

# Pliego de Prescripciones Técnicas

---

---

***“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR  
EN LAS DEPENDENCIAS DE LA AGENCIA PARA LA  
ADMINISTRACIÓN DIGITAL DE LA COMUNIDAD DE  
MADRID”***

---

---



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**



## INDICE

|   |    |
|---|----|
| CLÁUSULA 1.- INTRODUCCIÓN.....  | 4  |
| CLÁUSULA 2.- OBJETO Y ALCANCE .....   | 4  |
| CLÁUSULA 3.- ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS INHERENTES AL SERVICIO.....                    | 4  |
| CLÁUSULA 4.- ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS.....                           | 5  |
| 4.1 Programación mensual .....  | 5  |
| 4.2 Precio.....   | 5  |
| CLÁUSULA 5.- ELABORACIÓN DE LOS MENÚS PROGRAMADOS.....                                  | 6  |
| 5.1 Requisitos nutricionales .....  | 6  |
| 5.2 Variedad de los menús.....  | 6  |
| 5.3 Tipos de menús .....  | 6  |
| 5.4 Menú dietético .....  | 7  |
| 5.5 Composición.....  | 7  |
| CLÁUSULA 6.- ADQUISICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN .....    | 8  |
| 6.1 Materias primas .....   | 8  |
| CLÁUSULA 7.- CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES, ENSERES Y EQUIPAMIENTO ..... | 8  |
| 7.1 Conservación.....   | 8  |
| 7.2 Limpieza .....  | 9  |
| CLÁUSULA 8.- REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES DIETÉTICO Y BACTERIOLÓGICO DE LOS MENÚS. .... | 9  |
| 8.1 Normativa sanitaria .....   | 9  |
| 8.2 Control microbiológico .....  | 9  |
| 8.3 Condiciones del personal prestador.....   | 10 |
| 8.4 Condiciones de productos envasados y enlatados .....                                | 10 |
| CLÁUSULA 9.- HORARIOS DE LA PRESTACION DEL SERVICIO Y LISTA DE PRECIOS .....            | 10 |
| CLÁUSULA 10.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS .....              | 11 |
| CLÁUSULA 11.- SEGURO DE INTOXICACION ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDAD CIVIL.....           | 11 |
| CLÁUSULA 12.- OTRAS OBLIGACIONES .....  | 11 |
| 12.1 Riesgo y ventura.....  | 11 |
| 12.2 Cocina central.....  | 12 |
| 12.3 Certificaciones.....   | 12 |
| 12.4 Información de seguimiento del servicio .....                                      | 12 |
| 12.5 Hojas de reclamaciones.....  | 12 |
| CLÁUSULA 13.- SUBROGACION DE PERSONAL .....   | 13 |
| CLÁUSULA 14.- RESPONSABLE Y COORDINADOR DEL SERVICIO .....                              | 13 |
| CLÁUSULA 15.- FACULTAD DE INSPECCION Y DIRECCION .....                                  | 14 |
| CLÁUSULA 16.- COORDINACIÓN DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL .....                            | 14 |
| CLÁUSULA 17.- CONTENIDO DE LAS OFERTAS.....   | 16 |
| CLÁUSULA 18.- CALIDAD DEL SERVICIO.....   | 17 |
| CLÁUSULA 19.- PLAZO Y DURACION .....  | 17 |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>CLÁUSULA 20.- CONSULTAS SOBRE EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.....</b>  | <b>18</b> |
| <b>ANEXO I: LISTA DE PRECIOS UNITARIOS DE CAFETERÍA Y COMEDOR.....</b>  | <b>19</b> |
| <b>ANEXO II: BASE PREVISIBLE DE VOLUMEN DE NEGOCIO REFERENCIADO AL NÚMERO DE COMIDAS Y USUARIOS EN UN PERIODO DE 12 MESES (2018).....</b> | <b>20</b> |
| <b>ANEXO III: MAQUINARIA Y MOBILIARIO.....</b>  | <b>21</b> |
| <b>ANEXO IV: PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO Y OBJETO DE SUBROGACION CONVENCIONAL.....</b>  | <b>22</b> |
| <b>ANEXO V: LISTA DE PRIMEROS, SEGUNDOS, GUARNICIONES Y POSTRES .....</b>   | <b>23</b> |



## **CLÁUSULA 1.- INTRODUCCIÓN**

La Agencia para la Administración Digital de la Comunidad de Madrid (en adelante Madrid Digital), según se establece en la Ley 7/2005, de 23 de diciembre, de Medidas Fiscales y Administrativas, modificada parcialmente por la Ley 9/2015, de 28 de diciembre, de Medidas Fiscales y Administrativas, de 31 de diciembre de 2015), tiene asignada, entre otras funciones, la prestación de los servicios informáticos y de comunicaciones a la Comunidad de Madrid, mediante medios propios o ajenos, a cuyo fin le corresponde particularmente la seguridad, confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información tratada, en su ámbito de responsabilidad (Artículo 10, Tres).

Debido a los servicios encomendados a Madrid Digital anteriormente mencionados, y dado que estos deben de realizarse en jornada de mañana y tarde por su personal, con el objetivo de dar cumplimiento a los niveles de servicio que Madrid Digital tiene comprometidos con las Consejerías y demás organismos que integran la Administración de la Comunidad de Madrid, es por lo que Madrid Digital contempla dentro de su Convenio Colectivo el servicio de cafetería y comedor para todo el personal que trabaja en su sede, actualmente ubicada en la Calle de Embajadores, 181 de Madrid. Las instalaciones están previstas para la explotación del servicio de cafetería, cocina y comedor y, al no contar Madrid Digital con los recursos necesarios para realizar la referida prestación, es por lo que procede contratar la explotación de dicho servicio.

## **CLÁUSULA 2.- OBJETO Y ALCANCE**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto definir la contratación de los servicios de explotación de cafetería y comedor de Madrid Digital, así como definir las características técnicas necesarias para la prestación del servicio y demás actuaciones complementarias inherentes al mismo.

El servicio, a efectos del presente pliego, se prestará exclusivamente en las sede de Madrid Digital, sita actualmente en la Calle de Embajadores, 181 de Madrid, y comprende la elaboración y distribución de la comida, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local de cafetería y comedor.

## **CLÁUSULA 3.- ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS INHERENTES AL SERVICIO**

Son actuaciones complementarias e inherentes al servicio:

- a) Elaboración de la programación de los menús.
- b) Elaboración de los menús programados.
- c) Adquisición de las materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta su consumo.
- d) Limpieza de las instalaciones, así como del material de cocina, cafetería y comedor.
- e) Realización de los controles dietético y bacteriológico de los menús.
- f) Gestión de residuos.

## CLÁUSULA 4.- ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS.

### 4.1 Programación mensual

El adjudicatario se compromete a presentar a la Dirección de Madrid Digital para su aprobación, la programación mensual, por tramos semanales o quincenales, de los menús de comida diarios, cuya composición y variedad, equilibrio energético y nutricional, presentación y calidad sea acorde con las prescripciones del presente pliego y, por tanto, configure una comida completa y equilibrada.

La programación mensual, por tramos semanales o quincenales, se presentará con una antelación mínima de dos semanas al inicio de cada mes, para su estudio y revisión, en su caso.

La dirección de Madrid Digital podrá realizar propuestas y sugerencias a dicha programación mensual, siempre que dichas sugerencias se realicen con antelación suficiente para posibilitar su aplicación, y no comprometan la variedad y el equilibrio nutricional del menú y, en todo caso, sean realizadas antes de que dicha programación mensual se distribuya a la plantilla.

### 4.2 Precio

La relación de artículos del servicio de cafetería, cocina y comedor estará constituida, como mínimo, por los especificados en el Anexo I del presente pliego, así como por aquellos otros que el adjudicatario incluya en su oferta. Dichos precios comprenden todo tipo de impuestos, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

La lista de precios de los productos de cafetería y comedor se colocará en sitio perfectamente visible.

La empresa adjudicataria establecerá un sistema de vales de comidas, que cobrará por anticipado, con un descuento adicional sobre el precio de adjudicación de los menús:

- Bono de 20 vales de comidas: 10%.
- Bono de 10 vales de comidas: 7%.
- Bono de 5 vales de comidas: 5%.

El abono de los servicios se podrá realizar en efectivo u otros medios de pago de los utilizados habitualmente en los servicios de restauración, incluidos tarjetas de empleado y de fidelización, ticket comedor, etc... con el objetivo de que el proceso de pago sea lo más ágil, fiable, seguro y cómodo.

En el caso de producirse un cambio en la tarifa aplicable al menú de comidas, el adjudicatario estará obligado a canjear los bonos de los usuarios por otros nuevos, descontando del valor de estos la cantidad correspondiente a las comidas no utilizadas.

Estos vales, que carecerán de fecha de caducidad, se pondrán a la venta con la antelación suficiente para que el personal autorizado pueda acceder a su compra.

Los precios resultantes de la licitación, serán redondeados en el segundo decimal a la decena más cercana.

Si durante la explotación del servicio el adjudicatario quisiera ofertar otros artículos no mencionados en su oferta inicial, estos deberán ser autorizados previamente por la Dirección de Madrid Digital.

## CLÁUSULA 5.- ELABORACIÓN DE LOS MENÚS PROGRAMADOS

### 5.1 Requisitos nutricionales

Los menús constituirán la comida y deberán estar adecuados a las necesidades nutricionales de los usuarios, según su edad y la actividad física.

Los menús incluirán un equilibrio en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, así como el uso, de forma equilibrada, de diferentes técnicas culinarias y procedimientos que salvaguarden el valor nutricional de los alimentos.

La empresa adjudicataria deberá supervisar por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética la programación mensual de menús de manera que se garantice que son variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales según la edad y la actividad media de los usuarios del presente servicio.

### 5.2 Variedad de los menús

El diseño de los menús debe adaptarse al modelo previsto en el Anexo V, procurando la mayor variedad posible de alimentos en su programación mensual, haciendo especial hincapié en alimentos vegetales y pescados, y limitando los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.

El criterio en la variedad de los menús debe contemplar, además de variedad en los alimentos, la de sus formas de elaboración, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, fritos, estofados, etc.) y de presentación.

Al objeto de cumplir lo anterior, en la programación mensual de platos (primeros, segundos) se deberá realizar en todo caso seleccionando del Anexo V los platos, y en la medida de lo posible, los más apropiados para la estación del año y con género de temporada.

