrá autorizarse el cierre parcial o total de las instalaciones durante una parte o la totalidad del periodo. Igualmente podrá, a propuesta del adjudicatario, previa autorización expresa de la Secretaría General, sustituirse el menú diario por el servicio de cafetería, en cuyo caso aumentará la oferta de platos combinados en 5 opciones más.

Todos los horarios, así como el cierre y apertura de los puntos de servicio, podrán ser modificados por razones excepcionales, por la Secretaria General del Congreso de los Diputados por razones de la actividad parlamentaria, en cuyo caso serán puestos en conocimiento del responsable del contrato por parte de la empresa adjudicataria para que tome las medidas oportunas para ajustarse a las necesidades de la Cámara, quedando el adjudicatario obligado a ajustar el servicio de tal forma que éste quede garantizado, pudiendo ser considerado incumplimiento del contrato la no adaptación a estas circunstancias.

#### HORARIO SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

El horario del servicio de máquinas de venta automática será 365 días / 24 horas al día.

### 8. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y GRAMAJES

Los productos servidos deberán ser de primera calidad, con indicación de clase, marca o distintivo acreditativo de esa calidad, debiendo ajustarse a los pesos y características mínimas siguientes, debiendo licitadores presentar sus propuestas como se establece en el apartado 14.3 del cuadro de características del Pliego de cláusulas administrativas:

- **Verduras y hortalizas:** serán preferiblemente frescas, de temporada y de primeras calidades. El peso en los menús normales y bajo en calorías será entre 150 y 200 gramos.
- **Carnes magras, aves y huevos:** Las carnes (aves, vacuno, ovino, porcino, etc.) serán preferentemente frescas y de primeras calidades y deberán tener, deshuesadas y en crudo, un peso de entre 100 y 150 gramos. Los huevos se servirán de 2 en 2 unidades, calibre Grande y de categorías 0 y 1.
- **Pescados:** serán preferiblemente frescos, debiendo respetar la normativa sanitaria al respecto. En caso de ser ultracongelados, deberán ser marcas que acrediten primeras calidades. Tendrán un peso de entre 125 y 150 gramos en filete individual. En todo caso deberá acreditarse denominación y origen.
- **Legumbres:** serán de primera calidad y se servirán en raciones de peso en seco entre 60 y 80 gramos.
- **Frutos secos:** añadidos a ensaladas o como ingredientes de otros platos serán de primera calidad, preferiblemente crudos o tostados y con bajo contenido en sal. Las raciones individuales tendrán un peso entre 20 y 30 gramos.



- Las **bebidas** deberán ser siempre envasadas y en volúmenes de 20 cl o superiores, excepto la cerveza que podrá ser servida mediante “grifo de barril” y el vino, que podrá ser servido por copas.
- **El café** será de marcas de primeras calidades en todos los puntos de venta, incluyendo las máquinas de venta automática.
- **El pan** se ofrecerá en piezas tamaño aproximado de 9 x 7cm y peso entre 45 y 90 gramos y deberá haber mínimo tres variedades. Una será preferiblemente de trigo blanco, otra de pan de trigo integral y una variedad sin gluten (pudiendo ser pan de maíz o panes procedentes de harinas sin gluten), preferiblemente será pan casero del día (definido por el CAE como “producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria) y en el supuesto de panes especiales y modalidades congeladas serán de primera calidad. Los licitadores deberán presentar sus propuestas de mejora en los términos establecidos en el cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas completando los ANEXOS K y L.
- Al menos el 20% de la oferta dentro de cada categoría de producto deberán estar clasificados como procedentes de producción “ecológicos” u “orgánicos”, pertenecer al grupo “sin gluten” o “sin lactosa”, debidamente acreditada esta condición, mediante etiqueta tal como la *etiqueta ecológica europea* o similar. Los licitadores deberán presentar sus propuestas completando la plantilla del ANEXO W.

El adjudicatario se compromete a mantener, durante la vigencia del contrato, los platos y artículos relacionados en su oferta, debiendo velar por la reposición de los productos. Para ello, el adjudicatario dispondrá en todo momento, de un remanente de existencias de todos los artículos ofertados y que figuran en el Anexo B como obligatorios, de modo que esté siempre garantizada la demanda de los usuarios. Los que figuran como opcionales, podrán ofrecerse en función de las condiciones de mercado.

Para la elaboración de los menús se atenderá a la mayor variedad de grupos de alimentos para asegurar una dieta saludable siguiendo los criterios de la OMS (<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/es/>), así como un diseño equilibrado en cuanto a número de raciones de cada grupo de alimentos, siguiendo las recomendaciones de la siguiente tabla, primando las raciones de verduras y frutas, legumbres, pescados, carnes no magras y huevos frente a otros grupos de alimentos.



GRUPO DE ALIMENTOS	RACIONES RECOMENDADAS
Patatas, arroz, pan, pan integral y pasta	4-6 raciones diarias Primará el consumo de formas integrales
Verduras y hortalizas	>2 raciones diarias
Pescados	3 - 4 veces a la semana
Carnes magras, aves y huevos	3 - 4 veces a la semana, alternando su consumo
Legumbres	2- 4 raciones a la semana
Frutos secos	3-7 raciones a la semana
Embutidos y carnes grasas	Ocasional y moderado
Mantequillas, margarina, dulces y bollería	Ocasional y moderado

Fuente: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

Se utilizarán preferiblemente técnicas culinarias de cocción bajas en grasas, con aceite de oliva virgen extra (AOVE). No se permite el uso de glutamato monosódico ni saborizantes y espesantes similares y menor uso de conservantes, primando especialmente las ofertas relativas a las modalidades del menú y los platos combinados con baja densidad energética. Para el cocinado se primarán las formas hervidas, asadas, plancha, salteado y vapor frente a las frituras y rebozados. En cualquier técnica de cocción en medio graso, la grasa utilizada siempre será aceite de oliva virgen extra (AOVE) o aceite de oliva virgen (AOV). La grasa de aliño será en formato monodosis y siempre aceite de oliva virgen extra (AOVE).

En todos los servicios, incluidos los de atención parlamentaria, se servirá sin coste alguno todas las jarras de agua que sean requeridas por los usuarios.

Los productos servidos en las máquinas de venta automática serán de marcas reconocidas y en la medida de lo posible de primeras calidades. Los licitadores deberán presentar su propuesta de productos, relacionando nombre del producto, marca o proveedor, categoría y clasificación en los términos expuestos en el cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas y completar el ANEXO T. Se valorarán especialmente la inclusión de productos de venta automática de carácter orgánico, ecológico, de comercio justo o producto fresco.

## 9. PROPUESTAS DE RESTAURACIÓN

Los licitadores deberán presentar las siguientes propuestas de restauración de acuerdo con el correspondiente servicio, ajustándose, en los casos que se indica, a los modelos que se incluyen en los anexos de este Pliego de Prescripciones Técnicas. Se significa que no se admitirán ofertas que no se ajusten al modelo previsto en la presente licitación.



SERVICIO	PROPUESTA	ANEXO
Cafeterías	<p>Una propuesta de cada tipo de desayuno ofertado por el licitador</p> <p>Una propuesta de las variedades de pan ofertadas por el licitador</p> <p>Una propuesta de platos combinados</p> <p>Una propuesta de artículos de bar-cafetería, incluyendo los que constituirán la “oferta libre” del licitador en el ANEXO B, de los siguientes grupos, incluyendo marca y/o proveedor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cafés, infusiones y zumos</li> <li>- Bollería, repostería, churros, bizcochos caseros y similar</li> <li>- Preparados lácteos y similar</li> <li>- Aguas, refrescos, cervezas y vinos</li> <li>- Bocadillos, pulgas, sándwiches</li> <li>- Montaditos, pinchos, canapés y tostas</li> <li>- Raciones frías (al menos 5 variedades)</li> <li>- Raciones de cocina (al menos 5 variedades)</li> <li>- Postres (al menos 5 variedades)</li> </ul> <p>Se deberá presentar la propuesta de carta que estará a disposición de los usuarios.</p>	<p>ANEXO M</p> <p>ANEXO L</p> <p>ANEXO N</p>
Autoservicios	<p>2 modelos de Menú diario con indicación de los platos ofertados, su clasificación por tipos (bajo en calorías, vegetariano, sin gluten, sin lactosa) y la indicación de alérgenos.</p> <p>Relación de ingredientes propuestos para el buffet de ensaladas así como la propuesta de ensaladas ya elaboradas.</p> <p>Una propuesta de las variedades de pan ofertadas por el licitador</p> <p>Una planificación de restauración colectiva</p>	<p>ANEXO H</p> <p>ANEXO I</p> <p>ANEXO K</p>



	<p>quincenal para cada uno de los autoservicios.</p> <p>Indicación de gramajes de cada categoría de alimento para cada plato ofertado.</p>	<p>ANEXO H</p> <p>ANEXO J</p>
Restaurante	<p>Una propuesta de una carta para cada temporada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carta de otoño - invierno</li> <li>- Carta de primavera - verano</li> </ul> <p>Una propuesta de MENU CONGRESO</p> <p>Una propuesta de carta de vinos</p>	<p>ANEXO P</p> <p>ANEXO R</p> <p>ANEXO Q</p>
Servicios de atención parlamentaria	<p>Una propuesta de cada categoría:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desayuno de trabajo sencillo</li> <li>- Desayuno de trabajo especial</li> <li>- Pausa - café para reuniones parlamentarias</li> <li>- Almuerzo de trabajo sencillo</li> <li>- Almuerzo de trabajo especial</li> <li>- Cena de trabajo sencilla</li> <li>- Cena de trabajo especial</li> </ul>	--
Servicio de máquinas expendedoras	<p>Propuesta de máquinas ofertadas y distribución en los términos de la prescripción 3.2 de este pliego.</p> <p>Una propuesta de productos, indicando aquellos que sean ecológicos/orgánicos y de comercio justo.</p>	<p>ANEXO S</p> <p>ANEXO T</p>
Servicios “para llevar”	<p>Un plan de ejecución de este servicio (protocolo de pedidos, pagos y recogidas y calidad de envases).</p>	ANEXO O
Servicios de contingencia	<p>Una propuesta para cada pack (desayuno, almuerzo y cena)</p> <p>Una propuesta de envases y desechables</p>	ANEXO D



Para la propuesta de composición de los desayunos, menús y servicios de atención parlamentaria se respetarán, como mínimo, lo siguiente:

**Desayunos o Meriendas:** el adjudicatario deberá ofertar los tipos de desayuno que se relacionan a continuación, indicando en su oferta la composición de cada uno:

- **Desayuno/ Merienda estándar:**
  - o 1 bebida caliente (café, café con leche, cacao, descafeinados, té, infusiones...)
  - o Un sólido a elegir, con indicación de tamaño o gramaje y aderezos (aceite de oliva virgen extra en monodosis, tomate natural rallado, mermelada...).
- **Desayuno/ Merienda superior:**
  - o 1 bebida caliente o 1 bebida fría (refresco)
  - o Un sólido a elegir, con indicación de tamaño o gramaje y aderezos (aceite de oliva virgen extra en monodosis, tomate natural rallado, mermelada...).
  - o Un complemento de tipo zumo, fruta o similar, indicando volumen o gramaje.
- **Desayuno/ Merienda saludable:**
  - o 1 bebida caliente o 1 bebida fría
  - o Fruta de temporada por piezas o preparada recién cortada
  - o Un sólido a elegir, de categoría baja en calorías o saludable, con indicación de tamaño o gramaje y aderezos (aceite de oliva virgen extra en monodosis, tomate natural rallado, mermelada baja en calorías...).

