



CONSEJERÍA DE TRANSPORTES,  
VIVIENDA E INFRAESTRUCTURAS

Comunidad de Madrid

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN LAS DEPENDENCIAS DE LA CONSEJERÍA DE TRANSPORTES, VIVIENDA E INFRAESTRUCTURAS, SITUADAS EN LA CALLE MAUDES, Nº 17**

### **CLÁUSULA PRIMERA. Objeto del contrato**

El contrato tendrá por objeto la prestación del servicio de cafetería y comedor, a precio concertado, en las dependencias de la Consejería de Transportes, Vivienda e Infraestructuras situadas en la calle Maudes, nº 17, de Madrid.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: Relación y precios de los productos**

- 2.1 El servicio de comedor para el personal del Organismo y, en su caso, visitantes e invitados, consiste en un menú de precio único, compuesto por dos platos, pan, postre y bebida. En cada uno de los platos de que se compone se podrá elegir entre tres o más opciones.
- 2.2 La relación de artículos del servicio de cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el Anexo III del presente pliego. El adjudicatario podrá ofrecer otros productos, de modo adicional, cuyo precio inicial deberá negociar previamente con la Comisión de Seguimiento y Control. La inclusión de nuevos productos no podrá suponer en ningún caso la supresión de los estipulados en el pliego.
- 2.3 Solo está permitida la utilización de aceite de oliva y de girasol, estando prohibido el uso de otros aceites distintos a estos para toda finalidad culinaria.
- 2.4 La lista de precios de menú y productos de cafetería se colocará en los tablones de anuncios habilitados para ello, a efectos de que sean perfectamente visibles para los usuarios.

### **CLÁUSULA TERCERA: Horario de servicio**

- 3.1 Servicio de Comedor: El adjudicatario queda obligado a prestar servicio de comidas los días laborables de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 14,30 y las 16:30 horas.
- 3.2 Servicio de Cafetería: La cafetería se mantendrá en servicio los días laborables de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 7,30 y las 16,30.
- 3.3 Carga y descarga: El horario de carga y descarga de los artículos relacionados con la explotación del servicio respetará las normas generales o específicas establecidas para estas operaciones en el edificio.



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: **1296332215934141741660**

- 3.4 Recogida de basuras: Las basuras generadas por los servicios de cafetería y comedor, contenidas en bolsas de plástico adecuadas a tal finalidad, deberán ser depositadas en los cubos o contenedores dispuestos al efecto y retiradas diariamente por parte del adjudicatario al lugar habilitado para su recogida por los servicios municipales.

Corresponde al adjudicatario conservar los cubos o contenedores en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

#### **CLÁUSULA CUARTA: Forma de prestación del servicio**

- 4.1 Servicio de comedor: El adjudicatario, en lo que se refiere al servicio de comedor, se obliga a la planificación, adquisición, elaboración y puesta a disposición mediante servicio de restaurante en régimen de atención en mesa, del menú del día, que estará compuesto por:

- Un primer plato a elegir por el usuario consumidor entre tres o más opciones que consistirán en: caldos, sopas, consomés, purés, cremas, verduras, hortalizas, legumbres, patatas, arroces, pastas, huevos, etc.
- Un segundo plato a elegir por el usuario consumidor entre tres o más opciones. Los segundos platos se elaborarán a base de: pescados, carnes, caza, pollo, frituras (croquetas, empanadillas o entremeses, etc.), acompañados de guarnición.
- Un postre a elegir por el usuario consumidor entre tres o más opciones, que consistirán en fruta, productos lácteos (yogur, flan, helados, etc.) o repostería.
- Bebida, a elegir por el usuario consumidor entre agua mineral, refresco, vino o cerveza embotellada.
- Pan: en cantidad de libre consumo.

El menú del día correspondiente a cada uno de los días de la semana de lunes a viernes, deberá ser expuesto en el tablón habilitado al efecto a la entrada de los locales de cafetería y comedor antes de las 10 horas de cada día.

