



Comunidad de Madrid

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN OCHO RESIDENCIAS DE MAYORES ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (8 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 mayo de 2018.

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 precios especificada en el denominado Anexo II.



Comunidad de Madrid

El servicio se limitará a los residentes, usuarios, 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 Residencias de Mayores y Centros de Día 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.



Comunidad de Madrid

- d) Las comidas se deberán elaborar y consumir en el mismo día y serán servidas dentro de las instalaciones del centro.
- e) 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.
- f) Semanalmente se expondrá en sitio perfectamente visible para los usuarios el cuadro de menús correspondiente a esa semana que debe incluir la descripción de los alérgenos que contiene cada plato.
- g) En concreto, cualquier residente, empleado del centro 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 deberá realizar y tener a disposición del personal autorizado que lo requiera, las fichas técnicas de los platos o menús que elabore.
- i) 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.
- j) El adjudicatario deberá mantener existencias permanentes de los artículos y consumiciones básicos que figuren en la lista establecida.
- k) La lista de precios de los productos de cafetería se colocará en sitio perfectamente visible.
- l) 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.
- m) 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



Comunidad de Madrid

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 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 de cada centro 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.



Comunidad de Madrid

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.

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 residentes 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.



Comunidad de Madrid

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.
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 así como del Sistema de Alérgenos Alimentarios 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



Comunidad de Madrid

justifique, según lo dispuesto en la normativa vigente relativa a formación de manipuladores de alimentos.

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



Comunidad de Madrid

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 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 14 de diciembre de 2017

EL COORDINADOR DE RESIDENCIAS DE MAYORES
Y CENTROS DE DIA



Fdo.: Diego Trinidad Trinidad

ADJUDICATARIO. LOTE 1

ADJUDICATARIO. LOTE 2

FDO.:

FDO.:



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

ADJUDICATARIO. LOTE 3

ADJUDICATARIO. LOTE 4

FDO.:

FDO.:

ADJUDICATARIO. LOTE 5

ADJUDICATARIO. LOTE 6

FDO.:

FDO.:

ADJUDICATARIO. LOTE 7

ADJUDICATARIO. LOTE 8

FDO.:

FDO.:



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 1

RESIDENCIA DE MAYORES

COLMENAR VIEJO



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES COLMENAR VIEJO

DIRECCION: Avenida de los Remedios 28, Colmenar Viejo (Madrid)

HORARIO ORIENTATIVO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

- ♦ Todos los días de 9:00 a 20:00 horas

Cierre de la cafetería:

- ♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario.

HORARIO ORIENTATIVO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- ♦ De 13,30 a 15,30 horas

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO: 300 metros cuadrados.

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 3.650 comidas

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



ANEXO II – LISTA DE PRECIOS

SERVICIO DE CAFETERÍA

PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

CAFES Y DESAYUNOS	
Café / solo, cortado, o con leche	0,75
Descafeinado	0,75
Descafeinado de máquina	0,80
Infusiones	0,62
Desayunos con tostada, mantequilla y mermelada con bollería o churros	1,34
Chocolate	0,93
Tostada con mantequilla y mermelada	0,73
Tostada con aceite y tomate	1,03
Bollería	0,88
Churros unidad	0,31
Vaso de leche	0,68
Torrija Unidad	1,20
Tarta variada- ración	1,81

RACIONES	
Calamares a la romana	3,84
Empanada de Bonito	1,86
Queso (100 gr)	3,84
Jamón Serrano (100 gr)	3,01
Callos	3,37
Croquetas Pre-cocinadas (unidad)	0,31
Empanadilla de bonito (unidad)	0,56
Ensaladilla Rusa	3,59
Lacón	3,11
Langostinos	8,82
Gambas o Gambón	7,65
Almejas a la marinera	7,16
Aceitunas	0,93
Cortezas	0,88
Patatas fritas	0,88
Almendras	1,66
Avellanas	1,66
Panchitos	0,88
Patatas fritas y Cortezas - bolsa	1,02





Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

MENU DEL DIA	
Compuesto de :	5,50
Un primer plato	
Un segundo plato	
Un postre o café y pan	
En cada uno de los platos se podrá escoger entre tres opciones	
Bebida no incluida.	

MONTADOS	
Pincho de tortilla con pan	1,19
Pinchos morunos	2,03
Pulguitas variadas	1,09

BOCADILLOS	
Morcilla, Salchichón, Jamón York, Chorizo frito, Slachicas, Lomo, Bacón, etc.	1,76
Jamón serrano	2,03
Pepito de ternera	2,81

SÁNDWICHES	
Sándwiches de 1 solo componente	1,19
Sándwiches de 2 componentes	1,44
Sándwiches de 3 componentes	1,86
Vegetal Completo (Atún, Espárragos y Huevo Cocido)	2,08
Especial Vegetal con bacón y /o huevo	2,39
Especial Vegetal con pollo	2,60
Perritos calientes	1,34

APERITIVOS	
Vermouth martín (tubo)	1,44
Vermouth otras marcas	1,19
Bitter	1,09





Comunidad de Madrid

VINOS	
Valdepeñas o similares- Copa	0,52
Rioja o similares - Copa	0,54
Valdepeñas o similares (Botella)	1,92
Rioja o similares - Botella	4,05
Vinos generosos - Copa	0,93
Cava Freixenet	8,82
Mosto- Copa	0,68
Mosto en vaso de caña	0,93
Mosto en vaso de tubo	1,39

