



Comunidad de Madrid

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN CINCO CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (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 del/los Centro/s donde se realizará la prestación del servicio.

CLÁUSULA SEGUNDA.- Plazo de Ejecución.

24 meses desde la formalización del contrato.

Se estima como fecha de inicio el 1 de diciembre de 2016.

CLÁUSULA TERCERA.- Lugar de Prestación.

El servicio se prestará en el/los Centros reseñados en el Anexo I de este Pliego.

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, 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.

CLÁUSULA QUINTA.- Descripción del servicio.

El servicio consiste en la explotación de la cafetería-comedor de que dispone el/los Centro/s descritos en el Anexo I del presente pliego y tiene como finalidad la expedición de los distintos artículos y consumiciones propios del citado negocio, con sujeción a la lista de artículos y



Comunidad de Madrid

precios especificada en el denominado Anexo II.

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.

CLÁUSULA SEXTA.- Horario y calendario.

El horario y calendario figura en el Anexo I de este pliego.

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

Si el contratista necesitase permanecer en el Centro durante más tiempo, deberá solicitar autorización a la Dirección.

CLÁUSULA SÉPTIMA.- Condiciones del Servicio.

- a) 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, salvo que obre en poder de la Dirección del Centro certificados expedidos por el Servicio Técnico Oficial con una antigüedad inferior a 6 meses, en cuyo caso, entregará una copia al adjudicatario del contrato.



Comunidad de Madrid

Además será obligatorio pasar revisiones anuales una vez 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.

En la anualidad en que esté prevista la finalización del contrato, el adjudicatario realizará la revisión anual por el Servicio Técnico Oficial un mes antes de que finalice el contrato.

Si existiese la necesidad de reparar o mejorar el rendimiento de algún equipo antes del inicio de la ejecución del contrato, 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, se pondría a disposición del adjudicatario.

Si un equipo se estropea definitivamente durante la ejecución del contrato, 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.

En cualquier caso, si el equipo tiene una antigüedad superior a 20 años, la Agencia Madrileña procederá a su sustitución.

- b) 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.
- c) Las instalaciones son de uso exclusivo para la prestación del servicio definido en el objeto del contrato. Las normas para la utilización del local de cafetería 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 de la cafetería, ni fuera de las instalaciones propias de la misma.
 - El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre el local, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.
- d) Semanalmente se expondrá en sitio perfectamente visible para los usuarios el cuadro de menús correspondiente a esa semana.



Comunidad de Madrid

- e) 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) El adjudicatario podrá incluir otros artículos en su oferta. 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.
- i) El adjudicatario deberá mantener existencias permanentes de los artículos y consumiciones básicos que figuren en la lista establecida.
- j) La lista de precios de los productos de cafetería se colocará en sitio perfectamente visible.
- k) 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.
- l) 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. La realización de las obras serán comunicadas a la empresa adjudicatario con 2 meses de antelación.

CLÁUSULA OCTAVA.- Medios Personales.

El personal será el suficiente para la correcta prestación del servicio durante toda la vigencia del contrato 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 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



Comunidad de Madrid

II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

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.

El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los usuarios el debido respeto.

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.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las normas en el Convenio Colectivo que le sea de aplicación, entre ellas las de posible subrogación. A tal efecto se incorpora en el Anexo III la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores que en la actualidad prestan sus servicios.

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, permiso, accidente o cualquier otra situación que pudiera surgir, quedando obligada la empresa adjudicataria a notificar al Director del centro o persona en quien delegue nombre de la persona que sustituye, período de sustitución y nombre de la persona a quien sustituye.

Al inicio y a la finalización del contrato, y siempre que se produzca la sustitución de algún efectivo o a requerimiento del Director de los trabajos o del Área de Contratación de la Agencia Madrileña de Atención Social, la empresa adjudicataria comunicará la relación de los trabajadores contratados adscritos a la ejecución del contrato indicando su categoría profesional, jornada, antigüedad, salario base, complementos o pluses debidamente cuantificados, costes sociales y convenio colectivo al que se encuentran acogidos.

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



Comunidad de Madrid

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.

La Agencia Madrileña de Atención Social aporta para la ejecución del contrato el local, con la superficie especificada en el Anexo I, así como la maquinaria, equipos y menaje necesarios para la prestación del servicio.

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.

El adjudicatario se obliga a mantener todo ello en el mejor estado de limpieza y conservación, así como 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.

Asimismo durante la ejecución del contrato 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.