Se permitirá, asimismo, la posibilidad de consumir medio menú, que estará compuesto por un primer plato, postre, pan y bebida, o un segundo plato, postre, pan y bebida, todos ellos a elegir por el usuario consumidor de entre los productos incluidos en el menú del día.

En la confección de los menús se garantizará el adecuado equilibrio nutricional y la calidad de los alimentos ofrecidos, asegurándose de que se cumplen las recomendaciones de la AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) y de las autoridades sanitarias españolas y europeas, y se respetarán las indicaciones que, en su caso, impartan los dietistas-nutricionistas de la Administración de la Comunidad de Madrid.

En el local destinado a este servicio se servirá única y exclusivamente el menú, quedando prohibido consumir bocadillos y otros artículos propios del servicio de cafetería. Asimismo, se prohíbe servir en dicho local café o bebidas alcohólicas al finalizar la comida.

El comedor dispondrá de 40 plazas, distribuidas en diez mesas, de libre utilización por cualquier usuario, sin posibilidad de realizar reservas previas.



- 4.2 Servicio de cafetería: El adjudicatario se obliga a la planificación, adquisición, elaboración y puesta a disposición de los usuarios de los servicios inherentes a una cafetería-bar.
- 4.3 El adjudicatario queda obligado a prestar servicio a los altos cargos de la Consejería en sus propios despachos, cuando así lo requieran.

#### **CLÁUSULA QUINTA: Reclamaciones**

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, hojas de reclamaciones, en los términos estipulados por la normativa reguladora de los derechos de los consumidores y usuarios.

Una copia de las reclamaciones que formulen los usuarios será remitida por el adjudicatario, en el mismo día o en el siguiente hábil, al director del servicio, acompañando un informe sobre la reclamación formulada, quien adoptará las medidas que resulten oportunas.

Las quejas o reclamaciones formuladas por los usuarios serán atendidas por el adjudicatario del contrato, sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior.

#### **CLÁUSULA SEXTA: Locales, instalaciones, mobiliario y enseres propiedad de la Consejería**

La Consejería pondrá a disposición del adjudicatario los locales que vienen siendo destinados al servicio de cafetería y comedor, ubicados en la planta primera del edificio, con las instalaciones que tienen incorporadas, y le facilitará gratuitamente los servicios de climatización, desinsectación y desratización de los mismos. No obstante lo anterior, la Consejería podrá reservarse el uso exclusivo de dichos locales, o de parte de los mismos, en circunstancias extraordinarias en las que resulte preciso para el desarrollo de sus actividades o para la realización de trabajos de conservación.

El adjudicatario estará obligado a mantenerlos en perfectas condiciones de conservación y limpieza, debiendo poner especial cuidado y atención en el uso y limpieza del sistema de extracción de humos.

La Consejería cederá, asimismo, al adjudicatario, para la prestación del servicio, los muebles, enseres y aparatos que se relacionan en el Anexo I, sobre los que tendrá idéntica obligación de conservación y limpieza, corriendo a su cargo los gastos de mantenimiento y reparación de los mismos.

Al término del contrato, los locales, instalaciones, mobiliario, enseres y aparatos propiedad de la Consejería deberán entregarse en perfectas condiciones de funcionamiento y limpieza. En caso de detectarse algún desperfecto, el adjudicatario estará obligado a costear su reparación o, si ésta no es posible, la sustitución del elemento dañado.

#### **CLÁUSULA SÉPTIMA: Suministro de agua y electricidad**

El agua y la energía eléctrica para iluminación y fuerza serán facilitadas por la Consejería.



### **CLÁUSULA OCTAVA: Material que debe aportar el adjudicatario**

El adjudicatario se obliga a facilitar, para el servicio objeto de este contrato, los siguientes elementos:

- Caja registradora.
- Menaje de cocina preciso para atender los servicios de cafetería y comedor.
- Cristalería, vajilla, cubertería y manteles.
- 
- Otros enseres no incluidos en el Anexo I que estime precisos para la prestación del servicio.

