



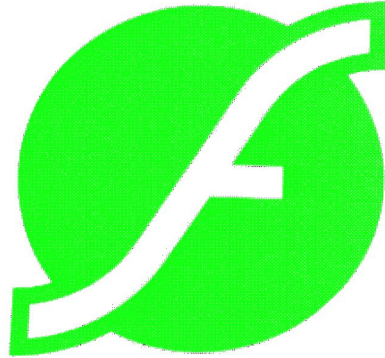
**MADRID**



**EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIOS FUNERARIOS  
Y CEMENTERIOS DE MADRID, S.A.**  
C.I.F.: A-87607917



Salvador de Madariaga, 11  
28027-MADRID  
91 510 8100



**EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIOS FUNERARIOS Y CEMENTERIOS DE  
MADRID, S.A.**

**EXPDTE.: EMSFC/2017/00061**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES QUE HAN DE  
REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE  
CAFETERIA Y RESTAURACIÓN EN EL TANATORIO M-30 Y TANATORIO  
SUR, QUE GESTIONA LA EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIOS  
FUNERARIOS Y CEMENTERIOS S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE  
PROCEDIMIENTO ABIERTO.**

En Madrid, a 28 de febrero de 2018



## ÍNDICE

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO.
2. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
- 3.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO OBJETO DE LICITACIÓN
- 4.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE.
5. PRECIOS.
6. INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO.
7. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.
8. PERSONAL, EQUIPOS DE TRABAJO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.
9. MEMORIA TÉCNICA.
- 10.- CALIDAD DEL SERVICIO. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN DE LOS USUARIOS.
11. INSTALACIONES Y ELEMENTOS EXISTENTES.
- 12.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO, GASTOS Y CONSUMO.
13. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.
- 14.- CONTRATOS RELATIVOS A LA GESTIÓN DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS.
- 15.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS.
- 16.- CLAUSULAS SOCIALES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.

Anexo I: Instalaciones, mobiliario y utensilios.

Anexo II: Horarios de apertura y cierre.

Anexo III. Planos de situación.

Anexo IV. Informe gráfico sobre la remodelación del Tanatorio Sur.

Anexo V. Categoría y calidades por tipo de alimentos

Anexo VI. Categoría y condiciones del personal adscrito al contrato.



## 1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente procedimiento de contratación lo constituyen los siguientes **servicios**:

1. Explotación de restaurantes-cafetería, para uso de visitante y empleados, que se encuentran ubicados en el edificio denominado TANATORIO M-30 y en el edificio denominado TANATORIO SUR, ubicados en Madrid, en la calle Salvador de Madariaga, 11 y en la calle Ildefonso González Valencia, s/n, respectivamente que depende de la sociedad mercantil municipal EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIOS FUNERARIOS Y CEMENTERIOS S.A. (en adelante, “EMSFCM”), con la dotación, equipamiento y mobiliario que se especifica en el presente documento, de conformidad con lo establecido en el mismo y el pliego correspondiente a las cláusulas administrativas particulares (en adelante, el “Servicio”).
2. Servicio de desayuno, comida y cena para aquellas personas que presenten ticket a tal efecto, emitido exclusivamente por el departamento comercial de la EMSFCM, a tal efecto.
3. Servicio de catering, en cualquiera de las modalidades (dulce o salado, para 10 o 20 personas, Almudena Seguros, Santa Lucia Seguros, etc.) o futuras que sean necesarias en función de los servicios a prestar a los diferentes usuarios de la EMSFCM, para servir en las salas del Tanatorio M-30 o Tanatorio Sur.
4. Suministro de agua para servir en las salas del Tanatorio M-30 y Tanatorio Sur, ya sea directamente o mediante dispensador, según solicitud de la EMSFCM.

## 2.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Los servicios que se describen deberán realizarse en las siguientes instalaciones:



- Tanatorio M-30, tanto cafetería abierta al público como cafetería de personal y salas de velatorio.
- Tanatorio SUR, tanto cafetería abierta al público como cafetería de personal y salas de velatorio.

Asimismo, aquel que solicite la EMSFCM en la realización de cualquier acto social o empresarial.

### **3.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO OBJETO DE LICITACIÓN.**

1.- El servicio a prestar, así como la calidad de los productos que se ofrezcan al público, deberán ser equivalentes a los de una cafetería de primera categoría, según la reglamentación vigente, y a los de un restaurante tipo menú de buen nivel y calidad.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas y será responsable de que ningún producto alimenticio “no conforme” (que no tenga la debida calidad organoléptica, nutricional y sobre todo higiénica, que tenga un defecto o que sobrepase la fecha de caducidad o consumo preferente) pueda ser aceptado y utilizado. Dichas medidas serán informadas a EMSFCM.

2.- Las materias primas recibidas se ajustarán a las características y calidades que se especifiquen en la oferta presentada y, en el supuesto de considerarse innecesarias estas especificaciones por tratarse de productos de uso generalizado, se entiende que el producto empleado es de primera calidad.

Los productos que se utilicen para el servicio deberán pertenecer a marcas comerciales 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.



3.- La instalación de máquinas expendedoras (vending) estará sujeta a la previa autorización de EMSFCM, que deberá determinar su número, lugar de instalación y superficies destinadas a este servicio, así como las condiciones de prestación del mismo.

#### **4.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE.**

1.- El servicio de cafetería comprenderá lo relacionado con la actividad de cafetería y ofertará, como mínimo, los productos que se relacionan en el Anexo I dentro del apartado de “cafetería”. En el servicio de cafetería, se atenderá al público desde la barra y se ofrecerán meriendas y desayunos.

Atenderá igualmente el servicio de catering en sala en sus diferentes versiones, a servir según la solicitud realizada desde la Dirección Comercial.

2.- El servicio de restaurante comprenderá todo lo relacionado con la actividad de un restaurante de comidas, y ofertará, como mínimo, los productos que se relacionan en el Anexo I dentro del apartado de “restaurante”.

3, Dentro del **servicio de restaurante**, abierto tanto al público en general como al personal de la EMSFCM, en el servicio de comidas, el adjudicatario deberá ofrecer un:

- **Menú del día**, compuesto por:
  - Primer plato, a elegir entre un mínimo de cuatro opciones.
  - Segundo plato con guarnición, a elegir entre un mínimo de cuatro opciones y optando por guarnición caliente o ensalada.
  - Postre, a elegir entre un mínimo de cinco opciones, debiendo incluir fruta fresca y productos lácteos.
  - Café o infusión.



- Pan (A elegir por el consumidor entre blanco e integral, en piezas de al menos 50 gramos).
- El servicio incluirá botellín de 50 cc de agua, o botellín de refresco de 33 cc o copa de vino, sin coste adicional.

La oferta del menú del día podrá ser consumida de manera individual por producto (1º plato o 2º plato únicamente) o con la opción de medio menú (un plato principal, bebida, pan, postre y café o infusión).

El Menú del día se deberá componer de tal manera que con el mismo se pueda conformar un Menú de régimen o dietético. Como alternativa a cualquier opción del primer plato del menú, se dispondrá de ensalada mixta y arroz blanco. Como alternativa a cualquier opción del segundo plato del menú, se dispondrá de filete de ternera o pollo.

El adjudicatario remitirá a la EMSFMC el Menú del Día previsto servir diariamente en la semana, por correo electrónico semanalmente, con al menos una semana de antelación.

El adjudicatario dispondrá en todo momento de existencias suficientes de todos y cada uno de los productos recogidos en el Anexo I, de modo que esté siempre garantizada la satisfacción de la demanda de los usuarios.

**4. Servicio de restaurante para el personal empleado** en la Empresa Municipal de Servicios Funerarios y Cementerios de Madrid, S.A.

El servicio de restaurante para empleados ofrecerá idéntico menú, a excepción de bebidas alcohólicas, siendo atendido en formato de autoservicio.

Este servicio se limitará a la comida de mediodía y comprenderá como mínimo un menú del día, consistente en:



- 1º Plato: podrá componerse de sopa, patatas, legumbres, arroz, pasta o verduras.
- 2º Plato: Podrá comprender carnes, pescados, embutidos o huevos.
- 3º Postres.
- 4º Cerveza sin alcohol, refresco o agua mineral.
- 5º Pan.

De los platos comprendidos en los apartados primero y segundo, deberán ofrecerse a diario una variante para su elección por el personal.

Además del plato del día, el adjudicatario vendrá obligado a ofrecer para aquellos empleados que no deseen tomar este menú, seis platos de los llamados combinados, de los cuales uno de ellos se preparará para su consumo por personas sujetas a régimen alimenticio.

Estos servicios deberán presentarse con artículos de buena calidad y en perfectas condiciones de condimentación, presentación y limpieza, basados en la lista que figura en el Anexo I.

5. La EMSFCM podrá solicitar que, por razones justificadas, los productos de restaurante se sirvan en las **mesas del comedor de las cafeterías**, en cualquiera de los comedores existentes.

