



Suprimida la prescripción 10.5 por acuerdo de la Mesa de la Cámara de 10 de abril de 2018

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN	3
2.1.SERVICIOS DE CAFETERÍAS, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE	3
2.2.MÁQUINAS DE VENDING	3
3. PUNTOS DE SERVICIO	4
3.1.PUNTOS DE SERVICIO: CAFETERÍA, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE	4
3.2.PUNTOS DE SERVICIO: MÁQUINAS DE VENDING.....	5
3.3.OBRAS	6
4. INSTALACIONES Y MAQUINARIA	6
5. LIMPIEZA Y OPERACIONES DE HIGIENE.....	7
6. SUMINISTROS Y PLAN DE AHORRO ENERGÉTICO.....	8
7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	8
7.1.COMIENZO DEL SERVICIO	8
7.2.USUARIOS	8
7.3.HORARIOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	9
8. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.....	11
9. PROPUESTAS DE RESTAURACIÓN	12
9.1.CAFETERÍAS, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE	12
10. PERSONAL	17
10.1.PLANTILLA.....	17
10.1.1. Organización de los puntos de servicio, plan de contingencias	17



10.1.2.	Beneficios sociales y/o plan de incentivos.....	17
10.1.3.	Variaciones de plantilla	18
10.1.4.	Bajas y ausencias	18
10.1.5.	Vacantes por jubilación o incapacidad permanente.....	18
10.2.	FORMACIÓN DEL PERSONAL	18
10.3.	OBLIGACIONES EN MATERIA DE PERSONAL	19
10.4.	MEDIDAS DE SEGURIDAD (Acreditaciones y accesos).....	19
10.5.	HUELGAS.....	20
11.	RECLAMACIONES, QUEJAS Y SUGERENCIAS.....	20
12.	SEGUIMIENTO, INSPECCIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN DEL CONTRATO.	20
ANEXO A.	INVENTARIO DE MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO POR PUNTOS DE SERVICIO	23
ANEXO B.	LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS Y LÍMITES DE PRECIO.....	29
ANEXO C.	RELACIÓN DEL PERSONAL A SUBROGAR, CATEGORÍA Y ANTIGÜEDAD	36



1. OBJETO

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

- **Servicio de Cafeterías.**
- **Autoservicios.**
- **Servicio de Restaurante.**
- **Máquinas de vending.**

2. CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN

2.1. SERVICIOS DE CAFETERÍAS, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE

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: productos de cafetería, servicio de café y agua para reuniones parlamentarias, almuerzos oficiales, pausas café en reuniones parlamentarias, servidos tanto de forma individual como para reuniones de trabajo en las condiciones determinadas en la prescripción 7.3 (HORARIO) y 3.1 (PUNTOS DE SERVICIO) del presente pliego. Las comidas y cenas servidas en la vivienda institucional tendrán 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 regirán según lo dispuesto para esta prestación.

2.2. MÁQUINAS DE VENDING

El servicio de máquinas de vending 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.
- Los costes financieros del pago distinto al efectivo.
- 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.
- **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.
- **Servicio de alimentos sólidos**: productos de bollería, dulces y otros, sándwiches, galletas, chocolates y frutos secos.

Todos los productos serán de la mejor calidad debiendo relacionarse las marcas y composiciones alimentarias.

Se presentará la rotación de los productos ofertada, debiendo producirse como mínimo una variación del 50% de la oferta una vez al mes.

Al menos el 40% de la oferta será de productos saludables, tales como frutas, ensaladas, o productos ecológicos y/o sin gluten, orgánicos, debidamente etiquetados como tales.

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.

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 1
Resto de dependencias	Ampliación I Ampliación III Vivienda Institucional	Comedores de respeto Comedores de Gala Comedores de la vivienda	Salones 209,12 Salones 214,34

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, especificando el modelo escogido, los dispositivos ofertados, el plan de implantación y los beneficios para el usuario así como para la gestión del servicio.

Asimismo, los licitadores presentarán una propuesta de modernización de los sistemas de pago para permitir a los usuarios de cafetería, autoservicios y restaurante el pago mediante sistemas de pago digitales (apple pay, vizum, Google pay u otros) incluyendo también una alternativa similar para los titulares de la tarjeta comedor, que deberá incluir modelo, plan de implantación, dispositivos o elementos y beneficios de la propuesta”.-

3.2. PUNTOS DE SERVICIO: MÁQUINAS DE VENDING

El lugar de instalación de máquinas de vending estará sujeta a la autorización de la Secretaría General del Congreso de los Diputados. Los licitadores presentarán el número de máquinas ofertadas tal y como se establece en la cláusula 10ª de PCA (Cuadro 16) 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 Y MAQUINARIA

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.

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 aquellos 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.

Igualmente, serán por cuenta del adjudicatario las reposiciones derivadas de roturas, extravíos, etc. que deberán ser de la misma calidad y modelos iniciales. En caso de no ser posible, deberán ser autorizadas 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.



