



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE "CAFETERÍA Y COMEDOR EN LAS INSTALACIONES DEL EDIFICIO ADMINISTRATIVO DE LA DIRECCIÓN DEL ÁREA TERRITORIAL DE MADRID-ESTE".**

**CLÁUSULA PRIMERA.- Objeto del contrato**

El contrato tendrá por objeto la explotación del servicio de cafetería y comedor del edificio de la Dirección del Área Territorial de Madrid-Este, sito en c/ Jorge Guillen s/n, de Alcalá de Henares (Madrid.)

La explotación del servicio de cafetería se llevará a cabo utilizando los siguientes locales del inmueble en el que se ubica la Dirección del Área Territorial de Madrid-Este.

- Planta baja que cuenta con instalación de cocina, barra de bar y espacio útil para mesas y sillas, con una superficie aproximada de 177 metros cuadrados.

En el sótano dispondrá de dos locales contiguos, uno destinado a almacén de los productos a expender en la cafetería y el otro para vestuario del personal. En estos recintos no se podrá almacenar ninguna sustancia venenosa, inflamable, insalubre, explosiva etc, que pueda poner en peligro la vida de las personas o las instalaciones.

**CLÁUSULA SEGUNDA: Relación y precios de artículos**

La relación de artículos del servicio de cafetería con los productos ofrecidos al consumidor estará constituida por los importes que se relacionan en el Anexo II.

La lista de precios de los productos de cafetería se colocará en sitio perfectamente visible para el público.

El contratista percibirá directamente de los usuarios de la cafetería el importe que satisfagan en el momento de las consumiciones de los productos servidos en el establecimiento.

**CLÁUSULA TERCERA: Horario**

Se mantendrá el servicio de cafetería y comedor durante el siguiente horario:

De lunes a viernes laborables, de 8:00 horas a 16:00 horas, excepto el mes de agosto que permanecerá cerrada.

Estos horarios podrán ser modificados por la Dirección del Área Territorial, si lo hicieran necesario variaciones que se establecieran en la jornada oficial de trabajo del personal de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte o cuando por necesidades del servicio fuera necesario supeditarlos a otro horario.

El contratista o personas autorizadas por escrito podrán acceder libremente a las instalaciones de la cafetería desde las 7:45 horas hasta las 20:00 horas. Fuera de este



## Comunidad de Madrid

horario y por causas de fuerza mayor, si el contratista necesitara permanecer en el Centro deberá solicitar autorización a la dirección del mismo.

El contratista permanecerá en el Centro durante toda la jornada de trabajo, pudiendo estar representada por una persona apta para el correcto desarrollo del servicio autorizada por escrito. Así mismo se responsabilizará de la correcta calidad y conservación de los artículos y consumiciones expedidas en la cafetería y del cumplimiento de la normativa legal que en materia de alimentación y sanidad afecte o pueda afectar al ejercicio de este tipo de actividad.

El horario de carga y descarga de los artículos y productos relacionados con la explotación del servicio se establecerá, previo acuerdo con el Director de los Trabajos, atendiendo a las normas generales o específicas establecidas para estas operaciones.

### **CLÁUSULA CUARTA: Forma de prestación del servicio y obligaciones del contratista.**

El contratista deberá mantener las existencias permanentes de los distintos artículos y consumiciones que figuren en la lista de precios por él elaborada, ajustándose los precios a cobrar del consumidor a los señalados en dicha lista de precios.

El contratista, durante la explotación del servicio podrá introducir los artículos que tenga por conveniente, no mencionados en su oferta inicial

El contratista queda obligado a aportar, para la prestación del servicio objeto del contrato, el equipo necesario para la buena ejecución del mismo. Además deberá existir en todo momento un stock general de artículos que garantice la prestación adecuada de los servicios solicitados por los usuarios.

