



Comunidad de Madrid

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN 4 CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (4 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 mayo de 2016.

CLÁUSULA TERCERA.- Lugar de Prestación.

El servicio se prestará en los siguientes centros/lotes:

- 1 Centro de Mayores Alcalá de Henares
- 2 Centro de Mayores Aluche
- 3 Centro de Mayores San Cristóbal de los Ángeles
- 4 Centro de Mayores San Lorenzo de El Escorial

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.

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



Comunidad de Madrid

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 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



Comunidad de Madrid

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 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.
 - 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.



Comunidad de Madrid

- 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.
- n) Se deberá aplicar el R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

En concreto, cualquier socio o comensal autorizado podrá solicitar información al personal de la cafetería o el servicio de comedor, sobre el posible contenido alergénico en cualquiera de los menús ofertados. El personal de la cafetería o el servicio de comedor tienen la obligación de informar sobre el contenido alergénico en cualquiera de los menús ofertados.

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.



Comunidad de Madrid

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 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



Comunidad de Madrid

veces como sea necesario y, en todo caso, diariamente.

- 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.



Comunidad de Madrid

- 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.
- 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 de 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 del contrato, podrá realizar con medios propios o ajenos las visitas y auditorías 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 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. La empresa adjudicataria dispondrá de un teléfono móvil disponible, de lunes a domingo, en horario de 9:00 a 21:00 horas

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.

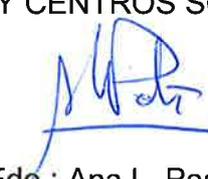
El Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto deberá informar por escrito a la dirección del centro de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio, en un plazo no superior a dos días.

En Madrid, a 23 de febrero de 2016

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.:

LOTE 1

CENTRO DE MAYORES

ALCALÁ DE HENARES



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES ALCALÁ DE HENARES

DIRECCIÓN: C/ Damas, 4. Alcalá de Henares. 28801 Alcalá de Henares

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:

- De 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:30 de lunes a domingo

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- De 13:00 a 15:00 horas de Lunes a Domingo

CALENDARIO DE APERTURA.

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

Se podrá cerrar todos los sábados del año a las 18,00h (excepto actividad programada).

En agosto, una vez garantizado el menú diario, se podrá cerrar la cafetería a partir de las 16,00 horas.

Periodo de vacaciones: Un mes entre el 1 de julio y el 31 de agosto

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 76 m².

NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2015: 22.813

NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2015: 19.290 socios



ANEXO II – LISTA DE PRECIOS

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
ALCALÁ DE HENARES
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO	0,60
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,70
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,75
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO MÁQUINA, NESCAFÉ O LA ESTRELLA (CAÑA)	0,75
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,65
VASO DE LECHE 250 CL.	0,70
INFUSIONES DE MARCA	0,45
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	0,70
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,60
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,65
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,70
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,70
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	0,70
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,65
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	----
YOGUR	0,55
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,35
DESAYUNO CON CHURROS O PORRAS	1,35
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahon, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	0,80
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahom, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	0,80
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,80
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	----
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	0,65
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	0,60
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,60
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,60
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	----
BOTELLA DE VINO (3/4L.)	3,00
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,60
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,66



**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
ALCALÁ DE HENARES
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2016**

BOTELLÍN DE SIDRA	0,85
CHATO DE MORILES O MONTILLA O JEREZ CON APERITIVO	0,70
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,70
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	----
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	0,90
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	0,90
REFRESCOS NARANJUA, LIMÓN, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Tónica)	0,90
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,90
ACUARIUS, NESTEAC, RADICAL	0,90
GASEOSA 1 L.	1,00
GASEOSA ½ L.	0,70
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	0,95
ANISETES ESPECIALES	1,00
BRANDY FUNDADOR 103, SOBRERANO	1,00
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III	1,40
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,00
GINEBRA LARIOS	1,25
RON NEGRITA O BACARDI	1,25
WHISKY DYC	1,70
1/2 WHISKY DYC	----
WHISKY DYC CON REFRESCO	----
WHISKY ESCOCES	2,15
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	2,30
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
PINCHO DE TORTILLA	1,10
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	1,25
BOCADILLO DE BACON O LOMO	1,95
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,50
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO O QUESO	2,10
BOCADILLO DE FIAMBRE	1,50
PEPITO DE TERNERA	1,70



**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
ALCALÁ DE HENARES
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2016**

RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	2,00
RACIÓN DE CALAMARES	2,90
RACIÓN DE CROCRETAS (10 unidades)	1,80
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	----
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,30
SANDWICH MIXTO	1,25
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	1,50
SANDWICH VEGETAL	1,70
MENÚ OBLIGATORIO: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA	4,50
MENÚ DE RÉGIMEN : 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA	4,50



ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE, según relación presentada por la AYDA URSAIU el día 29 de Enero de 2016.

