

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE
SERVICIOS DE LIMPIEZA DEL EDIFICIO SEDE DE LA FUNDACIÓN IMDEA
ALIMENTACIÓN A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO
SIMPLIFICADO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS**

(Nº EXPTE. 1.3-2019/18)

INDICE

- 1. CONSIDERACIONES GENERALES**
- 2. ALCANCE DEL SERVICIO**
- 3. CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO: SUPERFICIES APROXIMADAS.**
- 4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**
- 5. DIRECCIÓN Y SEGUIMIENTO DEL CONTRATO. CONTROL DE LA CALIDAD DEL
SERVICIO.**
- 6. PROYECTO DE SERVICIOS DE LIMPIEZA**

Anexo I: Detalle orientativo de las superficies construidas y características

Anexo II: Personal subrogable

1. CONSIDERACIONES GENERALES

La limpieza solicitada garantizará el correcto funcionamiento de las instalaciones de la Sede de la Fundación IMDEA ALIMENTACIÓN, situada en Carretera Canto Blanco, 8. 28049 Madrid (Edificio nº 7 “Pabellón Central” del antiguo Hospital de Canto Blanco, en Carretera de Madrid-Colmenar Viejo, Km 14,500).

El presupuesto solicitado corresponderá a los servicios de limpieza integral de UN AÑO.

A la hora de calcular el presupuesto, es importante que tengan en cuenta que debido a la altura del edificio, para determinados trabajos será necesario el empleo de una carretilla elevadora, pértiga, o algún otro sistema que deberá aportar la empresa de limpieza.

Se recomienda a los licitadores la visita de las instalaciones antes de presentar su oferta.

El número de Expediente de este proyecto de licitación es **1.3-2019/18**

2. ALCANCE DEL SERVICIO

El presente Pliego tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación del servicio de mantenimiento integral y conservación del edificio así como los procesos, metodología, normativa y sistemas técnicos, recursos, etc.

El servicio a prestar incluye la limpieza del edificio, equipamiento, mobiliario y los trabajos y suministros que sean precisos y necesarios para mantenerlos en las adecuadas condiciones de limpieza e higiene, haciendo hincapié en la limpieza “especial” que debe realizarse en los laboratorios. Asimismo, incluye el control de plagas.

Las especificaciones técnicas contenidas en el presente pliego tienen la consideración de exigencias mínimas y no excluyen cualesquiera otras necesidades para el cumplimiento de los fines del servicio.

El licitador nombrará un Supervisor que se responsabilizará del cumplimiento del plan de trabajo, del correcto estado de limpieza de todas las dependencias, y de informar de manera puntual a la Fundación de cualquier aspecto relevante.

Se verificará que las operaciones periódicas de limpieza para asegurar el buen estado de todas las instalaciones del Centro son las correctas y se realizan de forma periódica. En el Plan de limpieza se recogerán los detalles de las tareas de limpieza para cada zona específica. Dicho plan reflejará las operaciones a realizar, frecuencia de las mismas, tiempos necesario, equipos especiales y productos a utilizar, etc...

En el presupuesto se detallará el precio/hora de cada uno de ellos.

En el plan, la presencia física de dos limpiadores no será inferior a 35 horas semanales cada uno, y no menos de siete horas diarias al menos uno de ellos.

3. CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO: SUPERFICIES APROXIMADAS.

En el Anexo I se encuentra el detalle orientativo de las superficies construidas del centro, así como otra información acerca de las características de las instalaciones (tipología de suelos, alturas) y otras especificaciones.

4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

a. PLAN DE LIMPIEZA ASEO E HIGIENE: TAREAS Y FRECUENCIAS

El adjudicatario acepta en todos sus términos los requerimientos mínimos del Plan de limpieza, higiene y aseo que establece la Fundación para la prestación del servicio y que se especifican a continuación.

El licitador podrá una indicar en su oferta una frecuencia mayor si lo estima necesario, dentro del importe máximo de licitación.