Los servicios de cafetería y el comedor se desarrollarán en el local señalado y estarán destinados exclusivamente a la venta y degustación de los artículos propios de estos servicios, al personal afecto a la Consejería de Educación, Juventud y Deporte de la Comunidad de Madrid, a sus acompañantes y a todo el personal que, en su caso, autorice dicha Consejería. El citado personal acreditará su condición siempre que fuese requerido para ello, mediante la oportuna credencial.

El desayuno tipo estará compuesto por café o té con o sin leche, acompañado de churros o bollería o tostada con mermelada y mantequilla, o bien refresco acompañado de pulgas variadas. Asimismo, se podrá incluir de manera opcional zumo de naranja natural.

El Menú del día, que se servirá con mantel individual y servilleta de celulosa de dos capas como mínimo, estará compuesta de:

- Dos primeros platos (uno a elegir) con posibilidad de repetir sin cargo.
- Dos segundos platos (uno a elegir) con posibilidad de repetir con recargo
- Tres postres (incluyendo un producto lácteo así como una pieza de fruta)



## Comunidad de Madrid

- Bebida: refresco, cerveza, agua o vino (siempre con un gramaje superior a 200 c.c.)
- 70 gr De pan, debidamente envuelto.

La composición de primeros platos podrá ser: caldos, sopas, consomés, purés, cremas, verduras, hortalizas, legumbres, patatas, arroces, pastas, huevos, frituras, croquetas, empanadillas y entremeses

Se deberá cuidar que los platos que comprenden el menú no se agoten durante el servicio.

Así mismo, también se podrán ofrecer platos combinados debiendo cuidar que no se agoten durante el servicio.

### **CLÁUSULA QUINTA: Reclamaciones**

El contratista deberá tener en todo momento, a disposición de los usuarios, hojas oficiales de reclamaciones.

Un ejemplar de las reclamaciones que formulen los usuarios será remitido por el contratista o por el encargado del Servicio, en el mismo día o en el siguiente día hábil, a la Directora de los Trabajos, uniendo, en su caso, un informe sobre la reclamación formulada.

### **CLÁUSULA SEXTA: Instalaciones, mobiliario y maquinaria de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte**

El contratista está obligado a conservar en perfectas condiciones de uso los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad de la Consejería que se le ceden para la explotación del servicio que se relacionan en el Anexo I del presente pliego.

El contratista tendrá a su cargo la reparación y mantenimiento de las instalaciones, así como la conservación, reparación y reposición en su caso, de la maquinaria y el utillaje. Para la realización de cualquier operación de reparación o mantenimiento, el contratista deberá contar con la previa autorización de la Directora de los trabajos debiendo proceder a su devolución a la finalización del contrato en el mismo estado en que fueron entregados.

El contratista no tendrá derecho alguno sobre el local a excepción del derivado de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

No se podrán almacenar en las instalaciones productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso, siendo responsable de los daños que se pudieran ocasionar con el incumplimiento de lo aquí establecido



**CLÁUSULA SEPTIMA: Suministro de Agua, Electricidad, Gas y Teléfono**

El agua, la energía eléctrica (para la iluminación y fuerza), gas y el gasto telefónico para pedidos a proveedores, dentro del área urbana, serán facilitados por la Consejería de Educación, Juventud y Deporte con las instalaciones actuales.

**CLÁUSULA OCTAVA: Material que debe aportar el contratista.**

El contratista tiene la obligación de aportar, para la prestación del servicio objeto del contrato, el equipo necesario para la buena ejecución del mismo, facilitando el mobiliario, enseres, y equipamiento necesario para poner en funcionamiento y mantener el servicio de cafetería. Este material permanecerá en el local del servicio de la explotación del contrato para, al finalizar éste, volver a la plena propiedad del contratista.

El material aportado por el contratista deberá reunir las condiciones de calidad y pulcritud propias del servicio a prestar, siendo comunicado al Director de los trabajos.

