



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN INSTALACIONES DEL EJÉRCITO DE TIERRA DESPLEGADAS EN EL ÁREA DE RESPONSABILIDAD GEOGRÁFICA DE LA DIRECCIÓN DE ACUARTELAMIENTO.**

### **1.- OBJETO DEL CONTRATO.**

Este Pliego de Prescripciones Técnicas, en adelante PPT, tiene por objeto definir las condiciones técnicas que regirán la explotación del servicio de CAFETERÍA para las instalaciones relacionadas en el ANEXO I de este PPT, en adelante ANEXO I, instalaciones incluidas en el Área de Responsabilidad Geográfica, en adelante ARG, de la Dirección de Acuartelamiento (DIACU).

El contrato tiene por objeto desarrollar los procesos de pre-servicio, servicio y post-servicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al usuario, consiguiendo la calidad establecida en los pliegos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente el Servicio a riesgo y ventura del contratista, de forma que la contraprestación que recibe el contratista es la explotación de la cafetería, retribuyéndose éste con los precios abonados por los usuarios.

La explotación de este servicio, viene enmarcada dentro de la Directiva 04/08 (EME/DIVLOG) "Plan Marco de Calidad de Vida en el Ejército de Tierra" y la Instrucción Técnica 25/11 (IGE) "Plan de Calidad de Vida en el ámbito de las BAE,S del Ejército de Tierra", al ser una necesidad mínima a satisfacer por la Administración, para el personal militar y civil adscrito al Ministerio de Defensa que preste su servicios en las diferentes Unidades ubicadas en cada Instalación, y para aquel que por las necesidades del servicio permanezcan en ellas.

### **2.- NORMATIVA APLICABLE.**

- O. M. 11/2013, de 19 de febrero sobre actuaciones en materia de higiene y seguridad en el ámbito de las Fuerzas Armadas.
- R. D. 640/2006 de 26 de mayo, (actualización 2011) por la que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, e la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- R. D. 1334/1999, de 31 de julio (actualización 2015), por la que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

**Correo Electrónico**

usac\_san\_cristobal\_vde@et.mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



- I. G. 02/09 Plan Antidroga.
- R. D. 3484/2000, de 29 de diciembre (actualización 2011) por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- R. D. 191/2011, de 18 de febrero (actualización 2014) sobre Registro General Sanitario.
- Norma UNE 167013:2017 de Hostelería, Servicios de Restauración y Requisitos de prestación del servicio.
- Resto de normativa aplicable.

### **3.- CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO.**

El adjudicatario se compromete a realizar una prestación completa del servicio según lo siguiente:

#### **3.1. Ejecución del contrato.**

- a. La empresa adjudicataria se compromete a realizar, a su riesgo y ventura, la prestación del servicio que deberá incluir:
  - ✓ La selección y compra de alimentos y materias primas, y la determinación de productos y cantidades adecuadas para la prestación del servicio.
  - ✓ La recepción, almacenamiento y custodia de los mismos.
  - ✓ La manipulación y cocinado de los productos alimentarios necesarios para cumplimentar la oferta realizada.
  - ✓ La limpieza y desinfección general de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso hostelero.
  - ✓ La recogida, embolsado según la normativa vigente y traslado a los puntos determinados por la Unidad de los residuos generados.
  - ✓ El mantenimiento y/o reposición, en su caso, de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso hostelero.
- b. El adjudicatario se compromete a mantener, durante el plazo de vigencia del contrato, los platos y artículos relacionados en su oferta, constituyendo esta relación la carta principal de productos, de acuerdo con el ANEXO II de este PPT, en adelante ANEXO II. La lista de precios autorizada se colocará en los locales para prestar el servicio en

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



lugar perfectamente visible para el público y de fácil acceso. Todo ello se considera una condición esencial para la ejecución del contrato.

- c. El servicio incluirá la colocación de máquinas expendedoras de productos de bebidas (servicio de vending), las cuales se colocarán en número y el lugar que se indica en el Anexo II de este PPT. En caso de que la oferta adjudicataria incluya como mejora otras máquinas de Vending será el Responsable del Contrato (REC) el que determine en que instalación se colocarán, siendo el Jefe de dicha Instalación el que determine la ubicación de las mismas, con la aprobación expresa del Responsable del Contrato (REC).
- d. El adjudicatario no podrá ceder a terceros la prestación del servicio. Todos los medios y personal (excepto el servicio de vending) serán propios de la empresa, teniendo en cuenta el punto 4 de éste pliego.
- e. El servicio a los usuarios se realizará según el horario establecido en el ANEXO I, debiendo colocarse un anuncio en los accesos en el que figure expresamente el horario de apertura y cierre.

Por razones extraordinarias derivadas de las necesidades del Servicio (ejercicios, jornadas intensivas, visitas extraordinarias, periodos vacacionales o por variación del horario oficial) podrá modificarse el horario de oficio por parte de la Administración o a solicitud del adjudicatario, llegando siempre que sea posible a un acuerdo favorable para ambas partes.

Cuando se realice de oficio por parte de la Administración, se le comunicará al adjudicatario con 72 horas de anticipación por parte del Responsable del Contrato.

Cuando sea a solicitud del adjudicatario, deberá solicitarlo al REC, para que este eleve la propuesta al órgano de contratación.

### 3.2. Relación Administración y empresa.

- a. Por parte del Órgano de Contratación, se nombrará un Responsable del Contrato, (REC), que ejercerá las funciones de inspección y calidad del contrato, así como del cumplimiento de los requisitos establecidos en los pliegos y demás condiciones establecidas en el contrato

Realizará las oportunas inspecciones y controles para comprobar el modo y grado en el que se está ejecutando el contrato, y exigirá los medios y organización necesaria para la ejecución del contrato, dictando las instrucciones

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



oportunas para lograr los objetivos del contrato.

También tramitará cuantas incidencias surjan durante su ejecución, elevando sus propuestas debidamente informadas al órgano de contratación, así como las propuestas de prórroga y modificaciones que convenga introducir en el contrato.

En su caso, el Responsable del Contrato, nombrará en cada instalación un Encargado de Seguimiento, en adelante ES, el cuál seguirá las indicaciones del REC, a efectos de poder ejercer el seguimiento e inspección del servicio de una manera más directa. Una vez nombrados, serán comunicados al adjudicatario y al órgano de Contratación.

- b. El Jefe de la Instalación, podrá, a través del ES, controlar las condiciones generales de calidad del servicio, y en general todo lo que pueda afectar a la ejecución del servicio, y esté recogido en los pliegos que rigen este contrato, o regulado por la legislación correspondiente.

El ES recogerá las propuestas o incidencias que el Jefe de la Instalación observe durante la ejecución del servicio, y las pondrá en conocimiento del REC, quien emitirá el correspondiente informe al órgano de contratación para su estudio.

- c. Para nuevos artículos a incluir en el servicio, y por lo tanto, en la lista de precios, deberá contar con la necesaria aprobación del REC y la comunicación al órgano de contratación, para que éste la autorice.
- d. El Ministerio de Defensa, no se hará cargo de las posibles deudas ocasionadas por los usuarios de estos servicios.
- e. La empresa designará un interlocutor válido encargado de las relaciones con el REC. Este interlocutor deberá conocer los términos del contrato para aclarar cualquier duda que se plantee en la ejecución del servicio y vigilar el cumplimiento de las condiciones establecidas con su oferta.

### 3.3. Instalaciones.

- a. La necesidad de aproximar los servicios contratados al usuario final, consecuencia de la manipulación alimentaria, medidas de higiene que eviten traslados innecesarios de los productos finales y la necesidad de garantizar la cadena de trazabilidad hacen indispensable que la prestación del servicio contratado se realice en las instalaciones que el Acuartelamiento tiene habilitadas al efecto con los horarios reflejados en el ANEXO I. El horario restante será cubierto

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



por máquinas automáticas de vending que el contratista se compromete a mantener y suministrar con la regularidad debida.