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 prescripciones 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 prudencial de tiempo tras el cual, de no producirse, será causa por sí sola de resolución del contrato.

Los licitadores presentarán la documentación necesaria para la valoración de 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 la cláusula 10ª del pliego de cláusulas administrativas (SOBRE 2, punto 1).

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



LIMPIEZA MÁQUINAS DE VENDING

Correrá a cargo del adjudicatario, tal y como se establece en la prescripción 2ª.3 de este pliego.

6. SUMINISTROS Y PLAN DE AHORRO ENERGÉTICO

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.

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.

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 deberán presentar un plan destinado a fomentar el ahorro energético 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, indicando en el plan el potencial de ahorro energético en electricidad, agua y gas en porcentaje sobre el consumo en el momento de la adjudicación tal y como establece la cláusula 10ª del PCA (SOBRE 2, apartado 1).

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. 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.

En caso de que el adjudicatario sea una empresa distinta de la que viene prestando el servicio, ésta continuará asumiendo los costes salariales y de explotación del servicio hasta el inicio del contrato por parte del nuevo adjudicatario, facilitándole a éste todo lo necesario para efectuar la transición dentro de los 30 días anteriores al inicio del contrato o en el plazo ofertado.

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, cualquiera que sea su categoría. El personal del Senado, podrá asimismo acceder a los



servicios de cafetería, autoservicio y restauración beneficiándose de los mismos precios y condiciones del servicio que el personal del Congreso.

Acompañantes

Se considerarán acompañantes aquellas personas que, debidamente acreditados accedan a los servicios de comedor, cafetería o restaurante junto a personal que preste servicio en el Congreso de los Diputados, funcionarios o parlamentarios, aplicándose el régimen de precios establecido en la cláusula 27ª del pliego de condiciones administrativas. Quedarán exceptuados de estas condiciones los dos primeros acompañantes.

Servicios de atención parlamentaria

La Presidencia, los miembros de la Mesa, Diputados, Secretaría General, Secretarías Generales Adjuntas y Directores de la Administración parlamentaria, podrán ser atendidos en sus despachos y salas de reuniones, tanto a título individual como para reuniones de trabajo. Este servicio se realizará siempre en horario de apertura de cafetería y comedor y estará sometido al régimen de precios establecido en la cláusula 27ª del pliego de condiciones administrativas.

Máquinas expendedoras (vending)

Podrá hacer uso de las máquinas de vending 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	<u>Ordinario (8:30 a 20:00)</u> 08:30 - 12:00 13:30 - 16:30 16:30 a cierre <u>Extraordinario</u> 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	<u>Ordinario</u> 13:30 a 16:30 <u>Extraordinario</u> 21:00 hasta las 22:30	Menús autoservicio Extraordinariamente se servirá el Menú cena.
CAFETERIA	A 3, 6º Planta	<u>Ordinario (9:00 a 20:00)</u> 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



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

AUTOSERVICIO	A3, Planta baja	<u>Ordinario (8:30 a 16:30)</u> 8:30 a 12:00 horas 13:00 a 16:30 horas	Desayunos Menús autoservicio
PLANTA BAJA	Palacio	<u>Ordinario</u> 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	<u>Ordinario</u> 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 el mes de agosto, enero y julio o en periodos de disolución de las Cámaras, en función de las necesidades, podrá autorizarse el cierre parcial o total de las instalaciones durante una parte o la totalidad del referido mes de agosto. Igualmente podrá, a propuesta del adjudicatario, previa autorización expresa de la Secretaria 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 antes establecidos 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 SERVICIOS INSTITUCIONALES PARA ACTOS Y EVENTOS

El horario de los servicios para actos y eventos por motivos institucionales se facilitará al adjudicatario con el tiempo suficiente para su realización, debiendo comenzar el servicio con la antelación suficiente para garantizar el servicio y finalizar con el tiempo necesario para la limpieza y recogida del servicio y materiales.

HORARIO SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENDING

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



8. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Los licitadores deberán ofertar como mínimo todos los productos detallados en el ANEXO B del presente pliego.

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:

- **Verduras y hortalizas:** serán preferiblemente frescas, de temporada y de primeras calidades. El peso mínimo en los menús normales y bajo en calorías será de 200 gr y en los menús especiales de 250 gr.
- **Carnes:** todas ellas (aves, vacuno, ovino, porcino, etc.) serán preferentemente frescas y de primeras calidades y deberán tener deshuesadas y en crudo un peso mínimo de 150 gr por ración de menú normal y dietético y en los menús especiales de 200 gr.
- **Pescados:** serán preferiblemente frescos, debiendo respetar la normativa sanitaria al respecto. En caso de ser congelados, deberán ser marcas que acrediten primeras calidades. Tendrán un peso mínimo de 200 gramos en menús normales y bajo en calorías y de 250 gr en menús especiales. En todo caso deberá acreditarse denominación y origen.
- 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.
- **El pan** se ofrecerá en piezas no inferiores a 45 gramos y deberá haber tres variedades de la cual una será de pan integral y una variedad sin gluten.
- 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*, que lo identifique como tal de acuerdo a un procedimiento o reglamento.