PLATOS ESPECIALES POR ENCARGO	
Chuletas de cordero con patatas fritas	10,07
Conejo al ajillo o cazadora (mínimo 2 personas)	8,09
Paella o Fideua mixta (mínimo 2 personas)	7,37
Ensalada mixta individual	3,59
Entrecot de ternera	8,61
Filetes de ternera	5,34
Filete de pechuga de pollo	3,89
Salmón a la plancha o en salsa	7,16
Bacalao con tomate	7,27
Filete de merluza	5,39
Consomé	3,47

POSTRES	
Arroz con leche casero	1,34
Natillas caseras	1,34
Pudín casero	1,34
Flan casero	1,34
Helado tarrina	1,09
Bizcocho casero ración	1,44

CERVEZA	
Caña	0,68
Botellines 1/5	0,78
Botellines 1/5 sin alcohol	0,88
Botella 1/3	0,93
Botella selecta 1/3	1,44
Jarra pequeña	1,24
Jarra grande	2,54





Comunidad de Madrid

REFRESCOS	
Embotellados (Naranja, Limón , Cola, Tónica)	1,00
Zumos embotellados (Juver 150) copa	0,93
Batidos	0,98
Bio Pascual	1,34
Zumos naturales (Según temporada)	2,07
Horchata (Vaso pequeño)	0,98
Horchata (Vaso de tubo)	1,50
Agua mineral	0,73
Gaseosa	0,73

LICORES	
Coñac (tipo Carlos III y Similares)	1,56
Coñac (tipo Magno y Similares)	1,24
Coñac tipo Veterano y Similares)	0,93
Bailéis	3,46
Otros licores (Manzana, Melocotón, Mora, etc)	0,98
Orujo de hierbas- Copa	1,09
Orujo de hierbas- vaso de tubo	1,71
Whisky Nacional DYC	2,02
Whisky Nacional DYC- copa	1,50
Whisky JB	3,21
Quina, Moscatel	0,93
Combinado de Ron, Ginebra Larios, Gordón	2,17
Combinados de DYC	2,69
Combinados de Whisky Escocés	3,68



ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL

ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

ADELINA M^{ta} RODRÍGUEZ ALBERTO EXPLOTACIÓN CAFETERIA RESIDENCIA DE MAYORES COLMEN
D./Da. en su calidad de representante legal de la empresa XXX, CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato XXX, están VÍE

Incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL	ADELINA N ^{da} RODRÍGUEZ ALBERTO
CENTRO DE TRABAJO:	AVDA. DE LOS REMEDIOS, 28 28770-COLMENAR VIEJO (MADRID)
PORCENTAJE DE ASSENTISMO DEL PERSONAL	5%

RELACION DE TRABAJADORES

[illegible]

(*) Especificar pluses y características.

Lo que se hace constar a los efectos legales oportunos.

En XXX, a COLHENAR VIEJO; A 30 DE OCTUBRE DE 2017
Fdo. ADELINA M^a RODRÍGUEZ ALBERTO

Fdo. ADELINA M^{ra} RODRIGUEZ ALBERTO

Route legal

CAFETERIA

María Rodríguez Alberto
D.N.I. 5.500.000

D.N.I.: 54698080-D

Av. de los Remedios s/n

V. de los Remedios, s/n
P.P.M.M. Comuna

Comunidad de Mayas
8770 Colmenar 10

28770 Colmenar Viejo (Madrid)



Agencia Madrileña de Atención Social

CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 2
RESIDENCIA DE MAYORES
DR. GONZALEZ BUENO



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES DR. GONZALEZ BUENO

DIRECCION: Carretera de Colmenar Viejo, kilómetro 13, 28049 Madrid

HORARIO ORIENTATIVO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días: de 8 a 19,30 horas

Días de cierre de la cafetería: Ninguno

♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR: De 13,30 a 15,30 horas

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO: 300 m2

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 3650

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.



ANEXO II – LISTA DE PRECIOS

SERVICIO DE CAFETERÍA

PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

CAFÉ, LECHE E INFUSIONES, BOLLERÍA Y PASTELERÍA	Euros
Café solo con leche en vaso	0,60
Descafeinado de sobre en taza con agua	0,60
Descafeinado de sobre en taza con leche	0,60
Cola cao con leche	0,77
Infusiones	0,55
Infusiones con leche	0,55
Desayuno con tostada mantequilla y mermelada	1,31
Desayuno con bollería de surtido	1,31
Desayuno con churros (3 Ud.) o porras (2Ud)	1,20
Chocolate a la taza	0,77
Tostada con mantequilla y mermelada	0,55
Bollería surtida (rosquillas, sobaos...)	0,55
Churros (unidad)	0,22
Porras (unidad)	0,33
Vaso de leche	0,55
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	Euros
Botellín 1/5 clásica	0,77
Botellín 1/5 sin alcohol	0,88
Botella 1/3 clásica	1,31
Botella 1/3 sin alcohol	1,42
Lata de cerveza con o sin alcohol	1,09
Caña	0,77
Jarra pequeña o tubo	1,09
Valdepeñas o similares	0,55
Rioja o vino generoso	1,09
Sidra botellín	1,09
Botella 3/4 Valdepeñas	3,26
Botella de vino generoso	5,43
Botella Rioja	5,43
Sidra botella 3/4	3,26
Embotellados (naranja, limón, cola, tónica)	0,93
Latas (naranja, limón, cola)	1,04
Zumos embotellados o envase pequeño	0,98
Zumos naturales	1,63



