

**PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIO DENOMINADO
“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL EDIFICIO DE LA AGENCIA DE INFORMÁTICA Y
COMUNICACIONES DE LA COMUNIDAD DE MADRID” A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO SIMPLIFICADO
ORDINARIO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS**

CLÁUSULA 1.- INTRODUCCIÓN

De conformidad con lo establecido en el *Artículo 10 de la Ley 7/2005, de 23 de diciembre, de Medidas Fiscales y Administrativas (B.O.C.M. Nº 311, de 30 de diciembre de 2005)*, la **Agencia de Informática y Comunicaciones de la Comunidad de Madrid** (en adelante **ICM**), se configura como un ente público de los previstos en el *Artículo 6 de la Ley 9/1990, de 8 de noviembre, Reguladora de la Hacienda de la Comunidad de Madrid* que, perteneciendo a la Administración Institucional de ésta, cuenta con personalidad jurídica propia, plena capacidad jurídica y de obrar, y autonomía de gestión.

El referido precepto encomienda a ICM, entre otras, las funciones de 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 administración, mantenimiento y soporte de los equipos físicos y lógicos de tratamiento de la información y de las comunicaciones instalados en la misma, el desarrollo de aplicaciones informáticas y sistemas de información para la Comunidad de Madrid, y la dotación de infraestructuras físicas y lógicas de soporte a los sistemas de información y comunicaciones (*Artículo 10 - Tres - c*).

Debido a los servicios encomendados a ICM 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 esta Agencia tiene comprometidos con las Consejerías y demás organismos que integran la Administración de la Comunidad de Madrid, es por lo que la Agencia 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 c/ Embajadores, 181 de Madrid. Las instalaciones están previstas para la explotación del servicio de bar-cafetería, cocina y comedor y, al no contar ICM con los recursos necesarios para realizar la referida prestación, es por lo que procede contratar la explotación de dicho servicio.

CLÁUSULA 2.- OBJETO DEL CONTRATO

La explotación del servicio de bar-cafetería, cocina y comedor en autoservicio, incluido el abastecimiento de productos, para todo el personal al servicio de ICM, en su sede, de conformidad con lo establecido en el presente pliego y anexos al mismo.

CLÁUSULA 3.- INFORMACION DEL ADJUDICATARIO

Para garantizar el correcto funcionamiento del Servicio, el adjudicatario está obligado a proporcionar a ICM 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) mensuales y todos aquellos aspectos que puedan incidir en la calidad del servicio prestado.

CLÁUSULA 4.- PRECIOS DE ARTICULOS Y COMPOSICION

- 4.1** La relación de artículos del servicio de cafetería y comedor estará constituida, como mínimo, por los especificados en el Anexo II del presente pliego, así como por aquellos otros que el adjudicatario incluya en su oferta. Los precios unitarios ofertados por los licitadores no podrán exceder de los precios unitarios

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**

especificados en el Anexo II. Dichos precios comprenden todo tipo de impuestos, **a excepción del Impuesto sobre el Valor Añadido**, así como cualquier clase de gasto inherente a los mismos.

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

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

4.3 Composición de los menús:

4.3.1 Menú diario, que constará de, al menos, tres primeros platos a elegir uno, tres segundos platos a elegir uno, pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre a elegir entre cuatro variedades o café o infusión.

4.3.2 Menú dietético, se ofrecerá la opción de "menú de dieta" con primer plato, segundo plato, pan, bebida y postre o café o infusión.

4.3.3 Medio menú, compuesto por un plato de los segundos del menú o plato combinado, pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre o café o infusión.

4.4 Para la confección de los menús se seguirán los criterios de alimentación sana y equilibrada establecidos por la estrategia NAOS, el peso de las raciones no podrá ser inferior a los 200 gramos y deberán incluir todos los grupos de alimentos con las siguientes pautas:

- Al menos uno de cada tres primeros platos será a base de verduras, hortalizas o legumbres.
- Se ofrecerán hortalizas, verduras o legumbres como alternativa de guarnición en los segundos platos.
- Al menos una de las cuatro opciones de postre será fruta fresca, (entera o manipulada, como macedonia).
- Existirán siempre platos de pescado como opción de segundo plato.

CLÁUSULA 5.- GARANTIA DE UNA ALIMENTACION SALUDABLE

Los menús diarios que se sirvan deberán ser elaborados con materias primas de calidad, cuidando el equilibrio dietético.

La categoría comercial de los productos será siempre de calidad primera, etiqueta verde.