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 se utilizarán criterios de dieta saludable, de acuerdo con las recomendaciones de dieta sana de la OMS (<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/es/>), utilizando preferiblemente formas de cocción bajas en grasas, con aceite de oliva virgen (AOVE) y menor uso de conservantes, primando especialmente las ofertas relativas a las modalidades del menú y los platos combinados bajos en calorías.

En todos los servicios se servirá, sin coste alguno, todas las jarras de agua que sean



requeridas por los usuarios.

Los productos servidos en las máquinas de vending 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, clasificación y rotación propuesta en los términos expuestos en la cláusula 10ª del Pliego de condiciones administrativas.

9. PROPUESTAS DE RESTAURACIÓN

9.1. CAFETERÍAS, AUTOSERVICIOS Y RESTAURANTE

Los licitadores deberán presentar las siguientes propuestas de restauración de acuerdo con el correspondiente servicio:

SERVICIO	PROPUESTA
Cafeterías	Una propuesta de desayuno en las siguientes modalidades: - Desayuno continental - Desayuno especial - Desayuno superior - Desayuno bajo en calorías Una <u>propuesta semanal</u> de platos combinados (5 variedades semanales + 1 dietética) Una propuesta de bocadillos, pulgas y sándwiches (21 variedades entre las tres categorías) Una propuesta de artículos de bar- cafetería de los siguientes grupos, incluyendo marca y/o proveedor, se incluirá una propuesta de rotación para cada categoría. - Cafés, infusiones y zumos - Bollería, repostería, churros, bizcochos caseros y similar - Preparados lácteos y similar - Aguas, refrescos, cervezas y vinos - Bocadillos, pulgas, sandwiches - Montaditos, pinchos, canapés y tostas - Raciones frías (al menos 5 variedades) - Raciones de cocina (al menos 5 variedades) - Postres (al menos 5 variedades)
Autoservicios	1 modelos de menús de cada modalidad: - Menú diario (4 primeros y 4 segundos) - Menú diario bajo en calorías - Menú vegetariano - Menú especial Una propuesta de productos para el buffet libre de ensaladas, con indicación de bases e ingredientes adicionales. Un plan mensual de restauración colectiva, con indicación de la composición y las formas de cocción.
Restaurante	Una propuesta de una carta para cada temporada: - Carta de otoño - Carta de invierno - Carta de primavera - Carta de verano



	Una propuesta de carta de vinos
Servicios de atención parlamentaria	Una propuesta de cada categoría: - Desayuno de trabajo - Desayuno de trabajo especial - Almuerzo de trabajo - Almuerzo de trabajo especial - Pausa - café para reuniones parlamentarias - Cena de trabajo - Cena de trabajo especial

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

Desayunos o Meriendas

- **Desayuno/ Merienda continental** → 1 Bebida + bollería o tostada de barrita o molde (mantequilla, mermelada o tomate natural rallado con aceite y sal) o churros y porras.
- **Desayuno/ Merienda especial** → Similar al desayuno continental o pulga variada o pincho de tortilla
- **Desayuno/ Merienda superior** → 1 Bebida + pulga variada o pincho de tortilla + zumo natural
- **Desayuno/ Merienda saludable** → 1 Bebida + fruta de temporada por piezas o preparada o una alternativa baja en calorías.

Menús Autoservicios

Menú diario en autoservicio → Los licitadores deberán presentar una propuesta de composición basada en cuatro opciones del primero y cuatro opciones del segundo, pan, postre y bebida envasada. Deberán detallar la composición así como las formas de cocción. Asimismo, presentarán una propuesta mensual de menú diario (mes de marzo). El menú diario se podrá disfrutar en las siguientes modalidades:

- a) **Completo:** primero, segundo, pan, postre y una bebida. Se considerará menú completo cuando la opción sea dos primeros, pan y postre o dos segundos pan y postre. Se podrá cambiar uno de los platos principales por una ensalada del buffet.
- b) **Medio menú:** un primero o un segundo, pan, postre y una bebida.

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, frituras, etc. acompañados de guarnición.

Los postres consistirán en fruta en piezas o preparada, productos lácteos o repostería.



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

En todos los menús, la bebida envasada podrá ser sustituida por postre o el postre podrá ser sustituido por bebida envasada.

El buffet de ensaladas pondrá a disposición de los comensales al menos por 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, variando la oferta al menos dos veces por semana.

Los dos autoservicios alternarán el menú diario.

- c) **Menú diario bajo en calorías:** Habrá siempre una opción de esta modalidad de menú cuya composición será de un primero, un segundo (a elegir entre dos opciones), pan, postre y bebida.