Comunidad de Madrid

Batidos	0,97
Agua mineral 1/2	0,71
Agua mineral 1 1/2	1,31
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	Euros
Pincho de tortilla con pan	1,20
Pincho moruno	1,63
Queso (100 gr)	2,61
Jamón serrano (100 gr)	2,61
Ensaladilla rusa (1/2)	1,63
Callos	3,48
Lacón	3,04
Calamares a la romana	4,35
Croquetas (unidad)	0,55
Empanadillas	0,55
Bolsa de aperitivo Matutano	0,98
Montado diversos (un componente)	1,42
Componente adicional (tomate, queso, mahonesa)	0,28
Bocadillos diversos (un componente)	1,96
Componente adicional (tomate, queso, mahonesa)	0,44
Bocadillo de calamares	2,18
Bocadillo de jamón serrano	2,18
Pepito de ternera	2,18
Sándwiches diversos (un componente)	1,09
Componente adicional (tomate, queso, mahonesa)	0,22
Con huevo frito	0,55
Sándwich vegetal (tomate, lechuga, mahonesa)	1,74
Sándwich vegetal especial (normal +atún y espárragos)	2,18
Sándwich mixto	1,63
MENÚ (comprende: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y BEBIDA)	Euros
MENÚ BÁSICO DE RÉGIMEN	5,25
MENÚ FIN DE SEMANA	
BRANDIS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	Euros
Cóñac (Tipo veterano o similares)	1,09
Anís (Tipo castellana o similares)	1,09
Licor de hierbas	1,09
Chupito de cóñac, anís, hierbas o similares	0,88
Pacharán (tubo)	1,20
Martini (tubo)	1,20
Baileys o gressey	2,72



Comunidad de Madrid

Licores sin alcohol	0,88
Copa nacional medio (Dyc, Larios, etc.)	1,63
Copa nacional medio con refresco	2,72
Copa importación medio (JB, Cacique, etc.)	2,39
Copa importación medio con refresco	3,48

ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL

RAZÓN SOCIAL	ADELINA MA RODRIGUEZ ALBERTO
--------------	------------------------------

RAZÓN SOCIAL

ADELINA M² RODRIGUEZ ALBERTO

CENTRO DE TRABAJO:

CTRA DE COLMENAR KM 13 MADRID

PORCENTAJE DE ABSENTISMO DEL PERSONAL

5%

[illegible]



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 3

RESIDENCIA DE MAYORES

GRAN RESIDENCIA



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES GRAN RESIDENCIA

DIRECCION: C/GENERAL RICARDOS, 177, 28025 MADRID

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días: de 8 a 20 horas

Días de cierre de la cafetería: 1 de enero y 25 de diciembre

♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR: De 13:30 a 15:00 horas

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO: 153,04 m²

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 3.000

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.



ANEXO II – LISTA DE PRECIOS

SERVICIO DE CAFETERÍA

PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES, BOLLERIA Y PASTELERIA	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	0,8
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,7
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	0,8
VASO DE LECHE 250 CL.	0,8
INFUSIONES DE MARCA	0,55
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,7
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,7
4 CHURROS Ó 2 PORRAS	0,8
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,65
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	1
GALLETAS, BIZCOCHOS (unidad)	0,7
YOGUR	1
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,5
MAGDALENA O SOBAOS	0,5
MAGDALENAS (paquete grande 2)	0,7
PESTIÑOS	
PICATOSTES CASEROS (uno)	
BIZCOCHO CASERO	1,35
TARTAS VARIADAS A ELEGIR (Ración)	2
TORRIJA	1,4
TORTITAS CON NATA	2
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	



Comunidad de Madrid

CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	1,2
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	0,8
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,75
CAÑA DE CERVEZA CON APERITIVO	0,8
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	1
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,5
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	0,8
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,6
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	1
BOTELLÍN DE SIDRA	0,8
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	1
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	1
VERMUT DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,5
VERMUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	
BITTER CON O SIN ALCOHOL	1
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	0,8
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	1
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2	0,65
BOTELLA AGUA MINERAL 1,5L	
BOTELLA DE VINO ¾ VALDEPEÑAS	2
BOTELLA DE VINO EMBOTELLADO 1l.	
CAVA (extra Freixenet o similares Botella)	
RIOJA O SIMILARES (botella 3/4)	4,3
RIOJA O SIMILARES (botella ½)	



Comunidad de Madrid

RIOJA O SIMILARES	0,8
SIDRA (botella $\frac{3}{4}$)	2,75
VERMUT CON APERITIVO	
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,15
ANISES ESPECIALES	1,3
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	1,15
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	1,45
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,15
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,2
RON NEGRITA O BACARDI	1,2
WHISKY NACIONAL	2,3
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	2,75
WHISKY ESCOCES	2,8
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	3,5
COINTREAU	1,2
COPA DE LICOR DE AVELLANA MELOCOTON O SIMILAR	1,1
PACHARAN	1,15
COPA DE WHISKY DYC	1,35
LICOR DE MANZANA	1,1
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	1,15
PINCHO DE TORTILLA	1,15
BOCBOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	1,4
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	1,8
BOCADILLO DE QUESO	3,5