En todas las modalidades de desayuno en las que se incluya la opción de pan el contratista indicará las variedades de su oferta, de acuerdo con lo establecido en el anexo L. Las leches vegetales tendrán un suplemento que se ajustará al precio de venta al público establecido en el ANEXO B de este pliego.

### **Menú diario**

El menú diario se podrá disfrutar en las siguientes modalidades:

- a) **Completo:** primero a elegir entre las opciones ofertadas por el licitador que como mínimo serán 4, segundo a elegir entre las opciones ofertadas por el licitador, que como mínimo serán 5, pan a elegir entre 3 variedades como mínimo, postre y una bebida.

Entre las cuatro opciones mínimas de primeros, habrá al menos una cuya composición y forma de cocción sea baja en calorías, otra baja en sal y otra vegetariana.

Entre las cinco opciones mínimas de segundos, habrá al menos una cuya composición y forma de cocción sea baja en calorías, otra baja en sal y otra vegetariana.

Se deberá contemplar, entre las alternativas, una cuya composición sea sin gluten y otra sin lactosa y se indicará claramente en la entrada de los autoservicios así como en la línea de servicio.

Asimismo se indicará en lugar visible el tipo de plato (bajo en calorías, bajo en sal, vegetariano, sin gluten, sin lactosa) así como los alérgenos más importantes que contiene cada plato de acuerdo con la normativa vigente.



Se podrán rotar a diario las diferentes variedades de pan, siendo obligatorio ofertar como mínimo 4 y de las cuales habrá necesariamente una variedad sin gluten y otra integral.

También se considerará menú completo cuando la opción sea dos primeros, pan y postre.

Se podrá cambiar uno de los platos principales, primero o segundo, por una ensalada del buffet o preparada y disponible en la línea de autoservicio.

La bebida envasada podrá ser sustituida por otro postre.

Los usuarios que consuman menú completo podrán repetir, sin recargo, del primer plato elegido siempre que sea de cuchara.

Los dos autoservicios alternarán el menú diario.

- b) **Medio menú:** un primero o un segundo de entre las opciones disponibles, pan, postre y una bebida.

En esta modalidad de medio menú, la bebida envasada también podrá ser sustituida por otro postre.

Los **primeros platos** consistirán en caldos, sopas, consomés, purés, cremas, hortalizas, legumbres, verduras, patatas, arroces, pastas, huevos, etc.

Los **segundos platos** se elaborarán a base de carne, pescado, caza, pollo, huevo, frituras, etc. acompañados de guarnición.

Los **postres** consistirán en fruta en piezas o preparada, productos lácteos o repostería preferiblemente no industrial.

Se valorará como mejora, en los términos establecidos en el apartado 14.3 del cuadro de características del PCA una mayor variedad de opciones diarias de primer y segundo plato en la oferta de autoservicios.

El **bufé de ensaladas** pondrá a disposición de los comensales al menos 4 bases diferentes (mezcla de lechugas, espinacas o similares, arroz y pasta) y hasta 10 variedades de otros productos para que el usuario pueda componer su propia ensalada, preferiblemente de materias primas frescas y recién preparadas, variando la oferta al menos dos veces por semana.

### **Gramajes**

Los licitadores deberán presentar un listado con los gramajes ofertados según los mínimos requisitos recogidos en la prescripción 8ª de este pliego y completando el ANEXO J.



### **Elaboración y servicio**

La empresa adjudicataria deberá hacer una composición de menús nutricionalmente equilibrada y de tal forma que en cada periodo semanal en ningún caso se produzca repetición de platos ofertados, considerando conveniente que la rotación de los menús sea, al menos quincenal.

Las comidas deberán prepararse con la mínima antelación posible al momento de su consumo. En caso de segundos platos a la plancha, éstos serán preparados en el momento de servirlos.

En caso de que algún plato, por exceso de consumición, se agote, deberá ser sustituido por otro procurando que sea lo más similar al que figura en el menú del día, informando de tal circunstancia al cliente.

El adjudicatario está obligado a exponer, con la debida antelación, los menús y platos combinados que servirá diariamente, así como a publicarlos en lugar visible y accesible a todos los usuarios, en la intranet, informando de la composición de los menús, el valor nutricional de los platos y los posibles alérgenos.

### **Platos combinados**

Consistentes en un solo plato, en el que se combinen productos utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo una proteína de origen animal (salvo la opción vegetariana), siempre acompañados de guarnición y pan.

Sin perjuicio de lo establecido en la prescripción 7.3 de este pliego, con carácter general, se ofrecerán 3 opciones de plato combinado al día como mínimo (estándar, baja en calorías y vegetariana) en cada una de las cafeterías, siendo diferentes en ambas y rotando o variando todas las semanas. Los licitadores deberán presentar su oferta quincenal de platos combinados, recogiendo como mínimo estas 3 opciones, pudiendo ampliar su oferta en los términos establecidos en el cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas administrativas y completando el ANEXO N.

### **Carta de cafetería**

Los licitadores deberán presentar sus propuestas de carta para artículos de cafetería y bar de acuerdo con lo establecido en el Anexo B de este mismo pliego y respetando en todo caso las calidades establecidas en la prescripción 8ª.

### **Carta de restaurante**

Los licitadores deberán presentar al menos una propuesta de carta para cada temporada (otoño-invierno, primavera -verano) que deberá incluir, al menos, entradas, primeros platos, carnes, pescados, postres y bebidas.



El inicio de cada temporada se establecerá en su momento entre el responsable de la explotación y el responsable del contrato por parte del Congreso de los Diputados.

En la carta, se deberá informar del valor nutricional o en calorías de los platos ofertados, además de la composición y los alérgenos.

Igualmente deberán presentar una propuesta de carta de vinos, de conformidad con lo establecido en el cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

### **Servicio “Para llevar”**

Los menús diarios, en cualquiera de sus modalidades, podrán ser **preparados para llevar**, por lo que el adjudicatario facilitará el mismo en recipientes adecuados y ecológicos de acuerdo con la propuesta realizada por los licitadores en el apartado de sostenibilidad medioambiental. Para los envases y vajilla desechables, los usuarios pagarán un suplemento cuyo precio de venta al público aparece en el Anexo B de este pliego.

Sin perjuicio de lo establecido en la prescripción 2ª de este pliego, el resto de productos de la oferta de cafeterías y restaurante se servirán en la modalidad “para llevar”, la cual podrán ampliarse con productos diferentes de los recogidos en la oferta del Anexo B.

Los licitadores deberán presentar su plan de implantación de este servicio, ajustado al modelo del ANEXO O, con descripción de la forma de reserva o petición, forma de pago, puntos de venta, horarios y envases en los que se entregarán los diferentes productos ofertados. Respecto a los envases, los licitadores deberán presentar sus propuestas para cada tipo de producto, indicando el material, capacidad y uso de los mismos, valorándose la calidad atendiendo a criterios medioambientales.

En el caso de que sea necesaria la instalación de vitrinas de conservación de alimentos para implementar este servicio, estas correrán a cargo del adjudicatario.

### **Servicios de atención parlamentaria**

Además del servicio descrito en la prescripción 2º (CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN) de este pliego, para reuniones de trabajo, los servicios de atención parlamentaria son aquellos destinados deberán tener una oferta, que contendrá como mínimo la siguiente composición:

- **Desayuno de trabajo sencillo**→ deberá incluir, al menos, café e infusiones, pastas o mini bollería, o mini sándwiches fríos o chapatas y agua mineral natural.
- **Desayuno de trabajo especial** → la misma composición del desayuno de trabajo más zumo de naranja natural recién exprimido.
- **Almuerzo de trabajo sencillo** → primer plato, segundo plato, postre, cafés e infusiones, delicias, vino y agua mineral natural. En caso de que se solicite el menú del



- día, el precio será el fijado para dicho menú.
- **Almuerzo de trabajo especial** → aperitivo, primer plato, segundo plato, postre, cafés e infusiones, delicias, vino y agua mineral natural.
- **Pausa - café para reuniones parlamentarias** → podrán ser equivalentes al desayuno de trabajo y desayuno de trabajo especial pudiendo los licitadores presentar al menos dos propuestas alternativas.
- **Cena de trabajo sencillo** → similar al almuerzo de trabajo.
- **Cena de trabajo especial** → similar al almuerzo de trabajo especial.

Las cenas de trabajo (sencilla y especial) serán servidas en horario especial que será comunicado con antelación suficiente. Asimismo, podrán ser servidas tanto en las dependencias del Parlamento, como en la vivienda institucional.

Los licitadores deberán presentar la composición de su oferta, cuyo precio de venta al público se establece en el ANEXO B de este pliego.

### **Plan de contingencia**

El adjudicatario deberá presentar un plan de contingencia para el caso en que se impida por causa de emergencia sanitaria, o por cualquier otra causa ajena al Congreso de los Diputados y al contratista, la prestación del servicio ordinario de restauración en cafeterías, autoservicios y restaurantes.

En dichas situaciones, deberá preverse un servicio de catering de packs de desayuno, almuerzo y cena individualizados en los números solicitados por la Secretaría General con objeto de garantizar un servicio mínimo de actividad parlamentaria, así como su transporte con todas las garantías higiénico-sanitarias hasta el Congreso de los Diputados en el supuesto de que no pueda ser elaborado en las propias instalaciones.

El plan de contingencia recogerá los tipos de servicios ofertados y describirán en su caso las instalaciones externas con su localización, la forma y plazos de ejecución del servicio de contingencia según lo establecido en el modelo del ANEXO D.