También podrá servirse esta variedad en la modalidad de medio menú.

- d) **Menú vegetariano:** Habrá siempre una opción de esta modalidad de menú, cuya composición será de un primero, un segundo, pan, postre y bebida.

También podrá servirse esta variedad en la modalidad de medio menú.

- e) **Menú especial** → Habrá siempre una opción de esta modalidad de menú, cuya composición será de un primero, un segundo, pan, postre y bebida y cuya especialidad deriva de que para su elaboración se utilizarán productos sin gluten y/o sin lactosa.

También podrá servirse esta variedad en la modalidad de medio menú.

Gramajes

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

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.

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 a los mismo precios que la tarifa general, se aplicará un suplemento por el recipiente de 0,25 €.

El adjudicatario está obligado a exponer, con la debida antelación, los menús y platos combinados que servirán diariamente, así como a publicarlos en lugar visible y accesible a todos los usuarios, obligadamente 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. Se ofrecerá una opción de plato combinado al día en cada una de las cafeterías, siendo diferente en ambas y variando todas las semanas. Los licitadores deberán presentar una propuesta de 5 platos combinados más uno bajo en calorías y/o vegetariano. (Apartado 3.1 del SOBRE 2. Cuadro 6)

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, de acuerdo con el apartado 3.1 del SOBRE 2 de la cláusula 10ª del PCA (cuadro 8).Asimismo, deberán presentar su propuesta de rotación para estos artículos, especificando los grupos que variarán y cada cuanto tiempo de acuerdo con lo establecido en la cláusula 10ª del PCA

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



Carta de restaurante

Los licitadores deberán presentar al menos una propuesta de carta para cada temporada (otoño, invierno, primavera y verano) que deberá incluir, al menos, entradas, primeros platos, carnes, pescados, postres y bebidas. En la propuesta se añadirá la rotación propuesta (cláusula 10ª, apartado 5.1, cuadros 10, 11, 12 y 13 del PCA).

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 la cláusula 10ª del PCA (apartado 5.1 Cuadro 14)

Servicios de atención parlamentaria

Además de los servicios individuales, para reuniones de trabajo, los servicios de atención parlamentaria deberán tener una oferta, que contendrá como mínimo la siguiente composición:

- **Desayuno de trabajo** → deberá incluir, al menos, café e infusiones, pastas o mini bollería, o mini sándwiches fríos o chapatas y agua mineral.
- **Desayuno de trabajo especial** → la misma composición del desayuno de trabajo más zumo de naranja natural.
- **Almuerzo de trabajo** → primer plato, segundo plato, postre, cafés e infusiones, delicias, vino y agua mineral. 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.
- **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** → similar al almuerzo de trabajo.
- **Cena de trabajo especial** → similar al almuerzo de trabajo especial.

Las cenas de trabajo (ordinaria 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. Estos servicios se facturarán conforme a lo establecido en la cláusula 27ª del PCA.

Los licitadores deberán presentar sus propuestas de acuerdo con el cuadro 9 establecido en el apartado 3.1 del SOBRE 2 de la cláusula 10ª del PCA.).



10. PERSONAL

10.1. PLANTILLA

Las plantillas serán las necesarias para la correcta prestación en todo momento. Dentro del marco establecido en la cláusula 30ª 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, plan de contingencias

Cafeterías, autoservicios y restaurantes

Los licitadores deberán presentar un plan de organización y asignación de personal para los días con actividad parlamentaria (pleno y comisiones) y otro para los días con actividad administrativa (sin pleno y comisiones).

Los licitadores deberán presentar una propuesta de organización del servicio de restaurante debiendo respetar el ratio mínimo de 1 camarero cada 20 comensales.

Para ello deberán efectuar una visita a las instalaciones en cada circunstancia, de tal forma que puedan determinar la dimensión y volumen de los servicios a ofertar. Las visitas serán acreditadas mediante certificados emitidos por la Dirección de Infraestructuras según lo establecido en la cláusula 10ª, SOBRE 1, apartado 16 del PCA.

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 la cláusula 10ª del PCA 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.

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.

10.2. 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 en los términos establecidos en la cláusula 10ª, SOBRE 2, apartado 1 del pliego de cláusulas administrativas, requiriendo como mínimo las siguientes temáticas:

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



10.3. OBLIGACIONES EN MATERIA DE PERSONAL

El adjudicatario, además del cumplimiento de la normativa vigente en materia de personal, 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. Los licitadores podrán presentar 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 el apartado 11.4 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 en base a 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 video vigilancia 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.

10.5. HUELGAS

Suprimida por acuerdo de la Mesa de la Cámara de 10 de abril de 2018

11. RECLAMACIONES, QUEJAS Y SUGERENCIAS

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.

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.
- 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.
- 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 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.



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

ANEXOS

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

ANEXO B: Listado de categorías de productos y servicios y límites de precio.