### 5.3 Tipos de menús

Los tipos de los menús son:

|                       | Primeros                              | Segundos  | Postre, café, infusión                                 | Bebida y pan   |
|-----------------------|---------------------------------------|---|--|--|
| <b>Menú diario</b>    | 3 primeros platos a elegir 1          | 3 segundos platos a elegir 1. Como alternativa, 1 plato de carne vacuno | Postre a elegir entre 4 variedades o, café o infusión. | Pan, bebida (agua mineral, vino, cerveza o refresco) |
| <b>Menú especial</b>  | 3 primeros platos del menú a elegir 1 | 1 segundo plato de carne vacuno o pescado (blanco o azul).              | Postre a elegir entre 4 variedades o, café o infusión. | Pan, bebida (agua mineral, vino, cerveza o refresco) |
| <b>Medio menú</b>     | -                                     | 1 plato de los segundos del menú diario o 1 plato combinado             | Postre a elegir entre 4 variedades o, café o infusión. | Pan, bebida (agua mineral, vino, cerveza o refresco) |
| <b>Menú dietético</b> | 1 primer plato                        | 1 segundo plato   | Postre dietético o infusión                            | Pan, bebida (agua mineral)                           |

Como alternativa al segundo plato del menú diario, a solicitud del usuario, se podrá poner a disposición, sin incremento de precio, la opción de carne (filete vacuno categoría "Primera A").

El menú especial (carne vacuna o pescado blanco-azul) o dietético deberá ser solicitado por el usuario a la empresa adjudicataria, de entre la variedad ofertada previamente, con una antelación máxima de 48 horas, a fin de posibilitar la adecuada planificación en su adquisición y calidad de preparación.

La empresa adjudicataria facilitará a los usuarios la posibilidad de comprar los menús mediante la modalidad de "comida para llevar", en recipientes adecuados, y a los mismos precios de la tarifa general. El precio de los recipientes aparecerá indicado en la lista de precios unitarios disponible a los usuarios.

## 5.4 Menú dietético

El menú se adaptará en aquellos casos contemplados conforme a la normativa vigente y que así hayan sido acreditados previamente.

La empresa adjudicataria deberá estar en disposición de suministrar menús adaptados para comensales con alergias o intolerancias alimentarias o que requieran esporádicamente una dieta “blanda” para trastornos gastrointestinales leves, siendo necesario que se acrediten mediante informe emitido por un facultativo.

En los ciclos de menús se deberá incluir información sobre las sustancias y/o ingredientes de los menús que pueden causar alergia mediante una representación con símbolos/colores o bien descrito a continuación de cada plato que compone el menú.

## 5.5 Composición

5.5.1. Los menús se ajustarán a los criterios de alimentación sana y equilibrada establecidos por la estrategia NAOS, y deberán incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos de acuerdo a la siguiente estructura:

| Primer plato                           | Segundo plato          | Guarnición                             | Postre                |
|--|------------------------|--|-----------------------|
| Verduras, hortalizas                   | Carne, pescado, huevos | Pasta, arroz, legumbres, patatas, etc. | Fruta, zumos, lácteos |
| Pasta, arroz, legumbres, patatas, etc. | Carne, pescado, huevos | Verduras, hortalizas                   | Fruta, zumos, lácteos |

5.5.2. El peso y tamaño de ración a servir en menú diario o medio menú, no podrá ser inferior a:

- Carnes (200 gr. mínimo en menú no especial - 250 gr. mínimo en menú especial),
- Pescados (200 gr. mínimo en menú no especial - 250 gr. mínimo en menú especial),
- Caza (1/4 de pieza de 1.200 a 1.400 gr.),
- Pollo (1/4 de pieza de 1.600 a 1.800 gr.).

5.5.3. La clasificación y calidad de los productos deberá ajustarse a lo establecido por la normativa alimentaria, y será siempre:

- Las carnes y huevos en todos los casos de categoría “A1”.
- Las carnes de vacuno serán piezas de las categorías “Primera A” en los menús diarios y “Extra” en los menús especiales.
- El pescado será de primera calidad (fresco o congelado) y en los menús especiales siempre fresco.
- La carne y pescado de los menús especiales serán elaborados siempre con género fresco.
- Las verduras y hortalizas frescas serán de primera calidad, cocinadas o en ensaladas.

5.5.4. Deberán utilizarse aceites vegetales ricos en ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva virgen preferentemente o aceite de girasol alto oleico) y/o poliinsaturados para su uso como grasa añadida en la preparación de las distintas recetas.

5.5.5. Las bebidas ofrecerán opciones de refrescos, agua, cerveza o vino, en volúmenes mínimos de botella de 20 cl o lata de 330 ml. Está prohibida la venta, suministro y/o consumo de tabaco, y licores o bebidas alcohólicas distintas a vino, cerveza y vermut, y en ningún caso fuera del espacio de cafetería o comedor, de acuerdo con lo previsto por la Ley 5/2002, de 27 de junio de 2002 (BOCM del 8 de julio).

5.5.6. Se deberán utilizar preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, cereales integrales, patatas, verduras, leguminosas, etc.).

5.5.7. Se diseñarán, en la medida de lo posible, los menús mensuales con recetas de acuerdo a la estacionalidad y alimentos de temporada.

5.5.8. En la programación mensual, se incluirá en los menús alguna variedad de alimentos integrales (pasta, arroz, pan).

5.5.9. Se limitará especialmente siendo excepcional:

- El uso de condimentos o especias que inhiban el gusto del producto elaborado.
- Las elaboraciones que requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas) o una gran cantidad de aceite.
- Los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.
- El uso de alimentos precocinados.
- El uso de alimentos con alto contenido en sodio/sal en las preparaciones. Se utilizará preferentemente sal yodada.
- La oferta de zumos de frutas comerciales como sustituto de las frutas frescas enteras.

## **CLÁUSULA 6.- ADQUISICIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

### **6.1 Materias primas**

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa adjudicataria. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección de Madrid Digital, al inicio del contrato y posteriormente cuando se produzcan cambios en alguno de estos, la relación de sus suministradores.

## **CLÁUSULA 7.- CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES, ENSERES Y EQUIPAMIENTO**

### **7.1 Conservación**

El adjudicatario está obligado al mantenimiento en perfecto estado de conservación de los locales, instalaciones, equipamiento, muebles, enseres y aparatos propiedad de la Madrid Digital que se relacionan en el Anexo III al presente pliego, debiendo proceder el adjudicatario a devolverlos en perfecto estado de conservación al término del contrato.

Será por cuenta de Madrid Digital la reposición, reparación y mantenimiento de las instalaciones, así como del material de cafetería, comedor y cocina previsto en el citado anexo al presente pliego. Asumiendo la empresa adjudicataria el coste de provisión, reposición o mantenimiento del resto de materia de cafetería, comedor y cocina que sea necesario para la prestación del servicio.

El adjudicatario, previa autorización escrita de Madrid Digital, podrá poner a disposición del servicio, instalar y mantener máquinas o elementos de su propiedad, adicionales a los ya existentes, y que considere necesario para la prestación del mismo, los cuales deberán reunir las condiciones de calidad y pulcritud propias del servicio a prestar. Los utensilios de cocina y el menaje, deberán ser aportados por el adjudicatario.

Cuando la empresa finalice el servicio deberá dejar en perfecto estado el material y utensilios recogido en el citado anexo, con el conforme de la Dirección de Madrid Digital. En caso contrario, la empresa adjudicataria debería realizar las tareas de reparación o reposición que procedan.



El local, agua, gas, energía eléctrica (para la iluminación y fuerza) y climatización serán facilitados al adjudicatario por Madrid Digital y los gastos por consumo de los mismos serán abonados por Madrid Digital.

## 7.2 Limpieza

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de vajilla, del material de cafetería, comedor y cocina, así como de los locales y dependencias interiores de cocina, comedor, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y servicios y vestuarios utilizados por la empresa, así como la reposición del material por uso indebido o inadecuado.

Será obligación de la empresa adjudicataria, una vez finalice el servicio diario, gestionar el traslado de los cubos de basura hasta el punto establecido para su recogida por los servicios correspondientes, así como gestionar su posterior devolución al lugar de depósito.

Será por cuenta del adjudicatario, la adquisición, preparación y elaboración de todos los productos consumibles, así como el tratamiento, reciclado y la gestión de la retirada de los residuos y productos desechables de los mismos (aceites, detergentes, plásticos, papel/cartón, cristal, latas, etc.), estableciéndose por parte de éste un plan de actuación que será objeto de seguimiento periódico por parte de Madrid Digital.

## CLÁUSULA 8.- REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES DIETÉTICO Y BACTERIOLÓGICO DE LOS MENÚS.

### 8.1 Normativa sanitaria

Se deberá cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes:

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, (BOE de 27 de mayo) relativo a las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios; el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, (BOE de 12 de enero) por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero (BOE de 19 de febrero) por el que se modifican diversos decretos en materia sanitaria, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto las comunitarias, como las nacionales y las autonómicas, y entre ellas la Orden 233/1989, de 27 de junio, de la Consejería de Salud, (BOCM de 30 de junio), por la que se dictan normas para la preparación y conservación de salsas y cremas elaboradas, de cuya composición forma parte el huevo.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas.

### 8.2 Control microbiológico

La empresa adjudicataria dispondrá de comidas testigo, que representen las comidas servidas y suministradas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxoinfección alimentaria. Dichas comidas testigo deberán conservarse un plazo mínimo, según refleja la legislación vigente.

Del mismo modo, el adjudicatario deberá efectuar al menos una vez al mes, los análisis pertinentes para el control microbiológico de comidas preparadas, en las condiciones establecidas en la normativa vigente, a través de un laboratorio autorizado y cuyos informes deberá entregar a Madrid Digital. Todos los gastos ocasionados por los precitados controles sanitarios, serán por cuenta del contratista.

Con independencia de esos controles, Madrid Digital se reserva la facultad de inspeccionar y establecer los controles sanitarios que estime pertinentes, para verificar en cualquier momento las condiciones de higiene en la elaboración, preparación, manipulación y conservación de los alimentos preparados, así como de las instalaciones y maquinaria utilizada.

### 8.3 Condiciones del personal prestador

El personal que atienda el servicio llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como todos los requisitos que exige la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia. Además, el adjudicatario proporcionará a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos.

Asimismo, la empresa acreditará al inicio del contrato el plan de formación general, y en particular el destinado a que sus manipuladores de alimentos reciben la formación adecuada de acuerdo con el Decreto 10/2001, de 25 de enero (BOCM del 7 de febrero), por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid, y desarrollado mediante la Orden 73/2002, de 30 de enero, de la Consejería de Sanidad (BOCM de 7 de febrero), por la que se establecen medidas complementarias relativas a la formación de manipuladores de alimentos y éstos cuentan con el certificado de formación correspondiente. Cuando la formación de los manipuladores de alimentos sea efectuada por la propia empresa de comedor, se deberá atener a lo regulado por el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril.

A la finalización del contrato se deberá acreditar la formación efectivamente impartida en el marco del plan de formación general para el personal del servicio.

### 8.4 Condiciones de productos envasados y enlatados

Tendrá que llevarse un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Se establecerá un programa de autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis y puntos críticos de control).

