



## **Comunidad de Madrid**

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN 5 CENTROS DE MAYORES (5 LOTES).**

#### **CLÁUSULA PRIMERA.- Objeto.**

El objeto del presente Pliego es describir las características técnicas y la forma de explotación del servicio de cafetería y comedor de que dispone cada Centro.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA.- Plazo de Ejecución.**

24 meses desde la formalización del contrato. Se estima como fecha de inicio el 1 de febrero de 2016.

#### **CLÁUSULA TERCERA.- Lugar de Prestación.**

El servicio se prestará en los siguientes centros/lotés:

- 1 Centro de Mayores Alcalá de Henares
- 2 Centro de Mayores Alcorcón
- 3 Centro de Mayores Puente de Vallecas
- 4 Centro de Mayores Real Sitio de Aranjuez
- 5 Centro de Mayores San Blas

Sus direcciones y características figuran en el presente pliego, mediante el denominado Anexo I de cada Centro.

#### **CLÁUSULA CUARTA.- Presupuesto.**

El presupuesto del contrato es de CERO €. El adjudicatario hará suyos los beneficios que obtenga de la ejecución del servicio, con sujeción a la lista de precios vigente (Anexo II de cada centro), en los que se entiende incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido. Los precios establecidos en dicha lista se entienden máximos, tanto para el servicio en barra como en mesa.

Dada la duración prevista para el contrato, dos años prorrogables por un máximo de otros dos, los precios de los artículos serán actualizados anualmente por el adjudicatario, previa autorización de la Agencia Madrileña de Atención Social, en función de la variación que experimente el índice de precios de consumo correspondiente al Grupo I, *alimentación y bebidas no alcohólicas*, de los que conforman el índice general que publica el INE. El índice de referencia será el correspondiente a la Comunidad Autónoma de Madrid.



## Comunidad de Madrid

### CLÁUSULA QUINTA.- Servicios a realizar.

El servicio consiste en la explotación de la cafetería-comedor de que dispone cada Centro y tiene como finalidad la expedición de los distintos artículos y consumiciones propios del citado negocio, con sujeción a la lista de artículos y precios especificada en el denominado Anexo II del presente pliego, anexo elaborado para cada Centro. El adjudicatario podrá incluir otros artículos en su oferta.

El adjudicatario deberá mantener existencias permanentes de los artículos y consumiciones básicos que figuren en la lista establecida.

Si durante la explotación del servicio el adjudicatario introdujera otros artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de los mismos deberán ser autorizados por la Dirección del Centro.

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

El servicio se limitará a los socios, a sus acompañantes y a los empleados del Centro, que podrán utilizar los servicios de cafetería de acuerdo a las normas que establezca la Dirección del Centro. Igualmente y previa autorización de ésta, podrá abrirse el servicio selectivamente a otros colectivos.

El servicio de comedor comprenderá dos menús: uno básico y otro de régimen, bajo en sal y apto para diabéticos, adaptados al tipo de necesidades de las personas mayores del Centro, que deberá constar, en ambos casos, de:

- Primer plato, segundo plato, postre (compuesto de fruta o lácteo o helado), pan blanco e integral, y que deberá cumplir los requisitos internacionalmente aceptados en cuanto a su composición (aporte calórico, nutrientes, etc.), garantizando las condiciones de higiene y seguridad según la normativa vigente. Será de obligado cumplimiento la condimentación de la comida y ensaladas con aceite de oliva.

Semanalmente se expondrá en sitio perfectamente visible para los usuarios el cuadro de menús correspondiente a esa semana.

En el **Centro de Mayores Puente de Vallecas** se encuentra ubicado un Centro de Día de **24** plazas. El Centro de Día de este Centro es gestionado por una empresa externa resultante de un proceso de licitación pública. Entre los servicios que debe prestar el contratista gestor del Centro de Día está el servicio de manutención que consiste en: desayuno/ media mañana, comida y merienda. Este servicio lo podrá prestar a través del adjudicatario del servicio de cafetería del Centro de Mayores citado, estando obligado este último a la prestación del mismo al precio establecido por la Dirección General del Mayor fijado en el Anexo II del mencionado centro.



## **Comunidad de Madrid**

### **CLÁUSULA SEXTA.- Horario y calendario.**

El horario y calendario de cada uno de los Centros figura en el Anexo I de este pliego, establecido para cada Centro.

Una vez finalizado el servicio de comedor, el adjudicatario retirará todos los elementos sobrantes y procederá a la limpieza de la estancia del comedor, de manera que el espacio destinado a comedor reanude su actividad normal en horario de tarde.

Por mutuo acuerdo entre la Dirección del Centro y la empresa adjudicataria se podrá, previa autorización expresa por parte de la Coordinación de Centros de Mayores de la Agencia Madrileña de Atención Social, realizar las distribuciones de horario y jornada que se adapten mejor a la demanda existente.

El adjudicatario, y las personas que, por escrito, autorice la Dirección del Centro, podrán acceder libremente a las instalaciones de la Cafetería con la suficiente antelación para la preparación de las mismas, antes de su apertura al público y podrán permanecer en ellas el tiempo suficiente para proceder a su limpieza diaria. Si además el contratista necesitase permanecer en el Centro durante más tiempo, deberá solicitar autorización a la Dirección.