La empresa adjudicataria se compromete, en caso de que fuera necesario y debido a eventos de distinta índole (Visitas de Autoridades, Patronas, Actos o acontecimientos de especial relevancia...), a la activación y, en su caso, ampliación del horario de las cafeterías que la Jefatura del Acuartelamiento estime necesarios para el cumplimiento de la finalidad del evento. Dicha activación o ampliación de horario se comunicará por parte de la Jefatura del Acuartelamiento y con la antelación suficiente a la mercantil contratada. De igual forma la citada Jefatura podrá modificar el horario estipulado siempre y cuando no se afecte el volumen de horas vinculadas a la prestación con la previa autorización del Órgano de Contratación.

De igual manera, en épocas de baja actividad del Acuartelamiento con motivo de ejercicios, maniobras, períodos vacacionales o modificaciones del Régimen Interior del Acuartelamiento, el empresario podrá solicitar de la Jefatura del mismo una reducción del horario o de los días de prestación del servicio durante el estricto período que abarque las circunstancias que la motivaron. La Jefatura del Acuartelamiento valorará la petición del contratista y se lo comunicara al REC, que aprobará o denegará la solicitud.

Los anteriores supuestos de corrección horaria en la prestación del servicio no suponen alteración en las condiciones esenciales de licitación y adjudicación, ni suponen la ejecución de la prestación de forma distinta a la pactada por lo que no alcanzarán la consideración de modificaciones del contrato.

- b. La finalidad principal de los servicios contratados es contribuir al bienestar del personal militar o civil adscrito al Ministerio de Defensa, tanto destinado en las Unidades del Acuartelamiento, como aquellos que cuenten con la oportuna autorización para la entrada y permanencia en las mismas.

La actividad del adjudicatario, además de los locales establecidos para la ejecución del servicio, con motivo de visitas o actos extraordinarios o cuando así se acuerde, podrá realizarse en otros locales y zonas del Acuartelamiento que se determine, a los mismos precios que estén aprobados.

No obstante, en aquellos actos o visitas de carácter extraordinario que puedan celebrarse en las distintas Instalaciones, el Jefe de la misma podrá optar por conceder el servicio al adjudicatario, o solicitar el servicio a un tercero, en locales ajenos al servicio objeto de este contrato, previa autorización del órgano de contratación a propuesta del REC. En el primer caso, la empresa adjudicataria se compromete a suministrar y servir el "Cocktail" que se determine en cualquier celebración, según precio y condiciones aprobados de mutuo acuerdo entre el REC y la empresa.

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



- c. Por realizarse en el interior de un establecimiento militar y siendo el Jefe del Acuartelamiento el último responsable de cuantas actividades se desarrollen en su interior, las condiciones de prestación de los servicios están en última instancia supeditados a las instrucciones y normas de Régimen Interior que dicte el Jefe del Acuartelamiento a las exigencias de seguridad y al control higiénico y bromatológico del personal, mercancías e instalaciones. El contratante asume, en consecuencia, el cumplimiento de las expresadas normas. El Establecimiento Militar podrá disponer la utilización, para la preparación de actos protocolarios y otros similares, de cualquiera de los locales cedidos, poniéndolo en conocimiento de la Empresa Adjudicataria con la antelación suficiente y sin que genere ningún derecho para la misma.
- d. El uso de los edificios lleva incorporado el suministro de energía eléctrica y agua necesario durante el proceso hostelero. El suministro de gas para la cocina será a cargo del adjudicatario.
- e. Las instalaciones permanecerán permanentemente bajo control del Jefe de la misma, y podrán ser inspeccionadas tanto por los Servicios Sanitarios como por los Servicios de Mantenimiento de la Instalación. Una vez cumplido el plazo de vigencia del contrato, automáticamente revertirán todas las instalaciones al Ministerio de Defensa, sin derecho a indemnización alguna a favor del adjudicatario.
- f. Antes de proceder a cualquier obra, mejora, colocación de cualquier aparato o mueble en los locales objeto de este contrato, el adjudicatario solicitará por escrito al REC, debida autorización, pudiendo ser denegada. En caso de ser autorizada deberá ajustarse a las normas técnicas y de seguridad aplicables a los edificios.

Dichas modificaciones o mejoras con carácter permanente realizadas en las instalaciones por el adjudicatario pasarán a propiedad militar en caso de finalización del contrato, sin obligación por parte de este a compensar económicamente al adjudicatario.

#### 3.4. Productos alimentarios y su manipulación.

- a. Durante el primer mes de la prestación del contrato, la empresa adjudicataria deberá acreditar que el personal responsable de la ejecución de la prestación durante el proceso hostelero ostenta la necesaria aptitud para la manipulación de alimentos mediante la acreditación de estar en posesión del certificado de aptitud mediante carnet de manipulador de alimentos.
- b. Será responsabilidad del adjudicatario la selección y compra de alimentos en cantidades adecuadas para la prestación del servicio contratado según los productos relacionados en la oferta del ANEXO II, así como de la gestión de las

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



máquinas de vending, y, en su caso, la manipulación y cocinado de los productos alimenticios necesarios para la confección de la carta de productos. Los artículos y productos puestos a la venta serán de categoría extra o primera, de primeras marcas de mercado de reconocida calidad y prestigio y, en los casos posibles, deberán ser productos envasados y etiquetados que garanticen su origen, calidad y fecha de consumo preferente y, en su caso, caducidad. y respetarán las regulaciones vigentes en España, y siempre de acuerdo con la oferta presentada.

En el ANEXO II se especifica las cantidades mínimas que deben llevar cada producto, plato o bocadillo.

- c. La recepción de alimentos debe hacerse acorde con la legislación vigente (principalmente en lo relacionado al etiquetado con indicación de categorías, origen, calibre, etc.), y en mercancías en fresco, como carnes y pescado, se recepcionarán con indicación del expediente sanitario, categoría, fecha de envasado, fecha de caducidad y aquellas otras consideraciones que la legislación establezca.
- d. El adjudicatario dispondrá de reservas en los almacenes de todo tipo de artículos y bebidas en cantidades necesarias para asegurar el servicio, siendo ésta una condición esencial para la ejecución del contrato.
- e. Especialmente importante es el autocontrol de las materias primas en lo referente a las condiciones de almacenamiento, tanto en fresco como una vez elaborados los platos.
- f. Los productos que se suministren para los desayunos (aceite, mantequilla, tomate, paté, etc.) serán suministrados en porciones individuales, según cantidades reflejadas en el ANEXO II. En relación al aceite, podrá usarse envases cuya capacidad permita ser utilizado por más de un usuario final, según se establece en el Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva, quedando prohibida la utilización de envases rellenables.
- g. El fiambre que se suministre, se podrá suministrar proveniente de piezas de gran tamaño.
- h. Las piezas de pan, se ajustarán a los pesos indicados en la carta de productos, siendo éstos pesos mínimos, pudiendo ser de diferente tipo (mollete, chapata, etc.), de acuerdo con la mejora presentada por la empresa, en su caso.
- i. Las bebidas, se suministrarán en envases individuales o colectivos, no pudiéndose utilizar el envase colectivo para dar servicio a más de un usuario final. Se exceptúan de la misma las servidas a través de barril. En este caso, los barriles deberán estar en sitio higiénico y asequible, y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



continuos cerrados, siendo estos materiales inocuos; la presión se logrará con anhídrido carbónico u otro gas, o mezcla de gases inocuos e inertes, aptos para uso alimentario; no pueden instalarse recipientes para recoger el sobrante de la máquina expendedora ni de los vasos, así como tampoco rellenar con el producto otros envases ni recipientes; el relleno de barriles está expresamente prohibido. Así mismo se exceptúan las bebidas ofertadas en tazas, vasos o copas.