## **10. PERSONAL**

### **10.1. PLANTILLA**

Las plantillas serán las necesarias para la correcta prestación del servicio en todo momento. Dentro del marco establecido en la cláusula 36ª del Pliego de Cláusulas Administrativas particulares, el adjudicatario deberá tener contratado al personal necesario para la realización de este servicio que deberá estar debidamente cualificado. Dicho personal estará a cargo de la empresa y dependerá única y exclusivamente del contratista, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con el Congreso de los Diputados, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario



y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que se adopten en el incumplimiento o interpretación del contrato.

Para la ejecución de los servicios que son objeto de esta contratación, el adjudicatario podrá emplear:

- Personal propio que con dedicación habitual se destinará al Congreso de los Diputados para que cubra el horario de actividad del Congreso.
- Personal propio que de forma discontinua podrá intervenir en el caso de que se precise o por tareas periódicas o específicas que así lo exijan.
- El adjudicatario deberá subrogar al personal que actualmente está adscrito al servicio, en los términos previstos en el V ALEH, cuya relación se adjunta en el Anexo C de este pliego, asumiendo respecto de él todas las obligaciones exigibles conforme a la legislación laboral general y sectorial vigente.

#### 10.1.1. Organización de los puntos de servicio

##### **Cafeterías, autoservicios y restaurantes**

En relación con la organización de las cafeterías y autoservicios, los licitadores deberán indicar, además del personal fijo, cuánto personal eventual de refuerzo pondrán a disposición del servicio los días de actividad parlamentaria, debiendo indicar qué perfiles se reforzarán (cocineros, auxiliares, camareros, encargados etc.), de acuerdo con el modelo del ANEXO V.

En relación con el Restaurante, los licitadores deberán respetar el ratio mínimo de 1 camarero por cada 20 comensales, debiendo presentar su oferta de refuerzo para los días de actividad parlamentaria de acuerdo con el modelo del ANEXO V.

Se deberá efectuar una visita a las instalaciones de tal forma que se pueda determinar la dimensión y volumen de los servicios a oferta. Las visitas serán acreditadas mediante certificados emitidos por la Dirección de Infraestructuras según lo establecido en cláusula 8ª.6 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

#### 10.1.2. Beneficios sociales y/o plan de incentivos

Dentro de la organización del servicio y la gestión de los recursos humanos, se presentará en los términos establecidos en cuadro 14.3 del Pliego de Cláusulas Administrativas el plan de beneficios sociales o en su caso de incentivos ofrecidos a los trabajadores encaminados a mejorar la productividad y el rendimiento de los trabajadores, tanto de tipo económico (seguros sanitarios, ayudas económicas, comisiones por ventas) como no económico (flexibilidad horaria, plan de vacaciones, reconocimiento de logros, posibilidades de promoción o medidas de conciliación). El cumplimiento de este plan tendrá carácter contractual esencial y su incumplimiento será causa de resolución.



#### 10.1.3. Variaciones de plantilla

Cualquier variación en el número del personal destinado en el servicio de cafeterías, autoservicios y restaurante (incluyendo la vivienda institucional) que se produzca en relación con la oferta inicial deberá ser comunicada por escrito a la Secretaría General del Congreso de los Diputados.

El Congreso de los Diputados se reserva el derecho de exigir la sustitución del personal por el deficiente desempeño de su labor profesional, deficiente atención al público, incapacidad u otras causas justificadas.

Asimismo, el adjudicatario se obliga expresamente a destinar el personal preciso para atender los actos, reuniones y eventos objeto del servicio y que se desarrollen para el Congreso de los Diputados.

#### 10.1.4. Bajas y ausencias

En caso de ausencias, baja del personal, vacaciones reglamentarias u otras causas análogas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

#### 10.1.5. Vacantes por jubilación o incapacidad permanente

En el caso de que se produzca vacante por jubilación o por incapacidad permanente, el contratista deberá comunicar este extremo por escrito a la Secretaría General del Congreso de los Diputados.

#### 10.1.6. Mantenimiento de los sueldos del personal subrogable en caso de suspensión del contrato laboral o reducción de jornada por causas derivadas de fuerza mayor

La empresa adjudicataria queda obligada a destinar el canon de explotación del servicio a la complementación de la prestación por desempleo que durante el periodo de suspensión del contrato laboral o reducción de jornada por causas derivadas de fuerza mayor perciban los trabajadores cuyo contrato se haya subrogado de acuerdo con lo previsto en el Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de la hostelería. El complemento equivaldrá a la diferencia entre la prestación por desempleo percibida y el salario, en todo o en parte, que el trabajador haya dejado de ingresar como consecuencia de la suspensión del contrato o reducción de jornada por causas derivadas de fuerza mayor. El incumplimiento de esta obligación es causa de resolución del contrato.

Cuando se produzcan estas circunstancias que afectan al contrato de trabajo, el contratista lo deberá comunicar por escrito a la Secretaría General del Congreso de los Diputados.



## **10.2. FORMACIÓN DEL PERSONAL**

La empresa adjudicataria se compromete a formar debidamente al personal a su cargo, especialmente en materia de riesgos laborales, manipulación de alimentos, atención al cliente, medidas higiénico - sanitarias y medioambientales.

Las empresas licitadoras presentarán su plan de formación, incluyendo un cronograma, siguiendo el modelo del ANEXO G, requiriéndose como mínimo las siguientes temáticas:

- a) Manipulación de alimentos
- b) Atención al cliente
- c) Política y riesgos higiénico – sanitarios
- d) Riesgos laborales

## **10.3. OBLIGACIONES EN MATERIA DE PERSONAL**

El adjudicatario, además del cumplimiento de la normativa vigente en materia de personal, como condiciones especiales para la ejecución del contrato, estará obligado:

- A que el servicio se preste debidamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud. En el caso de modificarse la uniformidad existente al inicio del contrato, se propondrá la nueva a la Secretaría General para su aprobación, corriendo ésta a cargo del contratista. Deberá reponerse siempre que presente un evidente aspecto de deterioro. Durante el periodo de transición, el adjudicatario presentará su propuesta de uniforme.
- A que el trato con el usuario sea siempre adecuado, y que el personal que lo atienda guarde la debida corrección y discreción de los asuntos que pueda conocer por razón del servicio.
- A que se respeten las normas de accesos y medidas de seguridad establecidas por el Congreso de los Diputados y referidas en la prescripción 10.4 de este pliego.
- A que el personal cumpla con la normativa de reciclaje y separación de residuos
- A designar un responsable del servicio, con capacidad suficiente para tomar decisiones necesarias para la organización del servicio y resolver cualquier incidencia de carácter menor.
- A designar un responsable del contrato, que será el interlocutor con el gestor del contrato por parte del Congreso de los Diputados con el que mantendrá un seguimiento periódico del servicio con una frecuencia suficiente para garantizar la calidad del mismo durante la duración del contrato, con especial atención a la calidad del servicio.
- A tomar medidas correctoras basándose en una evaluación de riesgos laborales, investigación de sucesos, etc. manteniendo informado al Congreso de los Diputados a efectos de coordinación preventiva.



#### **10.4. MEDIDAS DE SEGURIDAD (Acreditaciones y accesos)**

No se permitirá la entrada a la cocina, office, zonas de trabajo o barra a ninguna persona ajena a dichos servicios, excepto a los servicios de inspección y mantenimiento.

El personal que preste servicio de forma habitual deberá estar debidamente acreditado e identificado mediante placa visible en la que esté indicado el nombre y el cargo.

El personal que preste servicio de forma discontinua o eventual deberá pasar todos los controles de seguridad y deberá contar con autorización acceso total o parcial a los edificios. Igualmente, deberá acatar las normas y protocolos que se establezcan en materia de accesos y seguridad de la Cámara, para lo cual se podrán pedir listados de personal con sus documentos de identidad con carácter previo a la celebración de actos y eventos, no pudiendo acceder a los edificios parlamentarios ninguna persona que no figure en dichos listados ni cuente con autorización expresa.

Los trabajadores deberán aceptar las medidas de videovigilancia establecidas en el interior del edificio de acuerdo con la normativa vigente.

El acceso y horario de proveedores para la carga y descarga de productos, artículos o materiales destinados al servicio, así como el acceso a los lugares concretos donde deban efectuarse los servicios, se ajustarán a las normas generales o específicas que se establezcan, especialmente las medidas de seguridad.

La violación reiterada de las normas de seguridad será por sí sola causa de resolución del contrato.

#### **11. RECLAMACIONES, QUEJAS Y SUGERENCIAS, CONTROL DE CALIDAD.**

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, Hojas de reclamaciones, que serán facilitadas por el Congreso de los Diputados, pudiendo los usuarios y si así se advirtiera por el personal de la cafetería a quien deseara hacer una reclamación, formularla indistintamente en la cafetería, autoservicio y restaurante del correspondiente edificio o ante la unidad responsable del seguimiento del contrato.

Asimismo, deberá habilitar y mantener un canal de quejas y sugerencias, como mínimo en la intranet del Congreso de los Diputados, pudiendo habilitar otros alternativos, debiendo atender puntualmente todas ellas y dando traslado de las mismas a la persona responsable del contrato en el Congreso de los Diputados para su subsanación o estudio. La resolución de incidencias técnicas y actualizaciones informáticas del canal de quejas y sugerencias en la intranet serán realizadas por el Congreso de los Diputados.



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

A los efectos de realizar un control de la calidad del servicio y atención al cliente, los licitadores presentarán un plan de seguimiento del servicio describiendo los indicadores que utilizará para garantizar la calidad así como las herramientas para su control.

El adjudicatario deberá implementar un sistema digital para medir la satisfacción de los clientes, que permita la interacción con éstos y que contemplará como mínimo los siguientes aspectos:

- Trato recibido: amabilidad, cortesía, aseo, etc.
- Tiempos de espera: en atender el servicio, en producir la comanda, en entrega de la cuenta.
- Eficacia de entrega en las comandas.
- Limpieza.
- Calidad de la materia prima.
- Calidad de las elaboraciones y platos.
- Calidad global.

Los licitadores presentarán sus propuestas en los términos establecidos en apartado 14.3 del cuadro de características del Pliego de condiciones administrativas.