6.- Al servirse las comidas y en el caso en que algún plato por exceso de consumición se agote, deberá **sustituirse** inmediatamente por otro similar, de forma que siempre se ofrezca el número mínimo de opciones indicadas y siempre existan alternativas de régimen o dietéticas.

El adjudicatario deberá garantizar que la composición diaria de los menús sea equilibrada, sin que, en ningún caso, en cada período semanal, se produzca



repetición de los platos ofertados, considerando conveniente que la rotación de menús sea, al menos, mensual.

7. Dentro del servicio de restaurante, se atenderá mediante servicio en mesa el **Servicio a la Dirección de la EMSFMC** ofertando la oferta completa de productos de cafetería y restauración, un Menú del Día análogo al de restaurante y Menús específicos de dirección, que contengan opciones diferenciadas de menú adecuadas para una comida equilibrada y completa, incluyendo bebida. Se indicarán los productos y la cantidad de cada producto por persona. Se valorará, dentro del contenido de la Memoria Técnica la calidad y cantidad de lo anteriormente indicado.

8.- El personal de la EMSFCM que desee consumir su propia comida podrá utilizar los servicios del comedor de personal. A efectos de facilitar el uso del comedor, el adjudicatario habilitará adecuadamente un espacio donde los usuarios puedan depositar los residuos generados (clasificados). Asimismo, el adjudicatario limpiará diariamente los microondas que existen a disposición de los usuarios.

## 9. Alimentos.

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción, contra todo riesgo de deterioro o contaminación. Antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán siempre inspeccionados y seleccionados.

Sólo se utilizarán en la elaboración de los alimentos productos sanos y limpios y dentro de lo posible se conocerá la trazabilidad de los mismos. Deberá asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura.





Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con otras materias primas en una etapa previa a la transformación. Entre las medidas a tomar se incluirán forzosamente las siguientes:

- El personal irá uniformado de forma adecuada a los trabajos y las manipulaciones, que deberán siempre ser realizadas garantizando el aseo personal, y la limpieza de la ropa y la de los utensilios a emplear.
- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa, en las zonas de manipulación de alimentos.
- Durante el proceso de manipulación de los alimentos, los cabellos tendrán que estar totalmente cubiertos y las manos y uñas deberán estar limpias, aun en el caso de llevar guantes de trabajo.
- El personal de cocina, restaurante y cafetería que intervenga en la elaboración de comidas o en la manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del carné de manipulador en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.

El adjudicatario deberá poner en conocimiento de EMSFCM, en el menor plazo de tiempo posible, los resultados de los análisis bacteriológicos y de los estudios bromatológicos que por parte del adjudicatario se realicen.

10. El adjudicatario colocará indicadores permanentes que recuerden la obligación de lavarse las manos cada vez que sea necesario. En la zona de manipulación y de almacenamiento de alimentos se prohibirá todo aquello que pueda contaminarlos como comer, fumar, o cualquier otra práctica antihigiénica.

El personal que preste un servicio en la cocina o en la barra no podrá llevar anillos, joyas, relojes, ni las uñas pintadas.



11.- El adjudicatario ofrecerá dentro de la configuración de su catálogo de productos, la **sustitución de los productos lácteos** por productos elaborados con leche de soja o leche desnatada, sin cargo alguno.

Dentro de la oferta del adjudicatario, se contemplarán los productos necesarios para cubrir las necesidades de una dieta vegana, sin gluten o dieta baja en carbohidratos (diabetes).

12.- El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir los productos y cualquier menú mediante la modalidad de “**comida para llevar**”, en recipientes adecuados que proporcionará, sin ningún incremento de coste.

13.- EMSFMC podrá solicitar el **servicio de botellas de agua** en cualquier lugar de las oficinas internas (despachos, salas de reunión etc.) para las actividades que se celebren en sus instalaciones.

El agua debe ser suministrada por el personal de cafetería en el lugar indicado por EMSFMC.

En caso de entregar el agua en barra y no llevarlo al lugar en el que se necesite, el precio se reducirá en un 50 % en relación con el precio de venta al público.

14.- El adjudicatario queda obligado a la realización de **servicios para grupos** con motivo de reuniones, seminarios, cursos, etc. EMSFCM deberá comunicar la necesidad del servicio con el siguiente tiempo de antelación:

- Hasta 20 personas se atenderá de forma inmediata con los productos de la lista de productos de cafetería y restauración.
- De 20 a 40 personas con un día de antelación.
- De 40 a 60 personas con dos días de antelación.
- De 60 personas en adelante con tres días de antelación.



15.- EMSFCM podrá solicitar al adjudicatario la realización de **servicios especiales**.

Los servicios especiales se contratarán pactando con el adjudicatario las necesidades concretas, así como los precios de dichos servicios. Se consideran servicios especiales: los prestados fuera del horario definido de cafetería y restaurante y los servicios o productos no incluidos en la relación de productos que puedan encargarse por parte de EMSFCM.

16.- EMSFCM **no** asume la obligación de contratar en **exclusiva** con el adjudicatario todos los servicios de restauración no incluidos expresamente en el presente Pliego.

## 5.- PRECIOS

1.- En el Anexo I figura una lista de servicios y artículos con su precio unitario máximo.

2.- Los precios ofertados para los servicios de restaurante y cafetería se considerarán precios finales netos, estando incluidos en ellos los impuestos de toda índole que graven los diversos conceptos.

3.- La lista de precios deberá de colocarse en uno o varios lugares del Recinto, de tal forma que el público pueda tener fácil acceso a la misma.

Cualquier alteración o modificación que el adjudicatario pretenda efectuar sobre los productos y precios aprobados, o sobre cualquier otro extremo que afecte a la prestación del servicio, deberá estar motivada y justificada y ser autorizada previamente por EMSFCM.

4.- Si el adjudicatario deseara introducir otros productos no relacionados en la oferta inicial, los precios de tales productos deberán ser objeto de aprobación previa por EMSFCM.



5.- El adjudicatario admitirá como medios de pago para el cliente final el uso de efectivo, con garantía de cobro con billetes de curso legal de hasta 100 euros, tarjetas bancarias o ticket restaurante para el abono de desayuno, comida o cena, emitido por la EMSFCM.

6.- El ticket restaurant (Comida o cena) tendrá un contravalor para el usuario particular de la cuantía correspondiente al precio del menú diario, y servirá, llegado el caso, para el abono de platos combinados a su precio de consumición.

## **6.- INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO**

### **1.- Locales, mobiliario y utensilios.**

EMSFCM pondrá a disposición del adjudicatario para el exclusivo cumplimiento del contrato los locales destinados a la explotación del servicio de cafetería y restaurante, locales que se encuentran debidamente acondicionados para la prestación de dicho servicio.

La EMSFCM podrá cambiar el lugar de ubicación, superficie y útiles de los locales por causas de reformas en los locales o redistribución de espacios.

El adjudicatario en caso de disconformidad, podrá optar por la resolución del contrato, sin que ello pueda conllevar indemnización alguna a su favor.

La EMSFCM pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones, el mobiliario y los utensilios que se detallan en el Anexo II.

El resto del material necesario para la prestación del servicio será aportado por el adjudicatario, siendo a su cargo los gastos de instalación y retirada, y



debiendo en cualquier caso obtener la conformidad previa de EMSFCM para las instalaciones y obras que fueran necesarias.

La vajilla, cristalería, cubertería, menaje de cocina, utensilios, etc. precisos para la prestación del servicio serán aportados por el adjudicatario, debiendo ser de primera calidad y mantenerse en todo momento en perfecto estado de conservación y limpieza, sustituyendo las piezas que resulten deterioradas.

## **2.- Limpieza.**

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza diaria completa de los locales, incluyendo aseos, si los hubiera, tanto en la parte destinada al público y al personal de EMSFCM como la limpieza diaria del resto de locales, instalaciones y utensilios utilizados por el adjudicatario en la prestación del servicio.

Es imprescindible la realización de una limpieza continuada de los espacios destinados a consumo de bebidas y alimentos, además de una general a realizar, a la finalización del servicio diario y antes de su comienzo.

Asimismo, será por cuenta del adjudicatario el suministro de todos los consumibles necesarios para el adecuado funcionamiento de los locales (incluyendo consumibles de aseo).

El adjudicatario vendrá obligado a la limpieza y mantenimiento de los espacios efectuando la corrección de las irregularidades o alteraciones que se produjesen en el servicio desde el día de recepción de la comunicación, queja o apercibimiento, so pena de la reducción de factura o en último término de la resolución del contrato.

Con el fin de evitar cualquier tipo de deterioro o contaminación de los alimentos, el adjudicatario deberá limpiar todo el material, maquinaria y



utensilios, tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcarán, entre otros, los siguientes apartados:

- Limpieza completa de locales.
- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en la cafetería, cocina, comedor y resto de las instalaciones (cuartos fríos, cámaras frigoríficas, etc.).
- Lavado completo de vajillas, bandejas, cuberterías, carros de distribución, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina, interior de la barra de cafetería, interior de la línea de servicio, almacenes y oficinas.