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

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

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



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

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 para reparar	2005
71	37419	Frigorífico en acero	2005
72	37421	Armario frigorífico con cuatro puertas	2005



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

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 con reparación	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



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

110	7491	Picadora de hielo	1995
111	7513	Salamandra	1995
112	7519	Cutter	1995
113	7522	Cutter	1995
114	7524	Picadora de Carne	1995
115	7546	Lavavajillas industrial	1995
116	7552	Termo de leche	1995
117	7559	Congeladora	1995
118	7560	Cámara de Carnes	1995
119	7561	Cámara de verduras	1995
120	19910	Bascula digital	1995
121	25330	Exprimidor	2004
122	37050	Batidora thermomix	2011
123	37051	Batidora thermomix	2011
124	37052	Batidora thermomix	2011
125	37231	Batidora de mano	2005
126	37234	Batidora mano	2005
127	37330	Termo de leche	1995
128	37332	Bascula	1995
129	37333	Secadora de cubiertos	2005
130	37334	Tren de lavado	1995
131	37336	Batidora	1995
132	37338	Cámara congeladora con dos puertas en acero	2011
133	37339	Microondas Industrial	2005
134	37341	Baño maría	2005
135	37343	Freidora	2005
136	37344	Freidora	2005
137	37346	Batidora	2005
138	37348	Picadora	1995
139	37350	Placa de inducción industrial	1995
140	37351	Cámara frigorífica con 2 puertas batientes	1995
141	37356	Horno de convección	1995
142	37357	Máquina de vacío	1995
143	37358	Armario caliente con Ruedas para distribución de comida	2005
144	37368	Tostador de pan doble	2003
145	37382	Campana extractora	1995
146	37383	Campana extractora	1995
147	37386	Molinillo de Café	2005



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

148	37387	Molinillo de Café	2005
149	37488	Tostador de pan doble	2005
150	37510	Cortadora de fiambre	2005
151	39036	Marmita eléctrica	2013
152	39037	Marmita eléctrica	2013
153	40120	Cocina a gas de 4 fuegos y horno	2014
154	40121	Cocina a gas de 4 fuegos y horno	2014
155	40122	Fry-top de gas con placa lisa	2014
156	40123	Fry-top de gas con placa lisa	2014
157	40124	Fry-top de gas con placa rayada	2014
158	40125	Fry-top de gas con placa rayada	2014
159	40126	Cocina de gas con horno	2014
160	40127	Cocina de gas con horno	2014
161	40128	Mesa refrigerada de tres puertas	2014
162	40129	Abatidor de temperatura	2014
163	40130	Lavadora escurridora de verduras	2014
164	40131	Horno	2008
165	40133	Mesa caliente pasante	2014
166	40134	Mesa caliente pasante	2014
167	40135	Mesa refrigerada con seno	2014
168	40136	Mesa refrigerada con seno	2014
169	40143	Armario para pescados	2014
170	40144	Lavadora de utensilios	2014
171	40209	Baño maría	2014
172	41380	Batidora de mano	2005
173	41381	Batidora de mano	2005
174	41382	Picadora	2002
175	41383	Cámara refrigerada basuras	1995
176	7488	Cámara frigorífica de 6 puertas	1995
177	7489	Cámara frigorífica de 4 puertas	1995
178	14690	Cámara frigorífica de 4 puertas	1995
179	33190	Deposito máquina de cubos de hielo	2006
180	33191	Máquina de cubos de hielo	2006
181	7286	Molinillo de Café	1995
182	19900	Tostador Eléctrico - para reparar	1995
183	37362	Cámara frigorífica con 2 puertas y depósito de hielo	1995
184	37363	Vitrina refrigerada de sobre mostrador	2000
185	37364	Cámara frigorífica con 4 puertas carga superior	1995



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

186	37365	Vitrina refrigerada con sobre mostrador	2000
187	37366	Cámara frigorífica con 2 puertas y depósito de hielo	1995
188	37367	Vitrina refrigerada con sobre mostrador	2000
189	37370	Cafetera de 3 servicios	2004
190	37371	Vitrina frigorífica con 2 puertas correderas de cristal	2004
191	37372	Cámara enfriadora	1995
192	37373	Plancha eléctrica	2000
193	37374	Vitrina frigorífica con 2 puertas correderas de cristal	1995
194	37375	Cámara frigorífica con 2 puertas batientes	1995
195	37376	Cámara enfriadora	1995
196	37377	Cafetera de 3 servicios	2004
197	37378	Molinillo de Café	1995
198	37379	Molinillo de Café	1995
199	37381	Campana extractora	1995
200	40203	Microondas	2014
201	41378	Tostador Eléctrico	1995
202	41386	Cámara frigorífica de 3 puertas	2017
203	37425	Microondas	2005
204	37428	Cafetera de 3 servicios	2005
205	41368	Tren de lavado	2017
206	41369	Armario Frigorífico con puerta de cristal	2017
207	41370	Armario frigorífico	2017
208	41371	Horno de gas	2017
209	41372	Horno de gas	2017
210	41373	Campana extractora de 8 filtros	2017
211	41374	Freidora de 1 seno a gas	2017
212	41375	Plancha lisa a gas	2017
213	41376	Cocina de 2 fuegos	2017
214	41377	Máquina de hielo	2017
215	41384	Cámara de 2 puertas frigoríficas	2017
216	41385	Cámara de 2 puertas frigoríficas	2017
217	41387	Pila lavamanos con pedal	2017