- j. Los zumos naturales, no podrán ser confeccionados de forma previa, con objeto de ser suministrados en un momento posterior, siendo confeccionados en el momento que lo solicite el usuario. En caso, de que la administración no aporte exprimidor de zumos, el adjudicatario deberá aportarlo, colocándolo en un lugar visible para el usuario.
- k. Todos los aperitivos y la bollería exhibidos estarán debidamente protegidos mediante vitrinas o campanas de vidrio

### 3.5. Limpieza de locales y medios.

- a. Se entiende, que la responsabilidad de la empresa adjudicataria, recae sobre los locales que la Administración le haga entrega en exclusividad de uso para la ejecución del servicio.
- b. La recogida, limpieza y desinfección de los utensilios y menaje de cocina y comedor empleados durante el proceso hostelero, así como de la mantelería, en su caso, será responsabilidad y a cargo del adjudicatario, así como la limpieza y desinfección general de los elementos e instalaciones empleados en todo el proceso de restauración (cocina, cámaras frigoríficas, utillaje de distribución y reparto, comedor, mesas, etc.), y de la recogida y el embolsado según la normativa vigente, así como el traslado de los residuos generados a los puntos de depósito determinados.

Así mismo, el adjudicatario será responsable de la limpieza de los locales, de los aseos incluidos dentro de los locales cedidos al adjudicatario, y de los accesos inmediatos correspondientes a las cafeterías. Además, serán por cuenta del Adjudicatario la limpieza de los locales correspondientes a almacenes, aplicando en ellos la normativa vigente sobre limpieza para esta clase de establecimientos.

También correrán a cargo del Adjudicatario los productos de limpieza necesarios para realizar dicha limpieza. Si bien la reposición de jabón de manos y papel higiénico correrá a cargo de la Unidad de Servicios del Acuartelamiento.

- c. La limpieza y desinfección de la cocina, ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza, limpieza permanente, final de cada turno, limpieza diaria y limpiezas programadas periódicas, siguiendo las pautas y frecuencias que se indican a continuación:

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



- Limpieza permanente (L.P.): se realizará al surgir la necesidad.
- Limpieza final de turno (L.F.T.): se realizará después de cada servicio, inmediatamente después del uso de las zonas correspondientes.

Para las limpiezas programadas de final de turno, el contratista presentará un programa de limpiezas de las instalaciones, desagregando las mismas en función de su utilización y riesgo sanitario señalando periodicidades necesarias conforme a los siguientes indicativos:

- Semanales: **S**
  - Quincenales: **Q**
  - Mensuales: **M**
  - Trimestrales: **T**
  - Semestrales: **SEM**
  - Limpieza después de cada uso: **LDCU**
- d. Se utilizarán productos o material no ácidos, corrosivos, abrasivos, fétidos o deslizantes o bien que su aplicación produzcan esos efectos. Cualquier deterioro de las dependencias o instalaciones que se deriven directamente del uso de los productos anteriormente prohibidos obligará a la adjudicataria a reponer o reparar los deterioros a su cargo.

### 3.6. Encargado del seguimiento del contrato.

El Responsable del Contrato nombrará en la persona de un Oficial o Suboficial de entre los destinados en la instalación un Encargado del seguimiento del Contrato, destacando de entre sus cometidos los siguientes:

- Realizar la inspección y control para comprobar el modo y grado en que el contratista está ejecutando la prestación.
- Proponer las modificaciones que convenga introducir en el contrato y tramitar cuantas incidencias surjan durante la ejecución del mismo.
- La comprobación de que el Adjudicatario cumple el actual Pliego de prescripciones, especialmente las relativas a la actualización de sus deudas con la Agencia Estatal Tributaria y la Seguridad Social y las relativas a Higiene y Seguridad en el trabajo.

Las inspecciones de higiene, limpieza y calidad del servicio serán llevadas a cabo bajo la dirección del personal perteneciente al Cuerpo Militar de Sanidad (Veterinaria).

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



- Solicitar cuantas inspecciones sanitarias considere convenientes
- Durante la ejecución del contrato, tanto el Encargado del seguimiento del contrato como el responsable del Contrato, se abstendrán de asumir funciones directivas, mediante la impartición directa de órdenes e instrucciones al personal de la empresa concertada, sin perjuicio de las facultades de supervisión reconocidas en el presente pliego.

### 3.7 Otras consideraciones.

- a. En las zonas de manipulación y de almacenamiento de alimentos se prohibirá todo aquello que pueda contaminarlo: comer, fumar o cualquier otra práctica antihigiénica como masticar chicle o escupir.
- b. Se prohibirá la presencia de animales domésticos en las zonas de almacenamiento, distribución y elaboración de alimentos.
- c. El transporte de personal, víveres y efectos necesarios para la explotación de los servicios contratados, serán por cuenta del adjudicatario.
- d. La venta y distribución de bebidas alcohólicas estarán sujetas a las normas que al respecto dicte el Ministerio de Defensa.
- e. Queda prohibida la venta de tabaco, así como el consumo del mismo en el interior de los locales de acuerdo con legislación vigente.
- f. Todas las compras que realice el adjudicatario, bajo ningún concepto se harán en/a nombre de la Instalación Militar o términos similares, ni de ningún organismo oficial o del Estado sino que todas aquellas deberán ser hechas en/ a nombre de la persona Física o Jurídica a la que se ha concedido la adjudicación del Contrato sin que en ninguna circunstancia el Estado, ni sus representantes, sean subsidiarios de los impagos que pudieran existir por la ejecución de este Servicio.

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



#### 4.- PERSONAL.

##### 4.1.- Recursos humanos del contratista.

- a. El adjudicatario se compromete a dedicar el personal suficiente y necesario para atender, en debida forma y con calidad, los servicios que son objeto del presente contrato con un mínimo de tres personas.
- b. El adjudicatario comunicará al REC/ES, con antelación suficiente, la relación nominal y el DNI del personal que destine a los servicios contratados, así como cualquier variación que se produzca en el mismo, tanto para el necesario control por la instalación como para proveerles de la autorización de acceso a los lugares de trabajo. En el caso de las bajas de personal, las autorizaciones citadas serán devueltas por el adjudicatario.
- c. El Adjudicatario comunicará al Coordinador del Contrato, con antelación suficiente, los datos del personal que ha de realizar el servicio; asimismo, le proporcionará copia del contrato de cada uno y cualificación profesional.
- d. El personal de la empresa adjudicataria, deberá conocer y respetar las normas de seguridad del Acuartelamiento y aquellas normas internas de cada edificio que le afecten. Asimismo, deberá respetar las normas de circulación, pudiendo ser sancionado de la misma forma que el resto del personal del Acuartelamiento, sin que esta sanción pueda afectar al servicio prestado.
- e. El adjudicatario se responsabiliza de que el personal mantenga una esmerada corrección en el trato con los usuarios de los servicios, así como de su correcta presentación en cuanto a aseo personal, limpieza y uniforme.

El uniforme será a cargo del adjudicatario, siendo el usual en la hostelería para las funciones de cocinero/a, camarero/a, limpiador/a, debiendo todos portar cada uno de ellos en el uniforme una marca, logo o etiqueta que permita identificar a la empresa, así como el nombre de cada trabajador.

Para los actos de especial relevancia, que sea requerido la ejecución por parte del adjudicatario, será exigible pajarita y chaquetilla de camarero.