### **3.- Servicio de desinsectación y desratización.**

El servicio de desinsectación y desratización de los locales será por cuenta del adjudicatario que deberá realizar las operaciones necesarias para un perfecto control de plagas en los locales, debiendo coordinar con EMSFCM las actuaciones a realizar.

### **4.- Residuos urbanos.**

Los residuos urbanos se segregarán diferenciando, al menos: papel y cartón, envases, plásticos y resto de residuos.

Diariamente, antes de la hora de recogida de basuras, el adjudicatario deberá trasladar la basura clasificada generada al lugar designado, según las instrucciones de EMSFCM.

Cualquier residuo que requiera un tratamiento específico, incluyendo los residuos grasos, será reciclado por el adjudicatario a través de un gestor autorizado, recibiendo un tratamiento específico diferenciado.

El adjudicatario entregará a EMSFCM los justificantes de entrega a gestor autorizado incluyendo fechas de recogida, tipo de residuo, cantidad, etc.



## 5, Medio Ambiente.

Durante la prestación del servicio, el adjudicatario se compromete a cumplir con la normativa de EMSFCM en materia medioambiental, a reducir al mínimo posible el impacto ambiental de sus actividades, minimizando el consumo de agua, energía, materias primas, vertidos, ruidos y emisión de gases de los equipos utilizados, así como a controlar la generación y gestión de residuos peligrosos y residuos urbanos, utilizando los contenedores instalados por EMSFCM al efecto.

En aras de promover e impulsar el cuidado del medioambiente es recomendable el uso por parte del adjudicatario de: productos puestos en el mercado con etiqueta ecológica; productos provenientes de un proceso de reciclado o reutilización; productos reutilizables o con un alto grado de reciclaje y productos elaborados en el marco de un sistema de gestión medioambiental.

## 6. Cartelería.

La colocación en los locales de carteles anunciadores, propaganda, pantallas, etc., requerirá la previa autorización de EMSFCM.

## 7.- Mantenimiento.

La EMSFCM realizará el mantenimiento preventivo de las instalaciones a disposición del adjudicatario para el desarrollo del servicio.

Las operaciones de mantenimiento correctivo de las instalaciones se realizarán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario deberá conservar en perfecto estado los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos, siendo por su cuenta las reparaciones o sustituciones que deban efectuarse por uso indebido de los mismos y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso correcto de aquéllos.



El adjudicatario será responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones ocasionados por su culpa o negligencia o por el personal a su servicio, reparándolo a su cargo, y deberá indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que realice en ejecución del contrato.

La EMSFCM podrá exigir, de forma motivada, la sustitución o reparación de cualquier material o instalación que no esté en perfecto estado de uso.

El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, alarmas, etc.) así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad.

El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes, pero podrá efectuar, a su cargo, aquellas modificaciones que considere conveniente, previa aprobación escrita de EMSFCM.

Cualquier obra o intervención en las instalaciones que sea necesaria, tanto a juicio de EMSFCM como del adjudicatario, se realizará en los periodos de menos actividad en la sede de EMSFCM, salvo cuando por su urgencia o por su duración sea imposible. Cualesquiera obras que se realicen en las instalaciones quedarán en beneficio de EMSFCM. En ningún caso, podrá exigirse a EMSFCM responsabilidades por daños y perjuicios o por lucro cesante por motivo de obras o intervenciones.

## **8.- Cortes eléctricos.**

Cuando se produzcan cortes eléctricos programados, éstos se comunicarán con la suficiente antelación al adjudicatario para que pueda proceder a la adecuada protección de los alimentos. En caso de corte eléctrico no programado, de naturaleza imprevista y no achacable a EMSFCM, ésta no será





responsable de las pérdidas que puedan producirse en alimentos frescos o congelados.

Los gastos y consumos serán asumidos íntegramente por parte de EMSFCM salvo que se acredite un consumo imprudente por parte del adjudicatario.

## **9.- Finalización del contrato.**

El adjudicatario se compromete a entregar, a la finalización de este contrato, las instalaciones, los materiales y equipos en buen estado de mantenimiento, conservación y funcionamiento.

El adjudicatario deberá devolver a EMSFCM o a quien ésta designe, cualquier material que le hubiera sido facilitado para la realización de los servicios descritos. En caso de degradación por mal uso de estos materiales (medios de comunicación, llaves, etc.) se requerirá del adjudicatario que asuma, a través de la garantía definitiva, los costes de reparación o sustitución de estos materiales. En general, cualquier gasto en concepto de puesta a punto de equipos, materiales, instalaciones o documentación que sea necesario debido a un mal uso o mantenimiento del adjudicatario, se entenderá como un incumplimiento de las condiciones del contrato y le será repercutido a través de la garantía definitiva.

Al término del contrato o en caso de rescisión, el material suministrado por el adjudicatario deberá ser desmontado y retirado del edificio a su cuenta y cargo. En caso de no cumplir con esta obligación, EMSFCM efectuará estos trabajos a través de terceros y repercutirá una cantidad igual al coste de estos trabajos a través de la garantía definitiva.

## **7.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

1. El adjudicatario deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos adquiridos. Dicha documentación podrá ser requerida por EMSFCM.



2.- La empresa adjudicataria se responsabilizará de todas las tareas relacionadas con la ejecución del servicio, así como de que todos los proveedores de los productos estén legalmente acreditados y los productos conformes con las instrucciones del Código Alimentario.

3.- En concreto, el adjudicatario estará obligado a:

### **Medidas de preservación de los alimentos:**

Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a los -20° centígrados. Se garantizará que no se interrumpa la cadena del frío, desechando los alimentos que después de ser descongelados no se consuman inmediatamente.

En caso de cocción, no se utilizará mucha agua, ni se mantendrán mucho tiempo las altas temperaturas, para evitar la destrucción de las vitaminas.

Las carnes se adquirirán con la certeza de que han pasado control veterinario, y no se cocinarán “demasiado hechas”, para que mantengan sus cualidades, siempre teniendo en cuenta las medidas de seguridad para cada tipo.

El lavado de las verduras será breve y con agua corriente, evitando dejarlas en remojo durante varias horas.

Las verduras y frutas que se adquieran para consumo inmediato no se almacenarán más de 72 h.

Los alimentos cocinados deben llegar a la mesa con la temperatura adecuada (los calientes, entre 61° y 65°), tanto los alimentos sólidos como los líquidos, manteniendo la premisa de refrigeración, cocinado y consumo inmediato.



Las comidas deberán estar correctamente preparadas, guisadas y condimentadas, y deberán ser del gusto y producir la satisfacción de los residentes.

Los alimentos enlatados deberán tener el correspondiente registro sanitario.

### **Medidas de higiene y seguridad:**

La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza de las siguientes instalaciones y superficies:

- Limpieza de las cocinas: superficies (techos, paredes y alicatado), maquinaria, planchas, hornos y quemadores, utensilios, mosquiteras, carros, etc.
- Limpieza del comedor: mesas, sillas, techos, rejillas del aire acondicionado, luminarias, etc. Pulido y abrillantado del suelo del comedor, como mínimo dos veces al año.
- Office: limpieza de tren de lavado, limpieza y eliminación de residuos de cubertería, vajilla y demás enseres, etc.
- Limpieza de campanas extractoras y conductos.
- Limpieza de almacenes: cámaras, neveras, palés y estanterías, etc.
- Recogida de basuras y desperdicios y su correcta clasificación para reciclaje.
- Limpieza de cubos de basura de cocina y del recinto exterior en el que se ubican los contenedores.
- Limpieza muelle de descarga.

### **En las cocinas se llevarán a cabo las siguientes medidas higiénicas:**

Los desperdicios se almacenarán en un lugar aparte y en el exterior, en cubos tapados.

Los alimentos crudos y cocinados se almacenarán en frigoríficos separados.



En la cocina no entrarán personas ajenas al servicio de restauración sin autorización de EMSFCM.

No se ingerirán alimentos, ni se fumará.

No se limpiará el polvo ni se barrerá en seco.

Las mesas y demás materiales de trabajo se limpiarán a diario con agua caliente y un detergente adecuado, desinfectando a continuación con agua y lejía.

Los utensilios se lavarán con detergente adecuado y con agua a ochenta grados de temperatura en el tren de lavado. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantador, etc.; necesarios para la prestación del servicio, así como de la de los materiales de un solo uso que se necesiten en cada momento.

4.- El adjudicatario facilitará de forma sistemática copia de todas las **inspecciones** que **Sanidad** realice y siempre avisará a los responsables del EMSFCM, para que estén presentes en las mismas, al igual que en los momentos de toma de muestras de alimentos.

En general, cualquier medida que afecte a la higiene de alimentos deberá ser consultada y aprobada por los responsables de EMSFCM.

## **8.- PERSONAL, EQUIPO DE TRABAJO Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**

### **1, Personal adscrito al servicio.**

El adjudicatario deberá aportar un documento con el personal dedicado a la realización de este contrato, su cualificación y sus funciones, debiendo remitir una lista con los nombres del personal destinado al servicio habitual y para las actuaciones extraordinarias.