Un mes antes de la finalización del contrato, y después de que el SAT oficial emita el informe correspondiente a la revisión anual (apartado a) de la cláusula séptima del presente pliego), se realizará una revisión del Inventario de equipo, material y menaje proporcionado por el AMAS, levantando un acta en la que conste si algún equipo, material o menaje que figure en el inventario se encontrase deteriorado, debiendo el contratista proceder, en su caso, a su reparación o reposición. En caso de no proceder a la reparación o reposición su importe le será deducido al adjudicatario de la garantía.

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.

CLÁUSULA DÉCIMA.- Obligaciones del Contratista.

1. 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.
2. Expende el correspondiente ticket con carácter previo al cobro de las consumiciones.



Comunidad de Madrid

3. 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.
4. 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.

Además de la limpieza diaria deberá realizar una limpieza semanal de 7 horas fuera del horario de prestación especificado en la cláusula sexta, así como aquellas que haya podido ofrecer el adjudicatario como mejora de su oferta.

5. Indemnizar los daños que el contratista pueda producir a terceros en el desempeño de su actividad.
6. 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.
7. Recibir las mercancías utilizando las puertas habilitadas a tal fin y sólo a dichos efectos, que permanecerán cerradas el resto del tiempo.
8. 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.
9. 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.
10. No podrá utilizar el nombre del Centro en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
11. 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.
12. El contrato se entiende aceptado a riesgo y ventura del contratista.
13. 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.
14. Para la utilización de mesas o espacios del centro, para dar servicio a eventos contratados por los socios, deberá tener la autorización de la Dirección del Centro.



Comunidad de Madrid

15. Será por cuenta del contratista el suministro de materiales de limpieza o higiene que precise para prestar los servicios a los que está obligado.
16. 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.
17. 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.

• Dirección de los Trabajos

La dirección de los trabajos corresponde al Director/a del Centro, que 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.

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 Director del Centro, sin menoscabo de otras competencias recogidas en el contrato, realizará el seguimiento del adecuado cumplimiento de Pliego de Prescripciones Técnicas en las áreas y mediante las actividades y cronología siguientes:

- Semanalmente, vigilará perfecto estado de limpieza de las instalaciones, de las zonas de barra, cocina y anexos (zona de recepción de mercancías, almacenes y evacuación de basuras), así como la realización de las 7 horas de limpieza fuera del horario de prestación del servicio especificado en la cláusula 6ª o mejora ofertada por el adjudicatario, en su caso.
- Mensualmente, comprobará el estado de conservación de enseres, instalaciones, aparatos accesorios y material. Igualmente comprobará que todos los productos y enseres están correctamente colocados en los almacenes de cocina y que no existen zonas de almacenaje fuera de las instalaciones propias de la cafetería.
- Trimestralmente, verificará el menaje existente mediante la realización de un inventario.
- Igualmente, recibirá y custodiará la copia de los Registros del Plan de Autocontrol especificados en la cláusula undécima del presente Pliego una vez cumplimentados por el concesionario

La información recogida se registrará en la/s Ficha/s del Seguimiento del Contrato de Explotación del Servicio de Cafetería y Comedor (Anexo V).

• Responsable del Servicio

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, correo electrónico y teléfono móvil disponible del Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, a efectos de la coordinación



Comunidad de Madrid

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 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.

- **Reuniones de seguimiento**

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.

En Madrid, a 06 de julio de 2016

ADJUDICATARIO. LOTE 1

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y
PROGRAMAS

FDO.:

FDO.: Casilda Méndez Magán

ADJUDICATARIO. LOTE 2

FDO.:



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

ADJUDICATARIO. LOTE 3

FDO.:

ADJUDICATARIO. LOTE 4

FDO.:

ADJUDICATARIO. LOTE 5

FDO.:



Agencia Madrileña de Atención Social

CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

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:

- De 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:30 horas 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 previo acuerdo con la dirección del Centro.