### **CLÁUSULA SÉPTIMA.- Condiciones de Prestación del Servicio.**

- a) El personal que preste el servicio debe haber recibido la formación adecuada en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC, conforme a lo establecido en el capítulo XII, "Formación", del Anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- b) El personal que preste el servicio deberá cumplir en materia de "Higiene personal" lo establecido en el capítulo VIII del Anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- c) El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los usuarios el debido respeto.
- d) Los artículos de consumo del servicio serán adquiridos por el adjudicatario entre los de la calidad y marca ofertados por él, siendo responsable de la correcta calidad y conservación de los artículos y consumiciones expedidos, y de cumplir la normativa legal en materia de alimentación y sanidad, sin que esto alcance en modo alguno a la Comunidad de Madrid. Asimismo ofertará productos para diabéticos.
- e) La Agencia Madrileña de Atención Social aporta para la ejecución del contrato el local, con la superficie especificada en el Anexo I de cada Centro, así como la maquinaria, equipos y menaje necesarios para la prestación del servicio. El adjudicatario se obliga a mantener todo ello en el mejor estado de limpieza y conservación, así como a pleno rendimiento, debiendo realizar, además de la diaria, una limpieza semanal de 7 horas fuera del horario de



## Comunidad de Madrid

prestación especificado en la cláusula sexta. Asimismo efectuará las reparaciones que sean precisas, con responsabilidad por cualquier pérdida, deterioro, destrucción o inutilización, siendo de su exclusiva cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente por otro de idéntica calidad y características e idéntico rendimiento. Al inicio de la ejecución del contrato se hará entrega de los medios materiales, en una relación de inventariable que será aceptada y firmada por el contratista.

- f) Al inicio del contrato, la Agencia Madrileña de Atención Social, con cargo a su presupuesto, encargará al Servicio Técnico Oficial la realización de un informe técnico del estado actual de todas y cada una de las máquinas o electrodomésticos existentes en el local y destinadas a la prestación del servicio. Si de dicho informe se desprende la necesidad de reparar o mejorar el rendimiento de algún equipo, esto se hará con cargo al presupuesto de la Agencia Madrileña de Atención Social con lo que, una vez realizada la reparación y puesta en marcha, pasará a ser utilizado de la forma más correcta posible por el adjudicatario.
- g) Para el buen mantenimiento y conservación de estos equipos será obligatorio pasar revisiones anuales transcurrido el primer año del contrato, siempre realizada por el Servicio Técnico Oficial, de cuyo informe se entregará copia al Director del Centro. Estas revisiones anuales serán a cargo del adjudicatario, incluyendo las reparaciones que sean necesarias realizar para mantener toda la maquinaria en perfecto estado de uso.
- h) Si un equipo se estropea definitivamente, se estudiará la causa que lo ha motivado, viendo en los informes de revisión anual y en las posibles reparaciones que haya tenido, el uso que se le ha dado, la vida útil, el cumplimiento de la normativa vigente o cualquier otra información que lleve a la Agencia Madrileña de Atención Social a establecer si la reposición la realiza el adjudicatario o la propia la Agencia Madrileña de Atención Social.
- i) Los suministros de agua, electricidad, gas y calefacción, serán de cuenta del Centro y en cantidad suficiente para garantizar el normal funcionamiento del servicio, viniendo obligado el contratista a vigilar que los respectivos consumos no sean superiores al normalmente requerido para la ejecución de las prestaciones contratadas.
- j) La instalación de cualquier aparato que no forme parte de las instalaciones aportadas por el Centro deberá ser autorizada expresamente por la Dirección del Centro.
- k) Las normas para la utilización del local de cafetería por parte del Centro y por parte del adjudicatario serán las siguientes:
  - Los residuos grasos que se generen se deberán depositar en los contenedores facilitados por la empresa autorizada por la Agencia Madrileña de Atención Social, que serán sustituidos periódicamente.
  - No se podrá almacenar en las instalaciones de la cafetería productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso, siendo responsable el adjudicatario de los daños que pudiera causar el incumplimiento de este punto.



## Comunidad de Madrid

- No podrá almacenar cajas o bultos por pasillos o zonas que no sean los almacenes con los que cuenta, ni fuera de las instalaciones propias de la cafetería.
- El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre el local, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.
- l) Las instalaciones son de uso exclusivo para la prestación del servicio definida en el objeto del contrato.
- m) Las comidas se deberán elaborar y consumir en el mismo día y serán servidas dentro de las instalaciones del centro, declinando la Agencia Madrileña de Atención Social cualquier responsabilidad en el traslado hacia un lugar diferente al propio centro.

### CLÁUSULA OCTAVA.- Medios Personales.

El personal será el suficiente para la correcta prestación del servicio y limpieza de los locales, especialmente durante las horas de más afluencia de público y durante la celebración de bailes o actividades que congreguen a mucho público, y el adjudicatario deberá mantenerlo durante toda la vigencia del contrato.

El adjudicatario comunicará al Director del Centro el nombre de la persona responsable del servicio.

En ningún caso ni circunstancia la existencia de este contrato supone relación laboral entre el adjudicatario o su personal y la Agencia Madrileña de Atención Social. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario en relación con el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo, sin que la Agencia Madrileña de Atención Social asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto. Además el adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las Normas de derecho necesario contenidos en el Convenio Colectivo del sector, entre ellas las de subrogación establecidas en el Vigente Convenio Colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas. A tal efecto se incorpora en el Anexo III de cada centro la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores que en la actualidad presta sus servicios en la cafetería.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno a la Comunidad de Madrid.

El personal será fijado sin cambios, salvo las sustituciones obligadas por enfermedad, accidente, permiso o vacaciones, disciplina o necesidad empresarial, debiendo comunicar las sustituciones al Director del Centro.

Al inicio de la prestación del servicio y durante toda la vigencia del contrato, todos los trabajadores que presten servicio deberán tener la acreditación exigida por la normativa vigente





## **Comunidad de Madrid**

como manipulador de alimentos.

El personal que preste servicio deberá actuar, en cumplimiento del RD 393/2007 de 23 de marzo, conforme a lo establecido en el Plan de Autoprotección y en el organigrama del centro. Seguirán las instrucciones emitidas por los órganos competentes y la propia iniciativa para asegurar la efectividad de la evacuación del Centro. Para ello, deberán conocer el centro de trabajo, todas sus dependencias, las zonas de riesgo especial, así como las salidas de emergencia y posibles recorridos de evacuación, debiendo participar en los simulacros de emergencia.

