

ORGANISMO AUTÓNOMO MADRID 112

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA
EL CONTRATO DE CONCESION DE SERVICIO DE
EXPLOTACIÓN DEL
BAR/CAFETERÍA/RESTAURANTE DEL
ORGANISMO AUTÓNOMO MADRID 112**



ÍNDICE

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1 | OBJETO | 3 |
| 2 | ALCANCE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO..... | 3 |
| 3 | RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS..... | 4 |
| 4 | HORARIO DEL SERVICIO..... | 5 |
| 5 | RECLAMACIONES | 5 |
| 6 | LOCAL..... | 5 |
| 7 | INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES, PROPIEDAD DE MADRID112..... | 6 |
| 8 | SUMINISTRO DE AGUA Y ELECTRICIDAD | 6 |
| 9 | MATERIAL A APORTAR POR EL ADJUDICATARIO | 6 |
| 10 | PERSONAL | 6 |
| 11 | INSPECCIÓN | 7 |
| 12 | REPLANTEO | 8 |
| | ANEXO I. RELACIÓN DE ARTÍCULOS Y PRECIOS EN VIGOR..... | 9 |
| | ANEXO II. MATERIAL INVENTARIADO | 13 |



1 OBJETO

Constituye el objeto del presente documento el establecer los requisitos técnicos y condiciones generales que regirán para la contratación del servicio de bar/café/restaurantes y de abastecimiento y camarería en actos, recepciones, visitas institucionales y colegios, en la sede del Organismo Autónomo Madrid 112 de la Comunidad de Madrid.

2 ALCANCE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario se obliga a la planificación, adquisición, elaboración y puesta a disposición de los siguientes servicios:

- Cafetería y comedor.
 - La cafetería está destinada exclusivamente a la venta y degustación de los artículos propios del servicio de cafetería.
 - Todos los días, en los tableros de anuncios, se publicará el contenido del menú compuesto por: primer y segundo plato, postre ó café y bebida.
- Asistencia de camarería en visitas institucionales y colegios durante la vigencia del contrato.
 - El servicio estará cubierto por los camareros que se estimen precisos dependiendo del tipo de acto, los cuales estarán debidamente uniformados.
 - El requerimiento de este servicio se realizará con un plazo mínimo de 3 días naturales.
- Servicio de abastecimiento y camarería (catering).
 - Incluirá tanto el servicio de camarería, suministro de productos, mantelería y cualquier otro elemento que fuera necesario para la ejecución del mismo.



3 RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

El servicio de cafetería no supondrá coste alguno para Madrid 112, los beneficios empresariales serán los derivados de la venta de productos con las características que a continuación se indican.

La relación de artículos del servicio de cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el Anexo I del presente Pliego, así como por aquellos otros que el adjudicatario incluya en su oferta.

Durante el primer año de vigencia del contrato el adjudicatario se compromete a mantener los artículos de la cafetería, relacionados en su oferta, a los precios detallados en la misma.

Dada la duración prevista del contrato, tres 3 años prorrogables por un máximo de otros dos años, los precios de los artículos serán actualizados anualmente por el adjudicatario, previa autorización del Organismo Autónomo Madrid 112, en función de la variación que experimente el IPC 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.

Si durante la explotación del servicio el adjudicatario introdujera otros artículos en la cafetería, no mencionados en su oferta inicial, los precios de los mismos deberán ser autorizados previamente por Madrid 112.

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

Los precios de los artículos relacionados en el Anexo I, se consideran como máximos durante el primer año de contrato e incluyen el IVA.



4 HORARIO DEL SERVICIO

- Cafetería: La cafetería se mantendrá en servicio de lunes a viernes laborables en horario de 8:00 h. a 18:00 h. Los sábados, domingos y festivos el horario será de 12:00 a 16:00 h.

Estos horarios, sin cambio en el cómputo total de horas, podrán ser modificados por Madrid112, con un plazo de notificación al adjudicatario no inferior a 5 días, en función de nuevos requerimientos operativos o variaciones en la jornada de trabajo. De la misma forma el adjudicatario podrá presentar propuestas relativas a su ampliación que deberán ser aprobadas por Madrid112.

- Carga y Descarga: El horario de carga y descarga de los artículos relacionados con la explotación del servicio se realizará a primera hora de la mañana con arreglo a las normas generales o específicas establecidas para estas operaciones.

5 RECLAMACIONES

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, Hojas Oficiales de Reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible; quedando obligado a dar cuenta a Madrid 112, dentro de las 24 horas siguientes, de toda reclamación que se consigne en las mismas.

6 LOCAL

Madrid 112 se obliga a poner a disposición del adjudicatario el local destinado al servicio de cafetería, y comedor, ubicado en la planta primera del edificio situado en el Paseo del Río nº 1, en la localidad de Pozuelo de Alarcón.



7 INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES, PROPIEDAD DE MADRID112

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad de Madrid112 que se relacionan en el Anexo II; y a abonar los desperfectos que se observen al término del contrato.

Tras la formalización del contrato, el adjudicatario dispondrá de 15 días naturales para revisar el estado de las instalaciones, estando obligado Madrid112 a subsanar las deficiencias observadas. Transcurrido ese plazo serán por cuenta del adjudicatario todas las reparaciones necesarias para el óptimo funcionamiento del equipamiento entregado.