I. Limpieza del ala este del edificio.

El ala Este del edificio está ocupado por unas 40 personas. La frecuencia y tareas de limpieza orientativas serán las siguientes por áreas:

Descripción del servicio de limpieza	Frecuencias y requerimientos en la prestación del servicio
1. Aseos, cuartos de baño y asimilados:	- <u>Dos veces al día</u> : limpieza de los aparatos sanitarios, vaciado de papeleras, fregado y desinfección de suelos y reposición de consumibles.
Descripción del servicio de limpieza	Frecuencias y requerimientos en la prestación del servicio
2. Despachos:	- <u>Diariamente</u> : barrido y recogida papeleras. - <u>Diariamente</u> : fregado y desinfección. - <u>3 veces a la semana</u> : desempolvado. - <u>1 vez a la semana</u> : Limpieza de mesas con paño húmedo.
3. Oficinas (zona boxes):	- <u>Diariamente</u> : barrido y recogida de papeleras, barrido, fregado y desinfección de suelos y limpieza de mobiliario. - <u>Diariamente</u> : fregado y desinfección. - <u>3 veces a la semana</u> : desempolvado. - <u>1 vez a la semana</u> : Limpieza de mesas con paño húmedo.
4. Sala de reuniones de alta frecuencia de limpieza (Salas de reuniones, formación, salón de actos y sala de juntas):	- <u>Diariamente</u> : barrido y recogida papeleras - <u>Diariamente</u> : fregado y desinfección. - <u>1 vez a la semana</u> : desempolvado.

	<p>- <u>1 vez a la semana</u>: Limpieza de mesas con paño húmedo</p> <p>Tratamiento especial para las figuras de bronce que se encuentran en el salón de actos.</p>
5. Pasillos de alta frecuencia de limpieza, zona de recepción y espera, CIN:	- <u>Diariamente</u> : barrido y recogida de papeleras, fregado de suelos y limpieza de mobiliario.
6. Laboratorios de alta frecuencia de limpieza (Lab 2-3-4):	<p>- <u>Diariamente</u>: Diariamente se realizará vaciado de papeleras, barrido, fregado y desinfección de suelos.</p> <p>Para el fregado y desinfección de suelos se utilizarán Conpack o Mikrobac</p> <p>Método de doble cubo: cubo con desinfectante + cubo con agua limpia para aclarar.</p> <p><u>Limpieza mensual</u>: Parte superior de equipos y mobiliario (consultar con el responsable de bioseguridad del centro.)</p> <p><u>Limpieza general (semestral/anual)</u></p> <p>*Limpieza de paredes y techo, poyata, estanterías e interior mobiliario, sillas.</p> <p>*Limpieza externa de equipos: cabinas, incubadores, neveras, centrifugas.</p>
7. Laboratorios especiales (Lab1-BSL2):	<p><u>Diariamente</u>: Diariamente se realizará vaciado de papeleras, barrido, fregado y desinfección de suelos.</p> <p>- Los productos para los fregados y desinfección de suelos serán Oxvirin (producto 1) y Conpack o Mikrobac (Producto 2) de forma rotativa</p> <p>UTILIZACION DE FORMA ROTATIVA: Se tendrán dos productos para hacer la limpieza, es decir, se utilizara durante un mes un producto y después se cambiara por el otro, con esto conseguiremos evitar resistencias para las salas de cultivo (Lab1-BSL2), donde este nivel es superior.</p> <p>Método de doble cubo: cubo con desinfectante + cubo con agua limpia para aclarar.</p> <p><u>Limpieza mensual</u>: Parte superior de equipos y mobiliario (consultar con el responsable de bioseguridad del centro.)</p> <p><u>Limpieza general (semestral/anual)</u></p> <p>*Parada de la sala.</p> <p>*Limpieza de paredes y techo, poyata, estanterías e interior mobiliario, sillas.</p> <p>*Limpieza externa de equipos: cabinas, incubadores, neveras, centrifugas.</p>
8. Almacenes, salas de clima, archivos y asimilados:	- <u>Mensualmente</u> : barrido, fregado y desmolido de máquinas y mobiliario.