El material aportado por el adjudicatario deberá reunir las condiciones de calidad y pulcritud propias del servicio a prestar.

### **CLÁUSULA NOVENA: Personal adscrito al servicio**

El adjudicatario deberá disponer del personal suficiente para atender la cocina, el servicio de comidas, el servicio de cafetería y la limpieza de los locales, así como de aquel otro que resulte preciso emplear en casos excepcionales, respetando en todo caso criterios de rapidez y pulcritud. En ningún caso se admitirá que el personal adscrito al servicio sea inferior a tres personas a tiempo completo, incluido el propio empresario, si es el caso.

El personal que lo requiera por su función deberá estar en posesión del carné oficial de manipulador de alimentos o de otras habilitaciones que, en su caso, resulten precisas, debiendo vestir la uniformidad habitual en este tipo de servicios en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en la legislación laboral y de seguridad social, de prevención de riesgos laborales, convenio colectivo del sector y disposiciones concordantes y complementarias vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia; y deberá presentar durante el período de ejecución del contrato, a petición de la Consejería, los certificados de estar al corriente de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, las autorizaciones o licencias que resulten precisos para la prestación de los servicios comprendidos en el objeto del contrato y cualquier otra documentación de carácter obligatorio que se considere oportuna.

El adjudicatario mantendrá, con respecto al personal que emplee en el servicio, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario. En ningún caso la Consejería asumirá responsabilidad alguna por posibles incumplimientos de las obligaciones existentes entre empresa y trabajadores, ni podrán alegar éstos ningún derecho frente a la Consejería.

El adjudicatario entregará a la Consejería, en el plazo de 15 días a partir de la firma del contrato, la relación nominal y pormenorizada del personal adscrito al servicio. Asimismo, presentará documentación acreditativa de su categoría laboral y afiliación a la Seguridad Social.

El adjudicatario dispondrá permanentemente de personal de reserva para proceder, de forma inmediata, a las sustituciones que por enfermedad, accidente u otras causas sean precisas.



### **CLÁUSULA DÉCIMA: Subrogación de trabajadores**

El adjudicatario vendrá obligado a subrogarse en los contratos de los trabajadores adscritos al servicio objeto del presente contrato, de conformidad con lo establecido en el Convenio Colectivo de Hostelería y Actividades Turísticas.

La información sobre el personal adscrito con derecho a subrogación que figura en este pliego se facilita de conformidad con lo previsto en el artículo 130 de la Ley de Contratos del Sector Público.

### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: Distribución de riesgos entre la Administración y el contratista**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 285.1.c) de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, los riesgos operacionales corresponderán exclusivamente al contratista. La Administración está exenta de indemnizar al contratista por las pérdidas o menor beneficio que pudieran producirse como consecuencia de cualquier clase de acontecimiento de índole interna o externa que incida en el ámbito del servicio, siempre que no se trate de un incumplimiento imputable a la Administración, conforme a lo dispuesto en los pliegos y normativa que regula el presente contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMOSEGUNDA: Control e inspección del servicio**

La Consejería designará un director del servicio, que desempeñará las funciones de dirección, coordinación, control y supervisión de la ejecución del contrato.

Asimismo, la Consejería constituirá una Comisión de Seguimiento y Control de Cafetería y Comedor, formada por representantes de la Administración y de las organizaciones sindicales, que controlará el cumplimiento por el adjudicatario de la normativa de prevención de riesgos laborales, sanidad e higiene de los locales y manipulación de alimentos, así como el mantenimiento de los precios y calidades establecidos en los pliegos o contenidos en su oferta, además de desarrollar las restantes funciones que se especifican en el presente pliego.