CATEGORÍA	JORNADA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CÓDIGO CONTRATO
TITULAR	<u>COMPLETA</u>	<u>2009</u>	ADJUDICATARIO	
CAMARERA	<u>HO HORAS</u>	<u>15.02.200</u>	EMPLEADO	<u>h01</u>
CAMARERA	<u>HO HORAS</u>	<u>16.12.2014</u>	EMPLEADA	<u>h01</u>
- Plus				

Dauro
29.01.2016

LOTE 2
CENTRO DE MAYORES
ALUCHE



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DEL "CENTRO DE MAYORES DE ALUCHE"

DIRECCIÓN: C/ CAMARENA, 181. 28047 MADRID

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:

- De 9:00 a 13:30 y de 16:00 a 19:30 de Lunes a Viernes y domingos
- De 9:00 a 15:30 sábados

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- De 13:30 a 15:00 h. de Lunes a Domingo

CALENDARIO DE APERTURA.

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

Los sábados se cerrará a partir de las 15,30 horas, una vez garantizado el menú diario.

Del 16 de julio al 31 de agosto: se cerrarán todas las tardes a partir de las 15,30 horas una vez garantizado el menú diario.

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 210,3m²

NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2015: 9.236

NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2015: 19.328 socios



ANEXO II LISTA DE PRECIOS

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES ALUCHE
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO	0,55
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,60
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,65
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO MÁQUINA, NESCAFÉ O LA ESTRELLA (CAÑA)	0,65
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,55
VASO DE LECHE 250 CL.	----
INFUSIONES DE MARCA	0,45
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	0,95
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,55
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,55
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,75
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,55
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	0,70
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,40
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	0,70
YOGUR	0,55
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,18
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahon, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	0,75
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	0,65
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,70
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	----
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	----
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	----
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,55
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,40
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	0,90
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,40
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,55
BOTELLÍN DE SIDRA	0,80
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,80
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,80



**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES ALUCHE
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2016**

VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	----
VERMOUTH OTRAS MARCAS CON APERITIVO	0,80
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	----
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Tónica)	0,80
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,90
ACUARIUS, NESTEAC, RADICAL	1,05
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANIÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	0,95
ANISOTES ESPECIALES	1,05
BRANDY FUNDADOR 103, SOBRERANO	1,05
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III	----
PONCHE SOTO O CABALLERO	0,95
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,25
RON NEGRITA O BACARDY	----
WHISKI NACIONAL	1,25
1/2 WHISKI DYC	----
WHISKY DYC CON REFRESCO	----
WHISKY ESCOCES	----
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	2,40
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	----
PINCHO DE TORTILLA	----
DILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	----
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	----
BOCADILLO DE QUESO	----
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	3,10
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	4,25
RACIÓN DE CALAMARES	2,35
RACIÓN DE CROCRETAS (10 unidades)	1,95
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	1,95
SANWICH MIXTO	----
MENÚ OBLIGATORIO: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA	4,50
MENÚ DE RÉGIMEN : 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA	4,50



ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE según relación presentada por la empresa Central de Catering Servicatering, S.L. el día 02 de Febrero de 2016.

CATEGORÍA	HORAS/SEMANA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CÓDIGO CONTRATO
Camarero/a	40 h.	27/01/09	Indefinido	100
A.S.L.	40 h	19/03/07	Indefinido	100
Cocinero/a	40 h	19/11/03	Fijo Discontinuo	300
Camarero/a	25 h	05/10/15	D. Determinada	501
* Plus				

FECHA, FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA



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

LOTE 3

CENTRO DE MAYORES

SAN CRISTÓBAL

DE LOS ÁNGELES



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES SAN CRISTÓBAL DE LOS ÁNGELES

DIRECCIÓN: C/Benimamet, nº 117. 28021 Madrid

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:

- De 9:00 a 13:45 y de 15:00 a 19:00 De lunes a domingo

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- De 14:00 a 15:00 De lunes a domingo

CALENDARIO DE APERTURA.

Días de cierre: 24,25 y 31 de Diciembre, 1 de Enero.

Por limpieza general y desinfección, cuando la dirección lo considere oportuno.

Periodo de vacaciones:

15 días del mes de Agosto.

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 40 m²

NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2015: 13.176

NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2015: 2.550 socios



ANEXO II

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
SAN CRISTÓBAL DE LOS ÁNGELES
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO	0,80
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,95
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	----
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO MÁQUINA, NESCAFÉ O LA ESTRELLA (CAÑA)	0,85
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,75
VASO DE LECHE 250 CL.	----
INFUSIONES DE MARCA	0,65
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,05
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA EN PORCIONES	1,05
TOSTADA BARRITA CON ACEITE EN PORCIONES	----
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	----
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	1,05
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	----
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,90
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	----
YOGUR	----
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA, 2 CHURROS, 1 PORRA O TOSTADA	----
CHURROS (4)	1,30
PORRAS (2)	0,80
PORRA (Unidad)	0,40
CHURROS (Unidad)	0,35
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahon, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	1,00
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahon, Aguila, San Miguel, Cruz Campo)	0,80
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,85
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	----
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	0,80
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahon, Aguila, etc.)	0,70



CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,80
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,55
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	----
BOTELLA DE VINO DE LA CASA	----
BOTELLA DE VINO CRIANZA	----
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	----
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	1,00
BOTELLÍN DE SIDRA	1,20
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,90
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,90
VERMOUTH CON APERITIVO	1,05
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	1,05
REFRESCOS NARANJUA, LIMÓN, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Tónica)	1,00
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,00
ACUARIUS, NESTEAC, RADICAL	----
BOTELLA DE GASEOSA 1L.	1,50
BOTELLA DE GASEOSA 1/2L.	0,80
BOTELLA DE AGUA 33 CL	----
BOTELLA DE AGUA 55 CL	----
BOTELLA AGUA LITRO	----
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANIÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,30
ANISETES ESPECIALES	1,30
BRANDY FUNDADOR 103, SOBRERANO	1,50
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III	1,55
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,40
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,45
RON NEGRITA O BACARDY	1,45
WHISKI DYC	1,80
1/2 WHISKI DYC	1,30
WHISKY DYC CON REFRESCO	3,50
WHISKY ESCOCES	2,70
WHISKY ESCOCES 1/2	1,80
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS NACIONALES	3,50
COMBINADOS: CUBAL IBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS DE IMPORTACION	----



RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,20
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	----
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	1,50
PINCHO DE TORTILLA	1,10
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,75
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO O QUESO	2,15
BOCADILLO DE BACON O LOMO	1,80
PEPITO DE TERNERA	2,50
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	1,50
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	2,00
SANDWICH VEGETAL	1,65
MENÚ OBLIGATORIO- 1º Y 2º PLATO, PAN, POSTRE Y AGUA	4,50
MENÚ DE RÉGIMEN - 1º Y 2º PLATO, PAN, POSTRE Y AGUA	4,50



ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE, según relación presentada por la empresa M^a del Mar Calvo Martínez el día 1 de Febrero de 2016.

CATEGORÍA	JORNADA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CÓDIGO CONTRATO
TITULAR	40 horas		ADJUDICATARIO	
Cocinera	40 horas	1/5/2014	Indefinido	401
Ayudante de camarera	40 horas	23/4/2007	Indefinido	100
* Plus				

FECHA, FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

 1 febrero 2016
PVE 52440226-5

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

LOTE 4

CENTRO DE MAYORES

SAN LORENZO DE EL ESCORIAL



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES SAN LORENZO DE EL ESCORIAL

DIRECCIÓN: Juan de Austria, 1. 28200 San Lorenzo de El Escorial

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:

- De 9:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:30 de Lunes a Domingo

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- De 14:00 a 15:30 De lunes a domingo

CALENDARIO DE APERTURA.

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

Periodo de vacaciones: 1 al 31 de agosto

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 90 m²

NÚMERO DE COMIDAS ESTIMADAS PARA EL AÑO 2016: 2.500

NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2015: 2.966 socios



ANEXO II

**SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
SAN LORENZO DE EL ESCORIAL
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS AÑO 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (NESCAFÉ O LA ESTRELLA)	0,58
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	0,80
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,80
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,80
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	0,80
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,80
VASO DE LECHE 250 CL.	0,85
INFUSIONES DE MARCA	0,70
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,50
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	1,00
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,20
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,90
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,90
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	1,00
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,70
BOLLERIA ESPECIAL DIABÉTICOS	0,80
YOGUR	0,50
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,60
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
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)	1,00
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	1,20
CERVEZA GRIFO TUBO CON APERITIVO	1,20
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO	0,80
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO	1,00
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	1,00
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,90
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	1,50
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	1,00
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	1,50
BOTELLÍN DE SIDRA	1,00



CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	1,50
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	1,50
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,50
VERMOUTH OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,00
BITTER CON O SIN ALCOHOL	1,00
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	1,00
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,50
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	1,50
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,50
ANISES ESPECIALES	2,00
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	1,50
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	1,50
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,50
GINEBRA RIVES O LARIOS	2,00
RON NEGRITA O BACARDI	2,00
WHISKY NACIONAL	2,00
WHISKY NACIONAL 1/2	---
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	2,50
WHISKY ESCOCES	3,00
WHISKY ESCOCES 1/2	2,50
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	2,50
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	1,20
PINCHO DE TORTILLA	1,00
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,50
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	2,50
BOCADILLO DE QUESO	2,50
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	3,50
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	3,50
RACIÓN DE CALAMARES	3,50
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	4,00
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	1,00
SANDWICH MIXTO	1,50
MENÚ OBLIGATORIO: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA	5,00
MENÚ DE RÉGIMEN: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA	5,00



ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

La cafetería del Centro de Mayores San Lorenzo de El Escorial permanece cerrada desde diciembre de 2008.

Se estima que la necesidad mínima de atención para el Servicio de Cafetería del Centro es de 1 trabajador a jornada completa y 1 a media jornada.

*

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)