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 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO	0,70
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,75
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,80
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO MÁQUINA, NESCAFÉ O LA ESTRELLA (CAÑA)	0,80
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,70
VASO DE LECHE 250 CL.	0,75
INFUSIONES DE MARCA	0,55
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,00
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,70
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,75
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,75
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,75
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	0,70
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,65
YOGUR	0,55
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,45
DESAYUNO CON CHURROS O PORRAS	1,45
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
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	0,90
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,75
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,70
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,70
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,70
BOTELLA DE VINO (3/4L.)	3,00
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,70
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,75
BOTELLÍN DE SIDRA	0,95
CHATO DE MORILES O MONTILLA O JEREZ CON APERITIVO	0,80
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,80



Comunidad de Madrid

VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,00
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	0,95
REFRESCOS NARANJUA, LIMÓN, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Tónica)	0,95
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,95
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	0,95
GASEOSA 1 L.	1,00
GASEOSA ½ L.	0,70
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,10
ANISETES ESPECIALES	1,20
RANDY FUNDADOR 103, SOBERANO	1,20
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III	1,40
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,15
GINEBRA LARIOS	1,40
RON NEGRITA O BACARDI	1,40
WHISKY DYC	1,80
WHISKY ESCOCES	2,30
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	2,45
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
PINCHO DE TORTILLA	1,15
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	1,35
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	2,00
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO- 150 gramos-	3,00
RACIÓN DE CALAMARES	2,90
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	1,90
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,30
SANDWICH MIXTO	1,35
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	1,60
SANDWICH VEGETAL	1,75
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

El Servicio de Cafetería- Comedor del Centro de Mayores Alcalá de Henares está cerrado desde el día 31 de enero de 2016, por lo que no existe plantilla de personal.

Estimación de medios personales para la ejecución del contrato

- 1 Cocinero con una jornada de 40 horas semanales
- 1 Ayudante de cocina con una jornada de 40 horas semanales
- 2 Camareros con una jornada de 40 horas semanales
- 1 Camarero con una jornada de 20 horas semanales



Agencia Madrileña de Atención Social

CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 2

CENTRO DE MAYORES

SAN CRISTÓBAL DE LOS ÁNGELES



ANEXO I

**CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES SAN CRISTOBAL DE LOS
ÁNGELES**

DIRECCIÓN: C/Benimanet, nº 117. 28021 Madrid

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:

- De 9:00 a 13:45 y de 15:00 a 19:00 horas de Lunes a Domingo

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- De 14:00 a 15:00 horas de Lunes a Domingo

CALENDARIO DE APERTURA.

Días de cierre: 24,25, 31 de Diciembre y 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 metros²

NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2015: 13.176

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



**ANEXO II – LISTA DE PRECIOS
SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
SAN CRISTÓBAL DE LOS ÁNGELES
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO	0,70
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,75
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO MÁQUINA, NESCAFÉ O LA ESTRELLA (CAÑA)	0,80
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,70
INFUSIONES DE MARCA	0,55
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,00
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,70
PORRAS (2)	0,80
PORRA (Unidad)	0,40
4 CHURROS	0,80
CHURROS (Unidad)	0,20
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,75
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,65
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	1,00
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	0,90
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,90
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,75
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,70
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,70
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,70
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,75
BOTELLÍN DE SIDRA	0,95
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,80
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,80
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,00
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	0,95
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Tónica)	0,95
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,95
BOTELLA GASEOSA 1 L.	1,00
BOTELLA GASEOSA ½ L.	0,70



Comunidad de Madrid

BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,30
ANISETES ESPECIALES	1,30
BRANDY FUNDADOR 103, SOBRERANO (o similar)	1,50
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III (o similar)	1,55
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,40
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,45
RON NEGRITA O BACARDI	1,45
WHISKY NACIONAL	1,80
½ WHISKY NACIONAL	1,30
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	3,50
WHISKY ESCOCES	2,70
½ WHISKY ESCOCES	1,80
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	3,50
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,20
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	1,35
PINCHO DE TORTILLA	1,10
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,50
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO O QUESO	2,10
BOCADILLO BACON /LOMO	1,80
PEPITO DE TERNERA	2,00
SANDWICH MIXTO	1,35
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	1,60
SANDWICH VEGETAL	1,65
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 EN EL CENTRO DE MAYORES DE SAN CRISTOBAL

[illegible]

1) Paso al INNS hasta Mayo de 2,018, que tendra revision

Fecha, firma y sello

15-06-2016

DN1 52440726



Agencia Madrileña de Atención Social

CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 3

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 horas de Lunes a Domingo

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- De 14:00 a 15:30 horas de Lunes a Domingo

CALENDARIO DE APERTURA.

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

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 2017: 2.500

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



**ANEXO II – LISTA DE PRECIOS
SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
SAN LORENZO DE EL ESCORIAL
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
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 1/5 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



Comunidad de Madrid

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 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

El Centro de Mayores “SAN LORENZO DE EL ESCORIAL” se encuentra sin Servicio de Cafetería /Comedor desde diciembre de 2008 por lo que no existe plantilla de personal.