Comunidad de Madrid

RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	3,5
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	3,8
RACIÓN DE CALAMARES	3,5
RACIÓN DE CROCRETAS (10 unidades)	0,35
CROQUETAS UNIDAD	0,75
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	1,35
SANDWICH MIXTO	1,35
ARROZ CON LECHE	1,35
ATUN	3
CALAMARES EN SU TINTA	
CALLOS A LA MADRILEÑA	3,25
CHAMPIÑÓN AL AJILLO	3
CHORICITOS AL VINO	3,1
CHULETITAS DE CORDERO	9,2
CONEJO AL AJILLO	
ENSALADILLA RUSA	3
ESPARRAGOS C/ MAYONESA	3
FILETE DE TERNERA CON GUARNICION	4,3
FRESAS CON NATA	2
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (dos)	1,5
LACON	3
MANZANA ASADA	1
MONTADO DE JAMON SERRANO	1,1
MONTADOS DIVERSOS	1,15
PAELLA MIXTA (mínimo dos persona)	6,75
PIEZA DE FRUTA NATURAL	0,75



Comunidad de Madrid

POLLO AL AJILLO, ración	4,9
POLLO ASADOS, ración	4,9
PULGAS VARIADAS	1
RACION DE ACEITUNAS	0,75
RACION DE PAN (bollo o ½ Pistola)	0,2
RACION DE PUDIN	1,4
RACION DE SALCHICHON	3
REVUELTO DE TRIGUEROS CON GAMBAS	4,5
SANDWICH VEGETAL CON ATÚN	1,5
SANDWICH DE TRES COMPONENTES	1,5
SARDINAS FRITAS	
MENÚ (comprende: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y BEBIDA)	
MENÚ BÁSICO DE RÉGIMEN	4,85
PLATO COMBINADO HUEVOS FRITOS ,SALCHICHAS,PATASTAS FRITAS	4,4
PLATO COMBINADO HUEVOS FRITOS ,LOMO , TRES CROQUETAS	4,4
PLATO COMBINADO ESPARRAGOS CON MAYONESA, DOS HUEVOS DUROS, TOMATE Y LECHUGA	4,55
PLATO COMBINADO FILETE DE TERNERA , DOS HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS	5,95
PLATO COMBINAOD FILETE DE MERLUZA, DOS EMPANADILLAS Y ENSALADA	5,95
MENÚ FIN DE SEMANA	8,85
ENSALADA MIXTA	3,25
SOPA	2,4
GAZPACHO	2,15
CONSOMÉ	2,15
CHULETAS DE CORDERO LECHAL	9,2
ENTRECOT CON GAURNICION	8,15



Comunidad de Madrid

PAELLA MIXTA ENCARGO(MINIMO 2 PERSONAS) RACION	6,75
POLLO ASADO O AL AJILLO	4,9
FILETE DE TERNERA CON GUARNICIÓN	4,3
TORTILLA ESPAÑOLA ENTERA	6,75
TORTILLA DE JAMON O BONITO	2,4
TORTILLA DE GAMBAS	2,85
REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS	3,8
LUBINA AL HORNO O A LA PLANCHA	6,25
DORADA AL HORNO O A LA PLANCHA	6,25
FILETE DE MERLUZA	4,2
SALMON	6
POSTRES	
ARROZ CON LECHE CASERO	1,35
PUDIN CASERO	1,4
NATILLAS CASERAS	1,4
FLAN	1,05
LECHE FRITA	1,15
TARTA SANTIAGO, SAN MARCOS	1,65
TARTA HELADO WHISKY	2,35
TARTA HELADO DE YOGURT O QUESO	2,15

ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL

D./DECRISTIAN VALDEBENTTO. , en su calidad de representante legal de la empresa CRISTIAN VALDEBENTTO, CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato CAFETERIA GRAN RESIDENCIA, están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

[illegible]



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 4

RESIDENCIA DE MAYORES

MANOTERAS



ANEXO I

**CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES
MANOTERAS**

DIRECCION: RESIDENCIA PPMM MANOTERAS C/. Oña, 3 28050-MADRID

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días: de 8:00 a 19:30 horas.

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

♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario: En el momento que fuese necesario con preferencia a principio de semana (lunes/martes).

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR: De 13:30 a 15:30 horas.

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO: 312 m²

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 6.175

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.



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

ANEXO II – LISTA DE PRECIOS

SERVICIO DE CAFETERÍA
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

CAFÉS, LECHE E INFUSIONES	PRECIOS/EUROS
Solo, cortado o descafeinado	0,82 €
Café con leche 150 cl.	0,82 €
Café con leche 200 cl.	0,82 €
Vaso de leche 200 cl.	0,82 €
Vaso de leche 250 cl.	0,82 €
Infusiones de marca	0,82 €
Yogur	0,54 €
Desayuno con bollería o tostada	1,82 €
Desayuno con churros o porras	1,82 €
Chocolate	0,92 €
BOLLERÍA	
Galletas o bizcochos (paquete de 4)	0,82 €
Magdalenas o sobaos (paquete de 2)	0,82 €
Suizo o tostada	1,02 €
Croissant	1,02 €
Churros (4) o Porras (2)	1,02 €
CERVEZAS, VINOS, APERITIVOS Y REFRESCOS	
Cerveza 1/5 con aperitivo (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo, Skol)	0,97 €
Cerveza sin alcohol con aperitivo	0,97 €
Corto con aperitivo	1,02 €
Chato de vino con aperitivo	0,65 €
Vino embotellado (3/4)	0,59 €
Moriles, montilla y jerez	0,69 €
Quina, moscatel	1,02 €
Vermut	1,23 €
Bitter con o sin alcohol	1,23 €
Refrescos naranja, limón, cola (Coca-cola, Pepsi, Fanta, Shweppes)	1,02 €
Zumo natural botellín o bote	1,02 €
Mosto con aperitivo	0,75 €