## **12. SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN DEL CONTRATO.**

### Responsable del contrato

Para el seguimiento del contrato, la empresa adjudicataria deberá nombrar un responsable del contrato, que deberá conocer claramente todas las responsabilidades y servicios incluidos en este contrato. La empresa adjudicataria deberá prever asimismo un responsable sustituto, en caso de ausencia del encargado nombrado, para que el centro pueda localizar siempre a un responsable del servicio. La empresa adjudicataria, para garantizar la estabilidad del servicio, no podrá sustituir la persona designada como responsable del servicio sin consultarlo previamente con el Congreso de los Diputados. Para ello presentará la trayectoria profesional de la persona propuesta, que tendrá como mínimo 3 años de experiencia, mediante la presentación del currículum vitae.

### Gestor del contrato

El Congreso de los Diputados designará un gestor del contrato que asumirá la responsabilidad de control de calidad, seguimiento y coordinación de la empresa adjudicataria, con las cuales tratará directamente los asuntos relacionados con el servicio ofrecido.

Para facilitar la evaluación del servicio, la empresa adjudicataria:

- Facilitarán al gestor del contrato por parte del Congreso en soporte informático informes mensuales, semestrales y/o anuales comprensivos de los resultados de la explotación por puntos de prestación del servicio, franjas horarias y volumen de las ventas de los artículos ofertados, así como el detalle de los costes.
- Informarán puntualmente de las medidas adoptadas para subsanar las deficiencias del servicio puestas de manifiesto a través de las Hojas de Reclamaciones y/o los buzones de quejas y sugerencias habilitados.
- Informarán periódicamente de los cursos de formación realizados por su personal destinado en el Congreso, con indicación de la materia, persona y duración del curso.
- Informarán periódicamente de las variaciones de plantilla así como, a solicitud del responsable designado por el Congreso de los Diputados, facilitarán la relación del personal encargado del servicio, con indicación del nombre, tipo de contrato, categoría profesional, destino y antigüedad.
- Facilitarán al gestor del contrato por parte del Congreso, en soporte informático, informe mensual de que el canon ha sido destinado al pago de los sueldos del personal subrogable.
- A solicitud del gestor del contrato por parte del Congreso de los Diputados, se realizará un análisis microbiológico, por un laboratorio de reconocido prestigio en base a muestras recogidas de productos elaborados. Los gastos siempre serán



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

a cargo del adjudicatario. Los resultados de los mencionados análisis serán entregados en el Congreso de los Diputados, dentro de los veinte primeros días del mes siguiente.



## **ANEXOS**

ANEXO A: Inventario de mobiliario y equipamiento por puntos de servicio.

ANEXO B: Listado de productos y precios de venta al público.

ANEXO C: Relación del personal a subrogar, categoría y antigüedad.

ANEXO D: Plantilla para presentación del Plan de Contingencia.

ANEXO E: Plantilla para oferta de los productos de limpieza.

ANEXO F: Plantilla para presentación del equipamiento aportado a la explotación.

ANEXO G: Plantilla para presentación del Plan de Formación del Personal.

ANEXO H: Plantilla para presentación de oferta de menús para autoservicio.

ANEXO I: Plantilla para presentación de ingredientes de ensaladas.

ANEXO J: Plantilla para la presentación de gramajes en los platos del autoservicio.

ANEXO K: Plantilla para presentación de variedades de pan en autoservicios.

ANEXO L: Plantilla para presentación de variedades de pan en cafeterías.

ANEXO M: Plantilla para presentación de propuesta básica de desayunos/meriendas en cafeterías.

ANEXO N: Plantilla para la presentación de la oferta de platos combinados.

ANEXO O: Plantilla para presentación del Servicio “para llevar”.

ANEXO P: Plantilla para presentación de la Carta de Restaurante.

ANEXO Q: Plantilla para presentación de la carta de vinos del Restaurante.

ANEXO R: Plantilla para presentación del Menú Congreso en el Restaurante.

ANEXO S: Plantilla para presentación de la distribución de las máquinas de venta automáticas.

ANEXO T: Plantilla para presentación de la oferta de productos en las máquinas de venta automática.



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

ANEXO U: Plantilla para la presentación de la PROPUESTA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SALAS

ANEXO V: Plantilla para la propuesta de presentación de ORGANIZACIÓN DE LOS PUNTOS DE SERVICIO

ANEXO W: Plantilla para la presentación de calidad de productos ofertados por categorías

ANEXO X: Recopilación de plantillas y planes a presentar por el licitador



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

## ANEXOS

**ANEXO A. INVENTARIO DE MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO POR  
PUNTOS DE SERVICIO**

<b>Nº</b>	<b>Nº INVENTARIO</b>	<b>ELEMENTO</b>	<b>AÑO ALTA</b>
<i>1</i>	1270	Termo de leche	1995
<i>2</i>	1272	Caja registradora	1995
<i>3</i>	7287	Molinillo de Café	1995
<i>4</i>	21762	Fabricador de cubitos de hielo	1998
<i>5</i>	24592	Cortadora de fiambre	2003
<i>6</i>	37522	Molinillo de Café	2005
<i>7</i>	37523	Tostador Pan doble	2001
<i>8</i>	37524	Lavavajillas	2011
<i>9</i>	37525	Vitrina Expositora fría	2011
<i>10</i>	37526	Enfriador de botellas	2011
<i>11</i>	37527	Fabricador de cubitos de hielo	2011
<i>12</i>	37528	Cafetera de 3 servicios	2002
<i>13</i>	37529	Lavavajillas	2011
<i>14</i>	37530	Enfriador de botellas	2011
<i>15</i>	39010	Microondas	2013
<i>16</i>	41379	Tostador Eléctrico	1995
<i>17</i>	7296	Batidora de 1 brazo	1995
<i>18</i>	7496	Maquina hielo	1995
<i>19</i>	7607	Mesa Caliente	1995
<i>20</i>	7608	Cámara de 4 puertas frigoríficas	1995
<i>21</i>	7610	Lavavajillas	1995
<i>22</i>	37349	Cortadora de fiambre	1995
<i>23</i>	37229	Tren de lavado	2005
<i>24</i>	37230	Batidora de 1 brazo	2005
<i>25</i>	37233	Batidora	2005
<i>26</i>	37237	Cortadora de fiambre	2005
<i>27</i>	37238	Cámara frigorífica	2005
<i>28</i>	37239	Cámara frigorífica	2011
<i>29</i>	37240	Plancha de Cocina sobremesa eléctrica	2005
<i>30</i>	37489	Exprimidor	2005
<i>31</i>	37495	Termo de leche	2005
<i>32</i>	39012	Microondas	2013
<i>33</i>	41362	Campana extractora	2005
<i>34</i>	91525	Pila lavamanos con pedal	2005



35	91526	Freidora industrial	2005
36	91527	Plancha Cocina	2005
37	91528	Cocina de 4 fuegos electricos con horno	2005
38	91529	Mesa Caliente con estantes superiores	2005
39	91530	Cámara frio cocina con 2 puertas y con fregadero	2005
40	31703	Microondas	2006
41	37216	Cámara frigorífica con 4 puertas corridas	2005
42	37217	Vitrina refrigerada con dos puertas abatibles	2005
43	37218	Vitrina refrigerada con dos puertas abatibles	2005
44	37219	Máquina de cubos de hielo	2005
45	37220	Máquina de cubos de hielo	2005
46	37223	Tostador de pan doble	2005
47	37224	Termo de leche	2005
48	37228	Molinillo de Café	2005
49	40147	Escarchadora	2014
50	41116	Cafetería Express de 3 Servicios	2016
51	91524	mueble frigorífico con tres puertas y cajón para posos	2005
52	25551	Vitrina	2005
53	31704	Microondas	2006
54	37426	Vitrina refrigerada con dos puertas inferiores	2005
55	37427	Vitrina refrigerada con dos puertas inferiores	2005
56	37428	Cafetería Express de 3 Servicios	2005
57	37484	Molinillo de Café	2005
58	37485	Termo de leche	2005
59	37486	Plancha de Cocina sobremesa eléctrica	2005
60	37487	Tostador de pan doble	2005
61	37490	Arcón congelador – Alquiler	2005
62	37491	Cámara frigorífica con tres puertas batientes	2005
63	37492	Baño maría	2005
64	37496	Termo de leche	2005
65	25408	Máquina para hacer cubos de hielo	2004
66	25603	Cortadora de fiambre	2004
67	28282	Mesa caliente	2005
68	33255	Arcón congelador	2006
69	37049	Batidora thermomix	2011
70	37223	Tostador averiado <b>para reparar</b>	2005
71	37419	Frigorífico en acero	2005
72	37421	Armario frigorífico con cuatro puertas	2005



73	37422	Mesa caliente con dos puertas correderas	2005
74	37493	Maquina seca cubiertos	2005
75	37494	Tren de lavado	2005
76	37497	Picadora de carne	2005
77	37498	Picadora de carne	2005
78	37499	Bascula averiada <b>con reparación</b>	2005
79	37500	Centrifugadora	2005
80	37501	Cámara frigorífica con tres puertas batientes	2005
81	37502	Bascula	2005
82	37503	Cámara frigorífica con tres puertas	2005
83	37504	Horno de convección	2005
84	37506	Horno rational	2005
85	37508	Marmita eléctrica caliente	2005
86	37509	Marmita eléctrica caliente	2005
87	37511	Salamandra	2005
88	37512	Cocina con 8 fuegos plancha horno y 2 freidoras	2005
89	39011	Microondas	2013
90	40148	Procesador de verduras	2014
91	40284	Lavavajillas industrial	2015
92	41363	Campana extractora	2005
93	41364	Cámara de Frutas y Verduras	1995
94	41365	Cámara de carnes	1995
95	41366	Cámara congeladora	1995
96	41367	Cámara refrigerada basuras	1995
97	25407	Armario caliente con Ruedas para distribución de comida	2004
98	37390	Elevador de platos con ruedas caliente	2001
99	37391	Elevador de platos con ruedas caliente	2001
100	37392	Vitrina expositora refrigerada	2001
101	37393	Baño maría expositor con estantes	2001
102	37394	Baño maría expositor con estantes	2001
103	37395	Vitrina expositora refrigerada	2001
104	37396	Armario congelador con puerta de cristal	2011
105	37397	Cámara refrigeradora con tres puertas y dispensa platos	2001
106	37398	Cámara refrigeradora con tres puertas y dispensa platos	2001
107	91397	Suministro e instalación de equipos línea autoservicio	2010
108	7288	Molinillo de Café	1995
109	7484	Termo de leche	1995
110	7491	Picadora de hielo	1995