### **CLÁUSULA NOVENA.- Medios Materiales.**

Los medios materiales necesarios para la prestación del servicio, local, equipos, maquinaria y menaje son aportados por la administración. El adjudicatario se obliga a mantenerlos en el mejor estado de limpieza y conservación y a pleno rendimiento, con responsabilidad por cualquier pérdida, deterioro, destrucción o inutilización, siendo de su exclusiva cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente por otro de idéntica calidad, características y rendimiento.

Al inicio de la ejecución del contrato se hará entrega de los medios materiales que figurarán en una relación inventariable, que será aceptada y firmada por el contratista.

A la finalización del contrato se revisará la maquinaria, equipos y menaje reflejados en la relación inventariable, al objeto de comprobar que se encuentran en buen estado y no deterioradas; en caso contrario, el importe de su reparación o reposición le será deducido al adjudicatario de la garantía.

### **CLÁUSULA DÉCIMA.- Obligaciones del Contratista.**

- a) Exponer a la vista del público, debidamente sellada por la Agencia Madrileña de Atención Social, la relación de artículos a expender con sus correspondientes precios. Asimismo, deberá tener ejemplares de dichas relaciones a disposición de los usuarios.
- b) Expende el correspondiente ticket con carácter previo al cobro de las consumiciones.
- c) Tener a disposición de los usuarios la Hoja Oficial de Reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar visible mediante el cartel que figura como Anexo IV a este pliego, quedando obligado a dar cuenta a la Agencia Madrileña de Atención Social, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se consigne en la misma.
- d) Mantener en perfecto estado de limpieza y conservación los enseres, instalaciones, aparatos, accesorios y material, efectuando las reparaciones que sean precisas, así como el local destinado al servicio, zona de acceso de recepción de mercancías, de almacenamiento, evacuación de basuras y cualquier otro, que serán limpiados por su cuenta tantas veces como sea necesario y, en todo caso, diariamente.



## Comunidad de Madrid

- e) Indemnizar los daños que el contratista pueda producir a terceros en el desempeño de su actividad.
- f) No expender bebidas alcohólicas a aquellos socios que por prescripción facultativa deban abstenerse de tomarlas, cuyos nombres le serán facilitados por la Dirección del Centro.
- g) Recibir las mercancías utilizando las puertas habilitadas a tal fin y sólo a dichos efectos, que permanecerán cerradas el resto del tiempo.
- h) Disponer de un seguro de responsabilidad civil conforme a lo establecido en el apartado 15 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas del contrato. El citado seguro deberá ser aportado con la formalización del contrato.
- i) En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad por circunstancias no imputables al Centro, poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del servicio con la mínima pérdida de tiempo o, si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.
- j) A la finalización del contrato se revisará la maquinaria, los equipos y el menaje reflejado en relación inventariable al objeto de comprobar que se encuentran en buen estado y no deterioradas; en caso contrario, el importe de su reparación o reposición le será deducido al adjudicatario de la garantía prestada para el contrato.
- k) No podrá utilizar el nombre del Centro en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- l) Será por cuenta del adjudicatario todos los gastos derivados del cumplimiento del contrato, ya sean generales, financieros, seguros, de transporte, honorarios del personal a su cargo, licencias, anuncios, tasas y todo tipo de impuestos, así como los que puedan originarse o modificarse durante el plazo de vigencia del contrato.
- m) El contrato se entiende aceptado a riesgo y ventura del contratista.
- n) En caso de cierre temporal del Centro por la realización de obras que sean necesarias o por cualquier otra causa, se estará a lo dispuesto en el punto 20 de la Cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- o) Cuando preste sus servicios a eventos organizados y contratados por el Centro, será el encargado de colocar las mesas o medios precisos para su realización, según las indicaciones de la Dirección del Centro.
- p) Para la utilización de mesas o espacios del centro, para dar servicio a eventos contratados con los socios, deberá tener la autorización de la Dirección del Centro.
- q) Será por cuenta del contratista el proveerse del suministro de materiales de limpieza o higiene que precise para prestar los servicios a los que está obligado.



## Comunidad de Madrid

- r) Hará un correcto uso de basuras y desechos utilizando los contenedores apropiados, no dejando estos fuera del cuarto de basuras y encargándose de sacarlos en los horarios establecidos para la retirada por los servicios municipales.
- s) El número máximo de comidas a elaborar diariamente estará en relación con la capacidad y dimensionamiento de las instalaciones y equipamiento del centro, así como de los recursos humanos disponibles. En cualquier caso, se estará siempre a lo dispuesto en la normativa de higiene, seguridad alimentaria y APPCC de la la Agencia Madrileña de Atención Social y de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

### **CLÁUSULA UNDÉCIMA.- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).**

El adjudicatario deberá disponer de un Plan de Autocontrol siguiendo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que garantice la higiene de sus instalaciones y la seguridad alimentaria, según lo establecido en:

- R.D. 640/2006, de 26 de mayo, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.
- R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (modificado por RD 135/2010, de 12 de febrero).
- En cualquier caso el adjudicatario habrá de cumplir con los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la Agencia Madrileña de Atención Social, validado por los Servicios Salud Pública.

En este sentido, el adjudicatario llevará los siguientes registros que le proporcionará la dirección del Centro, que deberá cumplimentar y entregar copia para su custodia por el Centro:

- Ficha de Registro de Autocontrol diario.
- Ficha de Registro de Contrastación de Equipos.
- Ficha de Registro de incidencias y medidas correctoras.

El director de los trabajos, durante la ejecución de contrato, podrá realizar con medios propios o ajenos las visitas y auditorias que estime oportunas para verificar la existencia de dicho Plan de Autocontrol, su cumplimiento y su eficacia.

El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores que participen en la manipulación de alimentos reciban la formación obligatoria y estén en disposición de la acreditación que lo justifique, según lo dispuesto en la normativa vigente relativa a formación de manipuladores de alimentos.