El contratista mantendrá en perfecto estado de limpieza y conservación los enseres, instalaciones, aparatos, accesorios y material, efectuando las reparaciones que sean necesarias, así como el local destinado al servicio, zona de acceso de recepción de mercancías, de almacenamiento, de evacuación de basuras y cualquier otro, que serán limpiados por su cuenta, tantas veces como sea necesario y en todo caso diariamente.

La contratista se abstendrá de utilizar el nombre de la Dirección del Área Territorial en las relaciones con terceras personas, ni siquiera a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

**CLÁUSULA NOVENA: Personal y Obligaciones Laborales, de Seguridad Social y de Prevención de Riesgos Laborales**

El contratista deberá disponer, por su cuenta, del personal suficiente para atender el servicio de cafetería y limpieza de los locales, así como aquel otro que precise emplear en casos excepcionales, basándose en los criterios de rapidez y pulcritud. El personal que lo requiera deberá estar en posesión del carné oficial de manipulador de alimentos, cuya copia se remitirá al Director de los trabajos, y vestir la uniformidad de uso obligatorio en este tipo de servicios.

En ningún caso ni por ninguna circunstancia el personal de cafetería tendrá relación laboral alguna con la Consejería de Educación, Juventud y Deporte.

El contratista, en relación con el personal a su cargo tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y de Seguridad Social sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con la Consejería de Educación, Juventud y Deporte ni exigir responsabilidad alguna como consecuencia de las obligaciones existentes entre el contratista y sus empleados, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adoptase se basaran en el incumplimiento o interpretación del presente contrato.



En caso de que por la dirección del centro se considere insuficiente el personal que preste servicios en la cafetería, se pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste en el plazo de un mes proceder a su contratación en número y cualificación suficientes.

El contratista estará obligado al cumplimiento de las normas sobre subrogación establecidas en el vigente convenio colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas. Dicho personal se recoge en el **anexo VIII** al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Asimismo, el adjudicatario aportará además un encargado. A la finalización del contrato, la plantilla no podrá ser superior en número y composición por categorías, que la inicial. Cualquier cambio en la misma será comunicado previamente a la Directora de los trabajos, que deberá autorizarlo por escrito.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: Higiene y Seguridad**

La empresa contratista habrá de cumplir con lo dispuesto por las disposiciones vigentes en materia Técnico-Sanitaria de comedores colectivos, y de defensa y protección de la producción agroalimentaria y de la salud de consumidores y usuarios.

Cuando el Director de los trabajos lo considere oportuno, y como mínimo una vez al mes, se realizará el análisis bromatológico completo en la cafetería en un Centro de Bromatología, que deberá remitirse al citado Director y cuyo coste será por cuenta del contratista.

Se mantendrá congelada al menos durante 2 días, una muestra de los alimentos que comprenda el servicio de comida diario, a efectos de detectar cualquier anomalía en la calidad de las comidas. Dichos alimentos deberán congelarse en recipientes de plástico debidamente cerrados y codificados por fechas.

Los servicios de limpieza, desinfectación, desinsectación y desratización de los locales destinados a uso de cafeterías y comedores, serán realizados por cuenta de la empresa, con la periodicidad que determinen las disposiciones vigentes en materia Técnico-Sanitaria de comedores colectivos.

Estas operaciones se realizarán fuera del horario habitual de atención al público, debiendo solicitarse previamente autorización a la Directora de los trabajos que puede designar un representante para supervisar las actuaciones.

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: Inspección del servicio**

La inspección del servicio que se contrata estará a cargo de la Dirección de Área Territorial, que controlará el funcionamiento, limpieza y conservación del mismo, cumplimiento por la contratista de la normativa de sanidad e higiene de los locales, manipulación de los alimentos, así como el mantenimiento de los precios y calidad contenidos en la lista de precios de los productos ofertados al público.



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTE

## Comunidad de Madrid

En el ejercicio de estas funciones estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales objeto del servicio, para controlar las condiciones de higiene, salubridad y calidad con que se preste el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en el contrato.