<b>111</b>	7513	Salamandra	1995
<b>112</b>	7519	Cutter	1995
<b>113</b>	7522	Cutter	1995
<b>114</b>	7524	Picadora de Carne	1995
<b>115</b>	7546	Lavavajillas industrial	1995
<b>116</b>	7552	Termo de leche	1995
<b>117</b>	7559	Congeladora	1995
<b>118</b>	7560	Cámara de Carnes	1995
<b>119</b>	7561	Cámara de verduras	1995
<b>120</b>	19910	Bascula digital	1995
<b>121</b>	25330	Exprimidor	2004
<b>122</b>	37050	Batidora thermomix	2011
<b>123</b>	37051	Batidora thermomix	2011
<b>124</b>	37052	Batidora thermomix	2011
<b>125</b>	37231	Batidora de mano	2005
<b>126</b>	37234	Batidora mano	2005
<b>127</b>	37330	Termo de leche	1995
<b>128</b>	37332	Bascula	1995
<b>129</b>	37333	Secadora de cubiertos	2005
<b>130</b>	37334	Tren de lavado	1995
<b>131</b>	37336	Batidora	1995
<b>132</b>	37338	Cámara congeladora con dos puertas en acero	2011
<b>133</b>	37339	Microondas Industrial	2005
<b>134</b>	37341	Baño maría	2005
<b>135</b>	37343	Freidora	2005
<b>136</b>	37344	Freidora	2005
<b>137</b>	37346	Batidora	2005
<b>138</b>	37348	Picadora	1995
<b>139</b>	37350	Placa de inducción industrial	1995
<b>140</b>	37351	Cámara frigorífica con 2 puertas batientes	1995
<b>141</b>	37356	Horno de convección	1995
<b>142</b>	37357	Máquina de vacío	1995
<b>143</b>	37358	Armario caliente con Ruedas para distribución de comida	2005
<b>144</b>	37368	Tostador de pan doble	2003
<b>145</b>	37382	Campana extractora	1995
<b>146</b>	37383	Campana extractora	1995
<b>147</b>	37386	Molinillo de Café	2005
<b>148</b>	37387	Molinillo de Café	2005



<b>149</b>	37488	Tostador de pan doble	2005
<b>150</b>	37510	Cortadora de fiambre	2005
<b>151</b>	39036	Marmita eléctrica	2013
<b>152</b>	39037	Marmita eléctrica	2013
<b>153</b>	40120	Cocina a gas de 4 fuegos y horno	2014
<b>154</b>	40121	Cocina a gas de 4 fuegos y horno	2014
<b>155</b>	40122	Fry-top de gas con placa lisa	2014
<b>156</b>	40123	Fry-top de gas con placa lisa	2014
<b>157</b>	40124	Fry-top de gas con placa rayada	2014
<b>158</b>	40125	Fry-top de gas con placa rayada	2014
<b>159</b>	40126	Cocina de gas con horno	2014
<b>160</b>	40127	Cocina de gas con horno	2014
<b>161</b>	40128	Mesa refrigerada de tres puertas	2014
<b>162</b>	40129	Abatidor de temperatura	2014
<b>163</b>	40130	Lavadora escurridora de verduras	2014
<b>164</b>	40131	Horno	2008
<b>165</b>	40133	Mesa caliente pasante	2014
<b>166</b>	40134	Mesa caliente pasante	2014
<b>167</b>	40135	Mesa refrigerada con seno	2014
<b>168</b>	40136	Mesa refrigerada con seno	2014
<b>169</b>	40143	Armario para pescados	2014
<b>170</b>	40144	Lavadora de utensilios	2014
<b>171</b>	40209	Baño maría	2014
<b>172</b>	41380	Batidora de mano	2005
<b>173</b>	41381	Batidora de mano	2005
<b>174</b>	41382	Picadora	2002
<b>175</b>	41383	Cámara refrigerada basuras	1995
<b>176</b>	7488	Cámara frigorífica de 6 puertas	1995
<b>177</b>	7489	Cámara frigorífica de 4 puertas	1995
<b>178</b>	14690	Cámara frigorífica de 4 puertas	1995
<b>179</b>	33190	Deposito máquina de cubos de hielo	2006
<b>180</b>	33191	Máquina de cubos de hielo	2006
<b>181</b>	7286	Molinillo de Café	1995
<b>182</b>	19900	Tostador Eléctrico - <b>para reparar</b>	1995
<b>183</b>	37362	Cámara frigorífica con 2 puertas y depósito de hielo	1995
<b>184</b>	37363	Vitrina refrigerada de sobre mostrador	2000
<b>185</b>	37364	Cámara frigorífica con 4 puertas carga superior	1995
<b>186</b>	37365	Vitrina refrigerada con sobre mostrador	2000



<b>187</b>	37366	Cámara frigorífica con 2 puertas y depósito de hielo	1995
<b>188</b>	37367	Vitrina refrigerada con sobre mostrador	2000
<b>189</b>	37370	Cafetera de 3 servicios	2004
<b>190</b>	37371	Vitrina frigorífica con 2 puertas correderas de cristal	2004
<b>191</b>	37372	Cámara enfriadora	1995
<b>192</b>	37373	Plancha eléctrica	2000
<b>193</b>	37374	Vitrina frigorífica con 2 puertas correderas de cristal	1995
<b>194</b>	37375	Cámara frigorífica con 2 puertas batientes	1995
<b>195</b>	37376	Cámara enfriadora	1995
<b>196</b>	37377	Cafetera de 3 servicios	2004
<b>197</b>	37378	Molinillo de Café	1995
<b>198</b>	37379	Molinillo de Café	1995
<b>199</b>	37381	Campana extractora	1995
<b>200</b>	40203	Microondas	2014
<b>201</b>	41378	Tostador Eléctrico	1995
<b>202</b>	41386	Cámara frigorífica de 3 puertas	2017
<b>203</b>	37425	Microondas	2005
<b>204</b>	37428	Cafetera de 3 servicios	2005
<b>205</b>	41368	Tren de lavado	2017
<b>206</b>	41369	Armario Frigorífico con puerta de cristal	2017
<b>207</b>	41370	Armario frigorífico	2017
<b>208</b>	41371	Horno de gas	2017
<b>209</b>	41372	Horno de gas	2017
<b>210</b>	41373	Campana extractora de 8 filtros	2017
<b>211</b>	41374	Freidora de 1 seno a gas	2017
<b>212</b>	41375	Plancha lisa a gas	2017
<b>213</b>	41376	Cocina de 2 fuegos	2017
<b>214</b>	41377	Máquina de hielo	2017
<b>215</b>	41384	Cámara de 2 puertas frigoríficas	2017
<b>216</b>	41385	Cámara de 2 puertas frigoríficas	2017
<b>217</b>	41387	Pila lavamanos con pedal	2017



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

### COMPRAS REALIZADAS DURANTE LOS EJERCICIOS 2019 Y 2020

XXX	XXXX	1 Thermomix, 6 sartenes y 1 cacerola	2019
XXX	XXXX	Vitrina de Barra	2019
XXX	XXXX	Vitrina de Barra	2019
XXX	XXXX	Vitrina de Barra	2019
XXX	XXXX	Mesa fría de carne	2019
XXX	XXXX	Lavavajillas de capota	2020
XXX	XXXX	Envasadora de vacío	2020



## ANEXO B: LISTADO DE PRODUCTOS Y PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO

<b>AUTOSERVICIOS</b>	
<b>MENU DEL DIA</b>	<b>PVP (IVA INCLUIDO)</b>
Menú del día (1) : 1º plato, 2º plato y postre + pan + bebida o dos 1º platos + postre + Pan +bebida	Precio ofertado (P.O.)
Menú del día (2): dos 2º platos y postre + (Pan y bebida)	P.O. + 20%
Medio menú: 1º plato o 2º plato o ensalada buffet + Postre+ Pan +bebida	74,5% del P.O.
Primer plato (sin pan, ni postre, ni bebida)	36,5% del P.O.
Segundo plato (sin pan, ni postre, ni bebida)	44,5% del P.O.
Ensalada buffet pequeña : 1 base + 4 ingredientes a elegir (sin pan, sin bebida, sin postre)	52% del P.O.
Ensalada buffet grande : 1 base + 6 ingredientes a elegir (sin pan, sin bebida, sin postre)	55% del P.O.
Menú del día en RESTAURANTE	P.O. + 49%
Medio menú del día en RESTAURANTE	75,5% del P.O.
"MENU CONGRESO" en RESTAURANTE	21,30 €
<b>EXTRAS</b>	
2º Plato adicional al menú de día completo	21,5% del P.O.
Postre extra de Menú (en autoservicio)	20% del P.O.
Postre extra de Menú Congreso (en restaurante)	36% del P.O.
Ensalada de Buffet como guarnición (suplemento)	11% del P.O.
Barrita de pan extra en cualquier modalidad (unidad)	3% del P.O.
Suplemento por servicio de atención parlamentaria sin camarero (precio por servicio)	3,20 €
Suplemento por servicio de atención parlamentaria con camarero (precio por servicio)	6,40 €



<b>SERVICIOS PARA LLEVAR</b>	
Envase para 1º o 2º plato	0,60 €
Envase para guarnición o postre	0,50 €
Tarrina salsera	0,10 €
Juego de cubiertos para llevar	0,20 €
Vaso con tapa para bebida caliente	0,15 €

<b>CAFETERÍAS</b>	
<b>DESAYUNOS Y MERIENDAS NORMALIZADOS</b>	<b>PVP</b>
<b>DESAYUNO / MERIENDA-ESTANDAR</b>	1,15 €
<b>DESAYUNO / MERIENDA-SALUDABLE</b>	1,15 €
<b>DESAYUNO / MERIENDA SUPERIOR</b>	2,35 €
Extras de Jamón york, jamón serrano, pavo, queso, quesos para untar o atún que no estén incluidos en el desayuno	0,85 €
Extra de leche vegetal	0,20 €
<b>CAFÉS, INFUSIONES, ZUMOS</b>	
Café solo o descafeinado con leche entera o desnatada	0,95 €
Café solo o descafeinado con leche especial (soja, almendra, arroz, sin lactosa y similares)	1,10 €
Descafeinado de sobre con o sin leche (entera o desnatada)	0,95 €
Descafeinado de sobre con leche especial (soja, almendra, arroz, sin lactosa y similares)	1,20 €
Vaso de leche normal o desnatada	1,05 €
Té, manzanilla, menta poleo con o sin leche (entera o desnatada)	0,95 €
Vaso de leche especial (soja, almendras, sin lactosa y similares)	1,10 €
Vaso de leche entera o desnatada o especial con cacao	1,05 €