El cumplimiento de este punto será esta una condición esencial en la ejecución del contrato.

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



- f. Los daños que el trabajador utilizado por la adjudicataria ocasione en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier propiedad de los edificios de la Administración, ya sea por impericia profesional, negligencia o dolo, serán indemnizados por aquella.
- g. El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto a la Administración, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, el cual, tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a lo que en lo sucesivo se promulgue, sin que ningún caso resulte responsable la Administración de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato. Las relaciones laborales del adjudicatario con su personal deberán estar regidas por la legislación vigente y en concreto por sus Convenios Sectoriales o de empresa y en ningún caso por convenios ad hoc propios para la adjudicación.
- h. El adjudicatario cumplirá los requisitos legales, laborales, fiscales y de seguridad en el trabajo aplicable al personal contratado, siendo él el único responsable ante los Tribunales por el incumplimiento de lo anterior. Con este motivo, el adjudicatario deberá al inicio del mismo, entregar la afiliación y alta en la Seguridad Social de los trabajadores que el contratista ocupe en la ejecución de la prestación contratada al REC/ES. La empresa comunicará puntualmente las altas y bajas del personal que presta el servicio, y podrá ser requerida para mostrar documentalmente la legalidad de los contratos de sus empleados. El Órgano de Contratación, en cualquier momento, a través del REC/ES, podrá comprobar que las personas que se encuentran trabajando, se corresponden con los TC1 y TC2 así como la documentación acreditativa de encontrarse al corriente de las obligaciones tributarias y con la seguridad social.
- i. Todos los meses, inexcusablemente antes del día 10 del mes en curso, presentará al REC los boletines de su cotización a la Seguridad Social, copia de las nóminas del personal contratado firmadas de conformidad y justificante de la cotización al régimen que proceda, ya sea de autónomos o cualquier otro, referente al mes anterior.
- j. La empresa adjudicataria podrá contratar personal auxiliar, no exigido expresamente en el PPT, con objeto de que contribuyan a la mejora del servicio y de la propia actividad.
- k. El adjudicatario será el responsable en caso de causas extraordinarias como despidos, incapacidades laborales, etc., del mantenimiento del servicio, reemplazando a los profesionales asignados por otros de igual valía, teniendo en cuenta lo indicado en el punto anterior en relación al personal que cubre la sustitución.

**Correo Electrónico**

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



En caso de huelgas, el adjudicatario y el REC comunicarán al órgano de contratación de los servicios mínimos pactados entre ambos, al objeto de mantener el servicio durante su duración.

- I. El adjudicatario queda obligado a cumplir las instrucciones que reciba por parte del REC y el ES en cuanto a disciplina, orden, horarios y forma de prestación del servicio se refiera. Estas directrices se le darán directamente al adjudicatario a al responsable ante la Administración que haya nombrado para tal efecto.

Por su parte, tanto el REC como el ES, así como cualquier otro personal adscrito a la Administración, se abstendrá de sumir funciones directivas, mediante la impartición directa de órdenes e instrucciones al personal de la empresa adjudicataria, sin perjuicio de las facultades de supervisión reconocidas en el presente pliego, manteniendo solamente un trato directo con éstos, por cuestiones de seguridad o normas internas de la instalación.

- m. La Administración no podrá solicitar el cambio de los componentes del equipo de trabajo designado por el adjudicatario, salvo que razones de seguridad, sanitarias o de otra índole, ajenas a la ejecución del contrato, así lo aconseje.

No obstante, cuando este personal no procediese con la debida corrección dentro de la instalación o fuera poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, el órgano de contratación, a propuesta del REC, exigirá responsabilidades al contratista.

- n. Seis meses antes de la finalización del contrato, todas las incorporaciones a la plantilla para prestar el servicio en las diferentes instalaciones, que impliquen aumento permanente de efectivos, deberán ser aprobadas por escrito por el órgano de contratación a propuesta del Responsable del Contrato. El control se realizará a través de los justificantes de afiliación de la Seguridad Social.
- o. La extinción o continuidad de las relaciones laborales mantenidas por el empresario con su personal, una vez llegado al término del contrato, dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente, sin que se admita formula alguna de subrogación a la Administración y sin que las discrepancias entre empleado y empleador puedan alcanzar en modo alguno a la Administración contratante.

#### 4.2. Reglas especiales respecto del personal laboral de la empresa contratista.

- a. Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que, reuniendo los requisitos de titulación y experiencia exigida en los pliegos, en su caso, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

del contrato, sin perjuicio de la verificación que realizará el responsable del contrato del cumplimiento de aquellos requisitos.

La empresa contratista procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio, informando en todo momento al responsable del contrato.

- b. La empresa contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustitución de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.
- c. La empresa contratista velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.
- d. La empresa contratista estará obligada a ejecutar el contrato en las dependencias ubicadas en las diferentes instalaciones para tal efecto, por lo que el personal de la empresa contratista ocupará espacios de trabajo diferenciados del que ocupan los empleados públicos, correspondiendo al responsable del contrato y a la empresa contratista velar por el cumplimiento de esta obligación.
- e. La empresa contratista deberá designar al menos un coordinador técnico o responsable integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:
  - i. Actuar como interlocutor de la empresa contratista frente al órgano de contratación, representado por el responsable del contrato, canalizando la comunicación entre la empresa contratista y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y el propio responsable, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.



- ii. Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
- iii. Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
- iv. Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la empresa contratista con la "entidad contratante", a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- v. Informar al órgano de contratación, a través de su representante, acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

#### **5.- HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y RIESGOS LABORALES.**

Se ajustará al reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de Comedores Colectivos de las Fuerzas Armadas de fecha 31 de Enero de 1.980 (B.O.D. núm. 46).

1. Será de obligación del contratista dotar de elementos de seguridad necesarios a todo el personal de la empresa que preste sus servicios en las instalaciones de acuerdo con la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
2. Todo el personal relacionado con la preparación de alimentos, cocinados y con el servicio, incluida la limpieza de vajilla y menaje, deberá estar en posesión del Carnet de Sanidad que corresponda. El adjudicatario se compromete a la revista periódica de esta acreditación sanitaria, que según la normativa vigente establezca, pudiendo ser comprobado por el REC/ES en cualquier momento. Igualmente, será su responsabilidad la tenencia de los libros de control reglamentarios sobre proveedores, temperaturas, suministros, etc.
3. Diariamente se depositarán en recipientes adecuados las correspondientes muestras de todos los alimentos elaborados por la cocina, los cuales se mantendrán en cámara de frío durante un tiempo de 48 horas. Los servicios

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



de la Instalación podrán inspeccionar en cualquier momento para asegurarse la correcta ejecución de esta medida de higiene.

4. Los productos de limpieza utilizados han de asegurar la desinfección cumpliendo las condiciones siguientes:
  - Utilizar sustancias químicas que no estén etiquetadas como peligrosas para el medio ambiente.
  - Que no tengan incompatibilidades ni reaccionen violentamente en caso de mezclas.
  - Que no tengan efectos corrosivos en contacto con los tejidos vivos.
  - Que no tengan efectos nocivos sobre la salud. No obstante estos productos podrán ser utilizados diluidos de tal forma que el efecto nocivo quede mitigado.
  - La empresa adjudicataria deberá tener disponible en sus instalaciones las fichas de seguridad de aquellos productos químicos utilizados con más frecuencia, y en el listado de teléfonos de urgencias constarán los del Instituto Nacional de Toxicología (Teléfono: 915628469 / 914114066, Fax: 914114066).
5. Las basuras o desperdicios producidos por la propia actividad de la explotación de estos servicios, serán depositados por el adjudicatario, con su debida clasificación, en los contenedores situados en las zonas marcadas para su recogida.