## Comunidad de Madrid

### CLÁUSULA DUODÉCIMA - Dirección, seguimiento y coordinación del servicio.

La dirección de los trabajos (Director de los Trabajos) corresponde al Director del Centro, cuya función de dirección se debe hacer valer única y exclusivamente con el Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, siendo obligatorio cumplir los requerimientos que el Director de los Trabajos le dirija en virtud del poder de dirección y supervisión de los trabajos que ostenta. Las instrucciones dadas por el Director de los Trabajos serán genéricas, puesto que las específicas de la prestación del servicio corresponden a la empresa adjudicataria.

En el momento de la formalización del contrato la empresa adjudicataria deberá comunicar por escrito al Director del Centro y al Área de Contratación de la Agencia Madrileña de Atención Social, el nombre y apellidos, fax y teléfono móvil disponible, de lunes a domingo, en horario de 9:00 a 21:00 horas, del Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, a efectos de la coordinación y seguimiento de la ejecución del mismo, siendo dicho responsable el único interlocutor con el personal que preste el servicio.

El Director del Centro podrá inspeccionar cuando lo considere oportuno, y sin necesidad de previo aviso, el funcionamiento, limpieza y conservación del servicio, así como controlar la calidad de los productos.

El Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto y el Director del Centro, o persona en quien delegue, se reunirán mensualmente para analizar las incidencias y proponer las correcciones y/o las mejoras oportunas, levantando acta de dicha reunión.

El Director del Centro podrá dirigir instrucciones al responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, siempre que no supongan modificaciones de las prestaciones ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente Pliego y demás documentos contractuales.

El Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto deberá informar por escrito a la dirección del centro de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio, en un plazo no superior a dos días.

En Madrid, a 31 de julio de 2015

EL ADJUDICATARIO. LOTE 1

LA COORDINADORA DE CENTROS DE  
MAYORES Y CENTROS SOCIALES

Fdo.:

Fdo.:

Fdo.: Ana L. Pastor Cuesta



Agencia Madrileña de Atención Social  
CONSEJERÍA  
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

## **Comunidad de Madrid**

EL ADJUDICATARIO. LOTE 2

Fdo.:

EL ADJUDICATARIO. LOTE 3

Fdo.:

EL ADJUDICATARIO. LOTE 4

Fdo.:

EL ADJUDICATARIO. LOTE 5

Fdo.:

**LOTE 1**

**CENTRO DE MAYORES**

**ALCALÁ DE HENARES**



## **ANEXO I**

### **CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES ALCALÁ DE HENARES**

**DIRECCIÓN: C/ DAMAS 4. 28801 ALCALÁ DE HENARES**

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:**

➤ **Horario de invierno:**  
De 9:00 a 19:30

➤ **Horario de verano:**

De 9:00 a 19:30. (Durante el mes de agosto podrá cesar el servicio a partir de las 16 horas, una vez garantizado el menú del medio día.)

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

De 13 a 15 de Lunes a Domingo

**CALENDARIO DE APERTURA:** abierto todos los días del año excepto los que se indican a continuación.

**Días de cierre:** 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero.

**Periodo de vacaciones:** Un mes entre el 1 de julio y el 31 de agosto, previo acuerdo con la Dirección del Centro.

**Sábados:** se podrá cerrar todos los sábados del año a partir de las 18:00 horas (excepto actividad o evento con gran afluencia de público)

**SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** 76 m<sup>2</sup>

**NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2014:** 22.657

**NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2014:** 18.514



**ANEXO II – LISTA DE PRECIOS**

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES  
ALCALÁ DE HENARES  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

<b>DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES</b>	
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA NESCAFÉ Ó LA ESTRELLA)	<b>0,58</b>
CAFÉ CON LECHE (150 cl.)	<b>0,66</b>
CAFÉ CON LECHE (200 CL.)	<b>0,71</b>
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	<b>0,53</b>
VASO DE LECHE 250 CL.	<b>0,58</b>
INFUSIONES DE MARCA	<b>0,33</b>
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	<b>0,53</b>
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	<b>0,43</b>
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	<b>0,43</b>
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	<b>0,43</b>
BOLLOS TIPO SUIZO	<b>0,43</b>
CROISSANT	<b>0,43</b>
GALLETAS, BIZCOCHOS (paquete de 4 unid.)	<b>0,43</b>
MAGDALENA O SOBAOS (paquete de 2 unid.)	<b>0,43</b>
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	
YOGUR	<b>0,21</b>
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	<b>1,15</b>
DESAYUNO: CAFÉ CON CHURROS O PORRAS	<b>1,06</b>
<b>CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS</b>	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	<b>0,68</b>
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	<b>0,48</b>
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	<b>0,66</b>
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO	
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO	<b>0,66</b>
CORTO DE VINO CON APERITIVO	<b>0,48</b>
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	<b>0,53</b>
CHATO DE VINO CON APERITIVO	<b>0,43</b>
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	<b>0,53</b>





**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES  
ALCALÁ DE HENARES  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

BOTELLÍN DE SIDRA	0,43
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,66
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,53
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	0,73
BITTER CON O SIN ALCOHOL	0,53
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	0,76
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,76
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	
1 BOTELLA DE VINO ¾ L.	1,59
GASEOSA 1 L.	0,73
GASEOSA ½ L.	0,37
<b>BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS</b>	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	0,86
ANISES ESPECIALES	0,96
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	0,99
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	1,38
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,00
GINEBRA LARIOS	0,92
RON NEGRITA O BACARDI	0,92
WHISKY NACIONAL	1,06
WHISKY NACIONAL 1/2	
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	
WHISKY ESCOCES	2,14
WHISKY ESCOCES 1/2	
COMBINADOS: CUBA LIBRE	1,86
<b>RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.</b>	
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,31
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	
PINCHO DE TORTILLA	0,86
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,27
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO	1,59
BOCADILLO DE QUESO	1,59



**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES  
ALCALÁ DE HENARES  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	
RACIÓN DE CALAMARES	
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	
SANDWICH MIXTO	0,86
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	0,96
SANDWICH VEGETAL	0,96
PEPITO DE TERNERA	1,70
BOCADILLO DE BACON O LOMO	1,59
BOCADILLO DE FIAMBRE	1,06
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	1,10
<b>MENÚ BÁSICO O DE RÉGIMEN</b>	<b>4,30</b>



**ANEXO III**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE**, según relación presentada por la **DIANA ADELA URSARU** el día 15 de junio de 2015.