Zumo de naranja (22 cl)	1,90 €
Zumo natural de otras frutas (22 cl)	2,50 €
Zumos envasados	1,10 €
Smoothies, batidos y otros preparados similares a base de frutas o verduras naturales	2,70 €
<b>BOLLERÍA, REPOSTERÍA, CHURROS, BIZCOCHOS CASEROS, SIMILAR</b>	
Tostada o barrita plancha con mantequilla y mermelada	1,00 €
Tostada o barrita plancha con aceite y tomate natural	1,35 €
4 churros	1,00 €
3 porras	1,00 €
Bollería básica (suizo, croissant, ensaimada, o similares)	1,00 €
Bollería básica (suizo, croissant, ensaimada o similares) a la plancha o con mantequilla y mermelada	1,35 €
Tortel, palmera o bizcocho	1,40 €
Churro (unidad)	0,30 €
Porra (unidad)	0,40 €
<b>PREPARADOS LÁCTEOS Y FRUTAS</b>	
Pieza de fruta de temporada	1,00 €
Yogur (normal, desnatado, de sabores)	1,05 €
Yogur con piezas de frutas o similar	1,15 €
Fruta de temporada preparada y pelada (incluido envase para llevar)	2,30 €
<b>AGUAS, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS*</b>	
Agua mineral de un litro	1,85 €
Agua mineral de medio litro	1,30 €
Agua mineral tercio	1,05 €
Agua mineral carbonatada de cuarto	1,40 €
Caña de cerveza	1,05 €



Cerveza barril copa mediana	1,35 €
Cerveza barril copa grande	1,65 €
Botellín 1/3 de cerveza	1,55 €
Botellín 1/3 de cerveza sin alcohol	1,65 €
Bote de cerveza o refresco	1,10 €
Copa de vino blanco o rosado de la casa	1,25 €
Copa de sidra de mesa	1,30 €
Copa de vino tinto	2,05 €
Té al limón	1,45 €
Tinto de verano con gaseosa o con limón	1,60 €
Refrescos	1,10 €
* las Bebidas podrán servirse con aperitivo de patatas, aceitunas, frutos secos u opciones similares por cortesía	

<b>PLATOS COMBINADOS</b>	
PLATO Sencillo (incluida la opción baja en calorías)	7,00 €
PLATO de la semana	9,95 €
PLATO ESPECIAL	12,30 €
Suplemento por el servicio de atención parlamentaria sin camarero	3,20 €
Suplemento por el servicio de atención parlamentaria con camarero	6,40 €
<b>SANDWICHES</b>	
Jamón york o solo queso	1,85 €
Mixto	2,80 €
Bacon	2,50 €
Vegetal (lechuga, tomate, huevo duro, espárragos y mahonesa)	3,10 €
Sencillos (según oferta del licitador)	2,70 €
Completo (según oferta del licitador), todos los extras incluidos	3,25 €



<b>BOCADILLOS</b>	
Fríos no ibéricos	3,25 €
Fríos ibéricos	5,40 €
Fríos con conservas	3,25 €
Calientes	3,25 €
Calientes con extras de lechuga, tomate, queso o similar	3,75 €
Suplementos por extra (tomate, lechuga, queso o similar)	0,55 €
<b>PULGAS</b>	
Pulgas variadas frías	1,55 €
Pulgas variadas frías ibéricos	1,80 €
<b>MONTADITOS</b>	
Fríos no ibéricos	1,60 €
Fríos ibéricos	2,70 €
Fríos con conservas	1,60 €
Calientes	1,60 €
Calientes con extras de lechuga, tomate, queso o similar	1,90 €
Suplementos por extra (tomate, lechuga, queso o similar)	0,55 €
<b>PINCHOS, CANAPÉS Y TOSTAS</b>	
Pinchos frío	1,75 €
Pinchos calientes	1,95 €
Canapés fríos	2,15 €
Canapés calientes	2,70 €
Canapés variados	2,10 €
Tostas frías	3,25 €
Tostas calientes	3,75 €



<b>EXTRAS EN SANDWICHES BOCADILLOS, MONTADOS, PULGAS PINCHOS, CANAPES Y TOSTAS</b>	
Extra de tomate	0,40 €
Extra de queso	0,90 €
Extra de queso manchego	1,60 €
<b>RACIONES FRIAS*</b>	
Jamón ibérico de bellota	19,45 €
Jamón ibérico de cebo	10,80 €
Jamón serrano de bodega	10,00 €
Lacón	6,45 €
Boquerones en vinagre	5,90 €
Salmón marinado	7,45 €
Queso Manchego	7,00 €
Tortilla española	7,85 €
Tortilla francesa	2,60 €
Ensaladilla rusa	3,30 €
Empanada gallega (porción)	2,65 €
Otras raciones frías ofertadas por el licitador (Precio máximo)	12,95 €
* Se podrán ofertar medias raciones, reduciendo el precio proporcionalmente	



<b>RACIONES DE COCINA*</b>	
Champiñón al ajillo	3,55 €
Morcilla de burgos	5,10 €
Chistorra	5,10 €
Calamares andaluza	5,50 €
Croquetas artesanas jamón, pollo, huevo (unidad)	1,60 €
Croquetas artesanas vegetales (unidad)	1,60 €
Croquetas variadas otras especialidades(unidad)	0,90 €
Pulpo a la gallega	10,85 €
Pimientos asados	8,80 €
Lacón a la gallega	7,65 €
Otras raciones ofertadas por el licitador (precio máximo)	16,15 €
* Se podrán ofertar medias raciones, reduciendo el precio proporcionalmente	
<b>POSTRES</b>	
Fruta de temporada (una pieza)	0,85 €
Fruta de temporada preparada y pelada (incluido envase para llevar)	2,15 €
Macedonia de frutas naturales	3,00 €
Postres lácteos	3,25 €
Tartas, flanes y similares de elaboración casera	3,25 €
Helados de sabores	2,70 €



<b>SERVICIOS DE ATENCIÓN PARLAMENTARIA</b>	
Desayuno de trabajo sencillo	10,85 €
Desayuno de trabajo especial	13,85 €
Almuerzo de trabajo sencillo	18,65 €
Almuerzo de trabajo especial	22,65 €
Pausa café para reuniones parlamentarias	1,25 €
Cena de trabajo sencilla	22,65 €
Cena de trabajo especial	26,95 €
Suplemento por el servicio de atención parlamentaria sin camarero (precio por servicio)	3,20 €
Suplemento por el servicio de atención parlamentaria con camarero (precio por servicio)	12,80 €

<b>SERVICIOS DE CONTINGENCIA*</b>	
Pack individualizado de desayuno (envases y desechables incluidos)	4,35 €
Pack individualizado de almuerzo (envases y desechables incluidos)	11,70 €
Pack individualizado de cena (envases y desechables incluidos)	11,60 €
*Manipulado y transporte incluidos	



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

<b>RESTAURANTE*</b>	
<b>CARTAS</b>	
<b>PRIMAVERA - VERANO</b>	
<b>OTOÑO - INVIERNO</b>	
Entrantes	12,95 €
Primeros platos	15,10 €
Segundos platos	23,70 €
Postres	6,45 €
*Promedio de platos de la carta 14,55 €	
<b>CARTA DE VINOS</b>	
Oferta realizada por el licitador	Libre



<b>MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA</b>	
<b>PRODUCTOS (según ejemplo o similares)</b>	
Café e Infusiones	0,55 €
Refrescos de 33 cl	0,70 €
Bebidas isotónicas y refrescos de té con o sin azúcares	0,80 €
Refrescos light o Zero	0,65 €
Agua 50 cl	0,35 €
Patatas fritas	0,90 €
Otros aperitivos de patata, maíz, o similares	1,00 €
Galletas	1,00 €
Chocolates y chocolatinas	1,00 €
Bollería	1,00 €
Frutos secos	1,00 €
Sándwiches	1,25 €
Empanadas-Croissants	1,50 €
Barritas energéticas, proteínicas, cereales y similares	0,95 €
Frutos secos superior	1,10 €
Quínoa	0,95 €
Zumos de frutas Zero o bajos en azúcares	0,95 €
Preparados lácteos con bífidos, pro bióticos y similares	0,75 €
Productos sin lactosa (yogur o mix)	1,95 €
Yogures bebibles	1,95 €
Ensaladas frescas para llevar	3,25 €
Sándwiches variados	2,70 €
Wrap o similar	2,70 €
Fruta fresca preparada	2,15 €



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

Zumos naturales de frutas	1,60 €
Zumo de naranja recién exprimido	2,70 €



## ANEXO C. RELACIÓN DEL PERSONAL A SUBROGAR, CATEGORÍA Y ANTIGÜEDAD

La relación de salarios será facilitada a las empresas que lo soliciten mediante cláusula de confidencialidad.

Convenio de aplicación	Categoría convenio grupo	Descripción Contrato de trabajo	Porcentaje de jornada	Fecha de antigüedad
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		19/09/2007
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	10 CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		04/09/1998
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AUX. COLECTIVIDADES	INDEF.TC.ORDINARIO		24/09/2014
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		03/09/2007
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	COCINERO/A (SC)	INDEF.TC.ORDINARIO		06/12/1982
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO	62,50	23/02/2005
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	JEFE DE COCINA	INDEF.TC.ORDINARIO		14/09/1981
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		03/03/1986
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	ENCARGADO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		15/09/1994
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AYUDANTE COCINA	INDEF.TC.ORDINARIO		01/09/2000
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	10 AUX. COLECTIVIDADES	INDEF.TC.ORDINARIO		10/03/1995
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		01/09/2003
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AUX. COLECTIVIDADES	INDEF.TC.ORDINARIO		01/02/2011
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		21/02/2005
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		01/09/2009
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	JEFE DE COCINA (1)	INDEF.TC.ORDINARIO		03/10/2005
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	MAITRE	INDEF.TC.ORDINARIO		05/11/1984
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AYUDANTE COCINA	INDEF.TC.ORDINARIO		26/09/2005
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	ENCARGADO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		01/09/1994
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A (1)	INDEF.TC.ORDINARIO		11/02/2015
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		09/09/1996
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	OFICIAL DE SEGUNDA	INDEF.TC.ORDINARIO		03/09/1984
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		03/09/2001
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AUX. COLECTIVIDADES	INDEF.TC.ORDINARIO		03/11/2005
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	COCINERO/A (SC1)	INDEF.TC.ORDINARIO		20/06/2014
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	10 AUX. COLECTIVIDADES	INDEF.TC.ORDINARIO		30/07/2003
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AUX. COLECTIVIDADES	INDEF.TC.ORDINARIO		13/04/2006
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	ENCARGADO/A (CD)	INDEF.TC.ORDINARIO		06/10/1980
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	COCINERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		09/05/2005
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO		01/09/1994
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	ENCARGADO/A (CD)	INDEF.TC.ORDINARIO		01/10/1980
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO	87,50	12/01/2009
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AYUDANTE COCINA (1)	INDEF.TC.ORDINARIO		11/12/2003
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TC.ORDINARIO	87,50	27/01/2003
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	MARMITON	INDEF.TC.ORDINARIO		28/05/2007
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AUX. COLECTIVIDADES S/C/T	INDEF.TC.TRANSF.CONT.TEMPORAL		01/02/2019
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AYUDANTE COCINA S/C/T	INDEF.TC.TRANSF.CONT.TEMPORAL		02/10/2017
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	COCINERO/A S/C/T	INDEF.TC.TRANSF.CONT.TEMPORAL		01/10/2019
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AYUDANTE COCINA S/C/T	INDEF.TC.TRANSF.CONT.TEMPORAL		04/09/2017
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AUX. COLECTIVIDADES S/C/T	INDEF.TC.TRANSF.CONT.TEMPORAL		04/09/2017
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TP.ORDINARIO	62,50	02/10/2006
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TP.ORDINARIO	56,30	28/01/1985
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	AYTE. CAMARERO S/C/T	INDEF.TP.ORDINARIO	75,00	01/02/2018
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A	INDEF.TP.FUO DISCONTINUO		15/09/2008
convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva.	CAMARERO/A S/C/T	DT.TC.INTERINIDAD		16/05/2019