BOCADILLOS, MONTADOS, ETC.	PRECIOS/EUROS
Pincho de tortilla 1/6	0,92 €
Bocadillo de Fiambre	1,56 €
Bocadillo de Tortilla de patata o francesa	1,81 €
Bocadillo de Jamón serrano o queso	1,81 €
Bocadillo de Bacón o lomo	1,81 €
Pepito de ternera (bocadillo de filete de ternera)	3,06 €
Sandwich mixto	1,61 €
Sanchiwch mixto con huevo	1,76 €
Montado de fiambre, jamón, tortilla	1,45 €
Montado con suplemento de tomate o queso	1,61 €
Plato combinado	4,61 €
MENÚ (1º plato, 2º plato, Postre, Pan y Agua)	6,65 €
BRANDYS, ANISES, ETC.	
Anís Chinchón, Castellana o Asturiana	0,97 €
Anises especiales	1,282 €
Brandy Fundador, 103 o Soberano	0,92 €
Brandys especiales (Magno, Carlos III, Torres)	1,35 €
Ponche Caballero, Soto	0,92 €
Ginebra (Larios), Ron (Bacardi, Negrita) sin refresco	0,92 €
Whisky Dyc	2,25 €
Whisky escocés	3,06 €
Whisky Dyc con refresco	3,06 €
Whisky escocés con refresco	3,60 €
Cubalibre, gin tonic...	2,48 €

ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL

D./D ^a . JOSE MANUEL NIETO ARROYO , en su calidad de representante legal de la empresa JOSE MANUEL NIETO ARROYO, CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato CAFETERIA MANOTERAS, están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:	FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO
CAJAMAR SOCIAL	

[illegible]



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 5

RESIDENCIA DE MAYORES

ADOLFO SUAREZ



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES

ADOLFO SUAREZ

DIRECCION: Calle Ravena nº 18, 28032 MADRID

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

- ♦ Todos los días:
Mañanas de 10 a 19.30 horas

Días de cierre de la cafetería: 25 de diciembre, 1 de enero

- ♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR: De 13.30 a 15.30 horas

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO: 157,22 metros cuadrados

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 4.000.

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.



Comunidad de Madrid

ANEXO II – LISTA DE PRECIOS SERVICIO DE CAFETERÍA PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

CAFÉ, LECHE E INFUSIONES, BOLLERIA Y PASTELERIA	PRECIO
DESAYUNO O MERIENDA (TOSTADA,BOLLERÍA O 3 PORRAS)	1,60 €
BATIDOS/HORCHATA	1,20 €
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	0,95 €
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	0,95 €
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	1,15 €
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,95 €
INFUSIONES DE MARCA	0,85 €
PORRAS (UNIDAD)	0,50 €
CHURROS (UNIDAD)	0,35 €
VASO DE LECHE 250 CL.	0,95 €
YOGURT	0,95 €
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	PRECIO
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2	0,80 €
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	0,95 €
CHATO DE VINO TÍO PEPE,RIBERA DUERO,RIOJA O SIMILAR CON APERITIVO	1,20 €
CAÑA/BOTELLÍN DE CERVEZA CON APERITIVO	1,10 €
CASTELLBLANC, DELAPIERRE CAVA	8,70 €
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	1,30 €
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,80 €
JARRA GRANDE DE CERVEZA 1/2 litro	1,95 €
JARRITA DE CERVEZA 1/4 litro.	1,15 €
LATA DE CERVEZA 1/3 litro.	1,20 €
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	1,15 €
SIDRA (botella ¾)	5,50 €
VERMUT DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,35 €
VERMUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,35 €
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,15 €
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	PRECIO
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, QUESO,CHORIZO, SALCHICHÓN,	2,25 €



Comunidad de Madrid

MONTADO DE JAMON SERRANO, LOMO, SALCHICHAS, PANCETA, CHORIZO...	1,30 €
MONTADO DE QUESO, TORTILLA, MORCILLA, BACON	1,30 €
PULGAS VARIADAS	1,10 €
RACIÓN CHORIZO, SALCHICHÓN	2,65 €
RACIÓN DE JAMÓN SERRANO	3,65 €
RACIÓN DE QUESO	3,25 €
RACIÓN DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,15 €
SANDWICH DE JAMÓN O QUESO	1,50 €
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	1,50 €
SANDWICH DE JAMÓN, QUESO Y HUEVO	2,00 €
SANDWICH VEGETAL	1,75 €
POSTRE (FRUTA DEL TIEMPO O FLAN)	1,00 €
PLATO DE ESPÁRRAGOS	3,25 €
PLATO DE ENSALADA	3,15 €
PLATO DE JUDÍAS VERDES	2,20 €
MENÚ BÁSICO O DE RÉGIMEN (Comprende: 1er Plato, 2º Plato, postre, pan y bebida)	5,60 €
MENÚ ESPECIAL (Comprende: 1er Plato, 2º Plato, postre, pan y bebida)	9,10 €
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	PRECIO
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	2,00 €
ANÍS ESPECIAL (MARIE BRIZARD)	2,50 €
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar) PONCHES	2,00 €
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	3,00 €
GINEBRA RIVES O LARIOS	3,00 €
LICOR CALISAY, COINTREAU, TRIPLE, SECO, CHARTREUSSE, ETC.	3,50 €
LICOR DE MANZANA, MELOCOTÓN, PACHARÁN (CON ALCOHOL)	3,00 €
LICOR DE MANZANA, MELOCOTÓN (SIN ALCOHOL)	2,00 €
WHISKY ESCOCES	4,00 €
WHISKY ESCOCES CON REFRESCO	5,50 €
WHISKY NACIONAL	3,50 €
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	5,00 €