Atendiendo a las exigencias de la política ambiental, el adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados, por lo que deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:

- Aceites vegetales (Bidón).
- Papel y cartón (Contenedor azul).
- Plásticos y envases (Contenedor amarillo).
- Vidrio (Contenedor verde claro).

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

- Basuras (Contenedor gris oscuro)

La Instalación pondrá a disposición del adjudicatario los contenedores correspondientes para hacer posible la separación selectiva, entendiéndose como tales los que la Instalación tiene en las zonas marcadas de recogida de residuos. La empresa adjudicataria será responsable del traslado de los residuos a dichas zonas.

6. La empresa adjudicataria se compromete a implantar un Sistema de Autocontrol basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) donde se identifiquen, evalúen y prevean todos los riesgos de contaminación de productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, debiendo cumplimentar todos los pasos establecidos para la implementación del mismo (sistemas de formación, sistemas de control de plagas).
7. El adjudicatario se someterá a las inspecciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de los productos alimentarios que se utilicen para las comidas y del proceso de su elaboración, que serán realizadas por el Servicio Veterinario del Ministerio de Defensa, estando éstos facultados para determinar sobre la higiene y la idoneidad de los alimentos para consumo, pudiendo disponer, en caso necesario, que sean retirados aquellos que no reúnan las debidas garantías. El adjudicatario se compromete a someterse a los dictámenes facultativos citados. Estas inspecciones están destinadas a garantizar la salud y la integridad del personal.

El Ministerio de Defensa no será responsable, en forma alguna, del incumplimiento de la normativa citada si se produjera alguna intoxicación.

8. El adjudicatario dispondrá de los medios técnicos necesarios para garantizar una calidad higiénico – sanitaria adecuada, y en consonancia con las normas que emita el Servicio Veterinario. Los servicios de desinfección, desratización de los locales se llevarán a cabo por la empresa adjudicataria por indicación del Servicio Veterinario de la Defensa. El adjudicatario se someterá a las inspecciones de los responsables de los servicios técnicos en materia de contra incendios, seguridad y de accesos.
9. La empresa que resulte adjudicataria deberá estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales, en especial a lo recogido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y serán de obligado cumplimiento los RD 2207/95 y RD 3484/2000.
10. En un plazo no superior a treinta días naturales, desde que se le comunique la adjudicación del contrato objeto de este Pliego, la empresa deberá aportar al REC la documentación relativa a la Evaluación de Riesgos y Planes de

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

Prevención de todos los puestos de trabajo necesarios para la prestación del servicio. Esta documentación será acorde con lo establecido en la legislación actual, en relación si puede ser realizada por la propia empresa en función a sus trabajadores o debe ser emitida por una empresa externa.

11. Antes del comienzo de su actividad tendrá que comunicar al REC/ES el nombre de la persona que actúe como Delegado/a de Prevención.
12. Así mismo tendrá que constituir un Servicio de Prevención propio, con la designación de un trabajador para ejercer esa tarea o bien mediante la contratación de un servicio de prevención ajeno, que habrá de colaborar con el Jefe de Seguridad de la instalación en el ejercicio de las tareas de prevención para todos los trabajadores a tenor de lo recogido en el artículo 24 de la citada ley.
13. Todo el personal se integrará en alguno de los equipos de actuación ante emergencias.
14. El adjudicatario queda obligado a suscribir un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos derivados de la realización del servicio, así como las indemnizaciones a que hubiere lugar o los daños causados durante la ejecución del contrato por el adjudicatario o sus empleados.
15. El personal que contrate la empresa adjudicataria, deberá presentar Certificado Médico de no padecer ningún tipo de enfermedad infecto-contagiosa, ni vírica, quedando obligado a declararlo tan pronto como tenga conocimiento de ello y siendo reemplazado en su caso. Todo el personal afectado por lesiones cutáneas y otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tenga contacto físico o aéreo con los alimentos.
16. La empresa prestadora del servicio estará en disposición de garantizar la alimentación segura al personal celiaco, según lo establecido en la Instrucción Técnica 4/19, "Normas para garantizar una alimentación segura de las personas con celiaquía en las FAS", y la Norma Técnica 04/19 "Procedimiento de actuación en el ET para garantizar una alimentación segura de las personas con celiaquía".
17. Los casos de celiaquía deber ser acreditados por los Servicios Sanitarios del Acuartelamiento.
18. El incumplimiento de estas cláusulas puede provocar la rescisión del contrato.

**Correo Electrónico**

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

## 6.- LOCALES, INSTALACIONES Y MENAJE.

1. La Administración entregará y el adjudicatario recibirá mediante un acto de entrega y recepción de los locales, instalaciones, mobiliario y aparatos correspondientes a las dependencias en estado de funcionamiento, mediante los correspondientes inventarios de vajilla, electrodomésticos, menaje, lencería, cubertería, cristalería. El material aportado por la Administración que se hará entrega al adjudicatario será actualizado periódicamente por ambas partes. Dicha entrega no supone cesión de ninguna clase, ni arriendo, traspaso o cualquiera otra relación jurídica sujeta a la Ley de Arrendamientos Urbanos. El contratista será responsable respecto de los inmuebles e instalaciones a que se refiere el inventario citado

Una vez formalizado ese acto, se remitirá al órgano de contratación de todo el material que se ha entregado a la Administración, con la conformidad de la empresa.

2. El contratista no podrá ampliar el número actual de puntos de luz, ni tomas de agua, sin autorización expresa del REC/ES. El adjudicatario no podrá efectuar obra alguna que modifique las actuales instalaciones, ni sustitución, ni instalación sin la correspondiente autorización de la instalación.
3. El contratista será responsable, respecto del material aportado por la Administración de las instalaciones fijas, mobiliario y enseres recibidos en el inventario, porque deberá realizar un contrato de mantenimiento preventivo anual de todos los electrodomésticos que se le entreguen.
4. El adjudicatario, en un plazo no superior a un mes, presentará al REC un informe sobre las deficiencias encontradas, reflejando los elementos y el estado de conservación de los medios puestos a su disposición por cada local. Dicho informe tendrá la consideración de exclusivo, por lo que todo lo que no quede reflejado en él será aceptado tácitamente por la adjudicataria como idóneo, pudiendo serle exigido con posterioridad las obligaciones que se dimanan de esta contratación sobre la Instalación.
5. Será responsabilidad del adjudicatario, y una vez que hayan sido subsanadas, en su caso, y de acuerdo a lo expuesto con anterioridad, las deficiencias, el mantenimiento, y reposición, en su caso, del material aportado por la Administración, según lo establecido en el punto anterior.
6. En lo que respecta a corrección de averías o deficiencias, la empresa adjudicataria, una vez detectadas, por sí o mediante aviso del Jefe de Mantenimiento de la Instalación a través del REC, remitirá a éste a la mayor brevedad y como máximo en un plazo de cinco días, un informe que defina la situación a corregir literal y gráficamente.

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

7. Las operaciones de mantenimiento que conlleve la sustitución de una pieza de repuesto correrá a cargo de la Administración, salvo que la causa sea imputable a dolo, culpa o negligencia de la empresa, en cuyo caso la empresa deberá responder de los costes.

Cuando una sustitución a nuevo del material aportado por la Administración sea necesaria por el mal uso de la empresa adjudicataria, corresponderá a ésta su sustitución.

8. Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento realizándose un registro de control de temperaturas.
9. La empresa se hará cargo de la reposición de todo el menaje y vajilla que haya recibido. La adquisición de cualquier otro menaje que la empresa considere necesario será de su cuenta y de su posterior propiedad.
10. La empresa adjudicataria se responsabilizará del cuidado y custodia del mobiliario y enseres recibidos, dando cuenta de los posibles deterioros y desperfectos.
11. La empresa adjudicataria se hará cargo de cualquier daño, desperfecto o deterioro de locales, instalaciones, maquinaria, mobiliario y enseres producido por causas imputables a la empresa o sus empleados.
12. Al finalizar la vigencia del Contrato, el adjudicatario hará entrega de las instalaciones, mobiliario, aparatos y todo aquello que conste en el Inventario, en la misma cantidad y estado que él recibió al hacerse cargo del Servicio.
13. Todo aquello que no entregue la instalación para la ejecución del servicio, será a cargo del adjudicatario, retirándolo a la finalización del contrato.
14. No se autoriza la instalación de máquinas recreativas o expendedoras de ningún tipo, salvo aquellas destinadas a la venta de alimentos o bebidas (agua, refrescos, café o similares, etc.), para atender las necesidades de los usuarios cuando los locales permanezcan cerrados. En especial, queda terminantemente prohibido la instalación de máquinas de azar.

## 7.- NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD.

1. Concepto. La calidad es un aspecto prioritario, considerándose un servicio de calidad al usuario y al público aquel que cumple sus expectativas. La forma de su valoración pasa necesariamente por el seguimiento y control de los

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

servicios prestados y de los productos ofrecidos, realizándose mediante el sistema de auditorías o chequeos de calidad.

2. La Administración comprobará la calidad del servicio, mediante chequeos de calidad y/o encuestas a los empleados del adjudicatario/a y a los usuarios, sobre los productos o servicios, que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio.
3. El adjudicatario se obligará a pasar trimestralmente una encuesta de satisfacción, previamente elaborada por el órgano de contratación, en las que deberá mantener un nivel de satisfacción de, al menos, el 80%.
4. El REC, controlará la realización periódica de las mismas, según indicaciones del Órgano de Contratación, en cuanto al contenido de las encuestas como el personal que deba realizarla.
5. El contenido de las encuestas, se realizarán teniendo en cuenta los siguientes parámetros:
  - Cumplimiento de la carta de productos ofertada.
  - Tiempo de respuesta del servicio.
  - Trato a los clientes /usuarios.
  - Aspecto físico y cuidado personal de los empleados.
  - Limpieza, orden y conservación de instalaciones, de productos y de materias primas.
  - Grado de cumplimiento de las condiciones de ejecución.
6. El resultado de las encuestas de satisfacción de los usuarios que se realicen, serán comunicadas a la empresa, la cual deberá obligatoriamente en el mes siguiente implantar las soluciones adecuadas. De no cumplimentarse adecuadamente, serán consideradas como cumplimiento defectuoso de la prestación.
7. Se considerarán infracciones leves por incumplimiento que afecta a la calidad de la prestación:



- a) Las deficiencias en la prestación de los servicios contratados, de conformidad con su naturaleza y con las condiciones y estipulaciones acordadas.
- b) Las deficiencias en las condiciones de funcionamiento y limpieza de los locales, instalaciones, mobiliario y enseres.
- c) La falta de distintivos, documentación e información de exposición pública obligatoria, su exhibición sin las formalidades exigidas o cualquier forma de ocultación de los mismos.
- d) La incorrección en el trato al usuario.
- e) El incumplimiento de las disposiciones relativas a documentación, libros o registros establecidos obligatoriamente para el adecuado régimen y funcionamiento de la empresa, instalación o servicio y como garantía para la protección del usuario.
- f) La inexistencia de hojas de reclamaciones, o la negativa a entregarlas cuando se soliciten por los clientes.
- g) El incumplimiento de las normas que regulan la publicidad de los productos y servicios y sus precios.
- h) El incumplimiento de los requisitos, obligaciones y prohibiciones establecidas en este PPT, siempre que no deba ser calificado como grave o muy grave.
8. Se considerarán infracciones graves por incumplimiento que afecta a la calidad de la prestación:
- a) La falta manifiesta y generalizada de conservación y limpieza de los enseres, locales e instalaciones.
- b) La no prestación de alguno de los servicios contratados, o el incumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad o naturaleza con que aquéllos fueron pactados.
- c) La percepción de precios superiores a los notificados, publicitados o contratados.
- d) La obstrucción a las inspecciones de control del ES o el REC sin que llegue a impedir las y la falta de comparecencia del interlocutor del adjudicatario ante los requerimientos del REC.
- e) Cualquier actuación discriminatoria por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social.

- f) Realizar o consentir obras, edificaciones, instalaciones o construcciones sin conocimiento y consentimiento del REC
9. Se considerarán infracciones muy graves por incumplimiento que afecta a la calidad de la prestación:
- a) La negativa u obstrucción a las inspecciones de control del ES o el REC de forma que llegue a impedirla, o la aportación de información o documentos falsos a los órganos competentes.
  - c) El incumplimiento total, por parte del adjudicatario de las obligaciones contenidas en este PPT.
  - d) La utilización de las instalaciones para cualquier otra finalidad distinta del objeto de esta prestación

## 8.- RECLAMACIONES.

1. Existirán a disposición de los usuarios en los servicios hojas de reclamación expuestas al público en lugar visible, accesible y permanente.
2. El adjudicatario queda obligado a dar cuenta al REC/ES, en el plazo máximo de 24 horas de modo fehaciente, de las reclamaciones presentadas por los usuarios, siendo esta una condición esencial para la ejecución del contrato.
3. Una vez contestado al usuario, tal y como establece la normativa vigente en lo relativo a plazos establecidos para dar respuesta a las reclamaciones presentadas, ya sea en el propio Libro de Hojas de Reclamaciones o de otra forma que quede constancia, la respuesta será entregada al REC, cuando este lo solicite.

## 9.- CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN.

1. La Empresa adjudicataria deberá anunciar con antelación a la Jefatura del Acuartelamiento, las visitas, indicando el personal, vehículo y momento. Se mantiene reserva sobre los trabajadores que entren a trabajar pudiendo, cuando la seguridad lo exija, denegar el acceso correspondiente.
2. La Empresa adjudicataria será responsable de la instrucción necesaria para sus empleados, a fin de que sea observada la más estricta confidencialidad de la información que se les transmita directamente, así como, a la que

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



podieran tener acceso o conocimiento con ocasión del Servicio, conforme contempla el Artículo 3, apartado 3 de la Ley 23/1992 de Seguridad Privada.

3. Parte de los datos entregados a la empresa prestadora de los servicios contratados, independientemente del soporte en que se entreguen, tiene carácter de confidencialidad en distintos grados y no podrán ser utilizados para la finalidad distinta de la que se constituye el objeto del presente contrato.
4. Toda la información sobre personal, material, medios o instalaciones del ET., que se obtenga durante el desarrollo de la prestación del servicio aun cuando se adquieran de forma accidental, tendrá carácter de confidencialidad y la empresa colaboradora o cualquier persona dependiente de la misma que desempeñe las funciones objeto de este contrato o que por cualquier causa se encuentre en ellas, deberá mantener la confidencialidad plena sobre aquella.
5. Adicionalmente, cualquier información, relativa al ET., que se suministre por ser necesaria para el ejercicio de su actividad o a la que tenga acceso durante el desarrollo de esta, será tratada con la discreción necesaria para garantizar que se cumple absolutamente el compromiso de confidencialidad antes mencionado.
6. Esta obligación de confidencialidad, aplicable en todos los casos descritos anteriormente, se entenderá plenamente vigente incluso con posterioridad a la extinción del presente contrato.
7. La empresa prestadora de los servicios se compromete expresa y formalmente a no realizar, sin autorización expresa, copias totales o parciales de los datos entregados, ni de la documentación referida en los apartados precedentes. Así mismo, se compromete a destruir aquellos archivos informáticos, en soporte papel o en cualquier otro soporte, que haya realizado con motivo de la ejecución del servicio objeto del contrato, una vez extinguido el mismo.
8. Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, las personas en él indicadas, tampoco podrán bajo ningún concepto, extraer material ni documentación de las instalaciones del ET., por lo que, con este fin no podrán reproducir total o parcialmente cualquier dato o información que se encuentre en las instalaciones, proceder a su transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, transmisión, grabación o reproducción u otros medios sin la autorización expresa a tal efecto.
9. A la finalización de la prestación del servicio contratado, la empresa colaboradora, prestadora del mismo, devolverá los soportes entregados así como toda la documentación que obre en su poder con motivo de este contrato, incluyendo las copias autorizadas.