Esta lista deberá ser proporcionada con antelación al inicio del servicio y deberá ser mantenida al día por el adjudicatario.

Se considera necesario que el personal tenga la cualificación profesional necesaria, con el objetivo de conseguir que ellos mismos tengan criterio suficiente para la realización del servicio.

Asimismo, deberán haber realizado los cursos especializados correspondientes que les faculten para la realización del servicio. La empresa adjudicataria deberá, en aquellos casos en los que su personal no cumpla con los requerimientos mínimos, realizar los cursos formativos pertinentes para cualificarles, de manera que cumplan con el requerimiento.

Dentro del personal que preste el servicio, deberá designarse un supervisor responsable de la dirección y organización del servicio. Las funciones mínimas previstas para esta figura serán la dirección y organización del personal a su cargo y la interlocución directa con EMSFCM.

El personal que tenga la categoría de "Encargado de turno" deberá disponer de una cualificación profesional mínima de Ciclo Formativo de Grado Medio en Restauración o equivalente.

La Empresa adjudicataria deberá contar en su plantilla, sin que sea necesario que se trate de personal adscrito exclusivamente al servicio, con un técnico sanitario, especialidad reglada en dietética y/o nutrición, que pueda supervisar o informar sobre los menús ofertados.

El personal de cocina, restaurante y cafetería que intervenga en la elaboración de comidas o en la manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del carnet de manipulador en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.



## 2.- Organización del personal.

El personal que preste el Servicio deberá organizarse para la realización de las diferentes actividades que sean precisas para la correcta prestación del Servicio, y deberá ser suficiente para su correcto desempeño.

Si EMSFCM detectara que dicho personal no es suficiente para atender adecuadamente al número de personas que asistan a sus centros, requerirá al adjudicatario para que incremente su número.

Dicho personal dependerá exclusivamente de la adjudicataria, quien será responsable de todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, de acuerdo con la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda el citado personal esgrimir derecho alguno en relación con EMSFCM, ni exigirle responsabilidad alguna como consecuencia de las relaciones existentes entre adjudicatario y sus trabajadores.

El personal que por su cuenta utilice el adjudicatario pertenecerá a su plantilla, de quien dependerá única y exclusivamente, quien tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable EMSFCM de las obligaciones engendradas entre la empresa y sus empleados, aun cuando los despidos y medidas que adopte lo sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación de las condiciones de la licitación.

Desde el mismo momento de iniciarse la prestación efectiva de los servicios, la adjudicataria deberá disponer de un jefe de servicios con plena autoridad para



resolver cuantos problemas o incidencias pudieran surgir dentro de los trabajos objeto del contrato y actuar como interlocutor válido frente a EMSFCM.

### **3. Subrogación del personal.**

El adjudicatario se subrogará en el personal al que se hace referencia en el Anexo de este pliego, en las condiciones descritas igualmente en dicho Anexo.

A la extinción de los contratos de servicios, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como el personal del ente, organismo o entidad del sector público contratante.

### **4, Control de entradas y salidas del personal.**

Como parte de su organización el adjudicatario deberá disponer de un control de registro de entrada y salida de sus trabajadores, con el fin de cumplir las normas de seguridad que imperan en el edificio.

La EMSFCM podrá a su vez pedir al adjudicatario dicho registro en caso de que así se le requiera.

En caso de sustitución temporal o definitiva de cualquier persona, deberá también informarse a EMSFCM con antelación, salvo en casos de fuerza mayor.

### **5, Uniformidad y normas de comportamiento.**

El adjudicatario deberá identificar ante EMSFCM a su personal, el cuál en todo momento irá debidamente uniformado e identificado.

El adjudicatario deberá dotar al personal que ejecute los trabajos objeto de este contrato de una vestimenta de trabajo adecuada y de protección si es



necesario. Esta vestimenta deberá incorporar la insignia específica de su empresa y deberá ser mantenida en buen estado de limpieza.

Queda prohibido que el personal del adjudicatario desarrolle su actividad en el edificio sin la vestimenta específica. Así mismo, el personal deberá ir identificado con su nombre.

Deberá tenerse en cuenta que el uniforme será diferente en función del lugar donde se encuentren trabajando, en la cocina, barra o comedor, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas. Siendo para el personal de barra o comedor el compuesto por pantalón de color negro, zapatos negros (Corte salón con tacón de media altura para el personal femenino) camisa de color blanco, chaleco de color gris oscuro y corbata de color negra; Asimismo, dispondrá de prenda de abrigo individual que usaran para el traslado del servicio de catering a sala en periodo invernal.

No obstante, en su caso, el cambio de diseño de la uniformidad deberá ser consensuado por ambas partes, en el plazo de treinta días desde la firma del contrato, debiendo implantarse en el plazo de treinta días desde el acuerdo.

El personal del adjudicatario deberá observar las normas de comportamiento propias del servicio funerario que se presta por EMSFCM.

El personal del adjudicatario deberá demostrar en todo momento dinamismo y motivación en la ejecución del servicio y cortesía y amabilidad para con los usuarios del servicio.

El adjudicatario se compromete a hacer respetar a su personal las normativas internas y de seguridad propias del edificio.

## **6.- Estará prohibido para el personal del adjudicatario:**





- Manipular, por cualquier razón, los equipos y materiales que no estén relacionados con su cometido.
- Comer en el interior de cualquier dependencia del edificio, excepto en las zonas específicamente habilitadas para ello (cafetería y comedor).
- Introducir y consumir en el edificio bebidas alcohólicas o entrar en el edificio en estado de embriaguez.
- Provocar desorden de cualquier tipo.
- Mantener reuniones que no sean relativas a la prestación del servicio objeto del presente contrato en el edificio.
- Faltar al respeto a los usuarios.
- Hacerse ayudar en su trabajo por una persona ajena a la empresa.

## **7.- Alta en Seguridad Social.**

El adjudicatario estará obligado a mantener a su personal afiliado a la Seguridad Social y se compromete a presentar, mensualmente, y junto con la factura por el servicio prestado, la documentación justificativa de hallarse al corriente de este pago.

## **8, Prevención de riesgos laborales.**

El adjudicatario estará obligado a cumplir las disposiciones vigentes e instrucciones para la prevención de los riesgos existentes en el centro de trabajo donde se preste el servicio y las medidas que deban aplicarse cuando se produzca una situación de emergencia que EMSFCM establezca.

Para ello, deberá adoptar las medidas necesarias para asegurar la indemnidad, integridad y salubridad de los trabajos afectos a los servicios contratados, así como para prevenir cualquier tipo de accidente de los que puedan producirse con ocasión de la ejecución de los trabajos, sea cual fuere la causa del mismo.



En consecuencia, la empresa asume las responsabilidades derivadas del cumplimiento de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

El incumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario no derivará en responsabilidad alguna para EMSFCM.

El personal que realice los trabajos descritos anteriormente, será especializado y adoptará las medidas de seguridad adecuada, incluidas las medidas de protección para no afectar a terceros.

La prevención de los riesgos laborales irá encaminada tanto a evitar los accidentes del personal propio del adjudicatario como de terceros, así como también a evitar daños a bienes materiales.

El adjudicatario informará a EMSFCM y, en su caso, a todas las empresas que presten servicios de forma concurrente en el edificio, de los riesgos específicos de los trabajos que desarrolle que puedan afectar a cualquier trabajador de EMSFCM o en su caso, del resto de empresas concurrentes en el citado centro de trabajo.

De manera específica, para cada edificio, el adjudicatario se obliga, en un período máximo de dos meses desde el comienzo del contrato, a presentar la Evaluación de Riesgos de las actividades que tiene adjudicadas, así como los procedimientos de seguridad previstos para la realización de sus funciones, los certificados de formación e información. La información deberá ser suficiente y habrá de proporcionarse antes del inicio de los trabajos, cuando se produzca un cambio en las actividades concurrentes que sea relevante a efectos preventivos y cuando se haya producido una situación de emergencia. En el



caso de que los riesgos que se generen se califiquen como graves o muy graves, la información se facilitará por escrito.

El adjudicatario deberá comunicar de inmediato toda situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o la seguridad de los trabajadores de EMSFCM y, en su caso, del resto de empresas presentes en el centro de trabajo en el que se realicen los trabajos objeto del servicio.

La EMSFCM, con carácter previo al inicio de las actuaciones objeto del contrato, pondrá a disposición del adjudicatario el Manual de Autoprotección de Riesgos Laborales a efectos de que pueda cumplir las obligaciones establecidas en el presente apartado.