## CLÁUSULA 9.- HORARIOS DE LA PRESTACION DEL SERVICIO Y LISTA DE PRECIOS

El servicio de cafetería y comedor se prestará entre las 08:00 horas y las 16:00 horas, distribuido en los siguientes tramos horarios en virtud del servicio:

- Servicio de cafetería y comedor:
  - Se realizará de lunes a viernes laborables, entre las 08:00 horas y las 16:00 horas.
- Servicio de desayunos en cafetería y comedor:
  - Se realizará de lunes a viernes laborables, entre las 08:00 horas y las 12:00 horas.
- Servicio de menú en comedor y otros preparados en cafetería:
  - Se realizará de lunes a viernes laborables, entre las 13:00 horas y las 16:00 horas.

El servicio de cafetería y comedor se presta en un espacio físico compartido pero diferenciado, para el consumo de alimentos por usuarios en modo auto-provisión (tupper) con disponibilidad de microondas para calentarlos. Estos usuarios tienen acceso a la barra de cafetería con posibilidad de consumir alimentos o bebidas.

Los horarios de los servicios podrán ser modificados por la Dirección, por necesidades del servicio de Madrid Digital.

Cuando el adjudicatario sea requerido por la Dirección de Madrid Digital, el servicio deberá prestarlo igualmente, en las salas de reuniones o despachos, facturándose el gasto producido en función de los servicios prestados y conforme a lo establecido en la lista de precios unitarios.

El horario de carga y descarga de los artículos relacionados con la explotación del servicio se acordará entre las partes con arreglo a las normas generales o específicas establecidas para estas operaciones.

#### **CLÁUSULA 10.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS**

La empresa adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, de conformidad con lo preceptuado en la Ley de Contratos del Sector Público.

La inobservancia de un adecuado tratamiento y manipulación de los alimentos, en alguna de las fases o procesos de la cadena alimenticia, según la normativa vigente, que no garanticen la seguridad y salubridad de los productos, la falta de conservación de las instalaciones y maquinaria utilizada o la no adecuación de la calidad de los productos exigidos en el presente pliego o utilizados en la elaboración de los productos consumibles, facultará a Madrid Digital a instar la resolución del contrato. El Responsable del Contrato de Madrid Digital, determinará el grado de definición y el plazo que estime necesario para su correcto cumplimiento.

#### **CLÁUSULA 11.- SEGURO DE INTOXICACION ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDAD CIVIL**

El adjudicatario deberá contar con los seguros correspondientes para cubrir las responsabilidades que puedan derivarse de la ejecución del contrato, acreditando en el momento de la formalización, aportando la póliza y el recibo de un seguro de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurables la actividad de elaboración y servicio de comidas.

Así mismo, se compromete a mantener activa dicha cobertura mínima durante el tiempo de vigencia del servicio en Madrid Digital.

#### **CLÁUSULA 12.- OTRAS OBLIGACIONES**

##### **12.1 Riesgo y ventura**

Será obligación de la empresa adjudicataria, además de las recogidas en otros apartados del presente pliego de prescripciones técnicas, asumir, a su riesgo y ventura, el aumento o descenso de usuarios del servicio los, salvo que dicho descenso tenga causa directa en una decisión adoptada por Madrid Digital contraviniendo lo expresamente previsto en el presente pliego.

El servicio estará destinado exclusivamente a la venta y degustación de los artículos propios del servicio de cafetería y comedor, no permitiéndose la instalación de máquinas recreativas, ni expendedoras de tabaco o alimentos, sin la previa autorización por escrito de la Dirección de Madrid Digital.

La base previsible de volumen de negocio se encuentra referenciada al número de comidas y usuarios en un periodo de 12 meses (2018), conforme a lo recogido en el Anexo II al presente pliego.

Los ingresos previstos por este volumen de negocio no se verán afectados por los gastos derivados por uso de local o consumo del agua, gas, energía eléctrica (para la iluminación y fuerza) y climatización, que serán abonados por Madrid Digital.

## 12.2 Cocina central

El adjudicatario deberá disponer de una cocina central en cualquier municipio de la Comunidad de Madrid, para poder dar servicio de comidas en caso de avería técnica o problemas con la instalación que dificulten cocinar en la sede de Madrid Digital temporalmente. El licitador deberá acreditar documentalmente la existencia y funcionamiento de dicha cocina en el momento de la formalización del contrato.

## 12.3 Certificaciones

El licitador deberá acreditar documentalmente alguna de las siguientes certificaciones:

- **Certificado de calidad ISO 9001** (Norma ISO 9001. Sistemas de Gestión de la Calidad) o similar. Define los elementos de la gestión de la calidad con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios.
- **Certificado de inocuidad alimentaria ISO 22000** (Norma ISO 22000. Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria) o similar. Define los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión de seguridad alimentaria para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la "granja hasta la nevera".

## 12.4 Información de seguimiento del servicio

Para garantizar el correcto funcionamiento del Servicio, la empresa adjudicataria está obligada a proporcionar a Madrid Digital la información que le sea solicitada, especialmente en lo relativo a controles sanitarios, inspecciones de control y funcionamiento realizados por parte de la empresa, ocupación, número de servicios (desayunos, comidas, barra) mensuales, costes mensuales por adquisición de materia alimentaria, ingresos de facturación por servicios mensuales y todos aquellos aspectos que puedan incidir en la calidad del servicio prestado.

## 12.5 Hojas de reclamaciones

La empresa adjudicataria pondrá a disposición de los usuarios del servicio las preceptivas hojas de reclamaciones, según lo establecido en la normativa vigente. De las reclamaciones interpuestas, deberán remitir copia al Responsable del Contrato designado por Madrid Digital, el mismo día o el día siguiente hábil, acompañando a la misma un informe sobre la reclamación planteada.



### CLÁUSULA 13.- SUBROGACION DE PERSONAL

La empresa adjudicataria estará a lo dispuesto en el Artículo 43 “Subrogación Convencional en Colectividades” del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva, publicado en el BOCM núm. 70 del martes 22 de marzo de 2016.

El número y condiciones de los trabajadores actualmente adscritos a la ejecución del servicio objeto de este contrato, a efectos de la subrogación por la empresa adjudicataria prevista en el artículo anteriormente citado, son los detallados en el Anexo IV al presente documento.

El adjudicatario deberá disponer, por su cuenta, del personal suficiente para atender el servicio de cafetería y comedor, así como aquel otro que precise emplear en casos excepcionales. Si por motivos de operatividad o por cualquier otra causa, fuera preciso variar la forma de prestación del servicio (sin alterar el objeto del contrato), el adjudicatario deberá adaptar los recursos asignados al mismo, a la nueva situación.

En relación con el personal a su cargo, el adjudicatario tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y de Seguridad Social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con Madrid Digital, ni exigirse a ésta responsabilidad alguna, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios.

El adjudicatario, en la primera semana de ejecución del contrato, deberá aportar al Responsable del Contrato designado por Madrid Digital, el documento de alta en la Seguridad Social del personal asignado a la ejecución del mismo. Esta información se actualizará en caso de sustituciones. Igualmente, en el primer mes de ejecución del contrato deberá acreditar haber informado y formado a los trabajadores en materia de riesgos laborales y salud laboral. Esta formación e información deberá actualizarse en caso de sustituciones de personal.

Si Madrid Digital considerara claramente insuficiente el personal que presta servicios en la cafetería o si existiesen razones justificadas que aconsejen la sustitución de cualquiera de los componentes del equipo de trabajo, Madrid Digital se reserva el derecho a solicitar ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a los servicios del presente contrato si existiesen razones fundadas, por otro de la misma categoría, formación y experiencia. Se deberá justificar el motivo que suscita el cambio de forma suficiente a juicio del Responsable del Contrato de Madrid Digital, debiéndose, por parte del contratista, en consecuencia, en el plazo de un mes proceder a la sustitución o contratación que corresponda.

### CLÁUSULA 14.- RESPONSABLE Y COORDINADOR DEL SERVICIO

El contratista designará un Responsable del Servicio ante Madrid Digital.

La empresa adjudicataria designará un Coordinador del Servicio que se encontrará en permanente contacto con el personal designado por la Dirección de Madrid Digital.

El adjudicatario, a través del Responsable del Servicio y con la periodicidad que Madrid Digital determine, informará sobre la planificación del servicio, el estado de ejecución del contrato y, en su caso, sobre las incidencias producidas.

En particular, este responsable realizará, entre otras, las siguientes tareas:

- Impartir con exclusividad instrucciones específicas sobre el servicio a realizar a los empleados del contratista, siempre teniendo en cuenta la base de las instrucciones genéricas que se desprendan de lo establecido en el presente pliego y encaminadas al buen término del servicio.

- Supervisar y controlar el servicio, e informar a Madrid Digital de las posibles incidencias.
- Ejercer el mando y el poder organizativo sobre el equipo técnico del contratista destinado a atender los servicios objeto del presente contrato, que estará siempre bajo la disciplina laboral y el poder de dirección del contratista.
- Mensualmente, informar a Madrid Digital sobre el estado de ejecución del contrato y, en su caso, sobre las incidencias producidas, indicando todos los datos objetivos que sirvan para medir la calidad del servicio.

El incumplimiento de las obligaciones precitadas, parcial o totalmente, facultará a Madrid Digital para instar la resolución del contrato.

#### **CLÁUSULA 15.- FACULTAD DE INSPECCION Y DIRECCION**

Madrid Digital solicitará al coordinador del servicio el control y seguimiento de la ejecución del servicio contratado.

Madrid Digital, a través del personal autorizado, estará facultado para acceder a todos y cada uno de los locales de cocina, cafetería y comedor, pudiendo comprobar la forma de manipulación, distribución e higiene de los alimentos, así como las condiciones de higiene, salubridad, y de prevención de riesgos laborales en las que se presta el servicio.

Madrid Digital, sobre la base de las inspecciones realizadas, podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos en los menús, pudiendo modificar una y otra o ambas si, a su criterio, no cumplen los mínimos exigibles.

En caso de infracción de las condiciones establecidas en los pliegos que rigen el contrato, Madrid Digital las comunicará al adjudicatario, mediante la correspondiente Acta de Incidencias que, en cualquier caso, deberá ser recibida y firmada por el mismo.

El levantamiento de 3 Actas de Incidencias será motivo de resolución del contrato. En dicho supuesto, el adjudicatario procederá, en el plazo que Madrid Digital establezca, a cesar en la ejecución de los servicios contratados, con pérdida de la fianza establecida y sin derecho a indemnización alguna.

#### **CLÁUSULA 16.- COORDINACIÓN DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL**

El adjudicatario remitirá, al inicio de la actividad objeto del presente contrato, a Madrid Digital, la siguiente documentación, preferiblemente en soporte informático:

- Evaluación de riesgos de la actividad contratada y planificación de la actividad preventiva, considerada la información remitida por Madrid Digital.
- Relación de equipos de trabajo a utilizar, cuando proceda.
- Relación de equipos de protección individual o colectiva con la indicación de la normativa de referencia, cuando proceda.