Tanto las carnes como las aves y los huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el código alimentario español, y la normativa que lo desarrolle siendo en todos los casos de categoría A1.

En el caso de carne de vacuno se utilizarán piezas de las categorías extra o primera.

Las verduras y hortalizas frescas serán de primera calidad, cocinadas o en ensaladas.

Los pescados, al igual que en los supuestos anteriores, se ajustarán a los requisitos establecidos por la normativa vigente y serán de clase A.

Será obligatorio incluir en el menú pescados azules o blancos.

Se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite), ofreciendo variación en la forma de preparación de los alimentos utilizando distintos procedimientos culinarios: asados, hervidos, parrilla, salteado, plancha, guisados, etc.

Los aderezos y aliños se realizarán con aceite de oliva virgen y se ofrecerá pan integral como alternativa al pan blanco.

Los platos combinados serán variados y entre las opciones a elegir siempre habrá alguno cardiosaludable, (ensalada o verdura y pollo o pescado a la plancha).

La inclusión en el menú de alimentos precocinados (pizza, lasaña, empanadillas, varitas de merluza, patatas fritas embolsadas, etc.), será excepcional.

CLÁUSULA 6.- HORARIO

- 6.1 Servicio de cafetería:** La cafetería se mantendrá en servicio de lunes a viernes laborables, entre las 8:00 horas y las 16:00 horas.
- 6.2 Servicio de desayunos en autoservicio:** Se realizará de lunes a viernes laborables, entre las 8:00 horas y las 11:30 horas.
- 6.3 Servicio de menú en autoservicio:** Se realizará de lunes a viernes laborables, entre las 13:30 horas y las 16:00 horas.
- 6.4 Carga y descarga:** 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 7.- CONDICIONES DE PRESTACION DEL SERVICIO

- 7.1** La cafetería estará destinada exclusivamente a la venta y degustación de los artículos propios del servicio de cafetería, no permitiéndose la instalación de máquinas recreativas, ni expendedoras de tabaco o alimentos, aunque la empresa adjudicataria tenga las preceptivas licencias y oportunas autorizaciones, tampoco podrá colocar carteles anunciadores ni propaganda, sin la previa autorización por escrito de ICM.
- 7.2** El adjudicatario 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 ICM, el mismo día o el día siguiente hábil, acompañando a la misma un informe sobre la reclamación planteada.
- 7.3** Con el objeto de poder localizar en todo momento al *Responsable del Servicio* y al *Coordinador del Servicio*, la empresa adjudicataria pondrá a disposición de los mismos algún medio de comunicación directo, tales como dispositivos de telefonía móvil.
- 7.4** El adjudicatario deberá contar con los seguros correspondientes para cubrir las responsabilidades que puedan derivarse de la ejecución del contrato.
- 7.5** El adjudicatario se obligará a desarrollar y aplicar sistemas permanentes de autocontrol alimentario, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y los procesos posteriores a los que se va a someter el alimento, tal y como establece la normativa vigente en materia de higiene alimentaria.

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 ICM. Todos los gastos ocasionados por los precitados controles sanitarios, serán por cuenta del contratista.

Con independencia de esos controles, ICM 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.

- 7.6** 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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**

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 la Agencia.

- 7.7** 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 ICM a instar la **resolución** del contrato. El *Responsable del Contrato* de ICM, determinará el grado de definición y el plazo que estime necesario para su correcto cumplimiento.
- 7.8** El adjudicatario deberá disponer de una cocina central en Madrid capital, para poder dar servicio de comidas en caso de avería técnica o problemas con la instalación que dificulten cocinar en el centro temporalmente.
- 7.9** 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, tickets comedor, con el objetivo de que el proceso de pago sea lo más ágil, fiable, seguro y cómodo.

CLÁUSULA 8.- INSTALACION, MOBILIARIO Y ENSERES

- 8.1** El adjudicatario está obligado al mantenimiento en perfecto estado de limpieza y conservación de los locales, instalaciones, equipamiento, muebles, enseres y aparatos propiedad de ICM que se relacionan en el Anexo I al presente pliego, debiendo proceder el adjudicatario a su reposición cuando sea necesario y a devolverlos en perfecto estado de conservación al término del contrato. Asimismo, dará cuenta de las reparaciones a efectuar en ellos, que serán de su cargo.
- 8.2** El adjudicatario, previa autorización escrita de ICM, 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.
- 8.3** Los utensilios de cocina y el menaje, deberán ser aportados por el adjudicatario.