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



10. Todo el personal de la empresa prestadora del servicio deberá cumplir fielmente las medidas establecidas por el ET para garantizar la seguridad de los datos de carácter personal así como de cualquier otra información, evitar su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado.
11. La empresa prestadora de los servicios se compromete a impartir a todas las personas dependientes de la misma que desempeñen las funciones objeto del contrato o que, por cualquier causa, se encuentren en instalaciones del ET, las instrucciones precisas para el efectivo conocimiento por las mismas de las obligaciones que asuman en virtud de la presente cláusula.
12. En este sentido, la empresa colaboradora, entregará a la Jefatura del Acuartelamiento una copia de la presente cláusula suscrita por todos y cada uno de los empleados de la misma que vayan a desempeñar las funciones objeto de este contrato con la leyenda "leído y conforme", siendo firmada por cada uno de ellos.
13. La empresa colaboradora prestadora de los servicios contratados será responsable de los daños y perjuicios que se ocasionen al ET o a su personal por motivo del incumplimiento de lo establecido en esta estipulación, incluido el importe de cualesquiera sanciones que se le impongan por tal circunstancia, así como de lo que le pueda ser reclamado por terceros por estos motivos. Todo ello sin perjuicio de las consecuencias pactadas en este contrato para el supuesto de incumplimiento contractual.

En Madrid, a 16 de octubre de 2024

EI TENIENTE CORONEL JEFE DE LA USAC "SAN CRISTÓBAL"

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

**ANEXO I****BAE DONDE SE REALIZA EL SERVICIO**

1.- NOMBRE BAE: ACUARTELAMIENTO "SAN CRISTOBAL- VILLAVERDE"

**DATOS IDENTIFICATIVOS**

DIRECCIÓN: AVDA. DE ANDALUCIA, 73

CODIGO POSTAL: 28021

MUNICIPIO: MADRID

PROVINCIA: MADRID

**HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

|                       | APERTURA | CIERRE |
|-----------------------|----------|--------|
| LUNES A JUEVES        | 07:15    | 15:30  |
| VIERNES               | 07:15    | 15:30  |
| SABADO Y DOMINGO      | -        | -      |
| VISPERA FESTIVOS      | 07:15    | 15:30  |
| FESTIVOS/NO LABORALES | -        | -      |

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

**ANEXO II**  
**RELACIÓN DE PRODUCTOS**

| ARTICULOS                           | PRECIO MAXIMO<br>CON IVA EN EUROS |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>CAFES E INFUSIONES</b>           |                                   |
| CAFÉ CON LECHE/DESCAFEINADO         | 1,20 €                            |
| CAFÉ SOLO/CORTADO                   | 1,20 €                            |
| COLACAO/LECHE 25 cl                 | 1,20 €                            |
| INFUSIONES                          | 0,70 €                            |
| VASO DE LECHE 25 cl                 | 1,00 €                            |
| CAFÉ CON HIELO                      | 1,20 €                            |
| INFUSIONES CON LECHE, LIMON O GOTAS | 1,20 €                            |

| ARTICULOS            | PRECIO MAXIMO<br>CON IVA EN EUROS |
|----------------------|-----------------------------------|
| <b>BOLLERIA</b>      |                                   |
| MAGDALENAS           | 1,20 €                            |
| SOBAO TIPO PASIEGO   | 1,20 €                            |
| MEDIAS NOCHES        | 1,20 €                            |
| CROISSANT PASTELERIA | 1,30 €                            |
| BIZCOCHO             | 1,30 €                            |

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| PALMERA                          | 1,20 € |
| PALMERA DE CHOCOLATE             | 1,30 € |
| ROSCA DE AZUCAR TIPO DONUTS      | 1,30 € |
| ROSCA DE CHOCOLATE TIPO DONUTS   | 1,30 € |
| CAÑAS                            | 1,30 € |
| TOSTADA (ACEITE, TOMATE Y SAL)   | 2,00 € |
| ½ TOSTADA (ACEITE, TOMATE Y SAL) | 1,20 € |
| SUPLEMENTO TOSTADA JAMON O ATUN  | 1,00 € |

| ARTICULOS                     | PRECIO MAXIMO<br>CON IVA EN EUROS |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>BOCADILLOS FRIOS</b>       |                                   |
| BOCADILLO DE CHORIZO          | 2,80 €                            |
| BOCADILLO DE SACHICHON        | 2,80 €                            |
| BOCADILLO QUESO CURADO        | 2,80 €                            |
| BOCADILLO DE ANCHOAS          | 2,80 €                            |
| BOCADILLO DE ATUN             | 2,80 €                            |
| BOCADILLO DE FOIE-GRAS        | 2,50 €                            |
| BOCADILLO DE JAMON YORK       | 2,50 €                            |
| BOCADILLO DE MORTADELA        | 2,50 €                            |
| BOCADILLO DE SALAMI           | 2,80 €                            |
| BOCADILLO DE JAMON SERRANO    | 3,00 €                            |
| BOCADILLO DE JAMÓN CON TOMATE | 3,20 €                            |
| BOCADILLO DE CHOPPED          | 2,50 €                            |

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO           | 2,75 € |
| SÁNDWICH ENVASADOS SABORES VARIADOS | 2,20 € |

| <b>ARTICULOS</b>                             | <b>PRECIO MAXIMO<br/>CON IVA EN EUROS</b> |
|--|---|
| <b>BOCADILLOS CALIENTES</b>                  |   |
| BOCADILLO DE BACON                           | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE BACON CON QUESO                 | 3,20 €                                    |
| BOCADILLO DE TERNERA                         | 3,40 €                                    |
| BOCADILLO DE LOMO                            | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE LOMO CON QUESO Y<br>PIMIENTOS   | 3,20 €                                    |
| BOCADILLO DE SALCHICHAS FRESCAS              | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE CALAMARES                       | 3,30 €                                    |
| BOCADILLO DE TORTILLA DE PATATA              | 2,90 €                                    |
| BOCADILLO DE TORTILLA CON QUESO              | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE TORTILLA CON JAMON YORK         | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE TORTILLA CON JAMON<br>SERRANO   | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE TORTILLA CON CHORIZO            | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE TORTILLA ATUN                   | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA               | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE 2 HUEVOS FRITOS CON<br>PIMIENTO | 3,00 €                                    |
| BOCADILLO DE PECHUGA DE POLLO                | 3,00 €                                    |