**ANEXO III
PLANTILLA DE PERSONAL**

La RESIDENCIA DE MAYORES ADOLFO SUAREZ, se encuentra sin Servicio de Cafetería/Comedor desde el 1 abril de 2016, 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 6 RESIDENCIA DE MAYORES VISTA ALEGRE



ANEXO I

**CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES
VISTA ALEGRE**

DIRECCION: C/ GENERAL RICARDOS, 177. MADRID 28025

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días:

Mañanas de 8:00 a 20:00 horas

Días de cierre de la cafetería: 15 días en verano

♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR: De 13:00 a 15:30 horas

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO: 140 m2

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 2.000

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.



Comunidad de Madrid

ANEXO II – LISTA DE PRECIOS SERVICIO DE CAFETERÍA PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

CAFÉ, LECHE E INFUSIONES, BOLLERÍA Y PASTELERÍA	Euros
Solo, cortado o descafeinado	0,82 €
Café con leche 150 cl.	0,82 €
Café con leche 200 cl.	0,82 €
Vaso de leche 200 cl.	0,82 €
Vaso de leche 250 cl.	0,82 €
Infusiones de marca	0,82 €
Yogur	0,54 €
Desayuno con bollería o tostada	1,82 €
Desayuno con churros o porras	1,82 €
Chocolate	0,92 €
BOLLERÍA	
Galletas o bizcochos (paquete de 4)	0,82 €
Magdalenas o sobaos (paquete de 2)	0,82 €
Suizo o tostada	1,02 €
Croissant	1,02 €
Churros (4) o Porras (2)	1,02 €
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	Euros
Cerveza 1/5 con aperitivo (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo, Skol)	0,97 €
Cerveza sin alcohol con aperitivo	0,97 €
Corto con aperitivo	1,02 €
Chato de vino con aperitivo	0,65 €
Vino embotellado (2/4)	0,59 €
Moriles, montilla y jérez	0,69 €
Quina, moscatel	1,02 €
Vermut	1,23 €
Bitter con o sin alcohol	1,23 €
Refrescos naranja, limón, cola (Coca Cola, Pepsi, Fanta, Shweppes)	1,02 €
Zumo de naranja botellín o bote	1,02 €
Mosto con aperitivo	0,75 €
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	Euros
Pincho de tortilla 1/6	0,92 €
Bocadillo de fiambre	1,56 €
Bocadillo de tortilla de patata o francesa	1,81 €
Bocadillo de jamón serrano o queso	1,81 €
Bocadillo de bacón o lomo	1,81 €



Comunidad de Madrid

Pepito de ternera (bocadillo de filete de ternera)	3,06 €
Sandwich mixto	1,61 €
Sandwich mixto con huevo	1,76 €
Montado de fiambre, jamón, tortilla	1,45 €
Montado con suplemento de tomate o queso	1,61 €
Plato combinado	4,61 €
MENÚ (comprende: 1º Y 2º plato, postre, pan y agua)	6,65 €
BRANDIS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	Euros
Anís Chinchón, Castellana o Asturiana	0,97 €
Anises especiales	1,28 €
Brandy Fundador, 103 o Soberano	0,92 €
Brandys especiales (Magno, Carlos III, Torres)	1,35 €
Ponche Caballero, Soto	0,92 €
Ginebra (Lairos), Ron (Barcardi, Negrita) sin refresco	0,92
Whisky Dyc	2,25 €
Whisky escocés	3,06 €
Whisky Dyc con refresco	3,06 €
Whisky escocés con refresco	3,60 €
Cuba libre, gin tonic....	2,48 €



ANEXO III PLANTILLA DE PERSONAL

La RESIDENCIA DE MAYORES VISTA ALEGRE, se encuentra sin Servicio de Cafetería/Comedor desde el 30 de abril de 2017 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 7

RESIDENCIA DE MAYORES

ARGANDA DEL REY



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES

ARGANDA DEL REY

DIRECCION: Avenida del Instituto s/n 28500 Arganda del Rey

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días: Mañanas de 10 a 20 horas

Días de cierre de la cafetería: 2 días al año a decidir con el adjudicatario (Excepto fines de semana y festivos)

♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR: De 13:00 a 15:30 horas

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO:

Salón: 466 m²

Salón fumadores 61 m²

Terraza 178 m²

Barra 30 m²

Cocina 35 m²

Ofis 1 19 m²

Ofis 2 19 m²

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 4.800

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.