Las partes deberán informarse recíprocamente sobre los riesgos específicos de las actividades que desarrollen y que puedan afectar a los trabajadores, en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades. La información deberá ser suficiente y habrá de proporcionarse al inicio de las actividades, cuando se produzca un cambio en las actividades concurrentes que sea relevante a efectos preventivos y cuando se haya producido una situación de emergencia.



### Obligaciones y responsabilidades del contratista.

El Contratista está directamente obligado a cumplir cuantas normas legales o convencionales estuvieran vigentes en materia de Prevención de Riesgos Laborales, las normas de seguridad de Madrid Digital y cuantas disposiciones se contienen en este apartado, y en el correspondiente contrato, si las hubiere, siendo el responsable de su aplicación y de las consecuencias derivadas de su incumplimiento, tanto en lo que concierne a él, como a sus trabajadores, así como de adoptar las medidas necesarias para asegurar la indemnidad, integridad y salubridad de los trabajadores afectos a los servicios contratados y a prevenir cualquier tipo de accidentes, que pudieran producirse con ocasión de la ejecución de tales servicios, sean cuales fueren las causas de los mismos.

El Contratista deberá dar traslado, al inicio de los trabajos, de las informaciones e instrucciones (escritas o verbales), recibidas de Madrid Digital, a sus trabajadores.

El Contratista vigilará que su personal cumpla tanto la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales como la normativa interna de Madrid Digital que resulte de aplicación. Deberán, igualmente, velar tanto por la implantación de las medidas preventivas acordadas como por la efectiva adopción de los medios de coordinación establecidos.

El Contratista podrá proponer la adopción de nuevas medidas preventivas a aplicar, debiendo comunicar su propuesta a Madrid Digital, lo antes posible. Igualmente, podrá proponer la no ejecución de alguna de las ya establecidas; en ambos supuestos, Madrid Digital podrá, aprobar o denegar, razonadamente, la propuesta, antes de su entrada en vigor.

El Contratista cuando pretenda introducir modificaciones en la evaluación de riesgos inicialmente presentada, comunicará por escrito a Madrid Digital las citadas modificaciones.

El Contratista mantendrá actualizado el listado de sus trabajadores, con las especificaciones contenidas en la presente cláusula, debiendo comunicar los cambios, que se produzcan.

### Equipos de trabajo.

El Contratista habrá de adoptar las medidas preventivas necesarias para que los equipos de trabajo puestos a disposición de sus trabajadores resulten adecuados al trabajo que haya de realizarse y convenientemente adaptados al mismo, de forma que garanticen la seguridad y salud de los trabajadores al utilizarlos.

En todo caso, habrán de utilizarse equipos de trabajo que satisfagan tanto lo dispuesto en la normativa específica que les resulte de aplicación, como las disposiciones mínimas establecidas en el Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

### Equipos de protección.

El Contratista está obligado a proporcionar a sus trabajadores los equipos de protección colectiva y/o individual que resulten necesarios para el trabajo que haya de realizarse.

En cualquier caso, habrán de utilizarse equipos de protección que satisfagan lo dispuesto en la normativa específica que les resulte de aplicación.

### Siniestralidad laboral.

El Contratista comunicará a Madrid Digital, por el medio más rápido a su alcance y de forma inmediata, todo accidente con baja laboral, que sufra cualquiera de sus trabajadores e investigará los hechos y las causas,

que hubieren motivado los accidentes graves, muy graves y mortales, al tiempo que habrá de implantar las medidas correctoras que, en su caso, hayan de adoptarse para evitar de futuro, que puedan producirse nuevos accidentes por las mismas causas.

Asimismo, comunicará a Madrid Digital e investigará, con el mismo fin, aquellos accidentes leves e incidentes, que, a su juicio, afecten o puedan afectar a la seguridad y salud de los trabajadores y/o clientes de Madrid Digital, o que hayan producido o sean susceptibles de producir daños en las instalaciones.

El Contratista, tanto en el caso de accidentes como de incidentes investigados, remitirá, en el plazo máximo de 3 días hábiles, a Madrid Digital, copia de la investigación efectuada.

Adicionalmente, el personal del Contratista que detecte cualquier situación de posible riesgo, o deficiencias en dependencias, instalaciones, equipos de trabajo y/o equipos de protección, colectiva o individual, que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un riesgo de accidente, debe comunicarlo al responsable de la Unidad Organizativa Responsable de Prevención de Riesgos Laborales de Madrid Digital, con objeto de que se corrijan las causas que motivan las citadas situaciones o deficiencias.

#### Registro de la documentación, informaciones e instrucciones.

La documentación que se intercambie entre Madrid Digital y la empresa, así como las informaciones e instrucciones, que aquella facilite, quedarán reflejadas por escrito en un acta firmada por todas las partes.

En todo caso, la entrega de documentación por parte de Madrid Digital, quedará reflejada por escrito con la fecha y firma del representante del Contratista que la reciba.

#### Incumplimientos.

El incumplimiento parcial o total de las medidas de seguridad por parte del personal del Contratista, o la falta de adopción de las medidas preventivas necesarias para eliminar o reducir el riesgo grave e inminente para la seguridad de Madrid Digital, facultará a la misma para instar la resolución del contrato.

### **CLÁUSULA 17.- CONTENIDO DE LAS OFERTAS**

En este capítulo se describe la estructura y el contenido de la documentación que debe contener la propuesta técnica que las empresas licitadoras deben presentar y que se incluirá en el **Sobre Nº 2: “Documentación Técnica”** de la oferta.

Dentro de este sobre no se deberá incluir ninguna información sobre precios, la cual deberá entregarse exclusivamente en el Sobre **Nº 3: “Proposición Económica”** según se especifica en el pliego de cláusulas jurídicas.

Resulta obligatorio, para facilitar la valoración de las ofertas, que la documentación presentada en el **Sobre Nº 2: “Documentación Técnica”**, se ajuste a lo que se especifica en esta cláusula.

La propuesta técnica a incluir en el sobre 2 consistirá en un único documento, que no podrá exceder de 5 páginas (incluido el índice) con espaciado 1,5 y tamaño de letra equivalente a Arial 11.

Si dicha propuesta técnica excediese los límites indicados en el párrafo anterior, la documentación de la empresa presentada en este sobre (archivo) podrá no ser valorada a juicio de la Mesa de Contratación en función del alcance del incumplimiento.



## CONTENIDO DE LAS OFERTAS:

### Sobre Nº 3:

#### 1. Programación mensual de menús.

Se deberá aportar el valor numérico de la rotación máxima propuesta para los platos que los menús (primeros y segundos) a la que se compromete el licitador:

- Rotación máxima de primeros platos prevista mensualmente.
- Rotación máxima de segundos platos prevista mensualmente.

Considerando que es 60 la rotación máxima por plato (primero o segundo), ya que son tres platos (primeros o segundos) diarios durante los cinco días de la semana, en las cuatro semanas del mes.

#### 2. Mejora propuesta para el servicio del 2º plato o del “menú especial”.

Plazo mínimo expresado en horas para la solicitud de menú especial. Se deberá definir el número de horas mínimas de antelación con la que se deberán realizar las solicitudes de menú especial por parte del usuario, siendo el máximo de 48 horas.

Alternativa al segundo plato del menú diario. Se deberá expresar si se estará disponible o no la opción de carne (filete vacuno categoría “Primera A”) a solicitud del usuario como alternativa al segundo plato del menú diario, sin incremento de precio.

#### 3. Formación

Se deberá aportar el número de horas del plan de formación continua, para el personal destinado a la prestación objeto del contrato, con una duración anual mínima de 8 horas por recurso. El plan formativo deberá versar sobre Nutrición Humana y Dietética, Manipulación de alimentos, Seguridad alimentaria y Prevención de riesgos laborales.

### Sobre Nº 2:

#### 1. Organización general del servicio.

Se detallará la propuesta organizativa que describa los roles y actividades de cada miembro del equipo para prestar el servicio, que permitan alcanzar el objetivo de calidad y servicio perseguido del modo más eficiente. Así como la estrategia de negocio y mejora del servicio que permita obtener una mejora competitiva que de por consecuencia el aumento el volumen de negocio respecto de las cifras recogidas en el Anexo II.

## CLÁUSULA 18.- CALIDAD DEL SERVICIO

Durante el periodo de ejecución del contrato, el adjudicatario propondrá las mejoras de calidad que estime oportunas, para optimizar la actividad desarrollada. No obstante, Madrid Digital podrá establecer acciones de aseguramiento de la calidad sobre las tareas realizadas y los productos obtenidos. A tal fin, Madrid Digital podrá incorporar los recursos que considere oportunos para garantizar la correcta puesta en marcha y prestación del servicio objeto del contrato.

## CLÁUSULA 19.- PLAZO Y DURACION

El plazo de ejecución del contrato será de 24 **MESES**, desde el 1 de diciembre de 2019 hasta el 30 de noviembre de 2021, con posibilidad de prórroga por otros 24 meses.

## CLÁUSULA 20.- CONSULTAS SOBRE EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Durante el periodo de licitación y ante cualquier necesidad de aclaración sobre cuestiones referidas a las especificaciones recogidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, el licitador podrá dirigirse a:

Agencia para la Administración Digital de la Comunidad de Madrid

Subdirección General de Recursos

Dirección de Seguridad Corporativa

E-mail: [MD\\_SEGURIDAD\\_LABORAL@madrid.org](mailto:MD_SEGURIDAD_LABORAL@madrid.org)

Los licitadores deberán identificar, a un único responsable de la oferta, que será durante el periodo de licitación, el interlocutor único con Madrid Digital, para cualquier tipo de consulta o aclaración sobre los términos expuestos en el presente pliego, no admitiéndose ninguna consulta o aclaración de persona distinta a la señalada.