ANEXO B. LISTADO DE CATEGORÍAS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS Y LÍMITES DE PRECIO

AUTOSERVICIOS

MENU DEL DÍA**	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Menú del día (1) : 1º plato, 2º plato y postre + pan + bebida ó dos 1º platos + postre + Pan +bebida	9,28 €
Menú del día (2): dos 2º platos y postre + (Pan y bebida)	11,13 €
Medio menú: 1º plato o 2º plato o ensalada buffet + Postre+ Pan +bebida	6,91 €
Primer plato (sin pan, ni postre, ni bebida)	3,40 €
Segundo plato (sin pan, ni postre, ni bebida)	4,12 €
Ensalada buffet pequeña : 1 base + 4 ingredientes a elegir (sin pan, sin bebida, sin postre)	4,80 €
Ensalada buffet grande : 1 base + 6 ingredientes a elegir (sin pan, sin bebida, sin postre)	5,10 €
Menú del día en RESTAURANTE	13,82 €
Medio menú en RESTAURANTE	7,01 €
EXTRAS	
Plato Extra adicional al menú de día (1) : 2º plato Al menú del día completo (1) se puede añadir un 2º plato extra cuyo coste máximo es el reflejado en esta tabla	2 €
Postre Extra de Menú (en autoservicio)	1,86 €
Postre extra en restaurante	3,35 €
Ensalada de Buffet como guarnición (suplemento)*	1,03 €
Barrita de pan (unidad aproximadamente 45 grs.)*	0,26 €
Envase para llevar (unidad)*	0,25 €

* Estos servicios en Restaurante tienen un recargo del 10%

** Estos servicios en atención parlamentaria tienen un recargo del 10%. Si lleva servicio de camarero se aplicará un recargo del 15%



CAFETERIAS

DESAYUNOS Y MERIENDAS NORMALIZADOS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
DESAYUNO / MERIENDA CONTINENTAL	1,08 €
DESAYUNO / MERIENDA ESPECIAL	1,44 €
DESAYUNO / MERIENDA BAJO EN CALORIAS	1,08 €
DESAYUNO / MERIENDA SUPERIOR	2,17 €
Extras de Jamón york, jamón serrano, pavo, queso, quesos para untar, atún que no estén incluidos en el desayuno	0,80 €

CAFÉS, INFUSIONES, ZUMOS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Café solo o descafeinado con leche entera o desnatada	0,88 €
Café con leche especial (soja, almendra, arroz, sin lactosa y similares)	1,00 €
Descafeinado de sobre con o sin leche (entera o desnatada)	0,90 €
Descafeinado de sobre con leche especial (soja, almendra, arroz, sin lactosa y similares)	1,10 €
Vaso de leche normal o desnatada	0,98 €
Té, manzanilla, menta poleo con o sin leche (entera o desnatada)	0,88 €
Vaso de leche especial (soja, almendras, sin lactosa y similares)	1,00 €
Vaso de leche entera o desnatada o especial con cacao	0,98 €
Zumo de naranja (22 cl)	1,75 €
Zumo natural de otras frutas (22 cl)	2,32 €
Zumos envasados	1,03 €
Smoothies, batidos y otros preparados similares a base de frutas o verduras naturales	2,50 €
BOLLERÍA, REPOSTERÍA, CHURROS, BIZCOCHOS CASEROS, SIMILAR	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Tostada o barrita plancha con mantequilla y mermelada	0,93 €
Tostada o barrita plancha con aceite y tomate natural	1,24 €
4 churros	0,93 €
3 porras	0,93 €
Bollería básica (suizo, croissant, ensaimada o similares)	0,93 €
Bollería básica (suizo, croissant, ensaimada o similares) a la plancha o con mantequilla y mermelada	1,24 €
Tortel, palmera o bizcocho	1,24 €
Churro (unidad)	0,26 €
Porra (unidad)	0,37 €