CLÁUSULA 9.- SUMINISTROS DE AGUA, ELECTRICIDAD Y GAS

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

CLÁUSULA 10.- PERSONAL

- 10.1** La empresa adjudicataria estará a lo dispuesto en el *Artículo 43 "Subrogación Convencional en Colectividades" del Convenio Colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas (Restauración) vigente en la Comunidad de Madrid para los años 2011-2013, publicado en el BOCM el 3 de marzo de 2012.*
- 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, figuran relacionados en el documento que se encuentra a disposición de los licitadores para su consulta en la Dirección de Seguridad Corporativa de ICM, y que podrán retirar siempre que se comprometan por escrito a guardar secreto sobre toda la información a la que tengan acceso, según lo dispuesto en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

- 10.2** El adjudicatario deberá disponer, por su cuenta, del personal suficiente para atender el servicio de cafetería, así como aquel otro que precise emplear en casos excepcionales, basándose en los criterios de rapidez y pulcritud. Si ICM 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, el *Responsable del Contrato* de ICM, podrá solicitar el cambio, poniéndolo en conocimiento del adjudicatario, debiendo éste, en el plazo de un mes, proceder a la sustitución o contratación.
- 10.3** El personal que lo requiera deberá estar en posesión del carnet oficial de manipulador de alimentos, y vestir la uniformidad de uso obligatorio en este tipo de servicios. Además el adjudicatario proporcionará a su personal los medios de seguridad que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos.
- 10.4** 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 ICM, ni exigirse a ésta responsabilidad alguna, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios.
- 10.5** El contratista, en la primera semana de ejecución del contrato, deberá aportar al *Responsable del Contrato* designado por ICM, 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.

CLÁUSULA 11.- RESPONSABLE Y COORDINADOR DEL SERVICIO

- 11.1** El contratista designará un **Responsable del Servicio** ante ICM.
- Éste Responsable se encontrará en permanente contacto con el personal designado por la Dirección de ICM, a los efectos que se señalan en la *Cláusula 19 del Pliego de Cláusulas Jurídicas*.
- El licitador propuesto como adjudicatario, con carácter previo a la adjudicación del contrato, deberá aportar "Curriculum Vitae" del Responsable del Servicio, que deberá presentar debidamente cumplimentado y firmado por la persona que ostente la representación, especificando su cualificación profesional (con detalle de categoría, titulación y actividad profesional).
- 11.2** El adjudicatario, a través del *Responsable del Servicio* y con la periodicidad que ICM 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 ICM 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 ICM 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 ICM para instar la **resolución** del contrato.

11.3 Coordinador del Servicio: El contratista designará, de entre los miembros del equipo adscrito al servicio, un Coordinador del Servicio.

CLÁUSULA 12.- PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

El adjudicatario se obligará a guardar el secreto profesional, en todo momento, sobre los datos e información de ICM a los que tenga acceso como consecuencia de la ejecución del contrato, y no permitirá que dicha información se transfiera o que terceras personas tengan acceso a ella. Esta obligación de confidencialidad permanecerá en vigor aún después de haber finalizado la vigencia del contrato.

El adjudicatario se comprometerá a no suministrar información ni a revelar o ceder datos o documentos a terceros, o copia de los mismos, proporcionados por ICM para cualquier uso no previsto como necesario en el presente contrato, así como a cumplir en todo momento la legislación existente en materia de protección de datos.

El contratista declara expresamente quedar obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la *Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal*. Igualmente declara expresamente que conoce y está obligado al cumplimiento de lo dispuesto en el *Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, aprobado por Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre*.

En todo caso, el adjudicatario estará sujeto a los estándares y normas establecidas por ICM en relación a las medidas de seguridad de accesos de usuarios a aplicaciones y en lo relativo al tratamiento de datos de carácter personal.

Los datos personales recogidos podrán ser incorporados y tratados en el fichero **PROVEEDORES**, cuya finalidad es la solicitud de ofertas, selección y compra de bienes y servicios requeridos tanto por ICM como por la C.M., inscrito en el Registro General de Protección de Datos de la APD, y no podrán ser cedidos salvo en los supuestos previstos en la Ley. El responsable del fichero es ICM, y la dirección donde el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante el mismo es la *calle Embajadores Nº 181, de Madrid*, todo lo cual se informa en cumplimiento del *Artículo 5 de la LOPD*.

CLÁUSULA 13.- PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de **VEINTICUATRO MESES (de 1 de mayo de 2015 a 30 de abril de 2017)**.

Si en la fecha de inicio de la ejecución, los trabajos objeto del contrato no hubieran comenzado y no se pudiera contar en tal fecha con la disponibilidad del equipo necesario para la atención de los mismos, ICM quedará facultada para instar la **resolución** del contrato.