Por su parte Madrid Digital se compromete a responder en los términos indicados en la Cláusula 10 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

***El Director de Seguridad Corporativa***

***Fdo.: Fernando Ledrado Gómez***



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **094490566295168764406**

**ANEXO I: LISTA DE PRECIOS UNITARIOS DE CAFETERÍA Y COMEDOR**

| LISTA DE PRECIOS UNITARIOS DE CAFETERÍA Y COMEDOR   |  | Precio máximo |
|---|--|---------------|
| <b>CAFETERÍA</b>  |  |               |
| <b>DESAYUNOS</b>  |  |               |
| • Vaso de Leche, café solo, cortado, con leche, descafeinado, infusiones o cacao soluble con barrita o tostada a la plancha con mantequilla y mermelada o churros (3) o porras (2), o bollería variada. |  | 1,50 €        |
| • Desayuno anterior más zumo de naranja natural .   |  | 2,55 €        |
| • Vaso de Leche, café solo, cortado, con leche, descafeinado, infusiones o cacao soluble con montado, pulga o pincho.   |  | 1,90 €        |
| • Desayuno anterior más zumo de naranja natural.  |  | 2,95 €        |
| • Vaso de Leche, café solo, cortado, con leche, descafeinado, infusiones o cacao soluble.   |  | 0,80 €        |
| • Churros (3), Porras (2), bollería variada, (Suizo, Croissant, Ensaimada, Bizcocho, Napolitana o equivalentes), tostada con/sin mantequilla y mermelada o tomate y aceite.                             |  | 0,75 €        |
| <b>REFRESCOS Y APERITIVOS</b>   |  |               |
| • Agua mineral, gaseosa.  |  | 0,80 €        |
| • Refresco de cola, naranja, limón, tónica, zumo de naranja natural, zumos variados.  |  | 1,00 €        |
| • Botellín de cerveza.  |  | 1,00 €        |
| • Bitter, Vermut.   |  | 1,15 €        |
| <b>MONTADOS, PULGAS Y PINCHOS</b>   |  |               |
| • Tortilla española, montado de lomo, chorizo, jamón york o equivalentes.   |  | 1,15 €        |
| <b>BOCADILLOS Y SANDWICHES</b>  |  |               |
| • Jamón serrano, jamón york, chorizo, queso, tortilla española, tortilla francesa, calamares, pepito de ternera.  |  | 2,00 €        |
| <b>COMEDOR</b>  |  |               |
| <b>MENÚS / PLATOS COMBINADOS</b>  |  |               |
| • Menú diario: un primer plato, un segundo plato, pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre o café o infusión.  |  | 8,00 €        |
| • Medio menú: un plato de los segundos del menú o plato combinado, con pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre o café o infusión.   |  | 6,90 €        |
| • Menú dietético: un primer plato, segundo plato, pan, bebida y postre o café o infusión.   |  | 8,00 €        |
| • Menú especial: un primer plato, un segundo plato, pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre o café o infusión.  |  | 10,00 €       |

*\* En las anteriores cantidades está incluido el IVA. El PVP final que el adjudicatario aplicará será el resultante de calcular el % de reducción ofertado, redondeando los importes al segundo decimal múltiplo de 5 céntimos más cercano.*

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**

**ANEXO II: BASE PREVISIBLE DE VOLUMEN DE NEGOCIO REFERENCIADO AL NÚMERO DE COMIDAS Y USUARIOS EN UN PERIODO DE 12 MESES (2018)**

| COMIDAS       |             | TOTAL ANUAL | MEDIA MES | MEDIA DIA |
|---------------|-------------|-------------|-----------|-----------|
| DÍAS          |             | 246         |           |           |
| 13:00 - 16:00 | MENUS       | 18.530      | 1.544     | 75        |
|               | 1/2 MENUS   | 3.003       | 250       | 12        |
|               | MENUS DIETA | 10          | 1         | 0         |
|               | TOTAL       | 21.543      | 1.795     | 88        |

| USUARIOS                       |                  | TOTAL ANUAL | MEDIA MES | MEDIA DIA |
|--------------------------------|------------------|-------------|-----------|-----------|
| DÍAS                           |                  | 246         |           |           |
| 08:00 - 12:00<br>13:00 - 16:00 |                  | 104.817     | 8.735     | 426       |
|                                |                  | 67.471      | 5.623     | 274       |
|                                | TOTAL            | 172.288     | 14.357    | 700       |
| 08:00 - 16:00<br>13:00 - 16:00 | CAFETERIA+TUPPER | 150.745     | 12.562    | 613       |
|                                | COMEDOR          | 21.543      | 1.795     | 88        |
|                                | TOTAL            | 172.288     | 14.357    | 700       |



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**

### **ANEXO III: MAQUINARIA Y MOBILIARIO**

| Unidades | Maquinaria  |
|----------|---|
| 2        | CÁMARAS FRIGORÍFICAS DE CONSERVACIÓN  |
| 1        | CÁMARA BOTELLERO  |
| 1        | CÁMARA DE FRIO PARA CONSERVACIÓN  |
| 1        | CÁMARA POSTRES Y BEBIDAS y CÁMARA INFERIOR  |
| 1        | ARMARIO CONGELADOR DE 2 PUERTAS   |
| 2        | ARMARIOS NEUTROS  |
| 1        | FABRICADOR HIELO PULSAR P15   |
| 1        | CALENTADOR DE GAS   |
| 1        | TERMO ELECTRICO 15 l  |
| 1        | SENO BAÑO MARÍA (2)   |
| 1        | SENO BAÑO MARÍA (4)   |
| 1        | ARMARIO CALIENTE  |
| 1        | MESA FRÍA   |
| 1        | ABATIDOR  |
| 1        | LAVAVAJILLAS DE CAPOTA  |
| 1        | LAVAVAJILLAS CLAJOSA SAB F8SE ACERO INOX  |
| 2        | MICROONDAS 1400W COLOR INOX.  |
| 2        | MICROONDAS 700W COLOR INOX.   |
| 1        | MICROONDAS 700W COLOR INOX.   |
| 1        | MICROONDAS 700W COLOR INOX.   |
| 2        | NEVERAS DE ACERO  |
| 1        | MUEBLE DE COCINA CON FREGADERO Y GRIFO  |
| 1        | PILA DE FREGADO DOBLE   |
| 3        | PILAS DE FREGADO SENCILLAS  |
| 1        | MOLINILLO DE CAFÉ   |
| 1        | CAFETERA CONCEPT  |
| 1        | CALIENTA LECHE  |
| 1        | VITRINA EXPOSITORA  |
| 1        | BLOQUE COCINA:<br>- 6 FUEGOS DE VARIAS MEDIDAS<br>- 1 PLANCHA<br>- 1 FREIDORA DOBLE<br>- 1 MARMITA<br>- 1 HORNO |
| 1        | HORNO DE CONVECCIÓN   |
| 1        | CAMPANA EXTRACTORA DE DOS SALIDAS   |
| 1        | CORTADORA DE FIAMBRES   |
| 1        | BRAZO BATIDOR   |
| 1        | TOSTADOR DE PAN   |
|          |   |
| Unidades | Mobiliario  |
| 29       | MESAS   |
| 118      | SILLAS  |



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**

**ANEXO IV: PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO Y OBJETO DE SUBROGACION CONVENCIONAL**

Verdejo

D. César Verdejo Aguilar, como administrador de la empresa VERDEJO GRUPO EMPRESARIAL, SL, con CIF B-84554773 y domicilio en la Calle Abril, 62 – 28022 MADRID.

A efectos de cumplir con la obligación impuesta por el artículo 130 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de la Ley de Contratos del Sector Público,

**AUTORIZO**

A la Agencia Digital para la Administración de la Comunidad de Madrid, a hacer públicos los datos consignados en este documento, y

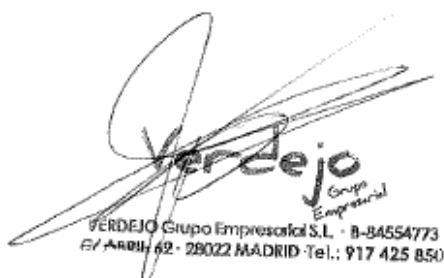
**CERTIFICO**

Que los datos de las personas que actualmente prestan el servicio en el edificio sito en la calle Embajadores, 181 son:

| Nombre | Fecha<br>Nacimiento | Conv.<br>Colectivo        | Categoría   | Tipo<br>contrato | Jornada  | Antigüedad | Derecho de<br>subrogación | Salario<br>Bruto Anual |
|--------|---------------------|---------------------------|-------------|------------------|----------|------------|---------------------------|------------------------|
| ARMOJ  | 30/10/1970          | Restauración<br>Colectiva | COCINERO    | 100              | Completa | 28/07/2008 | Si                        | 20.913,57              |
| GAGIN  | 01/07/1975          | Restauración<br>Colectiva | DEPENDIENTE | 100              | Completa | 04/10/2004 | Si                        | 15.443,39              |
| GAPET  | 16/08/1978          | Restauración<br>Colectiva | AXL         | 100              | Completa | 19/11/2005 | Si                        | 16.417,79              |
| FEPULO | 04/01/1960          | Restauración<br>Colectiva | ENCARGADO   | 100              | Completa | 04/05/2015 | Si                        | 18.745,02              |
| GALOE  | 11/10/1989          | Restauración<br>Colectiva | AXL         | 200              | 25h/s    | 01/12/2018 | Si                        | 8.470,10               |
| VLR    | 09/08/1977          | Restauración<br>Colectiva | AXL         | 401              | Completa | 01/09/2018 | Si                        | 13.552,32              |

Lo que hace constar a los efectos oportunos.

En Madrid a, 4 de Marzo de 2019

  
VERDEJO Grupo Empresarial S.L. - B-84554773  
C/ Abril, 62 - 28022 MADRID Tel.: 917 425 850

## **ANEXO V: LISTA DE PRIMEROS, SEGUNDOS, GUARNICIONES Y POSTRES**

### **PRIMEROS PLATOS**

- 1 Acelgas Rehogadas
- 2 Alcachofas con Jamón
- 3 Arroz a la cubana
- 4 Arroz a la Marinera
- 5 Arroz a la Milanese
- 6 Arroz al Horno
- 7 Arroz con Magro
- 8 Arroz con Pollo
- 9 Arroz tres Delicias
- 10 Berenjenas Rellenas Champiñón y Bechamel
- 11 Brócoli con Bacon
- 12 Calabacín a la Crema
- 13 Calabacines Rellenos
- 14 Caldo Gallego
- 15 Canelones a la Boloñesa
- 16 Coliflor Gratinada
- 17 Coliflor Rehogada
- 18 Consomé
- 19 Crema de Ave
- 20 Crema de Calabacín
- 21 Crema de Calabaza
- 22 Crema de Champiñones
- 23 Crema de Espárragos
- 24 Crema de Verdura
- 25 Crema de Zanahorias
- 26 Crema Parmentier
- 27 Crema Vichysoise
- 28 Empedrado de Legumbres
- 29 Ensalada Campera
- 30 Ensalada de Arroz con Verduras
- 31 Ensalada de Ave
- 32 Ensalada de Pasta
- 33 Ensalada Mediterránea
- 34 Ensalada Mixta
- 35 Ensaladilla Rusa
- 36 Entremeses Variados
- 37 Espaguetis a la Boloñesa
- 38 Espaguetis a la Carbonara
- 39 Espaguetis a la italiana
- 40 Espinacas a la Crema
- 41 Espinacas Rehogadas
- 42 Fabada Asturiana
- 43 Fiambre Variado
- 44 Fideua de Pescado
- 45 Fideua Gandiense
- 46 Gazpacho Andaluz