CATEGORÍA	JORNADA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CÓDIGO CONTRATO
TITULAR			ADJUDICATARIO	
CAMARERA	COMPLETA	15-12-2014	FIJO	401
CAMARERO	COMPLETA	16-02-2015	FIJO	401
* Plus				

**Alcalá de Henares, 15 de junio de 2015**

**LA CONCESIONARIA:**

**Fdo.: Diana Adela Ursaru**

**Doc. nº**

X-6502556-L

**LOTE 2**

**CENTRO DE MAYORES**

**ALCORCÓN**



**ANEXO I**

**CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES ALCORCÓN**

**DIRECCIÓN:**

PLAZA DE ORENSE, S/N.- 28924 Alcorcón-

**HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:**

➤ **Horario de invierno:**

De 9.00 h. a 19.30 h. de lunes de domingo

➤ **Horario de verano:**

De 9.00 h. a 19.30 h. de lunes de domingo

**HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

De 13.30 a 15.00 de lunes de domingo

**CALENDARIO DE APERTURA:**

Abierto todos los días del año, excepto los indicados a continuación

**Días de cierre:** 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de Enero

**Periodo de vacaciones:** Durante el mes de agosto se podrá cerrar a partir de las 15:00 horas, una vez dispensado el servicio de comidas.

**SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

211 m<sup>2</sup>, en total (incluida barra y comedor)

**NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2014: 15.899**

**NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2014: 23.981**





**ANEXO II**

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES ALCORCÓN  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

<b>DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES</b>	<b>Euros</b>
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	<b>0,53</b>
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (150 CL.)	<b>0,73</b>
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	<b>0,73</b>
VASO DE LECHE 250 CL.	
VASO DE LECHE CON COLACAO	<b>0,79</b>
INFUSIONES DE MARCA	<b>0,43</b>
CHOCOLATE CON CHURROS (SÓLO SE SIRVE LOS DOMINGOS)	<b>1,49</b>
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	<b>0,73</b>
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	<b>0,63</b>
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	<b>0,73</b>
CROISSANT	<b>0,73</b>
GALLETAS, BIZCOCHOS (Paquete de 4 unidades)	<b>0,27</b>
MAGDALENA O SOBAOS (Paquete de 2 unidades)	<b>0,48</b>
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	
YOGUR	<b>0,43</b>
DESAYUNO CON BOLLERIA O TOSTADA	<b>1,33</b>
DESAYUNO CON CHURROS O PORRAS	<b>1,33</b>
<b>CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS</b>	<b>Euros</b>
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	<b>1,06</b>
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	<b>0,72</b>
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	<b>0,91</b>
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO	
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO	<b>0,72</b>
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO	
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	<b>0,58</b>
CHATO DE VINO CON APERITIVO	<b>0,47</b>
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	
VINO EMBOTELLADO	<b>1,90</b>
BOTELLA DE VINO RIOJA ESPECIAL	<b>4,27</b>



**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES ALCORCÓN  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

BOTELLA DE VINO RIOJA CORRIENTE	3,42
VINO D.O. RIBERA DEL DUERO (COPA)	0,96
VINO D.O. RUEDA (COPA)	0,96
VINO D.O. RIOJA (COPA)	0,96
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,68
BOTELLÍN DE SIDRA	
CHATO DE MORILES O MONTILLA	0,72
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,72
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	
VERMOUT OTRAS MARCAS	0,96
BITTER CON O SIN ALCOHOL	0,96
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	0,96
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,96
ZUMO DE NARANJA NATURAL	1,06
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	
BOTELLA DE AGUA MINERAL 500 ML.	0,73
<b>BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS</b>	<b>Euros</b>
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	0,96
ANISES ESPECIALES	1,01
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	0,96
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	1,01
PONCHE SOTO O CABALLERO	0,96
GINEBRA RIVES O LARIOS	
RON NEGRITA O BACARDI	
WHISKY NACIONAL (DYC)	1,49
WHISKY NACIONAL ½ (DYC)	1,16
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	
WHISKY ESCOCES	3,62
WHISKY ESCOCES 1/2	2,67
COMBINADOS: CUBA LIBRE	2,45
<b>RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.</b>	<b>Euros</b>
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,27
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	



**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES ALCORCÓN  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

PINCHO DE TORTILLA	0,86
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	1,38
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,75
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	
BOCADILLO DE QUESO	
BOCADILLO DE FIAMBRE	1,75
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	
RACIÓN DE CALAMARES	
RACIÓN DE CROCRETAS (10 unidades)	
RACIÓN DE PATATAS FRITAS CHIPS	0,73
RACIÓN DE OREJA	2,03
RACIÓN DE RIÑONES AL VINO	2,03
RACIÓN DE MORCILLA DE ARROZ	2,03
RACIÓN DE CHISTORRA	2,03
RACIÓN DE PATATAS BRAVAS	1,80
RACIÓN DE PATATAS ALI-OLI	1,80
RACIÓN DE SARDINILLAS	2,14
SANDWICH MIXTO	1,49
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	1,70
MEDIO POLLO ASADO PARA LLEVAR (SÓLO SE DISPENSA LOS DOMINGOS)	3,73
POLLO ASADO PARA LLEVAR (SÓLO SE DISPENSA LOS DOMINGOS)	6,93
<b>MENÚ BÁSICO O DE RÉGIMEN</b>	<b>4,30</b>



Agencia Madrileña de Atención Social  
CONSEJERÍA  
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

**Comunidad de Madrid**

LOTE 2: CENTRO DE MAYORES ALCORCÓN

### ANEXO III



**GENERAL DE HOSTELERÍA Y LIMPIEZAS S.L**

SERVICIO A COMEDORES Y COLECTIVIDADES.