En el ejercicio de sus funciones, tanto el director del servicio como los miembros de la Comisión de Seguimiento y Control podrán acceder a todos y cada uno de los locales en los que se presta el servicio, así como solicitar relación de proveedores y facturas u otros comprobantes relativos a la adquisición de los productos a suministrar.

La empresa adjudicataria vendrá obligada a designar un delegado, que será la persona responsable de la prestación del servicio y quien reciba las instrucciones pertinentes en relación con la ejecución del contrato.

Madrid, 10 de agosto de 2018  
EL JEFE DE AREA DE ASUNTOS GENERALES

Agustín Mozo Martínez



## **ANEXO I**

### **RELACIÓN DE MEDIOS MATERIALES PROPIEDAD DE LA CONSEJERÍA DE TRANSPORTES, VIVIENDA E INFRAESTRUCTURAS, PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL EDIFICIO DE CALLE MAUDES, 17**

#### **10 mesas**

Material PVC, en color blanco

#### **40 sillas**

Material PVC, en color blanco

#### **7 mesas velador altas**

#### **1 mesa velador baja**

#### **1 fabricante de cubitos de hielo, marca Icematic**

Construido en acero inoxidable. Tipo de cubito macizo

#### **1 lavavasos industrial, marca ELECTTROBAR**

Potencia 3,5 kw. Ciclo de lavado (clico 1 /ciclo 2) duración 120 seg.

#### **1 estantería mostrador**

Construcción: encimera en acero inoxidable, soporte tubular de acero, con estantes de acero inoxidable y seno incorporado.

#### **1 molino de café, marca MARCFI**

Fabricado en fundición y acero pintado. Sistema de molienda horizontal con dosificador. Tolva de metacrilato transparente. Potencia: ¼ HP

#### **1 termo para leche, marca MARCFI**

Fabricado en acero inoxidable. Capacidad 6 litros. Funcionamiento eléctrico. Potencia 1500 w.

#### **1 fregadero industrial**

Fabricado en acero inoxidable. Soporte inoxidable con 1 seno y escurridor.

#### **1 lavavajillas industrial, marca ELETTROBAR**

Potencia 3,5 Kw

#### **1 tostador horizontal doble, marca SAMMIC**

Potencia 2.800 w

#### **1 cubo de basura con ruedas y tapa, marca DISTFORM**

Fabricado en acero inoxidable. Capacidad 50 litros.

#### **1 cocina industrial 6 fuegos, marca BARON**

6 placas redondas de 2,5 kw y horno eléctrico de 6 kw

#### **1 plancha eléctrica, marca REPAGAS**

Potencia 5,2 Kw

#### **1 mesa de trabajo, marca DIMASA**



Construcción en acero inoxidable con estante inferior. Dimensiones: 2000x400x850 mm.

**1 estantería modular 4 estantes, marca INOXMOBEL**

Baldas lisas desmontables

**1 cortadora de fiambres, modelo DOM**

Cortadora c 220 type 2268. Nº de serie 132264. Bancada de aluminio estampado. Dimensiones: 440x350x410 mm

**1 mesa en acero inoxidable con 2 estantes inferiores**

**1 botellero frigorífico con 5 puertas correderas**

Exterior de acero inoxidable. Interior inoxidable. Aislamiento en poliestireno.

**2 armarios frigoríficos, marca CORECO**

Modelo CE-953. Construcción: Exterior en acero inoxidable. Interior en acero inoxidable. Dimensiones: 710x720x2100 mm cada uno. Evaporación automática del agua de desescarche.

**1 vitrina tapa fría de 6 bandejas, marca INFRICO**

Bandeja interior en acero inoxidable. Dimensiones: 1510x430x250

**1 vitrina mural refrigerada para postres, marca CORECO**

Modelo EM-100-L. Construida en acero inoxidable. Iluminación exterior y espejo. Dimensiones: 520x585x1120 mm

**1 carro de transporte, marca EDESA**

Fabricado en acero inoxidable. De 3 estantes con ruedas giratorias. Dimensiones: 520x413x305 mm. Modelo CE-953.