9. Zona de descanso del personal: cocina y comedor:	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Diariamente</u>: vaciado de papeleras/cubos de basuras, barrido y fregado de suelos y limpieza de mobiliario. - <u>Quincenalmente</u>: limpieza de microondas, tostadoras y neveras que estarán vacías al efecto.
10. Zona de conserjería	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Diariamente</u>: barrido y recogida de papeleras, barrido, fregado y desinfección de suelos y limpieza de mobiliario.
11. Zona entrada del edificio	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Diariamente</u>: barrido, fregado y desinfección de suelos. - <u>Quincenalmente</u>: Limpieza de cristales zona de conserjería - <u>Semestral</u>: Limpieza de felpudo con máquina y productos adecuados para ello.
Descripción del servicio de limpieza	Frecuencias y requerimientos en la prestación del servicio
12. Bienes muebles de pequeño tamaño existentes en salas de reuniones y despachos, tales como mesas, archivadores, sillas, lámparas, cuadros, objetos de escritorio, etc.	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Mensualmente</u>: en el modo que corresponda según la naturaleza del objeto.
13. Limpieza de banderas, estores y posibles textiles de las zonas administrativas y despachos.	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Anualmente</u>: previo acuerdo con el responsable del centro, en el modo que corresponda según la naturaleza del objeto.
14. Terrazas	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Quincenalmente</u> se barrerán y fregarán los suelos de las terrazas.
15. Será obligación del adjudicatario del servicio de limpieza, higiene y aseo la operación de trasladar los cubos de basura desde su lugar de depósito hasta el punto que se determine para su recogida por el Ayuntamiento y su posterior devolución al lugar de depósito.	

II. Limpieza del ala Oeste del edificio.

Esta zona del edificio será de baja ocupación. Aunque los 21 despachos de que está compuesta están amueblados, su ocupación completa será paulatina a lo largo del año. En la medida en que se vayan ocupando espacios se les irá aplicando el Plan de limpieza del ala Este a los espacios equivalentes. Mientras tanto, la frecuencia y tareas de limpieza orientativas serán las siguientes:

- Diariamente se limpiarán los despachos y los aseos en uso.
- Semanalmente se realizará un barrido y fregado de suelos y mobiliario de toda el ala.
- Mensualmente se fregarán las terrazas.

III. Limpieza de cristales y superficies acristaladas

Descripción del servicio de limpieza	Frecuencias y requerimientos en la prestación del servicio
1. Ventanas interiores, cristales, superficies acristaladas (barandillas de escaleras) y asimilados:	- <u>Cuatrimestralmente</u> : fregado con máquina adecuada para ello.
2. Ventanas y superficies acristaladas exteriores:	- <u>Semestral</u> : fregado con máquina adecuada para ello.

Descripción del servicio de limpieza	Frecuencias y requerimientos en la prestación del servicio
3. Limpieza interior y exterior de cristales especiales (fachadas, muro-cortina y globos de luz).	- <u>Anualmente</u> : fregado con máquina adecuada para ello y medios de elevación si fueran necesarios.
4. Limpieza interior y exterior de cristales especiales (lucernario fachada y cubierta)	- <u>Anualmente (lucernario cubierta)</u> : fregado con máquina adecuada para ello. Limpieza exterior e interior. Se deberá limpiar la estructura de la cubierta interior con los medios y la maquinaria adecuada. - <u>Mensual (lucernario fachada)</u> : fregado con máquina adecuada para ello. Limpieza exterior e interior.
5. Limpieza interior y exterior de los ascensores (3 uds.)	- <u>Diariamente</u> barrido y fregado de suelos. - <u>Mensualmente</u> se realizara una limpieza de la cabina a fondo. - <u>Semestral</u> : Limpieza de acristalamiento interior / exterior con la máquina adecuada para ello.
6. Limpieza de las lamas de madera (fijas y móviles) del muro cortina.	- <u>Anualmente</u> : fregado con máquina adecuada para ello.
7. Limpieza fumaderos de la fachada principal	<u>Quincenalmente</u> se barrerán y fregarán los suelos. - <u>1 vez al año</u> : Tratamiento para el aluminio con máquina adecuada para ello y productos adecuados.
8. Limpieza general de aquellas superficies u objetos no recogidos en los puntos anteriores (persianas, toldos, lámparas.) o que por su complejidad sólo pueden atenderse fuera del periodo lectivo.	- <u>Trimestralmente</u> : previo acuerdo con el responsable del centro, en el modo que corresponda según la naturaleza del objeto.
9. Cristalizado o abrillantado de suelos o tratamiento adecuado para la tipología de suelo del centro (terrazo y linóleoum).	- <u>1 vez al año</u> : con máquina adecuada para ello y productos adecuados.