Estimación de medios personales para la ejecución del contrato:

- 1 trabajador con jornada completa
- 1 trabajador con jornada parcial



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 4 CENTRO DE MAYORES USERA



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES USERA

DIRECCIÓN: C/ Carmen Bruguera nº 33. 28026 Madrid

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:

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

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- De 14,00 a 15,00 horas de Lunes a Domingo.

CALENDARIO DE APERTURA:

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

Cuando la Dirección lo estime para limpieza o desinfección general del Servicio

Periodo de vacaciones: Del 1 al 15 de agosto.

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 116 m²

NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2015: 37.200

NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2015: 14.511



**ANEXO II – LISTA DE PRECIOS
SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
USERA
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	0,70
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,75
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,80
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	0,80
VASO DE LECHE (CAÑA)	0,70
INFUSIONES DE MARCA	0,55
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,00
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,85
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,75
BOLLOS TIPO SUIZO	0,90
CROISSANT	1,00
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,80
YOGUR	0,55
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,50
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	1,05
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	0,90
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,90
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO	0,85
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO	0,65
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,80
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,75
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	1,00
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,70
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,95
BOTELLÍN DE SIDRA	1,15
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,80
CHATO DE MOSCATEL	0,80
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,70
VERMOUTH OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,50
BITTER CON O SIN ALCOHOL	1,05



Comunidad de Madrid

REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	1,00
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,40
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	1,00
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN o CASTELLANA	1,30
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	1,30
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,30
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,40
RON NEGRITA O BACARDI	1,40
WHISKY NACIONAL	1,80
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	3,10
WHISKY ESCOCES	3,35
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	1,15
BOCADILLOS FRÍOS: TORTILLA, JAMÓN, QUESO...	2,40
BOCADILLOS CALIENTES: CALAMARES	2,95
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	4,70
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	4,70
RACIÓN DE CALAMARES	5,30
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

El Servicio de Cafetería-Comedor del Centro de Mayores Usera está cerrado desde el 1 de junio de 2016. Esta es la información facilitada por la empresa adjudicataria hasta el 31 de mayo.



D. LUIS PRIETO GONZALEZ, en calidad de representante legal de la empresa VEGETALES TRADICIONALES, S.L., CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato "Explotación del servicio de Cafetería y Comedor en el Centro de Mayores Usera, adscrito al servicio regional de bienestar social", están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL: **VEGETALES TRADICIONALES, S.L.**

IMPORTE SALARIO BASE ANUAL: 57.766,92 €

IMPORTE TRIENIO ANUAL:

JORNADA ANUAL (Nº HORAS): **1736 HORAS**

CONVENIO COLECTIVO APLICABLE: **CONVENIO COLECTIVO ESTATAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.**

PREVISIÓN 2017

Importe Salario Base Anual: 2016 + Acuerdo convenio Restauración Colectiva

CATEGORIA	TIPO CONTRATO	% JORNADA	SALARIO BASE	ANTIGÜEDAD	TRIENIOS	COMPLEMENT/PLUSES	OBSERVACIONES
Cocinero	Indefinido	100	11.738,88	01/08/1998		939,12	antigüedad
						1907,04	plus transporte
						2112,96	paga extra
Cocinero	Indefinido	100	11.775,84	14/01/2013		1753,68	plus transporte
						1962,6	paga extra
Ayte. Cocina	Indefinido	100	11.416,8	11/11/2013		1753,68	plus transporte
						1902,84	paga extra
Cocinera	Indefinido	100	11.740,68	13/06/2014		1748,4	plus transporte
						1956,72	paga extra
Camarero	Indefinido	100	11.416,8	04/07/2014		1753,68	plus transporte
						1649,16	paga extra
Camarero	Indefinido	100	11.416,8	20/11/2012		1753,68	plus transporte
						1902,84	plus transporte

VEGETALES TRADICIONALES, S.L.U.
C/ Clara Zuloaga, 2 Local 6
28901 Getafe - Madrid

ATT: Sección de Contratación AMAS



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 5

CENTRO DE MAYORES

VALLECAS VILLA



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES VALLECAS VILLA

DIRECCIÓN: C/ SIERRA DE PALOMERAS, 5. 28031 MADRID

➤ **HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:**

De 9:00 a 13:30 y de 16:00 a 19:30 horas de Lunes a Sábado

De 9:00 a 15:00 horas los Domingos

➤ **HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

De 13:30 a 15:00 horas de Lunes a Domingo

CALENDARIO DE APERTURA:

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

Domingos por la tarde a partir de las 15:00 horas.