**1 horno microondas, marca POLYGON**

Modelo MWO-D1. Capacidad: 28 litros. Potencia: 1000 w.

**1 mesa – mueble neutro, marca EDESA**

Modelo MNP-120. Mesa de apoyo vitrina postres. Construida en acero inoxidable. Dimensiones: 1200x700x850 mm.

**1 mesa de trabajo**

Mesa para apoyo de la plancha, en acero inoxidable, con estante inferior. Dimensiones: 850x700x650 mm.

**4 estanterías de voladizo**

Construcción en material inoxidable.

**1 freidora eléctrica sobremesa, marca JEMI**

Freidora de dos cubas con capacidad de 2x6 litros de aceite. Fabricación en acero inoxidable. Potencia: 2x 3,5 kw.

**1 campana extractora de humos**

Fabricación en acero inoxidable. 3 filtros. Techo inoxidable.

**2 muebles de cocina bajos**

En madera, color blanco, puertas batientes



## **ANEXO II**

### **RELACIÓN DE MARCAS**

#### **GRUPO I**

- Leche: Central Lechera Asturiana, Lauki, Puleva o Finessa.
- Café: Estrella, Saimaza, Marcilla o Rioba.
- Tés e Infusiones: Hornimans, Lipton o Pompadour.
- Cacao: Colacao o Nesquik.
- Refresco de cola: Coca-Cola.
- Refresco de naranja o limón: Fanta, Trinaranjus, KAS o Schweppes.
- Agua mineral: Fontbella, Lanjarón o Solán de Cabras.
- Zumos embotellados: Vida, Zumosol o Don Simón.
- Cerveza de barril: Mahou, Cruz Campo, Estrella de Galicia o Alhambra.
- Cerveza embotellada: Mahou o Cruz Campo.
- Pan de molde: Aro, Bimbo y Panrico.

#### **GRUPO II**

- Tónica: Schweppes o Nordik.
- Yogur: Nestlé, Yoplait, Danone o Clesa.
- Mosto: Greip o Don Simón.
- Jamones y embutidos: Navidul, El Pozo o Campofrío.
- Atún o conservas: Isabel, Escuris, Horeca, Calvo o Aro.
- Vino tinto cosecha (joven): Luberri, Artadi, Protos o Luis Cañas.
- Vino tinto crianza y reserva (Rioja o Ribera de Duero): Cune, Añares, Beronia, Protos, Prado Rey o Balbás.
- Quesos: Horeca, Aro, García Baquero y Flor de Esgueva.

#### **GRUPO III**

- Vino blanco Rueda verdejo: Sanz, Cuatro Rayas, Mantel Blanco o Martivillí.
- Cava: Codorníu o Freixenet.
- Sidra: El Gaitero.
- Vermouth: Martini o Cinzano.
- Batidos: Puleva, Asturiana o RAM.
- Bitter: KAS o Cinzano.

Las marcas han sido incluidas tomando en consideración su calidad y nivel de consumo entre el gran público.