IV. Control de plagas DDD

El control de plagas estará basado en el tratamiento DDD: desinfección, desratización y desinsectación

- Desratización: con aplicación, por parte de personal técnico especializado, de productos químicos específicos contra roedores.
- Desinsectación: Erradicación de insectos en locales y establecimientos por medio de plaguicidas específicos.
- Desinfección: con aplicación de productos bactericidas y fungicidas por parte de técnicos cualificados, para el tipo de Edificio que se trata.

Se realizará cuatro veces al año, en el modo que corresponda según la naturaleza del objeto.
El adjudicatario deberá proponer un sistema de control de plagas poco visible, es decir, que pase lo más desapercibido para los usuarios del centro.

V. Consumibles y repuestos

El contrato incluirá los repuestos de papel higiénico, jabón de manos, toallas secamanos, recambio de ambientadores, pilas y demás consumibles considerados de uso ordinario, que habrán de reponerse al menos una vez al mes o cuando las necesidades lo requieran.

Denominación	Cantidad
Contenedores higiénicos	10
Bacteriostáticos	8

No están incluidos en el contrato la compra de nuevos dispositivos higienizadores (contenedores higiénicos y bacteriostáticos) o ambientadores.

b) JORNADA DE TRABAJO

- La prestación del servicio de limpieza se concreta, en primer lugar, respecto al número de horas de trabajo diarias que son necesarias realizar para cumplir el objeto del contrato.

Para la prestación del servicio diario se requieren dos limpiadores con una jornada laboral de 70 horas semanales en total.

Preferiblemente, un miembro del personal de limpieza asignado trabajará una jornada de 40 horas semanales y el otro con una jornada de 35 horas semanales.

En total, dos limpiadores, 70 horas semanales en total.

- La prestación del servicio de limpieza se concreta, en segundo lugar, respecto al número de meses de servicio durante la vigencia del contrato. A tal efecto:

Se prestará el servicio todos y cada uno de los días laborales (la prestación del servicio se extiende a los doce meses naturales del año), de lunes a viernes, ambos inclusive, que se determinen como tales en el calendario laboral de la Comunidad de Madrid.

El servicio se prestará preferiblemente en horario de tarde, de manera que no obstaculice el funcionamiento del centro. En todo caso, el horario será negociado y aprobado por la propiedad. Las limpiezas generales se realizarán simultáneamente al normal desarrollo del servicio.

La empresa adjudicataria se compromete a disponer en todo momento del personal necesario para realizar de forma óptima la prestación del servicio, constituyendo con los mismos la correspondiente relación laboral conforme a la normativa vigente en la materia. El adjudicatario será el único responsable del cumplimiento de la normativa laboral y de seguridad social vigente, sin que de la prestación de este servicio pueda derivarse relación de carácter laboral de su personal con la Fundación IMDEA Alimentación.

El adjudicatario se compromete a realizar los trabajos cubriendo el absentismo en el mismo día en que se produzca, sin que la limpieza pueda quedar sin realizar conforme a lo contratado, por esta causa u otra similar. En caso contrario se considerará incumplimiento contractual.

Todo el personal de la empresa contratista que intervenga en los trabajos del servicio de limpieza deberá someterse a las normas de seguridad y control que establezca la Fundación IMDEA Alimentación.

Al inicio del contrato, el adjudicatario entregará la relación nominal del personal que prestará el servicio, con expresión de su DNI, lugar y horario de trabajo, así como cualquier modificación que se produzca con posterioridad.

A requerimiento de la Fundación IMDEA Alimentación, el adjudicatario presentará trimestralmente los boletines de cotización a la Seguridad Social, donde conste la relación de trabajadores y su cotización a la misma, señalando los trabajadores adscritos al servicio de limpieza de este Pliego.

c) SEGURIDAD DEL PERSONAL

La empresa adjudicataria dotará a todo el personal a sus órdenes de todos los elementos de seguridad y prevención de accidentes que exigen las disposiciones vigentes, debiendo tomar las medidas necesarias para conseguir que dichos elementos sean utilizados por el personal, siendo la responsabilidad de los accidentes que pueda sufrir el personal únicamente de la empresa adjudicataria.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la correcta señalización de las tareas de limpieza (peligro suelo resbaladizo, señalización de la utilización de maquinaria, etc.).

d) CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES Y/O SOCIALES

Los materiales y productos a utilizar no producirán contaminación en el ambiente ni en aguas residuales de acuerdo a la legislación vigente, y deberán ser adecuados para la consecución de una calidad óptima en la prestación del servicio.