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**

- 47 Gazpachuelo
- 48 Hervido Valenciano
- 49 Judías Blancas a la Vinagreta
- 50 Judías Blancas Estofadas
- 51 judías con Patatas al Vapor
- 52 Judías Pintas con Arroz
- 53 Judías Pintas con Chorizo
- 54 Judías Verdes con Tomate
- 55 Judías Verdes Rehogadas
- 56 Lasaña Florentina
- 57 Lentejas
- 58 Lentejas con Chorizo
- 59 Lentejas con Oreja
- 60 Lentejas con Verdura
- 61 Lombarda Navideña
- 62 Macarrones con Atún
- 63 Macarrones con Chorizo
- 64 Macarrones Gratinados con Chorizo
- 65 Melón con Jamón
- 66 Menestra de Verduras
- 67 Paella Valenciana
- 68 Paella marisco
- 69 Paella vegetal
- 70 Panaché de Verduras
- 71 Patatas con Cordero
- 72 Patatas con Costilla
- 73 Patatas en Salsa Verde
- 74 Patatas Guisadas
- 75 Patatas Guisadas con Bacalao
- 76 Patatas Revolconas
- 77 Patatas Riojana
- 78 Pequeña Marmita
- 79 Pimientos Rellenos
- 80 Pisto Manchego
- 81 Porrusalda
- 82 Potaje de Vigilia
- 83 Puré de Verduras
- 84 Rancho Canario
- 85 Revuelto de Ajetes y Gambas
- 86 Revuelto de Trigueros
- 87 Revuelto de guisantes con jamón
- 88 Salpicón de Marisco
- 89 Sopa al Cuarto
- 90 Sopa de Ajo
- 91 Sopa de Ave con Pasta
- 92 Sopa de Cebolla
- 93 Sopa de Cocido
- 94 Sopa de Finas Hierbas
- 95 Sopa de Minestrone
- 96 Sopa de Pasta con Tomate
- 97 Sopa de Pescado
- 98 Sopa de Picadillo



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**



- 99 Sopa de Verduras
- 100 Sopa Marinera

## SEGUNDOS PLATOS

- 1 Abadejo a la Bilbaína
- 2 Albóndigas a la Cazuela
- 3 Albóndigas Caseras
- 4 Alitas de Pollo Estofadas
- 5 Bacaladitos con Ensalada
- 6 Bacalao a la Vizcaína
- 7 Bonito a la riojana
- 8 Bonito Encebollado
- 9 Boquerones a la Andaluza
- 10 Caldereta de Cordero
- 11 Callos a la madrileña
- 12 Canelones Rossini
- 13 Carbonada Flambeada
- 14 Carrillada Ibérica
- 15 Cazón Orly
- 16 Cinta de Lomo
- 17 Cocido Completo
- 18 Codornices Estofadas
- 19 Conejo a la Cazadora
- 20 Conejo a la Hortelana
- 21 Cordero Lechal Asado
- 22 Croquetas de Bacalao con Patatas
- 23 Croquetas de Jamón
- 24 Chipirones en su Tinta
- 25 Chuleta de Cerdo con Puré de Manzana
- 26 Chuleta de Cerdo en Salsa
- 27 Chuletas de Sajonia
- 28 Dorada a la Espalda
- 29 Empanadillas
- 30 Emperador a la Plancha
- 31 Emperador Fresco con Ensalada
- 32 Escalope de Ternera Empanado
- 33 Escalopines al Oporto
- 34 Estofado de Ternera
- 35 Estofado de Vaca al Vino Tinto
- 36 Estofado Stroganof
- 37 Filete de Caballa con Ensalada
- 38 Filete de Contramuslo de Pollo
- 39 Filete de Pollo a la Plancha
- 40 Filete de Pollo Empanado con Ensalada
- 41 Filete de Rosada al Horno
- 42 Filete de Ternera a la Plancha con Tomates
- 43 Filete de Ternera con Ensalada
- 44 Filete de Ternera en Salsa
- 45 Filetes Rusos con Berenjenas
- 46 Fritura de Pescado Variada
- 47 Gallina en Pepitoria



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**

- 48 Hamburguesas con Tomate
- 49 Higaditos de Pollo Encebollados
- 50 Huevos Duros en Salsa
- 51 Huevos Escalfados Mornay
- 52 Huevos Fritos con Bacon
- 53 Huevos Fritos con Patatas
- 54 Huevos Rellenos
- 55 Jamón Asado a la piña
- 56 Jamón York Villarroj
- 57 Jamón York y Pollo Trufado con Ensalada
- 58 Jamoncitos de Pollo al Ajillo
- 59 Lacón a la gallega
- 60 Lenguado a la Molinera
- 61 Lenguado a la Romana
- 62 Lenguado a la Sidra
- 63 Lenguado con Patatas al Vapor
- 64 Lenguado Empanado con Ensalada
- 65 Lomo de Cerdo en Salsa
- 66 Lubina al Horno
- 67 Magro en pepitoria
- 68 Manitas de cerdo empanado
- 69 Merluza a la gallega
- 70 Merluza a las Finas Hierbas
- 71 Merluza al Vapor con Zanahoria Rallada
- 72 Merluza con Guisantes
- 73 Merluza en Salsa Marinera
- 74 Merluza en Salsa Verde
- 75 Merluza Rellena
- 76 Mero al Horno
- 77 Mero al Vapor con Judías Salteadas
- 78 Morcillo de ternera estofado
- 79 Morros de ternera a la vizcaína
- 80 Muslo de Pollo con Patatas
- 81 Navarín de cordero
- 82 Ossobuco a la Milanese
- 83 Palpitón relleno
- 84 Parrillada de carne
- 85 Pastel de Pescado
- 86 Pavo Relleno Navideño
- 87 Pechuga de Pollo con Puré
- 88 Pescadilla a la Romana
- 89 Pescadilla al Horno Gratinada
- 90 Pescado de rosca
- 91 Pie de Ternera Cenicienta
- 92 Pierna de Cerdo Asada al Romero
- 93 Platija Menier
- 94 Pollo a la riojana
- 95 Pollo al Ajillo
- 96 Pollo al Curry
- 97 Pollo Asado con Patatas Panaderas
- 98 Pollo con Calabacín
- 99 Pollo con Champiñones



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**

- 100 Pollo con Chanfaina
- 101 Pollo en Pepitoria
- 102 Redondo Asado con Verduras
- 103 Revuelto de Gambas
- 104 Rottí de Pavo
- 105 Salchichas de Cerdo con Puré de Patatas
- 106 Salchichas Frescas con Patatas
- 107 Salmón a la Plancha
- 108 Salmón al Vapor con Patatas
- 109 San Jacobo
- 110 Sardinas Asadas
- 111 Sardinas fritas
- 112 Ternera con Berenjenas
- 113 Ternera con champiñones
- 114 Ternera estofada con pimientos
- 115 Ternera Estofada-Ragout
- 116 Tortilla de Atún
- 117 Tortilla de Espárragos
- 118 Tortilla de Espinacas
- 119 Tortilla de Jamón
- 120 Tortilla de Jamón de York
- 121 Tortilla de Patatas
- 122 Tortilla Francesa con Verduras
- 123 Tortilla Mixta
- 124 Villaroy de pechuga de pollo
- 125 Villaroy de ternera

#### GUARNICIONES

- 1 Arroz con Tomate
- 2 Berenjena Rebozada
- 3 Buñuelos Manzana
- 4 Calabacín Rebozado
- 5 Cebollitas Glaseadas
- 6 Champiñón Salteado
- 7 Champiñón al Ajillo con Jamón
- 8 Coliflor Rebozada
- 9 Ensalada de Lechuga y Tomate
- 10 Espaguetis Salteados
- 11 Espárragos a la Plancha
- 12 Guisantes con Jamón
- 13 Hojaldre Relleno de Jamón
- 14 Patatas Asadas
- 15 Patatas Fritas
- 16 Patatas Paja
- 17 Patatas Panaderas
- 18 Patatas Risoladas
- 19 Pimiento Morrón Rehogado
- 20 Pimiento Verde
- 21 Pudding de Verduras
- 22 Puré de Manzanas
- 23 Puré de Patatas



- 24 Puré Duquesa
- 25 Remolacha en Ensalada
- 26 Setas Salteadas
- 27 Tomate Natural
- 28 Tomate Provenzal
- 29 Verdura Rehogada Salteada
- 30 Zanahoria Vichy

#### POSTRES

- 1 Albaricoque
- 2 Arroz con Leche
- 3 Batido de Fresa Comercial
- 4 Batido de Vainilla Comercial
- 5 Bizcocho de Limón
- 6 Buñuelo de Manzana
- 7 Cereza
- 8 Ciruela
- 9 Compota de Manzana
- 10 Compota de Pera
- 11 Crema Catalana
- 12 Crema Inglesa
- 13 Cuajada Comercial
- 14 Dulce de Membrillo Comercial
- 15 Flan
- 16 Flan de Huevo Comercial
- 17 Fresa
- 18 Gelatina con Sabor Comercial
- 19 Gelatina Tropical
- 20 Helado Comercial
- 21 Helado de Limón
- 22 Higo
- 23 Horchata Comercial
- 24 Kiwi
- 25 Leche Frita
- 26 Macedonia de Frutas
- 27 Mandarina
- 28 Manzana
- 29 Manzana Asada
- 30 Mazapán Comercial
- 31 Melocotón
- 32 Melocotón en Almíbar
- 33 Melón
- 34 Membrillo al Vino Dulce
- 35 Milhojas con Nata y Crema
- 36 Mousse de Chocolate
- 37 Mousse de Chocolate Comercial
- 38 Mousse de Limón
- 39 Naranja
- 40 Natillas
- 41 Natillas Comerciales
- 42 Pastel de Crema



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944905662951687644406**

|    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| 43 | Pera                                  |
| 44 | Pera en Almíbar                       |
| 45 | Piña en Almíbar                       |
| 46 | Piña Natural                          |
| 47 | Plátano                               |
| 48 | Pudin de Frutas                       |
| 49 | Pudin Diplomático                     |
| 50 | Queso con Membrillo                   |
| 51 | Queso de Burgos                       |
| 52 | Sandía                                |
| 53 | Tarta de Frutas                       |
| 54 | Tarta de Manzana                      |
| 55 | Torrijas                              |
| 56 | Turrón Blando Comercial               |
| 57 | Turrón Duro Comercial                 |
| 58 | Uvas                                  |
| 59 | Yogurt con Frutas Comercial           |
| 60 | Yogurt con Frutas Desnatado Comercial |
| 61 | Yogurt Natural Comercial              |
| 62 | Yogurt Natural Desnatado Comercial    |
| 63 | Zumo de Manzana Comercial             |
| 64 | Zumo de Melocotón Comercial           |
| 65 | Zumo de Naranja Comercial             |
| 66 | Zumo de Piña Comercial                |
| 67 | Zumo de Tomate Comercial              |
| 68 | Zumo de Uva Comercial                 |
| 69 | Zumo Multifruta Comercial             |



## **ANEXO VI: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD**

### **Protección de datos personales y Privacidad**

#### **Normativa**

Los contratos que impliquen el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales (RGPD), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y la normativa complementaria.