Con motivo del desarrollo de la política de Prevención de Riesgos Laborales y el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, desarrollado por el Real Decreto 171/2004, se solicitará la siguiente documentación a la empresa adjudicataria:

- Modelo de organización preventiva adoptado por la empresa (copia del contrato con su SPA donde figure el periodo de vigencia).
- Persona responsable de su empresa en materia de prevención y Teléfono de contacto.
- Nombre, teléfono y dirección del centro de asistencia más cercano, correspondiente a su Mutua.
- Listado de personal que realizará actividades en el centro.
- Evaluación de Riesgos Laborales y Planificación de la Actividad Preventiva de los puestos de trabajo que realizarán actividades en el centro.
- e cada trabajador que realice cualquier actividad en el centro:
  - o Certificado de Aptitud Médica (en su defecto la firma de la renuncia al mismo).
  - o Documento acreditativo de la formación preventiva recibida por el trabajador, acorde con los trabajos a desarrollar.



o Documento acreditativo de la recepción de la información sobre los riesgos del puesto de trabajo.

El adjudicatario deberá tener en cuenta en la planificación de su actividad preventiva con respecto al Servicio, la información facilitada por EMSFCM y en su caso por el resto de empresas presentes en el centro de trabajo referido anteriormente, sobre los Riesgos Laborales que se puedan producir durante la prestación de dichos servicios.

Antes del inicio de la actividad objeto del contrato, EMSFCM exigirá al adjudicatario que le acrediten por escrito que han realizado para dichas actividades, la evaluación de riesgos y la planificación de su actividad preventiva.

## 9. MEMORIA TÉCNICA

1.- El licitador deberá incluir en este apartado una **descripción completa de la infraestructura** de que dispone para la prestación del servicio, en las condiciones descritas en este Pliego.

Asimismo, se incluirá una relación y descripción de las herramientas de gestión propuestas por el licitador para dar respuesta a los requisitos del servicio

2.- La Oferta técnica deberá acreditar un dominio conceptual, metodológico y técnico adecuado para la ejecución del contrato y reflejar capacidad técnica probada para dar servicio en el desarrollo del objeto previsto y para la consecución de los objetivos marcados.

En la Oferta técnica se deberá entregar una Propuesta de trabajo incluyendo un plan de trabajo y cronograma que identifique las fases en que se



desarrollarán los trabajos, sus hitos y productos entregables de una manera ordenada en el tiempo.

3.- La Oferta Técnica deberá incluir la información necesaria para la completa descripción técnica del **Proyecto**, incluyendo:

- Descripción del Proyecto relacionándolo directamente con los objetivos.
- Enumerar todos los recursos necesarios para la realización del Proyecto: recursos humanos, fungible, aparatos y equipos, datos, etc. También se deben indicar las posibles colaboraciones externas necesarias para el desarrollo del Proyecto.
- Enunciar el equipo de trabajo previsto (al menos con categorías profesionales o perfiles).

4.- En cuanto a calidad técnica de la oferta se valorará la respuesta a los requisitos establecidos, entendiendo que estos requisitos constituyen un **nivel mínimo de cumplimiento**, por lo que la oferta deberá incluir cualesquiera otras prestaciones que faciliten la satisfacción de la necesidad de EMSFCM.

5.- **La Calidad Técnica de la oferta se valorará de la siguiente manera:**

- **Valoración de los Menús y los Productos.**

Los licitadores deberán incluir una relación de los menús propuestos, debiendo hacer referencia y detallar los aspectos que, a posteriori, se citarán y que están sujetos a valoración:

- o Calidad de las materias primas a utilizar en la realización de los menús:

En este apartado, se deben evidenciar las propiedades de las materias primas ofertadas, dado que existen diferencias de calidad/precio de unos productos a otros.

Cada licitador deberá presentar una relación de 12 productos básicos con el objeto de realizar una comparativa homogénea de dichos productos, entre las propuestas presentadas por los distintos licitadores. En esta relación deberán



reflejar el origen y el proveedor de cada producto y sus características generales/calidades de los mismos, las cuales serán objeto de valoración.

Los productos son los que a continuación se citan:

1. HUEVOS: Proveedor, categoría, calidad exterior e interior (forma, color, limpieza, resistencia, peso, tamaño y frescura).
2. LÁCTEOS: Proveedor, características organolépticas, de composición, físicas y químicas, e higiénicas.
3. PAN: Proveedor, características generales, tipología, tamaño y ficha técnica de cada producto, descripción del proceso de elaboración, longitud y peso.
4. POLLO: Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
5. TERNERA: Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
6. CERDO: Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
7. CORDERO: Proveedor, características generales, tipología, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
8. PESCADO: Proveedor, características generales: fresco/congelado, tamaño y peso, despiece del producto y origen del mismo.
9. FRUTAS: Proveedor, calibre/tamaño, características organolépticas, de composición, físicas y químicas, e higiénicas.
10. HORTALIZAS: Proveedor, calibre/tamaño, características organolépticas, de composición, físicas y químicas, e higiénicas.
11. LEGUMBRES: Proveedor, criterios de calidad extrínseca e intrínseca, tipología y ficha técnica de cada producto.
12. ARROCES Y PASTAS: Proveedor, características generales, tipología y ficha técnica de cada producto.

Partiendo de las características definidas para cada uno de los 12 productos referenciados, por los distintos licitadores, la valoración se centrará en lo previsto en el Anexo V del presente pliego.



## **Valoración en información nutricional de los menús propuestos, debidamente motivada y justificada**

- Valoración Nutricional.

Se valorará la propuesta justificada que realice el licitador, en lo que al valor nutricional de los menús ofertados se refiere. A efectos de valoración, cada licitador presentará una propuesta de menú semanal para cada una de las cuatro estaciones.

Los aspectos que serán objeto de valoración serán los siguientes: equilibrio nutricional, cantidad, naturaleza de los platos servidos, necesidad por grupo de alimentos, dieta equilibrada y saludable de los menús propuestos, así como medidas orientadas a la consecución de una cocina saludable, tales como (uso de harina integral, lácteos desnatados, pasta y arroces integrales, aliños vegetales, organización de los productos expuestos, etc.).

- Información nutricional.

Se valorará la información nutricional relacionada con los distintos alimentos, expuestos diariamente, así como de los platos que integran los diferentes menús

### **Plan de organización y prestación del servicio:**

Se valorará la propuesta realizada y justificada por el licitador, en lo que a variedad de los menús propuestos (rotación de los menús), se refiere.

En concreto, qué medidas propone para garantizar una correcta variedad de los menús.

A efectos de valoración, cada licitador presentará una propuesta justificada de 4 menús mensuales (uno para cada estación del año).



La mayor puntuación recaerá en la propuesta que, de forma motivada, garantice una mayor variedad de menús. En todo caso, la propuesta deberá respetar la calidad nutricional.

## **Medios personales propios y desglose del contenido de los servicios.**

Todos los interesados se comprometerán a prestar con personal propio, los servicios que seguidamente se detallan:

1. **Servicio de restaurante para el personal empleado** en la Empresa Municipal de Servicios Funerarios y Cementerios de Madrid, S.A. Este servicio se limitará a la comida de mediodía y comprenderá como mínimo un menú del día, consistente en:

- 1º Plato: podrá componerse de sopa, patatas, legumbres, arroz, pasta o verduras.
- 2º Plato: Podrá comprender carnes, pescados, embutidos o huevos.
- 3º Postres.
- 4º Cerveza sin alcohol, refresco o agua mineral.
- 5º Pan.

De los platos comprendidos en los apartados primero y segundo, deberán ofrecerse a diario una variante para su elección por el personal.

Además del plato del día, el adjudicatario vendrá obligado a ofrecer para aquellos empleados que no deseen tomar este menú, seis platos de los llamados combinados, de los cuales uno de ellos se preparará para su consumo por personas sujetas a régimen alimenticio.

Estos servicios deberán presentarse con artículos de buena calidad y en perfectas condiciones de condimentación, presentación y limpieza, basados en la lista que figura en el Anexo I.





2. **Servicio de cafetería para el personal empleado** en la Empresa Municipal de Servicios Funerarios y Cementerios de Madrid, S.A. En este servicio, solamente se despachará cerveza sin alcohol, refrescos, café, infusiones, raciones, montados, sándwiches, bocadillos y desayunos según la lista de precios que proponga el adjudicatario como Anexo I, pudiendo ampliarse o modificarse, manteniendo el espíritu de lo demandado, previo acuerdo con la Empresa Municipal de Servicios Funerarios y Cementerios de Madrid., S.A.

3. **Servicio de restaurante y cafetería para el personal visitante.** El servicio de cafetería-restaurante para el público visitante se regirá de acuerdo con los productos propios de estos establecimientos y según la lista de precios que proponga el adjudicatario como Anexo I del Pliego de Condiciones.

4 **Servicio concertado de desayuno, comida y cena para clientes de la Empresa** Municipal de Servicios Funerarios y Cementerios de Madrid, S.A.

Se trata de un servicio concertado para clientes de la EMSFCM S.A. que será prestado a aquellas personas que dispongan del ticket correspondiente, que deberá presentar en el momento de solicitar mesa. Dicho servicio a prestar será:

- Desayuno: Servido en mesa y compuesto por café, infusiones, bollería variada, churros, pastas y zumo de naranja natural.
- Comida: Menú del día ofrecido en restaurante incluyendo postre, bebida y café.
- Cena: Menú diferente al de la comida incluyendo postre, bebida y café.