Comunidad de Madrid

ANEXO II – LISTA DE PRECIOS SERVICIO DE CAFETERÍA PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES, BOLLERIA Y PASTELERIA	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	0,95
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MÁQUINA (MEDIANA)	0,95
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	0,95
VASO DE LECHE 250 CL.	0,95
INFUSIONES DE MARCA	0,95
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,25
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,95
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	1,25
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,95
MAGDALENA O SOBAOS (unidad)	0,45
MAGDALENAS (paquete grande 2)	0,85
PESTIÑOS	1,25
TARTAS VARIADASA ELEGIR (Ración)	2,85
TORRIJA	1,55
TORTITAS CON NATA	1,55
PASTEL TIPO BORRACHO, BRAZO GITANO...	1
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	1,25
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo o similar)	0,95
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,95
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,95
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,65
CHATO DE VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	1
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	1



Comunidad de Madrid

CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	1
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	1
VERMUT DE MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,85
VERMUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,35
BITTER CON O SIN ALCOHOL	1,55
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON APERITIVO (Fanta, Trina, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi o similar)	1
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,35
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	1,15
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2	0,80
BOTELLA AGUA MINERAL 1,5L	0,95
BOTELLA DE VINO ¾ VALDEPEÑAS	2,5
RIOJA O SIMILARES (botella 3/4)	6
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANA O ASTURIANA	1,50
ANISES ESPECIALES	1,25
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	1,50
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES o similar)	2,50
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,50
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,50
RON NEGRITA O BACARDI	2
WHISKY NACIONAL	2
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	3,50
WHISKY ESCOCES	2,50
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	3,80
COPA DE LICOR DE AVELLANA MELOCOTON O SIMILAR	1,50
PACHARAN	1,50
COPA DE WHISKY DYC	2
LICOR DE MANZANA	1,50
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	
MONTADO DE JAMÓN, QUESO, LOMO, TORTILLA	1,55



Comunidad de Madrid

PINCHO DE TORTILLA	1,25
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	2,5
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	3
BOCADILLO DE QUESO	2,75
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	3,50
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	3,60
RACIÓN DE CALAMARES	4,50
RACIÓN DE CROCRETAS (10 unidades)	5,5
CROQUETAS UNIDAD	0,50
RACIÓN DE PATATAS FRITAS O ACEITUNAS	1
SANDWICH MIXTO	1,50
ARROZ CON LECHE	1,50
CALLOS A LA MADRILEÑA	5,50
CHULETITAS DE CORDERO	8
CONEJO AL AJILLO	3,50
ENSALADILLA RUSA	2,50
ESPARRAGOS C/ MAYONESA	3
FILETE DE TERNERA CON GUARNICION	4,50
FRESAS CON NATA	1,80
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (dos) CON PATATAS	3
MANZANA ASADA	1,50
MONTADO DE JAMON SERRANO	1,80
MONTADOS DIVERSOS	1,50
PAELLA MIXTA (mínimo dos persona)	8
PIEZA DE FRUTA NATURAL	1
POLLO AL AJILLO, ración	3,50
POLLO ASADOS, ración	2,50
RACION DE PAN (bollo o ½ Pistola)	0,25
REVUELTO DE TRIGUEROS CON GAMBAS	4,50
SANDWICH VEGETAL CON ATÚN	2
SANDWICH DE TRES COMPONENTES	2,50
BOLSA PATATAS FRITAS PEQUEÑA	0,60



Comunidad de Madrid

BOLSA PATATAS FRITAS GRANDES	1,20
BOLSA GUSANITOS MEDIANA	0,75
BOLSA GUSANITOS GRANDE	1,20
MENÚ BÁSICO O DE RÉGIMEN (1º,2º, POSTRE O CAFÉ, PAN, VINO CON CASERA O AGUA)	8
MENÚ ESPECIAL (sábados domingos y festivos) (1º,2º, POSTRE O CAFÉ, PAN, VINO CON CASERA O AGUA)	9



ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL

La RESIDENCIA DE MAYORES ARGANDA DEL REY, se encuentra sin Servicio de Cafetería/Comedor desde el 1 de mayo de 2014, por lo que no existe plantilla de personal.

Estimación de medios personales para la ejecución del contrato:

- 2 trabajadores con jornada completa.
- 1 trabajador con jornada parcial.



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

LOTE 8

RESIDENCIA DE MAYORES

SANTIAGO RUSIÑOL



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DE LA RESIDENCIA DE MAYORES

SANTIAGO RUSIÑOL

DIRECCION: Plaza Doctor González Bueno, 16
28300-Aranjuez (Madrid)

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días: de 9:30 a 20:00 horas

Días de cierre de la cafetería: ninguno

♦ Por limpieza general y desinfección, si fuese necesario.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

Horario de Comidas: de 12:30 a 16:00 horas

Horario de Cenas: de 19:00 a 20:00 horas

SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO:

Salón Principal: 200 m²

Salón Comedor: 70 m²

Salón fumadores: 50 m²

Cocina: 50 m²

Almacén 1: 20 m²

Almacén 2: 10 m²

Total: 400m²

NUMERO APROXIMADO DE COMIDAS AL AÑO: 4. 680

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.



**ANEXO II – LISTA DE PRECIOS
SERVICIO DE CAFETERÍA
PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS**

CAFÉ, LECHE E INFUSIONES, BOLLERIA Y PASTELERIA	Euros
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MAQUINA)	0,87
DESCAFEINADO NESCAFÉ O DE MAQUINA (MEDIANA)	0,87
CAFÉ CON LECHE O DESCAFEINADO (CAÑA)	0,87
VASO DE LECHE 250ML	0,87
INFUSIÓN MARCA DE	0,87
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,23
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,87
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,87
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	1,02
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	1, 2
GALLETAS, BIZCOCHOS (unidad)	0,10
CAFÉ CON BOLLERIA O TOSTADA	1,9
MAGDALENAS O SOBAOS	0,41
TARTAS VARIADAS A ELEGIR (Ración)	2,8
TORRIJA	1,5
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	Euros
CERVEZA 1/3 CON APERITIVO(Mahou, Águila, San Miguel, CruzCampo o similar)	1,2
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO(Mahou, Águila, San Miguel, CruzCampo o sir	0,9
CERVEZA SIN ALCOHOL CON APERITIVO	0,9
CAÑA DE VINO CON APERITIVO	0,9
CHATO DE VINO CON APERITIVO	0,6
CHATO DE VINO RIOJA O RIBERA CON APERITIVO	1
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,6
CAÑA DE MOSTO CON APERITIVO	1
CHATO DE MORILES O MONTILLA CON APERITIVO	1