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



|                           |        |
|---------------------------|--------|
| HAMBURGUESA BACOM Y QUESO | 5,50 € |
| HAMBURGUESA NORMAL        | 4,50 € |
| MONTADITOS                | 2,00 € |

| ARTICULOS                         | PRECIO MAXIMO<br>CON IVA EN EUROS |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>RACIONES</b>                   |                                   |
| RACION JAMON / QUESO              | 7,00 €                            |
| RACION DE PATATAS BRAVAS/ALI OLI  | 6,00 €                            |
| RACION DE CALAMARES               | 7,50 €                            |
| RACION ALITAS DE POLLO (8 ALITAS) | 7,00 €                            |
| RACION DE EMPANILLAS O CROQUETAS  | 6,00 €                            |
| MIXTA JAMON Y QUESO               | 8,00 €                            |
| ENSALADILLA RUSA                  | 4,00 €                            |
| TORTILLA ESPAÑOLA ENTERA          | 8,00 €                            |
| RACION OREJA                      | 7,00 €                            |
| RACION BOQUERONES                 | 4,00 €                            |
| RACION CHORICITOS A LA SIDRA      | 6,00 €                            |
| RACION MORCILLA                   | 6,00 €                            |

| ARTICULOS                                 | PRECIO MAXIMO<br>CON IVA EN EUROS |
|---|-----------------------------------|
| <b>REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS MINERALES</b> |                                   |
| AGUA MINERAL 1/5 L PRIMERAS MARCAS        | 0,60 €                            |

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068

|   |        |
|---|--------|
| AGUA MINERAL ½ L PRIMERAS MARCAS                      | 1,00 € |
| AGUA MINERAL 1 ½ L PRIMERAS MARCAS                    | 1,50 € |
| LATA COCA-COLA 33 CL                                  | 1,70 € |
| LATA PEPSI 33 CL                                      | 1,50 € |
| COCA-COLA ½ L   | 1,80 € |
| ZUMO DE NARANJA, LIMON, PIÑA, MANZANA INDIVIDUAL 25cl | 1,50 € |
| BATIDOS PEQUEÑOS 20cl                                 | 1,20 € |
| BEBIDA ISOTÓNICA PRIMERAS MARCAS                      | 1,70 € |
| REFRESCOS DE TE PRIMERAS MARCAS                       | 1,70 € |
| BIOFRUTAS   | 1,50 € |
| LATA REFRESCO 33cl                                    | 1,70 € |

| ARTICULOS                        | PRECIO MAXIMO<br>CON IVA EN EUROS |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>CERVEZAS, VINOS</b>           |                                   |
| CORTO DE BARRIL 15 CL            | 1,00 €                            |
| CAÑA DE BARRIL 33 CL             | 1,30 €                            |
| CERVEZA 1/3                      | 1,70 €                            |
| CERVEZA 1/5                      | 1,30 €                            |
| CERVEZA LATA                     | 1,70 €                            |
| CERVEZA CON NARANJA O LIMON 33cl | 1,70 €                            |
| CERVEZA CON GASEOSA 33cl         | 1,70 €                            |
| CERVEZA SIN ALCOHOL              | 1,70 €                            |

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



|  |        |
|--|--------|
| CERVEZA SIN ALCOHOL 0,0 TOSTADA                    | 1,80 € |
| COPA DE VINO TINTO O BLANCO (RIOJA, RUEDA, RIVERA) | 1,50 € |
| COPA DE VINO DE CRIANZA (RIOJA, TORO, MANCHA)      | 1,80 € |
| COPA DE VINO TINTO CRIANZA "CUNE" RIOJA            | 2,50 € |

| ARTICULOS                  | PRECIO MAXIMO CON IVA EN EUROS |
|----------------------------|--------------------------------|
| <b>PINCHOS / TAPAS</b>     |                                |
| PINCHO TORTILLA DE PATATAS | 2,00 €                         |
| ENSALADILLA RUSA           | 2,00 €                         |
| OREJA                      | 2,00 €                         |
| BRAVAS                     | 2,00 €                         |
| ATUN 100 GRS               | 1,50 €                         |

| ARTICULOS                | PRECIO MAXIMO CON IVA EN EUROS |
|--------------------------|--------------------------------|
| <b>VARIOS</b>            |                                |
| BOLSA DE PATATAS GRANDE  | 1,75 €                         |
| BOLSA DE PATATAS PEQUEÑA | 1,15 €                         |
| BOLSA DE SNACK PEQUEÑA   | 0,95 €                         |
| BOLSA DE SNACK GRANDE    | 1,65 €                         |
| CHOCOLATINAS             | 1,00 €                         |
| FRUTOS SECOS EN GENERAL  | 1,30 €                         |

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



| <b>ARTICULOS</b>                                      | <b>PRECIO MAXIMO<br/>CON IVA EN EUROS</b> |
|---|---|
| <b>MÁQUINAS EXPENDEDORAS*</b>                         |   |
| COLA / NARANJA / LIMON /33 CL LATA/BOTE               | 1,50 €                                    |
| AGUA MINERAL 50 CL                                    | 0,50 €                                    |
| AGUA MINERAL 150 CL                                   | 1,00 €                                    |
| CAFÉ NATURAL/DESCAFEINADO SOLO<br>EXPRESO 10 cl.      | 0,50 €                                    |
| CAFÉ NATURAL/DESCAFEINADO CORTADO<br>EXPRESO 15 cl    | 0,60 €                                    |
| CAFÉ NATURAL/DESCAFEINADO CON LECHE<br>EXPRESO 15 cl. | 0,60 €                                    |
| CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE (AGUA)15 cl.                  | 0,60 €                                    |

(\*) DEBERAN DE COLOCARSE AL MENOS 3 MAQUINAS EXPENDEDORAS DE AGUA Y REFRESCOS Y 3 MAQUINAS EXPENDEDORAS DE CAFÉ (UNA DE CADA MODALIDAD) EN LAS INMEDIACIONES DE LAS CAFETERIAS DE LA USAC Y DEL PCMASA Nº 1, Y EN LAS INSTALACIONES DEL CUERPO DE GUARDIA DEL ACUARTELAMIENTO.

- Dicha lista puede ser aumentada en los artículos que el ofertante estime oportuno, previa autorización del Jefe de la USAC y posterior Visto Bueno del Jefe del Acuartelamiento.
- Por cada conjunto de artículos, el adjudicatario deberá disponer, al menos del 50% de los artículos contenidos para cada uno de ellos.
- La lista de precios que se apruebe estará firmada y sellada por la Jefatura del Acuartelamiento y con la conformidad del Adjudicatario. Estará colocada en un lugar perfectamente visible para el público.

Correo Electrónico

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



**VALORACION PRENSA: Puntuación máxima 12 puntos**

|                                      |  | PUNTUA              |
|--------------------------------------|--|---------------------|
| PRENSA A DISPOSICION DE LOS USUARIOS | DIARIO DE INFORMACION DE AMBITO NACIONAL / DIARIO DE INFORMACION DEPORTIVA | 4 PUNTOS POR DIARIO |

**MEJORAS: Puntuación Máxima 8 puntos**

|                       |                               | PUNTUA |
|-----------------------|-------------------------------|--------|
| MAQUINAS EXPENDEDORAS | BOCADILLOS / SANDWICHES       | 1      |
|                       | FRUTOS SECOS / PATATAS FRITAS | 0,5    |
|                       | CHOCOLATINAS / GALLETAS       | 0,25   |

|  |          | PUNTUA |
|--|----------|--------|
| VARIEDAD DE TIPO DE PAN PARA LOS DESAYUNOS | MOLLETE  | 1,5    |
|  | CHAPATA  | 1      |
|  | INTEGRAL | 0,5    |

Correo Electrónico  
usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068



|  |          | PUNTUA |
|--|----------|--------|
| VARIEDAD DE TIPO DE PAN PARA<br>LOS BOCADILLOS | BAGUETTE | 1,25   |
|  | RUSTICO  | 1      |
|  | BARRA    | 1      |

**Correo Electrónico**

usaccristobal@mde.es

Avda. Andalucía, 73  
28021  
TEL: 917794582  
FAX: 917798068