### ANEXO III

#### RELACIÓN DE PRODUCTOS DE OFERTA OBLIGATORIA

	PRECIO
<b><u>DESAYUNOS NORMALIZADOS</u></b>	
Leche, café con leche o infusión, con barrita o tostada, con mantequilla y mermelada y zumo natural	1,85
Leche, café con leche o infusiones, con barrita o tostada con mantequilla y mermelada	1,45
Leche, café con leche o infusiones, con churros(3) o porras (2), con zumo natural	1,84
Leche, café con leche o infusiones, con churros(3) o porras (2)	1,45
Leche, café con leche o infusiones, con bollería variada, con zumo natural	1,75
Leche, café con leche o infusiones, con bollería variada	1,85
<b><u>CAFÉ E INFUSIONES</u></b>	-
Café solo	0,90
Café con leche	0,90
Descafeinado	0,90
Infusiones	0,90
Vaso de leche	0,90
Yogurt	0,95
Cacao	0,90
<b><u>CHURROS Y BOLLERÍA</u></b>	-
Churros unidad	0,35
Porras unidad	0,35
Bollería unidad	1,00
Tostada pan de molde	1,00
Barrita tostada	1,00
<b><u>REFRESCOS Y APERITIVOS</u></b>	-
Caña de cerveza	1,10
Caña de cerveza grande	1,25
Cerveza botellín 1/5, con o sin alcohol	1,10
Cerveza botella 1/3, con o sin alcohol	1,30
Jarra de cerveza (1 litro)	4,51
Refresco de cola	1,10
Naranja y limón	1,10
Tónica	1,10
Agua mineral (1/2 litro)	0,70
Zumos embotellados	1,10
Zumo natural de naranja pequeño	1,10
Zumo natural de naranja mediano	1,45
Zumo natural de naranja grande	2,00
Batidos	1,15
Bitter	1,10
Vermonuth	1,75
Mosto	1,10
Vino tinto cosecha	0,85
Copa vino tinto crianza Rioja o Ribera del Duero	1,35
Copa vino tinto reserva Rioja o Ribera del Duero	1,65
Copa vino blanco Rueda Verdejo	1,35
Botella vino tinto cosecha	4,20
Botella vino tinto crianza Rioja o ribera del Duero	5,67



Botella vino tinto reserva Rioja o ribera del Duero	8,00
Botella vino blanco Rueda Verdejo	5,75
Botella de cava	8,00
Botella de sidra	5,40
<b><u>PULGAS</u></b>	
Tortilla española	1,05
Lomo	1,25
Morcilla	1,20
Chorizo	1,20
Anchoas	1,30
Queso tipo manchego	1,00
Jamón Serrano	1,20
Jamón york	1,00
Calamares	1,30
Bacon	1,05
Atún	1,05
<b><u>BOCADILLOS</u></b>	
Jamón Serrano	1,80
Lacón	1,75
Chorizo	1,50
Chorizo frito	1,85
Queso tipo manchego	1,75
Salchichón	1,65
Lomo plancha	1,80
Tortilla española	1,65
Tortilla francesa ( 2 huevos)	1,85
Calamares	1,80
Atún	1,80
Suplemento para bocadillos y montados (tomate, mahonesa, pimiento, etc...)	0,60
<b><u>RACIONES</u></b>	
Calamares a la romana	5,00
Patatas bravas o alioli	2,65
Ensaladilla rusa	3,80
Croquetas ración	4,50
Jamón serrano	4,35
Queso tipo manchego	4,50
Lomo plancha	4,90
Chorizo frito	4,50
Morcilla	4,50
Lacón	4,90
Callos	4,10
<b><u>SANDWICHES</u></b>	
Jamón York	1,30
Jamón York y Queso	1,65
Vegetal	2,30
Suplemento de sandwich con huevo	0,45
<b><u>SERVICIO DE COMEDOR</u></b>	
MENÚ COMPLETO: 1º plato, 2º plato, postre, bebida y pan	7,65
MEDIO MENU: 1º plato, postre, bebida y pan	5,40
MEDIO MENU: 2º plato, postre, bebida y pan	6,00



#### **ANEXO IV**

#### **PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMEDOR CON DERECHO DE SUBROGACIÓN**

<b><u>CATEGORÍA</u></b>	<b><u>JORNADA</u></b>	<b><u>ANTIGÜEDAD</u></b>	<b><u>TIPO CONTRATO</u></b>	<b><u>SALARIO BRUTO</u></b>
Cocinero	40 horas	01/10/2001	300	12.065,94
Camarero	40 horas	20/02/2004	100	16.639,68
Camarero	40 horas	01/10/2007	100	15.654,24
ASL	35 horas	29/10/1997	300	10.159,56

No existe ningún pacto aplicable a estos trabajadores.