Los productos de limpieza deberán tener impresa su marca correspondiente y los registros adecuados para su uso, modo de aplicación y condiciones de manejo y seguridad en los envases que los contienen, así como la información sobre la composición química o el carácter corrosivo, irritante, tóxico o inflamable de los mismos. Serán de reconocida calidad y podrán ser rechazados por la Fundación IMDEA Alimentación si no ofrecen las adecuadas garantías respecto a la seguridad de las personas, los bienes o el medio ambiente.

Es obligación del adjudicatario la gestión de los envases residuales de los productos de limpieza que puedan considerarse NO asimilables a urbanos, como envases de lejías y el certificado que lo demuestre.

Es obligación del adjudicatario el mantenimiento y conservación de los contenedores de residuos (incluye todos los contenedores, azul “papel”, amarillo “plástico” y gris “residuos” y papeleras de uso diario en todas las zonas del edificio.

Es obligación del adjudicatario la separación de residuos urbanos generados, prestando especial atención a la separación de papel, envases, trapos, vidrio, madera, etc... la empresa adjudicataria deberá realizar la separación de los residuos generados (azul “papel”, amarillo “plástico”, gris “residuos”, toners, ..)

Es obligación del adjudicatario el cumplimiento de cuantas normas, reglamentos relativos a medioambiente sean de aplicación en el cumplimiento del servicio.

5. DIRECCIÓN Y SEGUIMIENTO DEL CONTRATO. CONTROL DE LA CALIDAD DEL SERVICIO.

Para verificar el cumplimiento de los preceptos del contrato objeto de esta contratación se establece un sistema de control de calidad de la prestación del servicio basado en:

- La Fundación designará un **Encargado de Seguimiento** que velará por el cumplimiento del contrato pudiendo comprobar al personal asignado por la empresa y su trabajo en todo momento, suscribiendo un informe trimestral en el que se hará constar la calidad técnica de los trabajos que desarrolle el adjudicatario y de las prestaciones y servicios realizados de acuerdo con las exigencias del Pliego de Prescripciones. El mencionado informe será suscrito por el encargado de seguimiento y el representante de la empresa adjudicataria.

Los parámetros a valorar en estos informes estarán contenidos en la **Hoja de Evaluación de Limpieza** que propondrán cada una de las empresas licitadoras en sus ofertas de Plan de trabajo y que podrá ser aceptada o matizada en su contenido por la Fundación antes del comienzo de la prestación del servicio por parte de la empresa adjudicataria.

Se valorará pues el nivel de calidad de la limpieza, anotándose en un parte de calidad los datos siguientes:

- Nivel de limpieza constatado en cada área en función de las hojas de evaluación de limpieza
- Anomalías observadas, gravedad de las mismas y, en su caso, operario responsable.
- Medidas corrección solicitadas por parte del centro dependiente de la Fundación IMDEA, con su correspondiente plazo de ejecución. Ambos puntos serán discutidos en la misma ruta con el representante de la empresa adjudicataria y, salvo conflicto, aceptado por él en nombre de la empresa adjudicataria, a través de la firma final del parte. En caso de disparidad de criterios, el asunto se elevará a la Comisión de seguimiento que será la encargada de dar una solución al conflicto.

La Fundación, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista para que subsane en el plazo máximo de tres días los defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, omisiones o

infracciones de preceptos reglamentarios que les sean imputables de acuerdo con las conclusiones del informe a que se refiere el párrafo anterior.

- Al margen de los parámetros de calidad antes descritos, serán también objeto de seguimiento parámetros como los siguientes:

- Encuesta de satisfacción de usuarios y personal del centro.
- Limpieza y disciplina del personal operativo.
- Cumplimiento de los períodos de tiempo previstos para la prestación del servicio.
- Cumplimiento de cualquier obligación prevista en el presente pliego.