CLAUSULA 14.- CONSULTAS TÉCNICAS SOBRE EL PLIEGO

Durante el periodo de licitación, y ante cualquier duda o necesidad de aclaración sobre cuestiones referidas a las especificaciones recogidas en el presente Pliego de Cláusulas Técnicas, así como para obtener copia del documento a que se refiere el Apartado 10.1 de la Cláusula 10 del presente pliego o para visitar las dependencias en las que se prestará el servicio, los licitadores podrán dirigirse a: ICM

*Dirección de Seguridad Corporativa
C/ Embajadores, nº 181
28045 - Madrid
Tel.: 91 580 50.00
Horario de Consultas: 10:00 a 14:00h, de lunes a viernes*

ANEXO I

AL PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO
 DE SERVICIOS DENOMINADO **"EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL EDIFICIO DE LA AGENCIA DE
 INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES DE LA COMUNIDAD DE MADRID"**

MOBILIARIO Y ENSERES

Unidades	Descripción	Marca y modelo
2	CÁMARAS FRIGORÍFICAS DE CONSERVACIÓN	ZANUSSY
1	CÁMARA BOTELLERO	ZANUSSY
1	CÁMARA DE FRIO PARA CONSERVACIÓN	
1	CÁMARA POSTRES Y BEBIDAS y CÁMARA INFERIOR	ZANUSSY
1	ARMARIO CONGELADOR DE 2 PUERTAS	ZANUSSY
2	ARMARIOS NEUTROS	ZANUSSY
1	FABRICADOR HIELO PULSAR P15	
1	CALENTADOR DE GAS	VAILLANT
1	TERMO ELECTRICO 15 l	ARISTON
1	SENO BAÑO MARÍA (2)	ZANUSSY
1	SENO BAÑO MARÍA (4)	ZANUSSY
1	ARMARIO CALIENTE	ZANUSSY
1	ISLA REFRIGERADA PARA BUFETT DE ENSALADAS	ENOFRIGO
1	LAVAVAJILLAS NHT8 DE CAPOTA	ELECTROLUX
1	LAVAVAJILLAS CLAJOSA SAB F8SE ACERO INOX	
3	MICROONDAS	PANASONIC
3	MICROONDAS 700W 20L COLOR INOX. LAVABO MODELO FORMA Y MUEBLE MADERA LACADO BLANCO	
2	NEVERAS DE ACERO	LIEBHERR
2	CARROS BANDEJEROS DE 12	
2	CARROS BANDEJEROS DE 24	
2	CARROS DE CUATRO BALDAS EN ACERO	
1	CARRO DE TRES BALDAS EN PVC	
2	ESTANTERIA DE MADERA	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**

1	ESTANTERÍA BANDEJERA	ZANUSSY
29	MESAS	
118	SILLAS	
1	FREGADERO 1 SENO	
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	SIEMENS
1	CALIENTA LECHE	
1	VITRINA EXPOSITORA	
	BLOQUE COCINA:	
	- 6 FUEGOS DE VARIAS MEDIDAS	
	- 1 PLANCHA	
	- 1 FREIDORA DOBLE	
	- 1 MARMITA	
1	- 1 HORNO	ZANUSSY
1	HORNO DE CONVECCIÓN	ZANUSSY
1	CAMPANA EXTRACTORA DE DOS SALIDAS	
1	CORTADORA DE FIAMBRES	
1	BRAZO BATIDOR	SAMMY
30	PINZAS DE SERVIR MESA	
18	PINZA DE HIELO	
3	PALA PASTA	
3	CAZOS	
3	CUBETERAS DE HIELO INX.	
JARRAS		
1	J. LECHE GRANDE C/. TAPA	
2	J. LECHE MEDIANA	
4	J. LECHE PEQUEÑA	
31	TERMO MOVIL 1,90L. INX. VALIRA	
VAJILLA		
1259	PLATOS	
320	BOLS.	
404	VASOS	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**