5 **Servicio concertado de catering dulce o salado** para 20 y 10 personas que será servido en las salas de los tanatorios M-30 y Sur, bajo petición por departamento comercial con fecha de entrega y recogida.

La composición de los catering será la siguiente:



### PARA 20 PERSONAS:

Dulce	Salado
50 piezas de bollería mini	20 montaditos variados
30 pastas	20 sándwiches variados (cortados en mitades)
20 chocolatinas	14 refrescos y 6 Cervezas
Termo de café	6 botellas de agua de 1,5 litros
Termo de leche	
Termo de agua	
Infusiones (20 sobres variadas)	
6 botellas de agua de 1,5 litros	
Sobres de café descafeinado.	
Edulcorante y azúcar para 20 personas	

### PARA 10 PERSONAS:

Dulce 1	Dulce 2
40 piezas de bollería mini	2 litros de zumo de naranja
10 chocolatinas	1 termo de café
1 termo de café	1 termo de leche
1 termo de leche	1 termo de agua caliente para infusiones
Termo de agua	Infusiones para 10 personas
4 botellas de agua de 1,5 las.	Mini bollería: 30 unidades
Edulcorante y azúcar para 10 personas	Edulcorante y azúcar para 10 personas

Salado	
10 montaditos variados	6 refrescos y 4 cervezas
10 sándwiches variados (cortados en mitades)	4 botellas de agua de 1,5 litros



Los montaditos y sándwiches estarán empaquetados de forma individual y serán servidos en mesa de sala con mantel.

3. El adjudicatario presentará una lista de precios para los servicios concertados de desayunos, comidas y cenas, y servicio de catering dulce y salado.

4.- El adjudicatario deberá efectuar una demostración práctica del catering ofrecido (Carrito, forma de presentación, plazos de entrega, etc.).

## **10.- CALIDAD DEL SERVICIO. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN DE LOS USUARIOS.**

### **1.- Encuesta mensual de satisfacción de los usuarios, Informe trimestral y anual del servicio y auditoria de calidad.**

El adjudicatario del contrato se obliga a realizar mensualmente una encuesta de satisfacción, elaborada en colaboración con la EMSFCM, en las que deberá mantener un nivel de satisfacción de, al menos, el noventa por ciento.

Las citadas encuestas servirán de base para determinar la posible prórroga del contrato.

El adjudicatario deberá presentar a EMSFCM un informe trimestral, así como un resumen anual sobre el servicio prestado, indicando aquellas circunstancias que puedan afectar al buen o mal desarrollo del mismo, e incluyendo las medidas de control y acciones necesarias para corregir las desviaciones del servicio si las hubiera.

La EMSFCM para asegurar la calidad del servicio que tiene contratado se reserva el derecho de realizar anualmente una auditoria a través de una empresa externa. En caso de desacuerdo sobre la empresa externa, el adjudicatario podrá realizar una propuesta de 5 empresas diferentes para su



elección libre por la EMSFCM. Los resultados de dicha auditoría en caso de realizarse se comunicarán al adjudicatario, así como las penalizaciones que se deriven en caso de incumplimiento. El coste de esta auditoría, en caso de que se detecten incumplimientos relevantes, deberá ser satisfecho por el adjudicatario.

## **2.- Inspecciones.**

La EMSFCM se reserva el derecho a realizar todos aquellos controles e inspecciones que crea oportuno, con el fin de garantizar el cumplimiento del contrato, principalmente los relativos a inspeccionar y comprobar la calidad y conservación de los alimentos, su elaboración, distribución, higiene y manipulación, así como las condiciones de limpieza, aseo, salubridad y de prevención de riesgos laborales en las que se presta el servicio.

El adjudicatario vendrá obligado a la corrección de las irregularidades o alteraciones que se produjesen en el servicio en un periodo máximo de un mes a contar desde el día de recepción del apercibimiento

La EMSFCM se reserva el derecho de realizar cuantas veces crea conveniente, mediante empresas especializadas designadas por ella, un “análisis de superficies” en suelos, aseos, vestuarios, cocina, etc., según el procedimiento previsto.

Del resultado de estos análisis microbiológicos (hongos, bacterias, etc.) se determinarán las actuaciones a efectuar por el adjudicatario.

Estos análisis serán efectuados por un laboratorio homologado y acreditado, mediante tomas de muestras, realizando unos cultivos de bacterias y hongos de los que se averiguará las Unidades Formadoras de Colonias “ufo/placa”, las “ufo/cm<sup>3</sup>” y el índice de contaminación correspondiente.

Si los resultados no son satisfactorios, se realizará un segundo análisis a los 30 días de haber realizado el primer análisis, en caso de que los resultados sigan siendo no satisfactorios, se procederá a aplicar las penalizaciones correspondientes por incumplimiento de servicio al adjudicatario,



independientemente de seguir exigiendo que se cumplan los niveles previstos. El coste de los sucesivos análisis (a partir del segundo inclusive) hasta que se obtengan resultados correctos, deberán ser sufragados por el adjudicatario.

### **3.- Reclamaciones.**

El adjudicatario durante todo el periodo de prestación del Servicio deberá tener en lugar visible la cartelería que informe de la existencia a disposición del público hojas oficiales de reclamaciones, y se obliga a disponer de dichas hojas oficiales de reclamación para cuando le sean solicitadas.

De las reclamaciones que se formulen, se deberá remitir de inmediato un ejemplar a EMSFCM, acompañado de un informe sobre la reclamación planteada.

El adjudicatario se obliga a que cada turno registre todas las incidencias y sugerencias que detecte y las transmita al responsable designado por EMSFCM, en un plazo máximo de 24 horas.

El adjudicatario responderá de los daños y perjuicios que se deriven para EMSFCM, o para el personal de dicha entidad, de las reclamaciones que pueda realizar un tercero, y que tengan su causa, directa o indirecta, en errores del adjudicatario, en la ejecución del contrato o que deriven de la falta de diligencia referida en el presente apartado.

Con respecto a las reclamaciones de los usuarios, el adjudicatario se obliga a que cada turno registre todas las incidencias y sugerencias que se presenten o detecte, y las tramite al responsable del contrato, en un plazo máximo de 24 horas.



#### **4.- Higiene alimentaria.**

La empresa adjudicataria será responsable de la formación en higiene alimentaria de los trabajadores que manipulan alimentos, por lo que deberán desarrollar programas de formación continuada de los mismos.

Asimismo, deberá elaborar e implantar guías de prácticas correctas de higiene y seguridad alimentaria, acreditando documentalmente el desarrollo y ejecución de dichos programas que, garantice que el trabajador dispone de la capacitación requerida para llevar a cabo su actividad. El adjudicatario deberá cumplir la normativa aplicable en materia de protección de los derechos de los consumidores, así como la relativa a la salubridad de los productos de consumo.

#### **5.- Plan de contingencias.**

El adjudicatario desarrollará un plan de contingencias para hacer frente a todos aquellos imprevistos que puedan ocasionarse en el desarrollo del servicio. Dicho plan hará hincapié en medidas concretas que combatan las contingencias producidas por absentismo, rotación, falta de material o stock, etc.

En el eventual supuesto de huelga legal de los trabajadores adscritos al servicio, el adjudicatario deberá informar a EMSFCM sobre su desarrollo y servicios mínimos. Una vez finalizada la huelga el adjudicatario deberá presentar un informe indicando los servicios mínimos efectivamente realizados.

#### **6.- Aspectos sociales, medioambientales y de comercio justo.**

Para la correcta prestación del servicio, las empresas licitadoras deberán tener en cuenta los siguientes aspectos sociales y medioambientales:

- Comercialización y utilización de productos de comercio justo.
- Adquisición de productos fabricados con menos sustancias peligrosas y/o tóxicas y mediante procesos con menor consumo de agua y energía.



- Colocación de contenedores de residuos reciclables y compartimentados.  
Eficacia y rapidez en el Servicio.

## **7. Diligencia debida en la prestación de los servicios.**

El adjudicatario ejecutará el contrato en los términos previstos en este pliego, realizando de manera competente y profesional el objeto del contrato, cumpliendo los niveles de calidad exigidos y cuidando diligentemente los materiales, documentos, etc. que tuviera que utilizar como consecuencia del contrato.

A estos efectos, el adjudicatario responderá de la calidad del trabajo desarrollado con la diligencia exigible a un profesional experto en la realización de las tareas objeto del contrato.

El adjudicatario responderá de la corrección y precisión de los documentos que aporte a EMSFCM en ejecución del contrato y avisará sin dilación a EMSFCM cuando detecte un error para que pueda adoptar las medidas y acciones correctoras que estime oportunas.