Alcalá de Henares a 11 de abril de 2016  
LA DIRECTORA DEL ÁREA TERRITORIAL

  
Fdo. Adoración Morales Gómez

## ANEXO I

### INVENTARIO CAFETERÍA Y COMEDOR DIRECCIÓN DE ÁREA TERRITORIAL MADRID-ESTE

#### COMEDOR

- 4 EQUIPOS DE AIRE ACONDICIONADO, DE TECHO, MARCA MITSUBISHI
- 3 SOTABANCOS EN ACERO-MADERA
- 4 MURALES DECORATIVOS DE PARED

#### BARRA

- 1 BOTELLERO DE DOS PUERTAS EN ACERO INOX. MARCA OTERO
- 1 SOTOBANCO EN ACERO-MADERA
- 1 MUEBLE CAFETERO CON DOS PUERTAS EN ACERO-MADERA
- 1 MUEBLE FREGADERO DE UN SENO
- 1 BOTELLERO DE TRES PUERTAS Y UN CAJÓN

#### COCINA

- 1 APARATO DE AIRE ACONDICIONADO
- 1 LAVAVAJILLAS FAGOS
- 1 LAVAMANOS DE PEDAL
- 1 MESA DE TRABAJO CON DOS CAJONES
- 1 FREGADERO DE DOS SENOS
- 1 CAMPANA EXTRACTORA DE 4 FILTROS
- 1 COCINA DE 4 PLACAS ELECTRICAS MARCA MAC-FRIM
- 1 FREIDORA DE 25L. MARCA FAGOR
- 2 TERMOS ELÉCTRICOS, MARCA FAGOR E ISEA, DE 50 L. CADA UNO.

Alcalá de Henares, 11 de abril de 2016  
LA DIRECTORA DEL ÁREA TERRITORIAL

**MADRID-ESTE**  
Firmado digitalmente por ADORACIÓN MORALES GOMEZ  
Organización: COMUNIDAD DE MADRID  
Huella dig.: 70678a00d6ecfed02f34b5662e3ccf409edd483f

Adoración Morales Gómez



## ANEXO II

### LISTA DE PRECIOS DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y COMEDOR DIRECCIÓN DE ÁREA TERRITORIAL MADRID-ESTE

#### DESAYUNO.

Café con leche y tostada o bollería.....	1.55
Café con leche y pulguita .....	1.45
Completo (zumo de naranja, café y tostada etc..)	2.30
Tostada, barrita o pieza de bollería unidad .....	1.00
Barrita con aceite, ajo, tomate y jamón .....	1.75
Suplemento con otro ingrediente.....	0.15

#### CAFÉS E INFUSIONES.

Café con leche .....	1.05
Café cortado .....	1.05
Vaso de leche.....	1.05
Descalcinado con leche o agua .....	1.05
Té, poleo, manzanilla, tila .....	1.05
Té con limón.....	1.05
Cola Cao.....	1.15

#### BEBIDAS FRÍAS.

Zumo de melocotón, naranja, tomate, piña, etc.....	1.45
Refrescos Coca Cola, naranja, limón, tónica, etc .....	1.45
Vermouth .....	1.20
Sidra.....	1.05
Aquarius, Nestea, Trinaranju .....	1.45
Botellín de cerveza .....	1.05
Caña de cerveza .....	1.05
Botellín de agua 175 litro.....	9.79
Botellín de agua 1,5 litro.....	0.95
Vino Valdepeñas copa .....	1.05
Vino Valdepeñas botella .....	3.45
Vino de Rioja copa .....	1.20
Vino de Rioja botella .....	6.85
Vino de Jerez copa .....	1.20
Moriles copa .....	1.20
Mosto.....	1.55

#### LICORES

Chupitos.....	1.15
Anís Castellana o similar .....	1.75
Brandy Torres o similar .....	1.75
Coñac Soberano similar .....	1.75
Ron, Ginbra con refresco .....	2.90
Vodka con refresco.....	2.90
Whisky importación.....	3.45
Whisky nacional.....	2.90
Botella de sidra .....	2.35
Botella de cava .....	6.85