1310	CUBIERTOS	
178	TAZAS	
VARIOS		
236	BANDEJAS AUTO-SERVICIO	
12	CUBRE PLATOS	
2	EXTERMINADOR INSECTOS	
2	BANDEJAS DE CAMARERO	
26	COMBOY 4/P ACCERO	
2	BANDEJAS DE BOLLOS	
3	MARMITAS	
10	OLLAS	
70	CUBETAS	
BAÑOS		
20	GASTRONOR 30X50X10	
20	GASTRONOR 30X50X20	
40	GASTRONOR 30X50X5	
20	GASTRONOR 30X25X20	
CAZOS		
4	CAZO C 10	
6	BARILLAS	
6	ESPUMADERAS	
2	ARAÑAS	
1	COLADOR CHINO 22 CM	
12	BOQUILLA ADORNO INX. LUMINAR	
1	MANGA REPOSTERIA NYLON 55	
4	COLADOR CHINO 24 CM	
MAQUINARIA		
1	TOSTADOR DE PAN	
1	TERMOMETRO DIGITAL	
1	MOLDEADORA DE PATATAS	
13	PLAQUES OVALADOS	
3	CHINOS	
8	PLACAS OVALADAS	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**

DECORACION		
3	PIVOTES LINEA AUTO	
1	ATRIL	
1	CUERDA AZUL	
1	ESTANTERIA AUTO-MADERA	
VARIOS COCINA		
2	CUCHILLO CEBOLLERO 12 30 NEGRO	
3	CAZUELA BAJA Nº 36	
1	MANDOLINA ACERO BC 38	
8	PLACAS PASTELERAS	
4	PAELLERAS 15R.	
6	MOLDES PUDING	
40	FRANERA INX, DE 7	
5	FIBRA 40X30X2 VERDE/AZUL	
2	CUCHILLO GOLPE 412-12 ROJO/AMR..	
1	CUCHILLO GOLPE 412-10 VERDE	
2	PELADOR PATATAS	
4	PUNTILLAS	
4	CUCHILLOS DE GOLPE M/L.	
1	SARTEN PARISINA 2 ASAS 40 CM.	
HERMETICOS		
1	HERMETICO 17*16*15	
2	HERMETICO 26*16*15	
11	HERMETICO 32*17*15	
77	HERMETICO 32*26*15	
4	CUBETA 53*39*15	
2	C. 1172 30 LT C/T 530X396X159	
6	C. 1173 40 LT C/T 530X396X225	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**

ANEXO II

AL PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DENOMINADO **"EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL EDIFICIO DE LA AGENCIA DE INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES DE LA COMUNIDAD DE MADRID"**

LISTA DE PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS

SERVICIO	PRECIO UNITARIO IVA no incluido
Nº 1 DESAYUNOS NORMALIZADOS	
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.	1,20 €
Desayuno anterior más zumo de naranja natural.	2,00 €
Vaso de Leche, café solo, cortado, con leche, descafeinado, infusiones o cacao soluble con montado, pulga o pincho.	1,50 €
Desayuno anterior más zumo de naranja natural.	2,30 €
Nº 2 CAFÉ E INFUSIONES	
Vaso de Leche, café solo, cortado, con leche, descafeinado, infusiones o cacao soluble.	0,65 €
Nº 3 CHURROS Y BOLLERÍA	
Churros (3), Porras (2), bollería variada, (Suizo, Croissant, Ensaimada, Bizcocho, Napolitana o equivalentes), Tostada con/sin mantequilla y mermelada.	0,60 €
Nº 4 REFRESCOS Y APERITIVOS	
Caña de cerveza, botella de cerveza (1/5), agua mineral, gaseosa.	0,65 €
Refresco de cola, naranja, limón, tónica, zumo de naranja natural, zumos variados.	0,80 €
Mosto, Valdepeñas o similar (copa), Rioja o Ribera de Duero, Sidra (vaso).	0,75 €
Bitter, vermut, Jerez.	0,90 €
Nº 5 MONTADOS, PULGAS Y PINCHOS	
Tortilla española, montado de lomo, chorizo, jamón york o equivalentes.	0,90 €
Nº 6 BOCADILLOS Y SANDWICHES	
Jamón serrano, jamón york, chorizo, queso, tortilla española, tortilla francesa, calamares, pepito de ternera, o equivalentes.	1,60 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**

SERVICIO	PRECIO UNITARIO IVA no incluido
Nº 7 PLATOS COMBINADOS / MENUS	
Plato combinado, pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre o café o infusión	5,50 €
Medio menú, compuesto por un plato de los segundos del menú, pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre o café o	5,50 €
Menú diario, compuesto por un primer plato, un segundo plato, pan, bebida, (agua mineral, vino, cerveza o refresco), y postre o café o	6,40 €
Menú dietético, con primer plato, segundo plato, pan, bebida y postre o café o infusión.	6,40 €

*El Consejero-Delegado de la Agencia
de Informática y Comunicaciones de la C.M.*

Fdo.: Blas Labrador Román



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000971534363874915661**