## **11- INSTALACIONES Y ELEMENTOS EXISTENTES**

### **A. INSTALACIONES EXISTENTES.**

1.- Se adjunta como Anexo plano del Recinto donde se realizará la prestación del Servicio:

#### **TANATORIO M-30**

##### **Cafetería de público – Restaurante**

La cafetería de público de la EMSFCM, dispone de una cocina en forma de U con una superficie de 60,5 m<sup>2</sup>. Junto a ésta se encuentra una sala con la barra y una zona para mesas con una superficie total de 174 m<sup>2</sup>.



El restaurante tiene una superficie de 121 m<sup>2</sup>, y se encuentra conectada con la cocina.

### **Cafetería de empleados**

La cafetería de personal de la EMSFCM, se encuentra en el sótano -1 del Edificio B.

Dispone de una superficie total de 294 m<sup>2</sup>, en la que se encuentra una barra, una cocina, una barra de autoservicio y una zona de mesas.

### **TANATORIO SUR**

#### **Cafetería general**

Se adjunta como documento Anexo situación, estructura y dimensiones de la misma.

Existe actualmente un Plan de Autoprotección, en vigor.

### **B.- EQUIPACIÓN A APORTAR POR EL ADJUDICATARIO**

Serán por cuenta del adjudicatario todos aquellos elementos que no se hayan indicado en el pliego expresamente como de EMSFCM.

Debe incluirse en el proyecto para la correcta prestación del Servicio el tipo y cantidad de maquinaria de hostelería, todo el menaje necesario para la prestación del Servicio, entendiéndose por menaje todos los elementos de vajilla, cubertería, orfebrería, mantelería, cristalería, etc., así como los elementos de mobiliario y decoración necesarios, como pueden ser sillas, mesas, carros de transporte de platos preparados, vehículos para el transporte de alimentos, etc., que pondrá a disposición de la prestación del Servicio.





El adjudicatario deberá mantener durante todo el periodo de la adjudicación, los bienes e instalaciones propiedad de EMSFCM en perfecto estado de uso y conservación asumiendo los gastos en los que se incurra por las reparaciones que resulten necesarias como consecuencia del uso que de las mismas se realice para el cumplimiento de esta obligación, bien sean realizados a iniciativa del adjudicatario o a requerimiento de EMSFCM, y correrán única y exclusivamente por cuenta del adjudicatario.

En particular, será de cuenta del adjudicatario la renovación de todos los elementos que son de su cuenta, en el caso de que se produzcan roturas o deterioros en los mismos durante la prestación del Servicio, con el fin de que éste sea prestado correctamente durante toda su vigencia.

Será por cuenta del adjudicatario la guarda y custodia, retirada y transporte de la recaudación obtenida con ocasión de la prestación del Servicio, así como la guarda y custodia de todos los elementos y materiales necesarios para la prestación del Servicio.

Si existieran razones de fuerza mayor que lo aconsejaran, EMSFCM estará facultada para suspender o resolver la prestación del Servicio objeto del presente contrato, hasta la desaparición de las mismas, sin perjuicio de las facultades de las Administraciones públicas y las fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado en materia de orden público y sin que ello dé lugar a derecho o indemnización alguna al adjudicatario.

## **12.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO, GASTOS Y CONSUMOS**

1.- Será por cuenta del adjudicatario:

Previa autorización expresa de EMSFCM, y siempre bajo la supervisión de la Dirección de EMSFCM, realizar voluntariamente las obras de mejora o



modificación en las instalaciones y espacios existentes, o de incorporación de nuevos elementos que el adjudicatario considere necesario realizar para la mejora en la prestación de los servicios objeto de este pliego, siendo por cuenta del adjudicatario todos los costes ocasionados por las mismas.

Las obras, modificaciones o las incorporaciones de materiales con carácter fijo revertirán a EMSFCM al final del contrato, en un estado de conservación adecuado y en condiciones normales de uso.

Todos los gastos relacionados con la prestación del Servicio, como son limpieza y el mantenimiento correctivo, estando obligada la adjudicataria a contratar a las empresas colaboradoras de EMSFCM que presten estos servicios en las diferentes instalaciones y espacios.

En el caso de la limpieza queda incluida la reposición de consumibles de los aseos (papel higiénico, jabón y papel seca manos).

La recogida de residuos depositados en las papeleras, quedando obligado al cumplimiento de las normas sanitarias para el tratamiento de residuos.

Los residuos deberán ser separados y trasladados a los contenedores de reciclaje que corresponda a cada tipo de residuos, para su retirada por los servicios de limpieza municipales, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza municipal de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos, de 27 de febrero 2009, y demás normativa que resulte de aplicación asumiendo al adjudicatario dichas obligaciones como propias.

Asimismo, la adjudicataria asumirá los consumos y suministros de gas, de las cocinas sitas en los Recintos, así como los telefónicos, mediante la colocación de contadores individualizados, correspondiendo el gasto de dicha instalación por cuenta del adjudicatario.



El resto de los suministros pertenecientes al Recinto serán por cuenta de EMSFCM.

Cualquier otro gasto que resulte necesario para cumplir con la normativa vigente en cada momento para el desarrollo de la actividad a la que se refiere este Pliego, en los casos en que proceda.

2.- La adjudicación se otorgará a riesgo y ventura del adjudicatario. EMSFCM no será responsable:

- Por ningún tipo de daños y perjuicios, incluido lucro cesante ni daño emergente, que pudiera producirse por causa del desarrollo de la actividad de restauración y ejecución de las obras, salvo en caso de obrar dolosamente.
- Del deterioro de los elementos almacenados, en fase de elaboración o terminados, como consecuencia de averías producidas en las instalaciones o equipos, incluidos cortes de suministro eléctrico.

3.- Asimismo se hace constar expresamente que la adjudicataria no tendrá derecho a indemnización alguna por la extinción de la adjudicación una vez cumplida la vigencia del contrato.

4.- La adjudicataria estará obligada a cumplir y seguir cuantas normas de seguridad dicte EMSFCM, en cuanto a:

a, Horario y control de entradas y salida de mercancías y suministros, así como de sus proveedores, siendo de lunes a domingo de 07:00 a 09:00 horas y por las noches de 00:00 a 03:00 horas.

b. Lugares y horarios para realizar cargas y descargas.



Los que determinen el responsable del contrato.

5.- La adjudicataria tendrá la obligación de presentar mensualmente a EMSFCM el número de asistentes y de comensales a la cafetería, desglosados en los de las cafeterías del Tanatorio M-30 y Tanatorio Sur, así como las de público y empleados de la EMSFCM.

### **13. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS**

Los servicios objeto del presente Pliego serán prestados teniendo en cuenta lo siguiente:

1, El adjudicatario deberá abstenerse en el uso molesto de altavoces o aparatos análogos susceptibles de causar molestias a los usuarios de las instalaciones.

2. El personal dependiente del adjudicatario que preste los servicios objeto de esta licitación deberá ir perfectamente uniformado y mantener las normas socialmente establecidas de higiene y limpieza personal, así como de correcto trato con todos los usuarios de las instalaciones y espacios.

3. Todo el material necesario para la prestación del servicio, tales como mesas, sillas, mantelerías, cuberterías, vajillas y cualquier otro elemento necesario para la prestación del servicio serán aportado por la EMSFCM.

4. El adjudicatario deberá realizar, en las instalaciones y espacios, previa autorización de EMSFCM, y siempre bajo la supervisión de la Dirección de la Empresa, conforme a lo dispuesto en el presente Pliego, los arreglos y reparaciones que se determinen, a fin de que encuentren en perfecto estado de uso, funcionamiento e higiene para los usuarios de las instalaciones y espacios.



5. El adjudicatario se someterá a las instrucciones y horarios que fije EMSFCM, para el desarrollo de los servicios a prestar en los Tanatorios.

6. Los productos que estén a la venta se anunciarán al público de manera acorde a los locales y se dispondrá de listas de productos en castellano e inglés, convenientemente presentadas y con indicación de precios.

7. El licitador deberá incluir en su oferta la totalidad de los productos que ofrece, así como el precio de los mismos. Con carácter obligatorio deberá de incluirse en la lista de precios los productos que se recogen en el Anexo de Oferta Económica del Pliego de Clausulas Administrativas.

Los precios establecidos son máximos y el licitador tiene la potestad de mantener dichos precios máximos o bien ofrecer una reducción de los mismos. Esta reducción será objeto de valoración, tal y como se recoge en el Pliego de Cláusulas Administrativas:

En todo caso, la totalidad de precios ofrecidos deberá mantenerse durante el plazo de vigencia de la presente contratación.

8. El adjudicatario deberá trabajar preferentemente con productos caseros, naturales, frescos y orgánicos y que incluya ingredientes especiales para celíacos, los cuales describirá en su oferta, así como con productos de comercio justo.

9. El adjudicatario deberá presentar en su oferta el contenido de unos menús diarios equilibrados de comida tradicional y dieta mediterránea.

10. Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa de azar o cualquier otra de esta naturaleza, no incluida en este Pliego, así como la



venta de ningún tipo de alimento o bebida a través de máquina expendedora no incluida en este Pliego.