Periodo de vacaciones: Fines de semana y festivos del mes de agosto se podrá cerrar a partir de las 15:00 horas.

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: 262 m2

NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2015: 14.841 comidas

NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2015: 10.496 socios



**ANEXO II – LISTA DE PRECIOS
SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES
VALLECAS VILLA
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS 2016**

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO	0,70
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,70
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (CAÑA 200 CL.)	0,80
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO MÁQUINA (CAÑA)	0,80
CAFÉ CON GOTAS DE ANIS O COÑAC	1,00
VASO DE LECHE (CAÑA) 200 CL.)	0,70
VASO DE LECHE 250 CL.	0,75
INFUSIONES DE MARCA	0,55
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,00
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,70
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,75
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,75
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,75
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	0,70
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENA O SOBAOS	0,65
YOGUR	0,60
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,40
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	0,95
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Aguila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	0,80
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,85
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,75
CORTO DE CERVEZA CON APERITIVO (Mahou, Aguila, etc.)	0,65
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,75
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,65
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	0,95
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,60
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,70
BOTELLÍN DE SIDRA	1,00
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	0,85



Comunidad de Madrid

CHATO DE MOSCATEL O QUINA	0,85
VERMOUTH DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,25
VERMOUTH OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,00
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	0,90
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Tónica)	0,90
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	0,95
AGUA MINERAL	0,60
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,30
BRANDY FUNDADOR 103, SOBRERANO (o similar)	1,30
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,30
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,40
RON NEGRITA O BACARDY	1,40
WHISKY NACIONAL	1,80
½ WHISKY NACIONAL	1,30
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	2,40
WHISKY ESCOCES	2,70
½ WHISKY ESCOCES	2,20
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	2,25
CHUPITOS DE LICOR O COÑAC	1,15
TINTO DE VERANO	1,15
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	1,20
PINCHO DE TORTILLA	1,10
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,50
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	2,10
BOCADILLO DE QUESO	2,10
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN- 150 gramos-	2,50
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO- 150 gramos-	3,10
RACIÓN DE CALAMARES	2,80
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	2,50
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	0,60
SANDWICH MIXTO	1,35
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 CENTRO DE MAYORES VILLA DE VALLECAS

[illegible]

Fecha, firma y sello

08-06-2016

SALIM HATTA MOET HANA

DNI 52019042-B

W. H. L. G.



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

ANEXO IV

HOJA OFICIAL DE RECLAMACIONES

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)



ANEXO V

Ficha/s del Seguimiento del Contrato de Explotación del Servicio de
Cafetería y Comedor

SEGUIMIENTO DEL CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y COMEDOR									
CENTRO:									
MES:									
CONTROL DE LIMPIEZA									
ASPECTO A COMPROBAR	SEMANA 1	CALE. (1)	SEMANA 2	CALE. (2)	SEMANA 3	CALE. (3)	SEMANA 4	CALE. (4)	FIRMAS
LIMPIEZA Y ORDEN DURANTE EL SERVICIO	FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		
LIMPIEZA Y HORAS	FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		
LIMPIEZA OPERATIVA POR ADJUDICATARIO	FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		
CONTROL ESTABLECIDO	DESCRIPCIÓN DE PUNTOS INSPECCIONADOS EN LIMPIEZA:								
ALMACENAJE DE ENSERES Y BULTOS (MENSUAL)	DESCRIPCIÓN DE PUNTOS INSPECCIONADOS:								
OBSERVACIONES Y CORRECTIVOS A APLICAR EN LIMPIEZA									

NOTAS PARA SU CUMPLIMENTACIÓN:

SE CUMPLIMENTARÁ UNA FICHA MENSUAL Y SE CUSTODIA POR LA DIRECCIÓN DEL CENTRO. LAS ANOTACIONES SE HARÁN EN EL MOMENTO DE LA REVISIÓN.

LAS INSTALACIONES SE VALORARÁN DEL 0 AL 10, SIENDO 0 MUY DEFICIENTE Y 10 EXCELENTE.

0-2	MUY DEFICIENTE
3-4	DEFICIENTE
5	MEJORABLE
6	SUFICIENTE
7-8	BUENO
9	MUY BUENO
10	EXCELENTE