**ANEXO D. PLAN DE CONTINGENCIA  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**INSTALACIONES EXTERNAS:**

LOCALIZACIÓN \_\_\_\_\_

DESCRIPCIÓN \_\_\_\_\_

**CONDICIONES DEL SERVICIO:**

TRANSPORTE \_\_\_\_\_

PLAZO ENTREGA \_\_\_\_\_

**SERVICIOS OFERTADOS:**

**PROPUESTA PACK INDIVIDUAL DE DESAYUNO**

Nº	CONTENIDO	ENVASE
	-	
	-	

**PROPUESTA PACK INDIVIDUAL DE ALMUERZO**

Nº	CONTENIDO	ENVASE
	-	
	-	

**PROPUESTA PACK INDIVIDUAL DE CENA**

Nº	CONTENIDO	ENVASE
	-	
	-	



### ANEXO E. LIMPIEZA PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN

**Importante:** Esta plantilla acompañará al Plan de limpieza propuesto por la empresa (protocolo y frecuencias)

NOMBRE DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL USO	CLASIFICACIÓN		
		ECO	BIO	OTROS



**ANEXO F. EQUIPAMIENTO APORTADO A LA EXPLOTACIÓN  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

<b>EQUIPO</b>	<b>DESTINO</b>	<b>BENEFICIO / MEJORA QUE APORTA</b>



**ANEXO G. PLAN DE FORMACIÓN DEL PERSONAL  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

<b>TEMA</b>	<b>PLANIFICACIÓN</b>	<b>PERSONAL AL QUE SE DIRIGE</b>
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	-DURACIÓN: -PERIODICIDAD: -CRONOGRAMA:	
ATENCIÓN AL CLIENTE	- - -	
POLÍTICA Y RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS	- - -	
RIESGOS LABORALES	- - -	
.....		
.....		
.....		



**ANEXO H. COMPOSICIÓN DE MENÚS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN  
AUTOSERVICIOS**

<b>PROPUESTA 1 MENÚ DIARIO</b>					
<b>PRIMEROS</b>					
<b>PLATOS</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>				<b>ALÉRGENOS</b>
	<b>BAJO EN CALORÍAS</b>	<b>VEGETARIANO</b>	<b>SIN GLUTEN</b>	<b>SIN LACTOSA</b>	
<b>SEGUNDOS</b>					
<b>PLATOS</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>				<b>ALÉRGENOS</b>
	<b>BAJO EN CALORÍAS</b>	<b>VEGETARIANO</b>	<b>SIN GLUTEN</b>	<b>SIN LACTOSA</b>	
<b>POSTRES</b>					
<b>PLATOS</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>				<b>ALÉRGENOS</b>
	<b>BAJO EN CALORÍAS</b>	<b>VEGETARIANO</b>	<b>SIN GLUTEN</b>	<b>SIN LACTOSA</b>	



<b>PROPUESTA 2 MENÚ DIARIO</b>					
<b>PRIMEROS</b>					
<b>PLATOS</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>				<b>ALÉRGENOS</b>
	<b>BAJO EN CALORÍAS</b>	<b>VEGETARIANO</b>	<b>SIN GLUTEN</b>	<b>SIN LACTOSA</b>	
<b>SEGUNDOS</b>					
<b>PLATOS</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>				<b>ALÉRGENOS</b>
	<b>BAJO EN CALORÍAS</b>	<b>VEGETARIANO</b>	<b>SIN GLUTEN</b>	<b>SIN LACTOSA</b>	
<b>POSTRES</b>					
<b>PLATOS</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>				<b>ALÉRGENOS</b>
	<b>BAJO EN CALORÍAS</b>	<b>VEGETARIANO</b>	<b>SIN GLUTEN</b>	<b>SIN LACTOSA</b>	



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

<b>PROPUESTA MENÚ QUINCENAL PARA CADA AUTOSERVICIO</b>						
<b>SEMANA 1</b>						
	<b>PRIMEROS</b>		<b>SEGUNDOS</b>		<b>POSTRES</b>	
	<b>NOMBRE</b>	<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>
<b>LUNES</b>						
<b>MARTES</b>						
<b>MIERCOLES</b>						
<b>JUEVES</b>						
<b>VIERNES</b>						
<b>SEMANA 2</b>						
<b>LUNES</b>						
<b>MARTES</b>						
<b>MIERCOLES</b>						
<b>JUEVES</b>						
<b>VIERNES</b>						



**ANEXO I. ENSALADAS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**BUFFET DE ENSALADAS**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>USO</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>CALIDAD</b>
LECHUGA	BASE	VEGETAL, VERDURA	
POLLO	COMPLEMENTO	PROTEINA ANIMAL	
ACEITUNAS	COMPLEMENTO	FRUTO (ENCURTIDO, ALIÑADO...ETC)	
...			



### ENSALADAS PREPARADAS

DENOMINACIÓN ENSALADA	INGREDIENTES	GRAMAJE
EJ: ENSALADA DE PASTA	- - -	- - -
EJ: ENSALADA CESAR	- - -	- - -
...		



**ANEXO J. GRAMAJES  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN  
AUTOSERVICIOS**

<b>PLATO</b>	<b>INGREDIENTE</b>	<b>CATEGORÍA</b>	<b>GRAMAJE OFERTADO</b>



### ANEXO K. VARIEDADES DE PAN AUTOSERVICIOS PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN

Nº	VARIEDAD	TIPO
1	PAN DE TRIGO BLANCO	<input type="checkbox"/> CASERO DEL DÍA <input type="checkbox"/> ULTRACONGELADO <input type="checkbox"/> PRECOCINADO <input type="checkbox"/> OTROS (indicar).....
2	PAN DE TRIGO INTEGRAL	<input type="checkbox"/> CASERO DEL DÍA <input type="checkbox"/> ULTRACONGELADO <input type="checkbox"/> PRECOCINADO <input type="checkbox"/> OTROS (indicar).....
3	PAN SIN GLUTEN	<input type="checkbox"/> CASERO DEL DÍA <input type="checkbox"/> ULTRACONGELADO <input type="checkbox"/> PRECOCINADO <input type="checkbox"/> OTROS (indicar).....



**ANEXO L. VARIEDADES DE PAN CAFETERÍAS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

Nº	VARIEDAD	TIPO
1	PAN DE TRIGO BLANCO	<input type="checkbox"/> CASERO DEL DÍA <input type="checkbox"/> ULTRACONGELADO <input type="checkbox"/> PRECOCINADO <input type="checkbox"/> OTROS (indicar).....
2	PAN DE TRIGO INTEGRAL	<input type="checkbox"/> CASERO DEL DÍA <input type="checkbox"/> ULTRACONGELADO <input type="checkbox"/> PRECOCINADO <input type="checkbox"/> OTROS (indicar).....
3	PAN SIN GLUTEN	<input type="checkbox"/> CASERO DEL DÍA <input type="checkbox"/> ULTRACONGELADO <input type="checkbox"/> PRECOCINADO <input type="checkbox"/> OTROS (indicar).....



**ANEXO M. DESAYUNOS Y/O MERIENDAS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN  
CAFETERÍAS**

<b>VARIEDAD</b>	<b>OPCIONES DE BEBIDA</b>	<b>OPCIONES DE SÓLIDO</b>
ESTANDAR	- - -	- - -
SUPERIOR	- - -	- - -
SALUDABLE	- - -	- - -



**ANEXO N. PLATOS COMBINADOS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**Importante: Se rellenará una tabla para cada semana y cada cafetería**

PROPUESTA PLATOS COMBINADOS SEMANA N°..... - CAFETERÍA N°.....					
DÍA	OFERTA	COMPOSICIÓN	CLASIFICACIÓN		
			ESTANDAR	BAJO EN CALORÍAS	VEGETARIANO
LUNES	PLATO 1		X		
	PLATO 2			X	
	PLATO 3				X
MARTES			X		
				X	
					X
MIÉRCOLES			X		
				X	
					X
JUEVES			X		
				X	
					X
VIERNES			X		
				X	
					X



**ANEXO O. SERVICIO “PARA LLEVAR”  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**CAFETERÍAS**

**DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO:**

**PLAN DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO**

FORMA DE RESERVA O PETICIÓN \_\_\_\_\_

FORMA/S DE PAGO \_\_\_\_\_

PUNTOS DE VENTA / RECOGIDA \_\_\_\_\_

HORARIOS \_\_\_\_\_

**PROPUESTA DE ENVASES OFERTADOS**

<b>TIPO</b>	<b>MATERIAL</b>	<b>USO</b>
EJ: VASO CON TAPA		-LÍQUIDOS ... -..... -.....
		-..... -..... -.....
3		



**ANEXO P. CARTA DE RESTAURANTE  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN  
RESTAURANTE**

**TEMPORADA OTOÑO-INVIERNO**

<b>CATEGORÍA</b>	<b>PRODUCTO/ PLATO</b>	<b>COMPOSICIÓN / ALÉRGENOS</b>	<b>VALOR NUTRICIONAL / CALORÍAS</b>
ENTRANTE			
CARNE			
PESCADO			
.....			