PREPARADOS LÁCTEOS Y FRUTAS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Pieza de fruta de temporada	0,93 €
Yogur (normal, desnatado, de sabores)	0,98 €
Yogur con piezas de frutas o similar	1,05 €
Fruta de temporada preparada y pelada (incluido envase para llevar)	2,11 €
AGUAS, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS*	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Agua mineral de un litro	1,70 €
Agua mineral de medio litro	1,19 €
Agua mineral tercio	0,98 €
Agua vichy de cuarto	1,29 €
Caña de cerveza	0,96 €
Cerveza barril copa mediana	1,24 €
Cerveza barril copa grande	0,98 €
Botellín 1/3 de cerveza	1,44 €
Botellín 1/3 de cerveza sin alcohol	1,55 €
Bote de cerveza o refresco	1,03 €
Copa de vino blanco o rosado de la casa	1,19 €
Copa de vino tinto	1,90 €
Té al limón	1,35 €
Tinto de verano con gaseosa o con limón	1,50 €
Refrescos	1,03 €

* las Bebidas podrán servirse con aperitivo de patatas, aceitunas, frutos secos u opciones similares por cortesía

PLATOS COMBINADOS*	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
PLATO Sencillo (incluida la opción baja en calorías)	6,50 €
PLATO de la semana	9,23 €
PLATO ESPECIAL	11,39 €

* Estos servicios en atención parlamentaria tienen un recargo del 10%. Si lleva servicio de camarero tiene recargo del 15%



BOCADILLOS, PULGAS Y SANDWICHES . MONTADITOS, PINCHOS, CANAPES Y TOSTAS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
SANDWICHES	
Jamón york o solo queso	1,70 €
Mixto	2,58 €
Bacon	2,32 €
Vegetal (lechuga, tomate, huevo duro, espárragos y mahonesa)	2,89 €
Sencillos (según oferta del licitador)	2,50 €
Completo (según oferta del licitador), todos los extras incluidos	3,00 €
BOCADILLOS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Fríos no ibéricos	3,00 €
Fríos ibéricos	5,00 €
Fríos con conservas	3,00 €
Calientes	3,00 €
Calientes con extras de lechuga, tomate, queso o similar	3,50 €
Suplementos por extra (tomate, lechuga, queso o similar)	0,50 €
PULGAS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Pulgas variadas frías	1,44 €
Pulgas variadas frías ibéricos	1,65 €
MONTADITOS, PINCHOS, CANAPES Y TOSTAS	
MONTADITOS	
Fríos no ibéricos	1,50 €
Fríos ibéricos	2,50 €
Fríos con conservas	1,50 €
Calientes	1,50 €
Calientes con extras de lechuga, tomate, queso o similar	1,75 €
Suplementos por extra (tomate, lechuga, queso o similar)	0,50 €
PINCHOS, CANAPÉS Y TOSTAS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Pinchos frío	1,60 €
Pinchos calientes	1,80 €
Canapés fríos	2,00 €
Canapés calientes	2,50 €
Canapés variados	1,96 €
Tostas frías	3,00 €
Tostas calientes	3,50 €



EXTRAS	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Extra de tomate	0,36 €
Extra de queso	0,82 €
Extra de queso manchego	1,49 €
RACIONES	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
RACIONES FRIAS*	
Jamón ibérico de bellota	18,04 €
Jamón ibérico de cebo	10,00 €
Jamón serrano de bodega	9,28 €
Lacón	5,98 €
Boquerones en vinagre	5,46 €
Salmón marinado	6,91 €
Queso Manchego	6,50 €
Tortilla española	7,27 €
Tortilla francesa	2,42 €
Ensaladilla rusa	3,04 €
Empanada gallega (porción)	2,47 €
Otras raciones frías ofertadas por el licitador (Precio máximo)	12,00 €

* Se podrán ofertar medias raciones, reduciendo el precio proporcionalmente

RACIONES DE COCINA*	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Champiñón al ajillo	3,30 €
Morcilla de burgos	4,74 €
Chistorra	4,74 €
Calamares andaluza	5,10 €
Croquetas artesanas jamón, pollo, huevo (unidad)	1,50 €
Croquetas artesanas vegetales (unidad)	1,50 €
Croquetas variadas otras especialidades(unidad)	0,82 €
Pulpo a la gallega	10,05 €
Pimientos asados	8,14 €
Lacón a la gallega	7,11 €
Otras raciones ofertadas por el licitador (precio máximo)	15,00 €

* Se podrán ofertar medias raciones, reduciendo el precio proporcionalmente



POSTRES	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Fruta de temporada (una pieza)	0,80 €
Fruta de temporada preparada y pelada (incluido envase para llevar)	2,00 €
Macedonia de frutas naturales	2,80 €
Postres lácteos	3,00 €
Tartas, flanes y similares de elaboración casera	3,00 €
Helados de sabores	2,50 €

SERVICIOS DE ATENCIÓN PARLAMENTARIA *	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Desayuno de trabajo	10,05 €
Desayuno de trabajo especial	12,84 €
Almuerzo de trabajo	17,31 €
Almuerzo de trabajo especial	21,00 €
Pausa café para reuniones parlamentarias	1,14 €
Cena de trabajo	21,00 €
Cena de trabajo especial	25,00 €