Independientemente a las modificaciones que puedan surgir durante el desarrollo del contrato los procedimientos básicos a seguir serán:

Verificación de asistencia:

- Hoja de firma de asistencia.
- Notificaciones por escrito, con antelación de, al menos 24 h, de suplencias y bajas médicas. No podrá acceder al edificio ningún personal de limpieza que previamente no se haya acreditado y autorizado.

Programación de trabajos:

- Calendario mensual de trabajos a realizar.

Verificación y certificado mensual de los trabajos:

- Parte diario de trabajo realizado en los cuartos de aseo y limpieza
- Parte y certificado de realización de control de plagas según programación acordada con la propiedad
- Parte de trabajo mensual, donde se especifiquen los trabajos realizados y sirva como hoja de verificación de los mismos.

Otras consideraciones:

- El personal se presentará siempre debidamente uniformado, con una apariencia limpia y aseada.
- El personal deberá tener la formación acreditada de bioseguridad en laboratorio. Cada vez que se produzca una suplencia, deberá acreditarse estos términos para el personal sustituto.
- IMDEA ALIMENTACIÓN se reserva la facultad de exigir al contratista el cambio de cualquier trabajador, cuando considere que no realiza correctamente el servicio por inexperiencia, falta de profesionalidad o cualquier otro motivo.
- Se consideran razones de sanción, la falta de asistencia no justificada, sin suplencia, la falta de profesionalidad y las reiteradas quejas sobre el servicio.

6. PROYECTO DE SERVICIOS DE LIMPIEZA

Será necesaria la elaboración de un Proyecto de los Servicios de Limpieza que tendrá en cuenta la eficiencia de la empresa para la organización de los mismos y la adecuación de esa organización a las necesidades de la Fundación IMDEA Alimentación, según se indica a continuación:

- Memoria descriptiva, que incluirá entre otros aspectos organizativos, el sistema de gestión y seguimiento de la contrata, la adscripción del personal necesario y sistema de coberturas de los turnos de trabajo, festivos, vacaciones, bajas y eventualidades varias.
- Hoja de Evaluación de Limpieza con los parámetros a valorar en el seguimiento del servicio, que podrá ser aceptada o matizada en su contenido por la Fundación antes del comienzo de la prestación del servicio por parte de la empresa adjudicataria.
- Metodología y procesos de supervisión y refuerzo en el cumplimiento de tareas y todo aquello que pueda mejorar la calidad del servicio.
- Además en el proyecto se deberá incluir una relación, incluyendo una descripción y fotografías, de los medios materiales que el licitador pone a disposición de IMDEA Alimentación en sus instalaciones para su utilización.

CONFORME

EL ADJUDICATARIO

POR LA FUNDACIÓN,

FECHA Y FIRMA

FECHA Y FIRMA

ANEXO I

DETALLE ORIENTATIVO DE LAS SUPERFICIES CONSTRUIDAS Y CARACTERÍSTICAS

Cualquier información adicional sobre el Instituto, se encuentran a disposición de los licitadores, que podrán recabar dicha información a través de la Fundación IMDEA Alimentación.

Las superficies indicadas en el Anexo I, se corresponden con las superficies orientativas a limpiar por las empresas adjudicatarias. Se recomienda fehacientemente visitar el centro ya que las superficies proporcionadas son aproximadas y cualquier error o diferencia con las superficies reales a limpiar no podrá ser motivo de reclamación alguna por parte del adjudicatario.

a) Superficies (Metros cuadrados construidos):

IMDEA ALIMENTACIÓN (Ala Este del edificio)

Cálculo superficies limpieza interior

SOTANO (*)		
Denominación	Número	Superficie
Laboratorios	4	230,00
Vestíbulo central	1	100,00
Office-comedor	1	60,00
Aseos	4	12,00
Cámaras, almacenamiento, cuarto oscuro	4	45,50
Circulaciones, escaleras, pasillos, etc...		170,00
TOTAL		617,50

(*) No se computa salas de clima, CPD, Cuartos eléctricos, racks, basuras, etc...