- Pincho de tortilla..... 1.20

#### BOCADILLOS

(Pan de chapata o baguet)

Jamón serrano .....	2.65
Chorizo, queso, salchichón, lomo .....	2.65
Jamón de York y queso.....	2.65
Tortilla de patata.....	2.00
Tortilla francesa .....	2.65
Tortilla al gusto (queso, gambas, chorizo, espárragos) .....	2.65
Bonito con pimientos .....	2.65
Anchoas.....	2.65
Boquerones en vinagre.....	2.65
Cinta de lomo .....	2.65
Beicon y queso .....	2.65
Pepito de ternera .....	2.65
Calamares.....	0.15
Un ingrediente opcional .....	0.15



## CROISSANT

Vegetal.....	2.30
Vegetal con huevo.....	2.70
Mixto.....	2.30
Jamón con tomate.....	2.30
Cangrejo.....	2.70
Beicon y queso.....	2.30

## MONTADOS

Jamón serrano.....	1.90
Chorizo, queso y salchichón.....	1.90
Jamón de york y queso.....	1.90
Tortilla de patata.....	1.55
Tortilla francesa.....	1.55
Tortilla al gusto.....	1.90
Bonito con pimientos.....	1.90
Anchoas.....	1.90
Boquerones en vinagre.....	1.90
Cinta de lomo.....	1.90
Calamares.....	1.90
Un ingrediente opcional.....	0.15

## SANDWICHES

Vegetal.....	1.75
Vegetal con huevo.....	2.30
Mixto.....	1.90
Mixto con huevo.....	2.30
Jamón con tomate.....	1.75
Cangrejo.....	1.75
Beicon y queso.....	1.75

## PULGUITAS

Jamón serrano.....	0.95
Chorizo, queso, salchichón.....	0.95
Jamón de York y queso.....	0.95
Tortilla de patata.....	0.95
Bonito con pimientos.....	0.95
Anchoas.....	0.95
Boquerones en vinagre.....	0.95
Cinta de lomo.....	0.95
Un ingrediente opcional.....	0.15

## RACIONES

Jamón.....	3.35
Queso.....	3.35
Gambas.....	4.55
Langostinos.....	4.55
Calamares.....	3.35
Boquerones.....	3.35
Croquetas.....	2.25
Chorizo a la sidra.....	2.80
Callos a la cazuela.....	2.80
Oreja a la plancha.....	2.80
Setas con gambas.....	4.55
Gambas al ajillo.....	4.55
Alitas de pollo.....	3.35
Salpicón de marisco.....	4.55

## PLATOS COMBINADOS

INCLUIDO EN EL PRECIO PAN Y BEBIDA (Agua, Refresco, cerveza, vino de la casa)

Entrécot a la plancha con patatas y pimientos.....	6.85
Filete de ternera con (patatas fritas o ensalada).....	5.20
Huevos fritos con (beicon, jamón, etc...) y patatas fritas.....	4.60
Pisto con huevos y patatas fritas.....	4.60
Lomo con huevo a la plancha y patatas fritas o ensalada.....	4.60
Calamares a la romana (plancha, ajo y perejil) con ensalada.....	4.60
Pechuga a la Villaray con ensalada y patatas.....	4.30
San Jacobos con ensalada y patatas fritas.....	4.55
Merluza a la romana con ensalada.....	4.55
Salmon a la plancha con ensalada.....	4.55
Bacalao con tomate.....	4.55

## MENÚ DEL DÍA.....6.50

Alternativa del 1º : Plato espárragos, ensalada, revuelto, etc...

Alternativa del 2º : Plato filete de ternera

SE SIRVE PAILA, COCIDO, LASAÑA, PIMIENTOS RELLENOS, CORDERO, BACALAO, MERLUZA EN SALSA, etc... DE ENCARGO.