Comunidad de Madrid

CHATO DE MOSCATEL	1
VERMUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,3
BITTER CON O SIN ALCOHOL	1,5
REFRESCOS NARANJA, LIMÓN, TÓNICA, COLAS CON AERITIVO(Fanta, Trina, Schweppes, Coca- Cola, Pepsi o similar)	1
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,3
AQUARIUS, NESTEA, RADICAL	1
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2	0,75
BOTELLA AGUA MINERAL 1/5 L	0,9
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	Euros
MONTADO DE JAMÓN, QUESO , LOMO, TORTILLA	1,5
PINCHO DE TORTILLA	1,2
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	2
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO, LOMO, CALAMARES	3
BOCADILLO DE QUESO	2,5
RACIÓN DE QUESO, CHORIZO O SALCHICHÓN	3,5
RACIÓN DE JAMÓN O DE LOMO EMBUCHADO	3,5
RACIÓN DE CALAMARES	4,5
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	5
CROQUETAS UNIDAD	0,5
SANDWICH MIXTO	1,5
ARROZ CON LECHE	1,5
CALAMARES EN SU TINTA	4,6
CALLOS A LA MADRILEÑA	4,6
CHORICITOS AL VINO	3,5
CHULETITAS DE CORDERO	8
CONEJO AL AJILLO	3,5
ENSALADILLA RUSA	1,8
ESPARRAGOS CON MAYONESA	2,5
FILETE DE TERNERA CON GUARNICIÓN	4,5
FRESAS CON NATA	1,8



Comunidad de Madrid

HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (dos)	2,5
MANZANA ASADA	1,5
MONTADO DE JAMÓN SERRANO	1,8
MONTADOS DIVERSOS	1,5
PAELLA MIXTA (mínimo dos personas)	8
PIEZA DE FRUTA NATURAL	1
POLLO AL AJILLO, ración	2,5
POLLO ASADO, ración	2,5
PULGAS VARIADAS	0,75
RACIÓN DE ACEITUNAS	0,9
RACIÓN DE PAN (bollo o ½ pistola)	0,25
RACIÓN DE PUDÍN	1,8
RACIÓN DE SALCHICHÓN	3,5
REVUELTO DE TRIGUEROS CON GAMBAS	4,5
SANDWICH VEGETAL CON ATÚN	1,8
SARDINAS FRITAS	2,5
MENÚ (comprende: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y BEBIDA)	Euros
MENÚ BÁSICO DE RÉGIMEN	4,5
MENÚ FIN DE SEMANA	8,5
BRANDIS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	Euros
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANO O ASTURIANA	1,2
BRANDY (FUNDADOR, 103, SOBERANO o similar)	1,2
BRANDYS ESPECIALES (MAGNO, CARLOS III, TORRES O SIMILAR	2,5
PONCHE SOTO O CABALLERO	1,2
GINEBRA RIVES O LARIOS	1,2
RON NEGRITA O BACARDI	2
WHISKY NACIONAL	2
WHISKY NACIONAL CON REFRESCO	3,5
WHISKY ESCOCES	2,5
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	3,8



Comunidad de Madrid

COPA DE LICOR DE AVELLANA, MELOCOTÓN O SIMILAR	1,5
PACHARAN	1,2
COPA DE WHISKY DYC	2
LICOR DE MANZANA	1,5

ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL

ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

D/ INMACULADA ALONSO ALONSO, en su calidad de representante legal de la empresa, INMACULADA ALONSO ALONSO, CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Cafetería y comedor en la residencia de Mayores Santiago Rusñol", están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

[illegible]

*) Especificar plazos y características.
Lo que se hace constar a los efectos legales oportunos.

En Aranjuez, a 8 de Octubre de 2017.

Fido.

Rte legal

$\text{ZnO} + \text{Al}_2\text{O}_3 \rightarrow \text{ZnAl}_2\text{O}_4$



Agencia Madrileña de Atención Social
CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

ANEXO IV

HOJA OFICIAL DE RECLAMACIONES

Consejería de Presidencia, Justicia y Portavocía del Gobierno
Dirección General de Turismo
c/Gran Vía, 43
28013 Madrid



Comunidad de Madrid

EXISTEN

THERE ARE

HOJAS DE RECLAMACIONES

OFFICIAL COMPLAINT FORMS

A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR

AT THE CONSUMERS REQUEST

(Decreto 1/2010, de 14 de enero)



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		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		FIRMAS	
ASPECTOS A CONFERIR	CALE. (*)	FECHA DE REVISIÓN	CALE. (*)	FECHA DE REVISIÓN	CALE. (*)	FECHA DE REVISIÓN	CALE. (*)	FECHA DE REVISIÓN	CALE. (*)	FECHA DE REVISIÓN	
LIMPIEZA Y ORDEN DURANTE EL SERVICIO											
LIMPIEZA 7 HORAS											
LIMPIEZA OFERTADA POR ADJUDICATARIO											
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 UN FICHA MENSUAL Y SE CLASIFICARÁ 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.

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