PLANTA BAJA		
Denominación	Número	Superficie
Cuarto control	1	11,00
Vestíbulo exterior	1	100,00
Vestíbulo interior/zonas de espera	1	76,00
Museo (CIN)	1	208,00
Aseos	3	16,00
Despachos	8	140,00
Aula/salas de reuniones	1	40,00
Circulaciones, escaleras, pasillos, etc...		157,00
Terraza SUR exterior		185,00
TOTAL		938,00

PLANTA PRIMERA Y ENTREPLANTA PRIMERA		
Denominación	Número	Superficie
Despachos	11	199,00
Salón de actos	1	70,00
Aseos	2	16,00

Boxes	9	75,00
Circulaciones, escaleras, pasillos, etc...		228,00
Terraza SUR exterior		185,00
Terrazas fumaderos NORTE	2	3,00
TOTAL		776,00

ENTREPLANTA SEGUNDA		
Denominación	Número	Superficie
Altílo salón de actos	1	44,00
Boxes,	6	50,00
Circulaciones, escaleras, pasillos, etc...		132,00
Terrazas fumaderos NORTE	2	3,00
TOTAL		229,00

BAJO CUBIERTA		
Denominación	Número	Superficie
Sala de Juntas	2	56,00
Área de trabajo abierta	1	18,00
Circulaciones, escaleras, pasillos, etc...		145,00
Almacenes bajo cubierta	4	120,00
Terraza exterior Sala de Juntas	1	15,00
TOTAL		354,00

TOTAL SUPERFICIE COMPUTABLE (*)	2.914,50
--	-----------------

(*) No se incluyen superficies exteriores de jardinería ni aparcamiento

b) Cristales normales y cristales especiales (metros cuadrados):

IMDEA ALIMENTACIÓN (Ala Este) - Cálculo superficies acristaladas

Denominaciones	Superficie
Ventanas y puertas balconeras despachos	332
Cerramiento de ascensores	90
Ventanales interiores de vidrio	350
Mamparas interiores	29
Ventanales superiores fachada norte atrio	70
Lucernarios de cubierta (*)	110
Muro cortina Norte accesible por pasarelas	215
Muro cortina Norte sin pasarelas mantenimiento (*)	120

(*) La limpieza ha de realizarse con medios especiales: góndola, andamio desmontable o alpinistas

El ala Oeste del Edificio es prácticamente simétrica.

c) Otros datos de interés:

ALTURA DEL EDIFICIO:

Altura libre interior en despachos zona antigua (sur) planta baja: 3,60

Altura libre interior en despachos zona antigua (sur) planta alta: 3,20 Altura libre interior en salas reuniones torreones bajo cubierta (sur): 3,40 Altura libre interior en despachos zona nueva (norte) en los tres niveles: 2,50 Altura del muro cortina por el exterior, fachada norte: 9,85 (medida aproximada pues la calle no es horizontal) Altura por el exterior, fachada norte, a la parte superior de la cubierta lucernario: 12,50 (medida aproximada pues la calle no es horizontal) OTRAS INDICACIONES: No hay góndola en el edificio. Número de lavabos ala este: 1 de minusválidos, 3 de señoras (uno de ellos tiene 2 lavabos), 3 de caballeros (uno de ellos con 2 lavabos). Los contenedores de los aseos femeninos correrán a cargo de la empresa contratista. Número de lavabos ala oeste: 2 de minusválidos, 3 de señoras (uno de ellos tiene 2 lavabos), 3 de caballeros (uno de ellos con 2 lavabos). Los contenedores de los aseos femeninos correrán a cargo de la empresa contratista. Vestuarios y cuarto de limpieza en ala oeste: 1 vestuario femenino 1 vestuario masculino (ambos con lavabo doble y dos duchas) y un cuarto de limpieza con una pila baja. Zona de descanso del personal: 1 Cocina-comedor (con 1 microondas, 1 tostadora y 3 neveras). Superficies de suelo ala este: vinílico: 2.200 m ² ; peldaños escaleras: 150 m ² ; gres en suelo aseos: 380 m ² ; solera pulida en sótano: 200 m ² ; tarima exterior e terraza planta bajo cubierta: 12 m ² (todas ellas son aproximadas). Los consumibles para los aseos, laboratorios y office y bacteriostáticos correrán a cargo de la empresa contratista.

**ANEXO II
PERSONAL SUBROGABLE**

DATOS SUBROGACIÓN:

Trabajador	Categoría	Antigüedad	Tipo de contrato	Horas semanales de trabajo
trabajador 1	LIMPIADOR	24/06/2013	189	39
trabajador 2	LIMPIADOR	03/01/2019	530	30