CIF.- B 81466005

C/ Palos de la frontera nº 27 28045 Madrid  
Tlf.658974176 Email. [generaldehosteleria@gmail.com](mailto:generaldehosteleria@gmail.com)

## PLANTILLA DEL PERSONAL EXISTENTE

Madrid a 29 de Junio de 2015

EMPLEADOS	CATEGORIA	JORNADA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CODIGO CONTRATO
	Autonomo			Adjudicatario	
	Ayudante Camarero	40 Horas	09/02/2012	Indefinido	189
	Ayudante Cocina	20 Horas	03/04/2009	Indefinido	200
	Camarero	30 Horas	08/11/2014	Indefinido	200
	Ayudante Cocina	30 Horas	16/01/2015	Indefinido	100

GENERAL DE HOSTELERIA Y LIMPIEZA SL

Firma y Sello

 GENERAL DE HOSTELERIA Y LIMPIEZAS S.L.  
C/ Palos de la Frontera, 27  
Planta 1, Puerta izda.  
28045 - Madrid

**LOTE 3**

**CENTRO DE MAYORES**

**PUENTE DE VALLECAS**





Agencia Madrileña de Atención Social  
CONSEJERÍA  
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

**Comunidad de Madrid**

LOTE 3: CENTRO DE MAYORES PUENTE DE VALLECAS

## **ANEXO I**

### **CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES PUENTE DE VALLECAS**

#### **DIRECCIÓN**

C/ Arroyo del Olivar, 106. 28018 Madrid

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:**

##### **Horario de invierno:**

- Todos los días de 9,00h a 13,00h. y de 14,00h a 19,30h

##### **Horario de verano:**

- Todos los días de 9,00h a 13,00h. y de 14,00h a 20,30h

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

De 13:00h a 15:00 h. de Lunes a Domingo

**CALENDARIO DE APERTURA:** abierto todos los días del año excepto los que se detallan a continuación:

**Días de cierre:** 24,25 y 31 de diciembre y 1 de enero.

**Periodo de vacaciones:** No se contempla

**SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 275m<sup>2</sup>**

**NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2014: 34.573**

Centro de Mayores: 30.849

Centro de Día: 3.724

**NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2014: 20.712**



**ANEXO II**

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES  
PUENTE DE VALLECAS  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

<b>DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES</b>	<b>Euros</b>
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	0,72
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,72
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,82
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	0,72
CARAJILLO (CAFÉ CON COÑAC)	1,75
CAFÉ CON GOTAS DE ANÍS O COÑAC	1,00
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,61
VASO DE LECHE 250 CL.	0,82
INFUSIONES DE MARCA	0,61
INFUSIÓN CON GOTAS DE ANÍS O COÑAC	1,00
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	0,87
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,65
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,72
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,67
RACIÓN DE BIZCOCHO CASERO	0,90
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,77
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	0,77
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,61
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	
YOGUR	0,75
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,38
<b>CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS</b>	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	0,77
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,82
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO	
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO	0,77
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO	0,55
CERVEZA CON LIMÓN (SHANDY) 1/5	0,80
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,77



CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,56
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	0,82
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,51
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,66
BOTELLÍN DE SIDRA	0,87
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,82
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,82
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,28
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	0,97
BITTER CON O SIN ALCOHOL	1,18
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	0,97
REFRESCO LATA CON APERITIVO	1,00
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,97
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	
AGUA MINERAL	0,61
BOTELLA GASEOSA ½ L.	0,67
BOTELLA DE VINO BLANCO O TINTO RIOJA/RUEDA	4,50
BOTELLA DE VINO COMÚN 38CL.	0,85
BOTELLA DE VINO COMÚN 75CL.	2,50
TINTO DE VERANO (BOTELLÍN 27CL.)	1,50
<b>BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS</b>	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,33
ANISES ESPECIALES	
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	1,33
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	
CHUPITO DE LICOR O COÑAC	1,05
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,33
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,33
RON NEGRITA O BACARDI	1,33
WHISKY NACIONAL	1,59
COMBINADO WHISKY NACIONAL	2,41
WHISKY NACIONAL 1/2	
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	
WHISKY ESCOCES	2,46
WHISKY ESCOCES 1/2	2,97
COMBINADO WHISKY ESCOCES	3,28
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	2,31



<b>RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.</b>	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	<b>1,18</b>
PINCHO DE TORTILLA	<b>1,23</b>
TORTILLA DE PATATA ENTERA	<b>5,00</b>
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	<b>1,64</b>
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	<b>2,41</b>
BOCADILLO DE QUESO	<b>1,69</b>
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	<b>2,10</b>
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	<b>3,89</b>
RACIÓN DE CALAMARES	<b>2,87</b>
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	<b>2,50</b>
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	<b>1,18</b>
SANDWICH MIXTO	<b>1,33</b>
<b>MENÚ BÁSICO O DE RÉGIMEN</b>	<b>4,50</b>
<b>MANUTENCIÓN CENTRO DE DÍA</b> (Consiste en: Desayuno/ Media mañana/ Comida/ Merienda)	<b>6,01</b>



**ANEXO III**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE**

**Empresa**

**Hostur Colectividades y Turismo, S.L.**  
**C/ Infanta Mercedes, nº 57 (Bajo-Dcha.)**  
**28020 - Madrid**

**Plantilla de personal a subrogar en la Cafetería - Comedor del Centro**  
**de Mayores "Puente de Vallecas"**

Nombre	Categoría	Antigüedad	Horas	Contrato
M.R. S.V.	Cocinera	01/01/90	40	100 (Fijo)
J. F. G.	Camarero	05/05/05	40	100 (Fijo)
V. B. G. J.	Cocinera	09/06/06	40	100 (Fijo)
J.J. J. C.	Camarero	01/12/01	40	100 (Fijo)
P. M. P.	Aux. Servicios	22/05/14	10	289 (Fijo)
F. M. B.	Resp. Aux.	01/06/15	40	100
D. B. L.	Cocinera	03/02/14	30	200 (Fijo)