Para el caso de que la contratación implique el acceso del contratista a datos de carácter personal de cuyo tratamiento sea responsable la entidad contratante, aquél tendrá la consideración de encargado del tratamiento. En este supuesto, el acceso a esos datos no se considerará comunicación de datos, cuando se cumpla lo previsto en el artículo 28 del RGPD. En todo caso, las previsiones de este deberán de constar por escrito.

La Agencia Madrid Digital, en virtud de lo previsto en el artículo 10 de la Ley 7/2005, de 23 de diciembre, de medidas fiscales y administrativas de la Comunidad de Madrid (BOE núm. 52, Jueves 2 marzo 2006) y lo establecido en la citada Disposición adicional 25ª de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, actuará en calidad de Encargado del Tratamiento de la Comunidad de Madrid en el ámbito de su competencia. Y como Responsable del Tratamiento para aquellos tratamientos así previsto en el registro de actividades de tratamiento ([www.comunidad.madrid/gobierno/informacion-juridica-legislacion/proteccion-datos](http://www.comunidad.madrid/gobierno/informacion-juridica-legislacion/proteccion-datos)).

#### **Obligaciones del Adjudicatario en calidad de Encargado del Tratamiento**

Para el cumplimiento del objeto de este pliego, el adjudicatario deberá tratar los datos personales de los cuales la Agencia Madrid Digital es Responsable o Encargado del Tratamiento de la manera que se especifica más adelante, en el apartado denominado “Tratamiento de datos personales”.

Ello conlleva que el adjudicatario actúe en calidad de Encargado del Tratamiento y, por tanto, tiene el deber de cumplir con la normativa vigente en cada momento, tratando y protegiendo debidamente los Datos Personales.

Si el adjudicatario destinase los datos a otra finalidad, los comunicara o los utilizara incumpliendo las estipulaciones del contrato y/o la normativa vigente, será considerada también como Responsable del Tratamiento, respondiendo de las infracciones en que hubiera incurrido personalmente.

En caso de que como consecuencia de la ejecución del contrato resultara necesario en algún momento la modificación de lo estipulado en el apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales”, el adjudicatario lo requerirá razonadamente y señalará los cambios que solicita. En caso de que la Agencia Madrid Digital estuviese de acuerdo con lo solicitado emitiría un apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales” actualizado, de modo que el mismo siempre recoja fielmente el detalle del tratamiento.

De conformidad con lo previsto en el artículo 28 del RGPD, el adjudicatario garantiza el cumplimiento de las siguientes obligaciones, complementadas con lo detallado en el apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales:

- a) Tratar los Datos Personales conforme a las instrucciones documentadas en el presente Pliego o demás documentos contractuales aplicables a la ejecución del contrato y aquellas que, en su caso, reciba de la Agencia Madrid Digital por escrito en cada momento. El adjudicatario informará inmediatamente a

la Agencia Madrid Digital cuando, en su opinión, una instrucción sea contraria a la normativa de protección de Datos Personales aplicable en cada momento.

- b) No utilizar ni aplicar los Datos Personales con una finalidad distinta a la ejecución del objeto del Contrato.
- c) Tratar los Datos Personales de conformidad con los criterios de seguridad y el contenido previsto en el artículo 32 del RGPD, así como observar y adoptar las medidas técnicas y organizativas de seguridad necesarias o convenientes para asegurar la confidencialidad, secreto e integridad de los Datos Personales a los que tenga acceso. En particular, y sin carácter limitativo, se obliga a aplicar las medidas de protección del nivel de riesgo y seguridad detallados en el apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales”.
- d) Mantener absoluta confidencialidad sobre los Datos Personales a los que tenga acceso para la ejecución del contrato así como sobre los que resulten de su tratamiento, cualquiera que sea el soporte en el que se hubieren obtenido. Esta obligación se extiende a toda persona que pudiera intervenir en cualquier fase del tratamiento por cuenta del adjudicatario, siendo deber del adjudicatario instruir a las personas que de él dependan, de este deber de secreto, y del mantenimiento de dicho deber aún después de la terminación de la prestación del Servicio o de su desvinculación.
- e) Llevar un listado de personas del equipo prestador del servicio que están autorizadas para tratar los Datos Personales objeto de este pliego, así como los roles asignados a cada una de ellas y la relación de permisos y perfiles autorizados que son estrictamente necesarias para el desempeño de las funciones encomendadas. Garantizar que cada una de las personas del equipo prestador del servicio se comprometen, de forma expresa y por escrito, a respetar la confidencialidad, y a cumplir con las medidas de seguridad correspondientes, de las que les debe informar convenientemente. Y mantener a disposición de la Agencia Madrid Digital dicha documentación acreditativa.
- f) Garantizar la formación e información necesaria en materia de protección de Datos Personales de las personas autorizadas a su tratamiento.
- g) Salvo que cuente en cada caso con la autorización expresa de la Agencia Madrid Digital, no comunicar (ceder) ni difundir los Datos Personales a terceros, ni siquiera para su conservación.
- h) Nombrar Delegado de Protección de Datos en caso de que sea necesario según el RGPD, o alternativamente, nombrar Responsable de Seguridad del Servicio del adjudicatario a efectos de protección de los Datos Personales en calidad de responsable del cumplimiento de la regulación del tratamiento de Datos Personales, en las vertientes legales/formales y en las de seguridad. Así como comunicar la identidad y datos de contacto de la(s) persona(s) física(s) designada(s) por el adjudicatario.
- i) Una vez finalizada la prestación contractual objeto del presente Pliego, se compromete, a devolver (i) los Datos Personales a los que haya tenido acceso; (ii) los Datos Personales generados por el adjudicatario por causa del tratamiento; y destruir (iii) los soportes y documentos en que cualquiera de estos datos consten cuando no tengan la consideración de entregable del servicio contratado, sin conservar copia alguna; salvo que se permita o requiera por ley o por norma de derecho comunitario su conservación, en cuyo caso no procederá la destrucción. El Encargado del Tratamiento podrá, no obstante, conservar los datos durante el tiempo que puedan derivarse responsabilidades de su relación con la Agencia Madrid Digital. En este último caso, los Datos Personales se conservarán bloqueados y por el tiempo mínimo, destruyéndose de forma segura y definitiva al final de dicho plazo.
- j) Según corresponda, llevar a cabo las instrucciones para el tratamiento de los Datos Personales en los sistemas/dispositivos de tratamiento, manuales y automatizados, y en las ubicaciones que se especifiquen, equipamiento que podrá estar bajo el control de la Agencia Madrid Digital o bajo el control directo o indirecto del adjudicatario, u otros que hayan sido expresamente autorizados por

escrito por la Agencia Madrid Digital, según se establezca en su caso, y únicamente por los usuarios o perfiles de usuarios asignados a la ejecución del objeto de este Pliego.

- k) Salvo que se indique otra cosa en el apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales” o se instruya así expresamente por la Agencia Madrid Digital, a tratar los Datos Personales dentro del Espacio Económico Europeo u otro espacio considerado por la normativa aplicable como de seguridad equivalente, no tratándolos fuera de este espacio ni directamente ni a través de cualesquiera subcontratistas autorizados conforme a lo establecido en este Pliego o demás documentos contractuales, salvo que esté obligado a ello en virtud del Derecho de la Unión o del Estado miembro que le resulte de aplicación.
- l) En el caso de que por causa de Derecho nacional o de la Unión Europea el adjudicatario se vea obligado a llevar a cabo alguna transferencia internacional de datos, el adjudicatario informará por escrito a la Agencia Madrid Digital de esa exigencia legal, con antelación suficiente a efectuar el tratamiento, y garantizará el cumplimiento de cualesquiera requisitos legales que sean aplicables a la Agencia Madrid Digital, salvo que el Derecho aplicable lo prohíba por razones importantes de interés público.
- m) Con el objeto de dar cumplimiento al artículo 33 RGPD, comunicar a la Agencia para la Administración Digital de la Comunidad de Madrid, de forma inmediata y a más tardar en el plazo de 72 horas, cualquier violación de la seguridad de los datos personales a su cargo de la que tenga conocimiento, juntamente con toda la información relevante para la documentación y comunicación de la incidencia o cualquier fallo en su sistema de tratamiento y gestión de la información que haya tenido o pueda tener que ponga en peligro la seguridad de los Datos Personales, su integridad o su disponibilidad, así como cualquier posible vulneración de la confidencialidad como consecuencia de la puesta en conocimiento de terceros de los datos e informaciones obtenidos durante la ejecución del contrato. Comunicará con diligencia información detallada al respecto, incluso concretando qué interesados sufrieron una pérdida de confidencialidad.
- n) Cuando una persona ejerza un derecho (de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas, u otros reconocidos por la normativa aplicable) ante el Encargado del Tratamiento, éste debe comunicarlo a la Agencia Madrid Digital con la mayor prontitud. La comunicación debe hacerse de forma inmediata y en ningún caso más allá del día laborable siguiente al de la recepción del ejercicio de derechos, juntamente, en su caso, con la documentación y otras informaciones que puedan ser relevantes para resolver la solicitud que obre en su poder, e incluyendo la identificación fehaciente de quien ejerce el derecho. Asistirá a la Agencia Madrid Digital, siempre que sea posible, para que ésta pueda cumplir y dar respuesta a los ejercicios de Derechos.
- o) Colaborar con la Agencia Madrid Digital en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de (i) medidas de seguridad, (ii) comunicación y/o notificación de brechas (logradas e intentadas) de medidas de seguridad a las autoridades competentes o los interesados, y (iii) colaborar en la realización de evaluaciones de riesgos e impacto relativas a la protección de datos personales y consultas previas al respecto a las autoridades competentes; teniendo en cuenta la naturaleza del tratamiento y la información de la que disponga.
- p) Asimismo, pondrá a disposición de la Agencia Madrid Digital, a requerimiento de esta, toda la información necesaria para demostrar el cumplimiento de las obligaciones previstas en este Pliego y demás documentos contractuales y colaborará en la realización de auditoras e inspecciones llevadas a cabo, en su caso, por la Agencia Madrid Digital.
- q) En los casos en que la normativa así lo exija (ver art. 30.5 RGPD), llevar, por escrito, incluso en formato electrónico, y de conformidad con lo previsto en el artículo 30.2 del RGPD un registro de todas las



categorías de actividades de tratamiento efectuadas por cuenta de la Agencia Madrid Digital, que contenga, al menos, las circunstancias a que se refiere dicho artículo.

- r) Disponer de evidencias que demuestren su cumplimiento de la normativa de protección de Datos Personales y del deber de responsabilidad activa, como, a título de ejemplo, certificados previos sobre el grado de cumplimiento o resultados de auditorías, que habrá de poner a disposición de la Agencia Madrid Digital a requerimiento de esta. Asimismo, durante la vigencia del contrato, pondrá a disposición de Agencia Madrid Digital toda información, certificaciones y auditorías realizadas en cada momento.
- s) Derecho de informar: El encargado del tratamiento, en el caso de realizar la recogida de los datos personales, debe facilitar a los interesados la información relativa a los tratamientos de datos que se van a realizar. La redacción y el formato en que se facilitará la información se debe aprobar por la Agencia Madrid Digital antes del inicio de la recogida de los datos.