* Los servicios de atención parlamentaria tienen un recargo del 10% en servicio individual.
Si lleva servicio de camarero tiene recargo del 15%

RESTAURANTE

Restaurante	
Cartas de Primavera, Verano, Otoño e Invierno	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Entrantes	12,00 €
Primeros platos	14,00 €
Segundos platos	22,00 €
Postres	6,00 €
PROMEDIO DE PLATOS DE LA CARTA	13,50 €

Carta de Vinos	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Oferta realizada por el licitador	Libre



MAQUINAS DE VENDING

PRODUCTOS DE VENDING (según ejemplo o similares)	PRECIO MAXIMO DE LICITACIÓN
Café e Infusiones	0,52 €
Refrescos de 33 cl	0,63 €
Bebidas isotónicas y refrescos de té con o sin azúcares	0,73 €
Refrescos light o Zero	0,60 €
Agua 50 cl	0,31 €
Patatas fritas	0,84 €
Otros aperitivos de patata, maíz, o similares	0,94€
Galletas	0,94 €
Chocolates y chocolatinas	0,94 €
Bollería	0,94 €
Frutos secos	0,94 €
Sándwiches	1,17 €
Empanadas-Croissants	1,37 €
Barritas energéticas, proteínicas, cereales y similares	0,90 €
Frutos secos superior	1,00 €
Quínoa	0,90 €
Zumos de frutas Zero o bajos en azúcares	0,90 €
Preparados lácteos con bífidos, pro bióticos y similares	0,70 €
Productos sin lactosa (yogur o mix)	1,80 €
Yogures bebibles	1,80 €
Ensaladas frescas para llevar (ofertadas por el licitador)	3,00 €
Sándwiches variados (ofertados por el licitador)	2,50 €
Wrap o similar (ofertados por el licitador)	2,50 €
Fruta fresca preparada (ofertadas por el licitador)	2,00 €
Zumos naturales de frutas	1,50 €
Zumo de naranja recién exprimido	2,50 €



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

Contrato	Antigüedad	Categoría profesional	Jornada semanal
100	01.04.1990	10 COCINEROS	40.00
100	11.02.2002	SUPERVISOR	40.00
100	11.05.2010	ENCARGADO	35.00
100	15.09.1994	ENCARGADO	40.00
200	28.01.1985	CAMARERO/A	22.50
100	04.09.1998	CAMARERO/A	40.00
100	03.10.2005	JEFE DE COCINA	40.00
100	01.10.1980	ENCARGADO	40.00
100	01.09.2000	AYUDANTE COCINA	40.00
100	01.09.2003	CAMARERO/A	40.00
540	01.09.1980	ENCARGADO-2	10.00
100	13.04.2006	AUX.COLECTIVIDADES	40.00
100	23.02.2005	DEPENDIENTE BARRA	25.00
100	10.03.1995	10AUX.COLECTIVIDADES	40.00
100	14.09.1981	JEFE DE COCINA	40.00
100	21.02.2005	DEPENDIENTE BARRA	40.00
100	01.09.1994	CAMARERO/A	40.00
540	05.09.1983	COCINERO (SC)	10.00
100	30.07.2003	10AUX.COLECTIVIDADES	40.00
100	06.12.1982	COCINERO (SC)	40.00
100	09.09.1996	CAMARERO/A	40.00
100	03.11.2005	AUX.COLECTIVIDADES	40.00
100	09.05.2005	COCINERO (SC)	40.00
100	27.01.2003	DEPENDIENTE BARRA	40.00
200	03.09.2007	DEPENDIENTE BARRA	20.00
100	28.05.2007	MARMITON	40.00
200	02.10.2006	DEPENDIENTE BARRA	25.00
100	03.09.2001	CAMARERO/A	40.00
100	01.09.2009	DEPENDIENTE BARRA	40.00
100	03.03.1986	AYTE. CAMARERO	40.00
100	26.09.2005	AYUDANTE COCINA	40.00
100	12.01.2009	CAMARERO/A	35.00
100	11.12.2003	AYUDANTE COCINA	40.00
100	19.09.2007	DEPENDIENTE BARRA	40.00
100	01.02.2011	AUX.COLECTIVIDADES	40.00



DIRECCIÓN TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

100	01.09.1994	ENCARGADO	40.00
100	06.10.1980	ENCARGADO	40.00
100	05.11.1984	MAITRE	40.00
100	03.09.1984	OFICIAL DE SEGUNDA	40.00
100	08.09.2014	COCINERO (SC)	40.00
100	20.06.2014	COCINERO (SC)	40.00
200	24.09.2014	AUX.COLECTIVIDADES	39.00
100	11.02.2015	CAMARERO/A	40.00
502	14.11.2016	AUX.COLECTIVIDADES	39.00
502	17.04.2017	AYUDANTE COCINA	39.00
502	17.04.2017	CAMARERO/A	39.00
502	20.04.2017	AUX.COLECTIVIDADES	39.00

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