**Madrid, 25 de Junio de 2015**



**La Empresa**



**LOTE 4**

**CENTRO DE MAYORES**

**REAL SITIO DE ARANJUEZ**



## **ANEXO I**

### **CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES REAL SITIO DE ARANJUEZ**

#### **DIRECCIÓN:**

CALLE GOBERNADOR Nº 80- 28300 Aranjuez-

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:**

➤ **Horario de invierno:**

De 9 a 13:15 y de 15:15 a 19:30 horas de Lunes a Domingo

➤ **Horario de verano:**

De 9 a 13:15 y de 15:15 a 19:30 horas de Lunes a Domingo (excepto del 15 de julio al 15 de agosto que se cerrará a partir de las 16:00 horas)

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

De 13:15 a 15:15 horas de Lunes a Domingo

**CALENDARIO DE APERTURA:** abierto todos los días del año excepto los indicados a continuación

**Días de cierre:** 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero

Del 15 de julio al 15 de agosto se cerrará a partir de las 16:00 horas

**Periodo de vacaciones:** No se contempla periodo de vacaciones

**SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** 288,15m<sup>2</sup>

**NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2014:** 17.334

**NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2014:** 8.622 socios



**ANEXO II**

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES  
REAL SITIO DE ARANJUEZ  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

<b>DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES</b>	<b>Euros</b>
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (NESCAFÉ O LA ESTRELLA)	<b>0,58</b>
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	<b>0,72</b>
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE 150 CL.	<b>0,68</b>
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	<b>0,58</b>
VASO DE LECHE 250 CL.	<b>0,68</b>
INFUSIONES DE MARCA	<b>0,46</b>
CHOCOLATE VASO MEDIANO	<b>0,90</b>
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	
2 CHURROS O 2 PORRAS	<b>0,77</b>
SUIZO O TOSTADA	<b>0,58</b>
CROISSANT	<b>1,20</b>
GALLETAS, BIZCOCHOS, - PAQUETE DE 4 UNIDADES-	<b>0,42</b>
MAGDALENA O SOBAOS- PAQUETE DE 2 UNIDADES-	<b>0,42</b>
BOLLERÍA CASERA	<b>1,23</b>
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	
YOGUR	<b>0,58</b>
DESAYUNO CON BOLLERIA O TOSTADA	<b>1,33</b>
DESAYUNO CON CHURROS O PORRAS	<b>1,43</b>
<b>CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS</b>	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	<b>0,80</b>
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	<b>0,66</b>
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	<b>0,79</b>
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO	
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO	<b>0,77</b>
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO	<b>0,52</b>
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	<b>0,58</b>
CHATO DE VINO CON APERITIVO	<b>0,42</b>
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	



CHATO DE VINO ESPECIAL	0,87
CHATO DE VINO DE RUEDA	0,97
CHATO DE VINO DE RESERVA	1,28
VINO EMBOTELLADO ¾ L	1,66
BOTELLA VINO ESPECIAL	6,32
BOTELLA VINO DE RUEDA	6,81
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,52
BOTELLÍN DE SIDRA	0,83
CHATO DE MORILES, MONTILLA O JEREZ	0,87
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,87
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	0,87
BITTER CON O SIN ALCOHOL	0,87
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar) BOTELLA PEQUEÑA	0,93
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar) BOTE	1,10
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,91
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	
GASEOSA 1 L.	1,03
BOTELLA AGUA ½ L.	0,63
<b>BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS</b>	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	0,93
ANISES ESPECIALES	1,08
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	1,08
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	1,25
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,03
GOTAS DE LICOR EN CAFÉ O INFUSIÓN	0,15
COPA DE PACHARÁN	1,34
COPA DE LICOR DE HIERVAS	1,28
COPA DE LIMONCILLO	1,28
LICOR DE HIERVAS O LIMONCILLO EN TUBO	1,41
LICOR SIN ALCOHOL EN TUBO	1,44
CHUPITOS	1,17
GINEBRA LARIOS	1,25
RON NEGRITA O BACARDI	1,25
WHISKY NACIONAL	1,67
WHISKY NACIONAL 1/2	1,24



COMBINADO NACIONAL CON REFresco (LARIOS, MARTINI, VODKA)	2,10
COMBINADO DE IMPORTACIÓN	3,74
COMBINADO DE RON	3,74
CUBALIBRE	2,07
WHISKY ESCOCES	3,37
WHISKY ESCOCES 1/2	2,53
COMBINADOS: CUBA LIBRE	2,07
<b>RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.</b>	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	
MONTADITOS VARIOS	1,39
PINCHO DE TORTILLA	0,68
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	1,25
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA (MONTADO)	1,50
BOCADILLO DE CALAMARES	2,78
BOCADILLO DE QUESO O JAMÓN SERRANO (BAGUETTE)	2,22
BOCADILLO DE FIAMBRE (MONTADO)	1,50
BOCADILLO DE BACON O LOMO (BAGUETTE)	1,94
PEPITO DE TERNERA	
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,35
RACIÓN DE QUESO	5,35
RACIÓN DE JAMÓN	5,35
RACIÓN DE CALAMARES	5,35
RACIÓN DE CROCRETAS (10 unidades)	
RACIÓN DE CHORIZO	5,35
RACIÓN DE GAMBAS COCIDAS O GABARDINA	6,43
RACIÓN DE GAMBAS PLANCHA	9,62
RACIÓN DE ENSALADILLA	3,74
RACIÓN DE PATATAS	2,67
ENSALADA MIXTA PEQUEÑA	3,74
ENSALADA MIXTA GRANDE	6,96
SANWICH MIXTO	1,25
SANWICH MIXTO CON HUEVO	1,67
SANDWICH VEGETAL	1,73
<b>MENÚ BÁSICO O DE RÉGIMEN</b>	<b>4,30</b>



**ANEXO III**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE**, según relación presentada por la **empresa CAFETERIA** el día 19 de JUNIO de 2015.