**TEMPORADA PRIMAVERA-VERANO**

<b>CATEGORÍA</b>	<b>PRODUCTO/ PLATO</b>	<b>COMPOSICIÓN / ALÉRGENOS</b>	<b>VALOR NUTRICIONAL / CALORÍAS</b>
ENTRANTE			
CARNE			
PESCADO			
.....			



**ANEXO Q. CARTA DE VINOS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**RESTAURANTE**

<b>Nº</b>	<b>TIPO</b>	<b>CATEGORÍA</b>	<b>D.O.</b>	<b>IDENTIFICACIÓN</b>
	TINTO / BLANCO / ROSADO...	CRIANZA / RESERVA / ...	RIOJA / RIBERA / ...	



**ANEXO R. PROPUESTA MENÚ CONGRESO  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**RESTAURANTE**

PRIMEROS							
PLATO	CLASIFICACIÓN				INGREDIENTES	GRAMAJES	OTROS: ELABORACION, ALÉRGENOS...
	BAJO EN CALORÍAS	VEGETARIANO	SIN GLUTEN	SIN LACTOSA			
					-... -...	-... -...	
SEGUNDOS							
PLATO	CLASIFICACIÓN				INGREDIENTES	GRAMAJES	OTROS: ELABORACION, ALÉRGENOS...
	BAJO EN CALORÍAS	VEGETARIANO	SIN GLUTEN	SIN LACTOSA			
					-... -...	-... -...	
POSTRES							
PLATO	CLASIFICACIÓN				INGREDIENTES	GRAMAJES	OTROS: ELABORACION, ALÉRGENOS...
	BAJO EN CALORÍAS	VEGETARIANO	SIN GLUTEN	SIN LACTOSA			
					-... -...	-... -...	



**ANEXO S. DISTRIBUCIÓN DE LOS PUNTOS DE VENTA  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA**

<b>EDIFICIO</b>	<b>NUMERO DE MÁQUINAS DE BEBIDAS CALIENTES</b>	<b>NÚMERO DE MÁQUINAS DE BEBIDAS FRÍAS</b>	<b>NÚMERO DE MÁQUINAS DE SÓLIDO</b>
PALACIO			
AMPLIACIÓN I			-
AMPLIACIÓN II			
AMPLIACIÓN III			
AMPLIACIÓN IV			



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

## ANEXO T. OFERTA DE PRODUCTOS EN MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

### PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN

Nº	NOMBRE DEL PRODUCTO	MARCA O PROVEEDOR	CATEGORIA				
			ECO	BIO	ORGÁNICO	COMERCIO JUSTO	OTROS (indicar)
1							
2							
3							



**ANEXO U. PROPUESTA DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SALAS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

**TIPO DE EQUIPAMIENTO:.....**

**NÚMERO DE COMANDERAS O DISPOSITIVOS:**

PUNTO DE SERVICIO	NÚMERO DE DISPOSITIVOS		
	COMANDERAS	AVISADORES	...
CAFETERÍA AMPLIACIÓN I			
AUTOSERVICIO AMPL I			
...			

**INFRAESTRUCTURA NECESARIA:.....**

**PLAN DE IMPLANTACIÓN Y PUESTA EN MARCHA:**

**PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO:**

**BENEFICIOS:**

PARA EL USUARIO	PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO

**DESCRIPCION DE LOS SISTEMAS DE PAGO OFERTADOS:.....  
.....**



**ANEXO V. ORGANIZACIÓN DE LOS PUNTOS DE SERVICIO  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

ASIGNACIÓN DE RECURSOS POR PUNTOS DE SERVICIO Y HORARIO, CON INDICACIÓN DETALLADA DE LOS REFUERZOS INCORPORADOS

SE DIFERENCIARÁ LA ORGANIZACIÓN POR DÍAS CON ACTIVIDAD PARLAMENTARIA Y DÍAS CON ACTIVIDAD SOLAMENTE ADMINISTRATIVA.

TIPO DE ACTIVIDAD		<input type="checkbox"/> PARLAMENTARIA			<input type="checkbox"/> ADMINISTRATIVA					
<b>IDENTIFICACIÓN PUNTO DE SERVICIO:.....</b>										
		FRANJAS HORARIAS								
		A	B	C						SUBTOTAL
<b>RECURSOS</b>	ENCARGADO									
	CAMARERO 1		BARRA							
	....									
					MESAS					
		REFUERZO 1 Categoría:.....								
		REFUERZO 2 Categoría:.....								
	....									
SUBTOTAL RECURSOS										
TOTAL RECURSOS										



**ANEXO W. CALIDAD DE PRODUCTOS OFERTADOS POR CATEGORÍAS  
PLANTILLA PARA PRESENTACIÓN**

NOMBRE	GRUPO (*)	TRATAMIENTO	CLASIFICACIÓN (**)	CALIDAD
	<input type="checkbox"/> Verduras y hortalizas <input type="checkbox"/> Carnes magras, aves y huevos <input type="checkbox"/> Pescados <input type="checkbox"/> Legumbres <input type="checkbox"/> Frutos Secos <input type="checkbox"/> Bebidas <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Pan	<input type="checkbox"/> Fresco <input type="checkbox"/> Ultra congelado <input type="checkbox"/> Conserva <input type="checkbox"/> Al vacío <input type="checkbox"/> Otro....	<input type="checkbox"/> Ecológico <input type="checkbox"/> Orgánico <input type="checkbox"/> Otro..... <input type="checkbox"/> Sin Gluten <input type="checkbox"/> Sin Lactosa ...	<input type="checkbox"/> 1ª <input type="checkbox"/> superior <input type="checkbox"/> ...
	<input type="checkbox"/> Verduras y hortalizas <input type="checkbox"/> Carnes magras, aves y huevos <input type="checkbox"/> Pescados <input type="checkbox"/> Legumbres <input type="checkbox"/> Frutos Secos <input type="checkbox"/> Bebidas <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Pan	<input type="checkbox"/> Fresco <input type="checkbox"/> Ultra congelado <input type="checkbox"/> Conserva <input type="checkbox"/> Al vacío <input type="checkbox"/> Otro....	<input type="checkbox"/> Ecológico <input type="checkbox"/> Orgánico <input type="checkbox"/> Otro..... <input type="checkbox"/> Sin Gluten <input type="checkbox"/> Sin Lactosa ...	

(\*) y (\*\*) Según lo indicado en la prescripción 8ª del presente pliego.

(\*\*) La clasificación deberá venir acreditada mediante etiqueta tipo *etiqueta ecológica europea* o similar.



## **ANEXO X. RECOPIACIÓN DE PLANTILLAS Y PLANES A PRESENTAR POR LA EMPRESA LICITADORA**

Lo licitadores deberán presentar la siguiente documentación para la valoración de las ofertas técnicas:

### **ASPECTOS GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN**

---

- **PLAN DE ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO:** estructura humana y número de efectivos que formará parte el equipo de implantación en el centro así como la organización del servicio ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO V. Se incluirán los sistemas electrónicos de gestión de salas y sistemas electrónicos de pago, ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO U.
- **PLAN DE CONTINGENCIA:** plan propuesto por la empresa para una eventual contingencia, teniendo como referencia la plantilla incluida en el ANEXO D.
- **PLAN DE LIMPIEZA:** protocolo de limpieza, frecuencia de realización y productos de limpieza propuestos, esto último ajustándose a la plantilla propuesta en el ANEXO E.
- **PLAN DE EFICIENCIA ENERGÉTICA:**
  - Protocolo de ahorro energético
  - Plan de gestión de residuos.
- **PLAN DE SEGUIMIENTO DEL SERVICIO:**
  - Descripción de indicadores para garantizar la calidad.
  - Herramientas de control.
  - Canal de quejas y sugerencias.
  - Propuesta de soluciones digitales para valoración de la calidad del servicio por parte de los usuarios (materia prima, tiempos de espera y atención al cliente).
- **EQUIPAMIENTO APORTADO A LA EXPLOTACIÓN:** se ajustará a la plantilla propuesta en el ANEXO F.
- **BENEFICIOS SOCIALES Y PLAN DE INCENTIVOS PARA EL PERSONAL:** propuesta de beneficios sociales y plan de incentivos dirigidos a incrementar la productividad y rendimiento de los empleados.



- PLAN DE FORMACIÓN DEL PERSONAL, ajustado a la plantilla propuesta en el ANEXO G.
- PROPUESTA DE CALIDAD DE PRODUCTOS OFERTADOS: propuesta de productos ofertados con indicación de la calidad, grupo, etc, ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO W.

## AUTOSERVICIOS

---

- PROPUESTA DE COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS
  - Propuesta quincenal, según plantilla incluida en el ANEXO H.
  - Opciones diarias de platos, según plantilla incluida en el ANEXO H.
  - Variedades de pan, según plantilla incluida en el ANEXO K.
  - Ingredientes de ensaladas, según plantilla incluida en el ANEXO I.
- PROPUESTA DE GRAMAJES: propuesta de cada categoría, ajustándose a la plantilla propuesta en el ANEXO J.

## CAFETERÍAS

---

- DESAYUNOS Y/O MERIENDAS:
  - Propuesta básica de desayunos, con detalle de ingredientes, ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO M.
  - Propuesta de variedades de pan ofertada en cafeterías, ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO L.
- PROPUESTA SEMANAL DE PLATOS COMBINADOS, ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO N.
- PROPUESTA DEL PLAN DE SERVICIO “PARA LLEVAR”, teniendo como referencia la plantilla incluida en el ANEXO O.

## RESTAURANTE

---

- CARTA DE RESTAURANTE: propuesta de Carta, teniendo como referencia la plantilla del ANEXO P.
- CARTA DE VINOS: ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO Q.
- PROPUESTA DE MENÚ CONGRESO: propuesta según la plantilla incluida en el ANEXO R.



## SERVICIOS DE ATENCIÓN PARLAMENTARIA

---

- PROPUESTA: propuesta de las opciones, ajustándose a lo indicado en la prescripción 9 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

## MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICAS

---

- PROPUESTA DE VENTA AUTOMÁTICA:
  - Distribución máquinas venta automática ofertadas por los edificios de la Cámara, ajustándose a la plantilla incluida en el ANEXO S.
  - Relación de productos ofertados en las máquinas, ajustándose a la plantilla del ANEXO T.