La presente cláusula y las obligaciones en ella establecidas constituyen el contrato de encargo de tratamiento entre la Agencia Madrid Digital y el adjudicatario a que hace referencia el artículo 28.3 RGPD. Las obligaciones y prestaciones que aquí se contienen no son retribuíbles de forma distinta de lo previsto en el presente pliego y demás documentos contractuales y tendrán la misma duración que la prestación de Servicio objeto de este pliego y su contrato, prorrogándose en su caso por períodos iguales a éste. No obstante, a la finalización del contrato, el deber de secreto continuará vigente, sin límite de tiempo, para todas las personas involucradas en la ejecución del contrato.

Para el cumplimiento del objeto de este pliego no se requiere que el adjudicatario acceda a ningún otro Dato Personal responsabilidad de la Agencia Madrid Digital y que no esté referido en el presente pliego, y por tanto no está autorizado en caso alguno al acceso o tratamiento de otro dato, que no sean los especificados en el apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales”. Si se produjera una incidencia durante la ejecución del contrato que conllevara un acceso accidental o incidental a Datos Personales responsabilidad de la Agencia Madrid Digital no contemplados en el apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales” el adjudicatario deberá ponerlo en conocimiento de Agencia Madrid Digital, en concreto de su Delegado de Protección de Datos (Dirección de Seguridad Corporativa), con la mayor diligencia y a más tardar en el plazo de 72 horas.

#### **Obligaciones de la Agencia Madrid Digital para la prestación del servicio**

- t) Facilitar el acceso del encargado a los datos a los que se refiere el apartado primero del apartado referido al “Tratamiento de Datos Personales”.
- u) Supervisar el tratamiento, incluida la realización de inspecciones y auditorías.

#### **Sub-encargos de tratamiento asociados a Subcontrataciones**

Cuando el pliego permita la subcontratación de actividades objeto del servicio contratado, y en caso de que el adjudicatario pretenda subcontratar con terceros la ejecución del contrato y el subcontratista, si fuera contratado, deba acceder a Datos Personales, el adjudicatario lo pondrá en conocimiento previo de la Agencia Madrid Digital, identificando qué tratamiento de datos personales conlleva, para que la Agencia Madrid Digital decida, en su caso, si otorgar o no su autorización a dicha subcontratación.

En todo caso, para autorizar la contratación, es requisito imprescindible que se cumplan las siguientes condiciones (si bien, aun cumpliéndose las mismas, corresponde a la Agencia Madrid Digital la decisión de si otorgar, o no, dicho consentimiento):

- v) Que el tratamiento de datos personales por parte del subcontratista se ajuste a la legalidad vigente, lo contemplado en este pliego y a las instrucciones de la Agencia Madrid Digital.
- w) Que el adjudicatario y la empresa subcontratista formalicen un contrato de encargo de tratamiento de datos en términos no menos restrictivos a los previstos en el presente pliego, el cual será puesto a disposición de la Agencia Madrid Digital a su mera solicitud para verificar su existencia y contenido.

El adjudicatario informará a la Agencia Madrid Digital de cualquier cambio previsto en la incorporación o sustitución de otros subcontratistas, dando así a la Agencia Madrid Digital la oportunidad de otorgar el consentimiento previsto en esta cláusula. La no respuesta de la Agencia Madrid Digital a dicha solicitud por el contratista equivale a oponerse a dichos cambios.

### **Tratamiento de datos personales**

Madrid Digital solo autorizará al adjudicatario a acceder a datos de carácter personal en aquellos supuestos en que resulte imprescindible para la ejecución del contrato, en cuyo caso el adjudicatario asumirá la condición de encargado de tratamiento conforme al artículo 28 del Reglamento General de Protección de Datos, con las obligaciones que lleva aparejadas.

Salvo autorización expresa y por escrito de Madrid Digital, el adjudicatario tendrá prohibido el acceso a los datos personales que se conserven en cada una de las dependencias o sistemas a cuyo interior o contenido deba de acceder. En consecuencia, el adjudicatario habrá de impartir las instrucciones oportunas a su personal para que éste se abstenga de examinar el contenido de los documentos que, en soporte informático, en soporte papel o en cualquier otro tipo de soporte, se encuentre en el interior de las dependencias o sistemas en los que desarrollen sus actividades.

Las actividades de tratamiento a las que pudiera tener acceso el adjudicatario, en aquellos supuestos en que resulte imprescindible para la ejecución del contrato, se encuentran enmarcadas por la norma de la Comunidad de Madrid relativa a las funciones y competencias del Responsable del Tratamiento, así como lo recogido en el Registro de Actividades de Tratamiento publicado en [www.comunidad.madrid/gobierno/informacion-juridica-legislacion/proteccion-datos](http://www.comunidad.madrid/gobierno/informacion-juridica-legislacion/proteccion-datos).

En concreto, el Encargado de Tratamiento realizará los siguientes tratamientos en el marco de dicha prestación de servicios: Recogida, Registro, Consulta, Conservación, Transmisión por redes públicas/privadas.

### **Deber de Información**

Los datos de carácter personal del adjudicatario serán tratados por la Agencia Madrid Digital para ser incorporados al sistema de tratamiento “Gestión de los expedientes de adquisición y contratación”, cuya finalidad es la gestión administrativa de los expedientes de contratación de la Agencia y la gestión administrativa de los pedidos a los proveedores de adquisición de bienes y servicios.

Finalidad necesaria para el cumplimiento de una misión realizada en interés público o en el ejercicio de poderes públicos conferidos al responsable del tratamiento.

Los datos de carácter personal podrán ser comunicados a Unidades Administrativas encargadas de su tramitación, Boletines oficiales, Intervención General o la Cámara de Cuentas.

Se conservarán durante el tiempo que es necesario para cumplir con la finalidad para la que se recabaron y para determinar las posibles responsabilidades que se pudieran de dicha finalidad y del tratamiento de los datos.

Los derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de sus datos, de limitación y oposición a su tratamiento, así como a no ser objeto de decisiones basadas únicamente en el tratamiento automatizado de sus datos, cuando procedan, se pueden ejercitar ante la Agencia Madrid Digital, C/Embajadores, 181, 28049 - Madrid o en la dirección de correo electrónico [protecciondatosmadriddigital@madrid.org](mailto:protecciondatosmadriddigital@madrid.org).

Asimismo, los datos del personal del adjudicatario, así como de sus empresas contratistas, si las hubiere, serán tratados por Madrid Digital cuando sea necesario para dar cobertura a la realización de los trabajos objeto del contrato. Su tratamiento quedará incorporado al registro de actividades de tratamiento de la Agencia. Estos datos personales podrán ser comunicados a usuarios y clientes de Madrid Digital cuando así lo requiera la prestación del servicio y se conservarán durante el tiempo que sea necesario para cumplir con la finalidad para la que se recabaron.

## **Seguridad en la utilización de medios electrónicos**

### **Normativa**

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo dispuesto en el Esquema Nacional de Seguridad, ENS, (Real Decreto 3/2010 de 8 enero) en lo referido a la adopción de medidas de seguridad de las soluciones tecnológicas o la prestación de servicios ofertados.

El adjudicatario deberá concienciar regularmente al personal acerca de su papel y responsabilidad para que la seguridad del sistema y de los servicios prestados alcance los niveles exigidos.

Se formará regularmente al personal en aquellas materias que requieran para el desempeño de sus funciones, en cuanto al servicio prestado.

### **Conformidad con el Esquema Nacional de Seguridad**

La Resolución de 13 de octubre de 2016, de la Secretaría de Estado de Administraciones Públicas, por la que se aprueba la Instrucción Técnica de Seguridad de conformidad con el Esquema Nacional de Seguridad, determina que cuando los operadores del sector privado presten servicios o provean soluciones a las entidades públicas, a los que resulte exigible el cumplimiento del Esquema Nacional de Seguridad, deberán estar en condiciones de exhibir la correspondiente Declaración o Certificación de Conformidad con el Esquema Nacional de Seguridad según corresponda.

Por ello, Madrid Digital podrá solicitar en todo momento al adjudicatario los correspondientes informes de Autoevaluación o Auditoría, al objeto de verificar la adecuación e idoneidad de lo manifestado en las Declaraciones o Certificados de Conformidad, salvo en aquellos casos en que las exigencias de proporcionalidad en cuanto a los riesgos asumidos no lo justifiquen a juicio del responsable de contrato.

## **Medidas de Seguridad**

### **Documentación de seguridad**

El adjudicatario deberá poseer al inicio de la prestación de los servicios, los siguientes documentos, los cuales deberán estar permanentemente actualizados y a disposición de la Agencia a lo largo de la ejecución del contrato:

- a) Un documento denominado "Política de Seguridad", que estará basada en la Política de Seguridad Corporativa de la Agencia, que consistirá en un documento de alto nivel que defina lo que significa la 'Seguridad de la Información' en la organización y aplicable al servicio prestado. El documento deberá

estar accesible por todos los miembros de la organización y redactado de forma sencilla, precisa y comprensible.

- b) Un documento denominado “Documento de Seguridad” coherente con los hitos y medidas de seguridad que se exigen en la presente cláusula y que recoja la información estructurada y ordenada de forma que describa la relación de las medidas de seguridad propuestas por el adjudicatario para dar respuesta a lo contenido en el presente pliego y que acredite la forma en la que se procederá al cumplimiento de las mismas. Asimismo, deberá, identificar las responsabilidades asociadas, con indicación expresa de la identidad del Responsable de Seguridad del Servicio y del Delegado de Protección de Datos del adjudicatario.

### **Confidencialidad y deber de secreto**

El adjudicatario se compromete de forma específica a tratar como confidencial toda aquella información responsabilidad de Madrid Digital a la que pueda tener acceso, con motivo de la prestación de sus servicios y se compromete a que dichos datos permanezcan secretos incluso después de finalizado el presente Acuerdo.

Debiendo el adjudicatario mantener dicha información en reserva y secreto y no revelarla de ninguna forma, en todo o en parte, a ninguna persona física o jurídica que no sea parte del contrato.

A estos efectos, el adjudicatario se compromete a tomar, respecto de sus empleados o colaboradores, las medidas necesarias para que resulten informados de la necesidad del cumplimiento de las obligaciones que le incumben como encargado de tratamiento y que, en consecuencia, deben respetar, así como a garantizar que los datos personales que conozcan en virtud de la prestación del servicio permanecen secretos incluso después de finalizado el presente Acuerdo por cualquier causa.

Dicha obligación de información a los empleados y colaboradores del adjudicatario se llevará a cabo de modo tal que permita la documentación y puesta a disposición de la Agencia Madrid Digital del cumplimiento de aquella obligación.