CATEGORÍA	JORNADA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CÓDIGO CONTRATO
TITULAR	COMPLETA	JULIO/2009	ADJUDICATARIO	934/06—01/15
COCINERO	COMPLETA	AGOSTO/2006		
CAMARERA	COMPLETA	NOV/2006		
CAMARERA	COMPLETA	NOV//2008		
CAMARERO	COMPLETA	FEBRERO/2014		

**FECHA, FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA**

**( EN EL PERSONAL A SUBROGAR NO ES NECESARIO NOMBRES Y APELLIDOS)**

19-6-2015

Gema Garcia Serrano

D.N.I 52534834M

Gema H<sup>6</sup>



Agencia Madrileña de Atención Social  
CONSEJERÍA  
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

**Comunidad de Madrid**

**LOTE 5**

**CENTRO DE MAYORES**

**SAN BLAS**





## **ANEXO I**

### **CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES SAN BLAS**

**DIRECCIÓN:** Avda. Guadalajara, 69  
28032 Madrid

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:**

➤ **Horario de invierno:**

De 9 a 13,30 y de 14,30 a 19,30 horas\* de Lunes a domingo.

➤ **Horario de verano: julio, agosto y septiembre.**

De 9 a 13,30 y de 14,30 a 20,30 horas\* de Lunes a domingo.

#### **HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

➤ De 13:30 a 14,30 horas de Lunes a Domingo.

#### **CALENDARIO DE APERTURA.**

**Días de cierre:** 1 de enero y 24, 25, 31 de diciembre.

**Período de vacaciones:** 1 al 31 de agosto (Sólo si el concesionario lo solicita).

**SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** 180 m<sup>2</sup>.

**NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2014:** 11.100.

**NÚMERO DE SOCIOS A 31/05/2015:** 19.435 socios.

**\*HORARIO DE TARDE DE LA CAFETERÍA: EN FUNCIÓN DE LA DEMANDA SE PODRÁ ADELANTAR EL HORARIO DE CIERRE PREVIO ACUERDO CON LA DIRECCIÓN DEL CENTRO Y AUTORIZACIÓN DE LA COORDINACIÓN DE CENTROS DE MAYORES.**



## ANEXO II – LISTA DE PRECIOS

### SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES DE SAN BLAS PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2015

<b>DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES</b>	<b>Euros</b>
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO	0,60
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,70
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,80
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO MÁQUINA, NESCAFÉ O LA ESTRELLA (CAÑA)	0,85
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,65
VASO DE LECHE 250 CL.	0,70
INFUSIONES DE MARCA	0,55
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	0,95
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA EN PORCIONES	0,60
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA EN PORCIONES	0,70
TOSTADA BARRITA CON ACEITE EN PORCIONES	0,65
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,50
1 PORRA O DOS CHURROS	0,25
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,70
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	0,80
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,50
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	0,80
YOGUR	0,55
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,35
<b>CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS</b>	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	1,00
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	0,90
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,85
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,95
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,75
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,60
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,70
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,60
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	1,00
BOTELLA DE VINO DE LA CASA	3,00
BOTELLA DE VINO CRIANZA	5,00
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,60
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,85
BOTELLÍN DE SIDRA	1,00
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,70
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,70



**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES DE SAN BLAS  
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2015**

VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,55
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,05
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	1,10
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Tónica)	1,00
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,00
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	1,25
BOTELLA DE GASEOSA	2,00
BOTELLA DE AGUA 33CL.	0,55
BOTELLA DE AGUA 55 CL	0,65
BOTELLA DE AGUA LITRO	1,00
<b>BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS</b>	
ANIÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,30
ANISETES ESPECIALES	1,40
BRANDY FUNDADOR 103, SOBERANO	1,20
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III	1,40
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,20
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,30
RON NEGRITA O BACARDY	1,30
WHISKI DYC	2,00
1/2 WHISKI DYC	1,55
WHISKY DYC CON REFRESCO	2,50
WHISKY ESCOCES	3,05
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS NACIONALES	2,30
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS IMPORTACIÓN	3,05
<b>RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.</b>	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	1,55
PINCHO DE TORTILLA	1,10
DILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,60
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	2,50
BOCADILLO DE QUESO	2,05
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	5,10
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	8,50
RACIÓN DE CALAMARES	6,20
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	3,70
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	1,55
SANDWICH MIXTO	1,90
<b>MENÚ OBLIGATORIO O DE RÉGIMEN:</b>	<b>4,50</b>



**ANEXO III**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE**, según relación presentada por la empresa Central de Catering Servicatering el día 08 de Junio de 2015.

CATEGORÍA	JORNADA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CÓDIGO CONTRATO
DEPENDIENTE DE BARRA	40 H/semana.	29/08/2010	FIJO	100
DEPENDIENTE DE BARRA	40 H/semana.	01/10/1996	FIJO	100
COCINERO	40 H/semana.	12/09/2005	FIJO	100
A. S. L.	40 H/semana.	01/10/2007	FIJO	100
CAMARERO/A	15 H/semana.	24/10/2013	FIJO	200
DEPENDIENTE DE BARRA	40 H/semana.	11/12/2014	EVENTUAL	510

  
Central de  
**CATERING**  
SERVICATERING, S.L.  
Polígono 107, Naves 16-18  
28914 Leganés (Madrid)  
Tels: 914 282 048 - Fax: 914 282 049

**FECHA, FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA**

( EN EL PERSONAL A SUBROGAR NO ES NECESARIO NOMBRES Y APELLIDOS)

## ANEXO IV

CONSEJERÍA DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA  
AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL  
C/. AGUSTÍN DE FOXÁ, NÚM. 31  
28036 - MADRID



Comunidad de Madrid

**EXISTEN**

*THERE ARE*

**HOJAS DE RECLAMACIONES**

*OFFICIAL COMPLAINTS FORM*

**A DISPOSICIÓN DEL**

**CONSUMIDOR**

*AT THE CONSUMERS REQUEST*

*(DECRETO 152/2001, de 13 de septiembre)*