11. El adjudicatario deberá respetar en todo caso los compromisos publicitarios y/o de patrocinio adquiridos por EMSFCM, lo que le puede obligar a utilizar según qué marcas en según qué momentos o actividades. Estas necesidades serán comunicadas con anterioridad.

12. Por parte del adjudicatario, no se admitirán marcas publicitarias en la infraestructura de los Tanatorios, así como en las mesas, sillas, soporte de las servilletas, ni en ningún elemento integrado en el Servicio, salvo autorización expresa de EMSFCM.

13. No está permitida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

14. El adjudicatario no podrá retirar o cambiar ninguno de los elementos o equipamientos puestos a disposición de la prestación del Servicio por parte de EMSFCM sin su autorización previa.

15. En todos los artículos de cartelería (lista de precios, señalización de cajas, etc.) el adjudicatario deberá de incluir la imagen de EMSFCM, que le será facilitada por ésta. Cualquier actividad, soporte o mensaje publicitario deberá estar sometido a la autorización expresa y previa de EMSFCM.

16. El adjudicatario deberá ofrecer descuentos en los catering solicitados por EMSFCM Madrid para sus propios eventos, actos o demás actividades programadas, incluida la Copa de Navidad ofrecida a los empleados de la EMSFCM.



## **14.- CONTRATOS RELATIVOS A LA GESTION DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS**

La adjudicataria se compromete a respetar los contratos en vigor y todos aquellos que se vayan produciendo durante el periodo de vigencia del presente contrato, concertados por EMSFCM para seguridad, limpieza y mantenimiento de las instalaciones objeto del presente concurso.

## **15.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS**

El adjudicatario será responsable de todos los daños y perjuicios, directos o indirectos que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato. Si los daños y perjuicios ocasionados fueran consecuencia inmediata y directa de una orden dada por EMSFCM, ésta será responsable dentro de los límites señalados en las leyes. Atendiendo a su carácter transversal, atribuido por normativa vigente, las siguientes cláusulas sociales son de aplicación obligatoria.

## **16. CLAUSULAS SOCIALES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.**

1.- La empresa adjudicataria de los suministros objeto del contrato deben respetar las normas socio laborales vigentes en España y en la Unión Europea, así como de la Organización Internacional del Trabajo.

Su incumplimiento conllevará las penalizaciones contenidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

2.- En toda la documentación, publicidad, imagen o materiales que deban aportar los licitadores, o que sean necesarios para la ejecución del contrato, deberá hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitando cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas, y fomentando con



valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.

3.- La empresa adjudicataria tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que pueden afectar a la vida, integridad y salud de las personas trabajadoras.

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones siguientes:

- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.
- La formación e información en materia preventiva a las personas adscritas a la ejecución del contrato.
- El justificante de la entrega de equipos de protección individual que, en su caso, sean necesarios.

La empresa adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de estos extremos mediante declaración responsable, indicando de modo concreto las medidas y actuaciones llevadas a cabo, en cumplimiento de lo anterior.

4.- La empresa adjudicataria deberá acreditar, mediante declaración responsable, la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato. Esta obligación se extenderá a todo el personal subcontratado por la empresa adjudicataria principal destinado a la ejecución del contrato.

Para la acreditación del cumplimiento de esta obligación, se exigirá a la empresa adjudicataria, al inicio de la ejecución del contrato, la presentación de una declaración responsable en la que se señale que las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato se encuentran afiliadas y dadas de alta en la Seguridad Social.





En todo caso, el órgano de contratación podrá solicitar, cuando lo considere oportuno, la aportación de la documentación que acredite el contenido de la declaración responsable.

5.- Con carácter previo a la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar un informe relativo al cumplimiento de las obligaciones sociales que le fueran exigibles legal o contractualmente,

6.- Las personas responsables del contrato supervisarán, con carácter anual, el cumplimiento de las obligaciones que, en relación con las cláusulas sociales se hayan impuesto directamente a la empresa adjudicataria en el pliego, o hayan sido ofertadas por éste, así como las que deriven de la legislación social y laboral vigentes.

De esta supervisión se evacuará el pertinente Informe escrito, que será remitido al contratista, y del que pudieran derivarse las responsabilidades pertinentes.

En Madrid, a 1 de marzo de 2018

EMSFCM Conforme: El Adjudicatario



**MADRID**



**EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIOS FUNERARIOS  
Y CEMENTERIOS DE MADRID, S.A.**  
C.I.F.: A-87607917



Salvador de Madariaga, 11  
28027-MADRID  
91 510 8100

## **ANEXOS**

### **Anexo I: INSTALACIONES, MOBILIARIO Y UTENSILIOS.**



## **Anexo II: HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE.**

**HORARIO DE CAFETERIA TANATORIO M-30 abierto al público:** las 24 horas del día, excepto de 4 a 5.15 de la mañana, que se cierra para limpieza.

**HORARIO DE CAFETERIA TANATORIO M-30 personal:** De 7 a 8 horas, de 9 a 12 horas, de 12.30 a 16 horas (excepto domingo y festivos que cierran a las 15) y de 17.30 a 21 horas

**HORARIO DE CAFETERIA TANATORIO SUR: Público y Personal.** De 7 a 00.00 horas.

**HORARIO Y CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS DE MERCANCÍAS Y SUMINISTROS** (Incluye sus proveedores): De lunes a domingo de 07:00 a 09:00 horas. Noches de 00:00 a 03:00 horas.



**MADRID**



**EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIOS FUNERARIOS  
Y CEMENTERIOS DE MADRID, S.A.**  
C.I.F.: A-87607917



Salvador de Madariaga, 11  
28027-MADRID  
91 510 8100

### **Anexo III. PLANOS DE SITUACION.**

### **Anexo IV. INFORME GRÁFICO SOBRE LA REMODELACIÓN DEL TANATORIO SUR.**



## **Anexo V. CATEGORIAS Y CALIDADES POR TIPO DE ALIMENTOS**

La valoración técnica de las calidades de los distintos tipos de alimentos a utilizar por el adjudicatario se centrará en la oferta presentada respecto a cada uno de ellos:

- VERDURAS/HORTALIZAS FRESCAS

Extra

Primera

Segunda

- CARNES DE TERNERA

Extra

Primera

Segunda

- CARNES DE CERDO

Extra

Primera

Segunda

- POLLOS Y AVES

A

B

C

- PESCADOS FRESCOS

Extra

A

B



# MADRID



**EMPRESA MUNICIPAL DE SERVICIOS FUNERARIOS  
Y CEMENTERIOS DE MADRID, S.A.**  
C.I.F.: A-87607917



Salvador de Madariaga, 11  
28027-MADRID  
91 510 8100

- PESCADOS CONGELADOS
  - Extra
  - A
  - B
  
- OTROS (HUEVOS, ETC.)
  - Extra
  - A
  - B



## Anexo VI. RELACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO, CATEGORÍAS PROFESIONALES, ANTIGÜEDAD Y JORNADA LABORAL

0026078430-TANATORIO SUR

ANTG	CATEGORIA	CTO	H/S
07/12/2001	Ayudante de Cocina	100	40
07/10/2017	ASL	502	16
01/08/1991	Camarero	100	40
09/04/1996	Encargado 2ª	100	40
08/05/2006	ASL BIS	100	40
05/12/2004	ASL BIS	100	40
10/01/1997	Camarero	100	40
19/01/2005	Dependiente	100	40
07/02/2008	Dependiente	100	40
01/09/1997	Encargado 2ª	100	40
09/10/2006	Jefe de Cocina	100	40
15/12/1993	Camarero	100	40
01/09/1992	Camarero	100	40
14/11/2000	Camarero	100	40
26/06/2002	Ayudante Camarero	100	40
03/09/1996	Cocinero	100	40

CTO: Tipo de Contrato

H/S: Horas semanales

0026079430-TANATORIO M-30

ANTG	CATEGORIA	CTO	H/S
01/04/2001	Camarero	100	30
01/12/1991	Camarero	100	40
02/12/2006	Camarero	100	40
26/12/2004	Ayudante de Cocina	100	40
10/08/2012	Encargado	100	35
21/04/2006	ASL BIS	100	40
12/03/1993	Camarero	100	40
01/10/2001	Camarero	100	40
01/05/2016	Ayudante de Cocina	410	40
12/07/2002	Camarero	100	40
10/08/1995	Encargado 2ª	100	40
06/03/1996	Ayudante de Cocina	100	40
07/04/2008	Ayudante de Cocina	100	40
05/10/2000	Camarero	100	40
04/12/2016	Cocinero	289	8
10/06/1993	Encargado 2ª	100	40
10/06/2004	Camarero	100	40
08/06/2015	Jefe de Cocina	401	40
07/02/1990	Camarero	100	40
14/12/2004	Dependiente	100	40
17/06/2013	Encargada Establecimiento	100	40
20/11/2017	ASL	410	40
07/11/2017	ASL	289	16
02/10/2017	Camarero	510	30
20/02/2009	EXCEDENCIA CON RESERVA DEL PUESTO	100	40
11/07/2010	IVALIDEZ REVISABLE	100	40

F