Será responsabilidad del adjudicatario la limpieza del interior de la barra, la cocina y las mesas ubicadas en ese recinto.

8 SUMINISTRO DE AGUA Y ELECTRICIDAD

Los suministros de agua, electricidad, gas y calefacción serán por cuenta de Madrid112, en cantidad suficiente para garantizar el normal funcionamiento del servicio.

9 MATERIAL A APORTAR POR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario aportará y será de su cuenta, además de la caja registradora y un sistema de pago mediante tarjeta, todos aquellos enseres no contenidos en el Anexo II y que estime necesario para la prestación del servicio.

10 PERSONAL

El adjudicatario deberá disponer, por su cuenta, del personal suficiente para atender la cocina, servicios de comidas, cafetería y catering, así como aquel otro que resulte preciso emplear en casos excepcionales, basándose en los criterios de rapidez, eficacia y pulcritud. Con carácter ordinario se estima como mínimo la presencia de una persona



con la categoría profesional de camarero/a y un/a cocinero/a o ayudante de cocina para el servicio de cafetería de lunes a viernes no laborables y de un camarero/a en el resto.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por ende éste 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 el Organismo Autónomo Madrid112; ni exigirse a éste responsabilidad alguna, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adoptase se basaran en el incumplimiento o interpretación del contrato.

Todo el personal del servicio de cafetería y catering estará en posesión del carné de manipulador de alimentos y estará correctamente uniformado y aseado. El adjudicatario presentará relación nominal de trabajadores contratados, con su correspondiente carné de manipuladores y categoría profesional comunicando a Madrid112 cualquier variación que se produzca al efecto.

En el caso de que Madrid 112 considere inadecuado el personal que presta servicios en la cafetería, lo pondrá en conocimiento del adjudicatario, debiendo éste, en el plazo máximo de un mes, proceder a su sustitución por otro con la suficiente cualificación.

11 INSPECCIÓN

La inspección del servicio que se contrata estará a cargo del Órgano que se indica en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como en lo relativo a los aspectos de sanidad e higiene y cumplimiento de las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre manipulación de alimentos.

En el ejercicio de estas funciones, el Órgano correspondiente y los técnicos de Madrid112 estarán facultados para entrar en el local de la cafetería y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como



cualquier otra de las obligaciones consignadas en este Contrato. El servicio se podrá inspeccionar cuantas veces se estime oportuno.

12 REPLANTEO

Con el fin de adecuar las ofertas a la realidad de las instalaciones, las empresas licitantes podrán contactar a través del correo electrónico concurso.sg@madrid112.es , para solicitar su asistencia a una reunión de replanteo, de carácter voluntario, donde podrán exponer las cuestiones que consideren de interés para la confección de ofertas.

Cinco días hábiles antes de la finalización del plazo de presentación de ofertas se procederá, por parte de Madrid112, mediante fax o e-mail a cursar invitación a la reunión a todos los licitantes que hubieran contactado con el Organismo; indicando fecha, lugar y hora de desarrollo de la misma.

Pozuelo de Alarcón, a fecha de la firma

EL DIRECTOR DE SERVICIOS
GENERALES Y SEGURIDAD

Fdo. Luis Pedro García Martín



ANEXO I. RELACIÓN DE ARTÍCULOS Y PRECIOS

| ARTÍCULOS DE CAFETERÍA | |
|---|--------|
| | PVP |
| BEBIDAS: | |
| Cafés y vaso de leche | 0,90 € |
| Colacao | 1,00 € |
| Zumo naranja natural | 2,10 € |
| Cerveza 1/5 | 1,30 € |
| Cerveza 1/3 y latas | 1,40 € |
| Coca cola normal y light botella 350 cc | 1,30 € |
| Refrescos de lata | 1,20 € |
| Zumos de botella, limonada, mosto | 1,30 € |
| Bifrutas y batidos | 1,40 € |
| Agua de ½ litro | 0,80 € |
| Agua de 1 y ½ litro sin gas | 1,10 € |
| Agua con gas ½ litro | 1,10 € |
| Copa de vino | 1,00 € |
| TOSTADAS, BARRITAS Y BOLLERÍA: | |
| Tostada de pan de molde con mantequilla y mermelada | 1,00 € |
| Barra de pan con aceite y tomate | 1,10 € |
| Media barra de pan con aceite y tomate | 0,60 € |
| Barra de pan tostado con aceite, tomate y queso | 1,70 € |



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csy mediante el siguiente código seguro de verificación: 0889209079012141427674

| | |
|---|--------|
| ½ barra de pan tostado con aceite, tomate y queso | 0,90 € |
| Bollos, ración de churros o porras | 0,90 € |
| Porra (Unidad) | 0,30 € |
| Churro (Unidad) | 0,20 € |

SANDWICH:

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Sandwich mixto | 2,10 € |
| Sandwich vegetal | 2,10 € |
| Sandwich de jamón de york ó queso | 2,10 € |
| Sandwich mixto con huevo | 2,50 € |

MONTADOS Y PULGAS:

| | |
|-------------------------|--------|
| Montados variados | 1,60 € |
| Pulgas variadas | 1,30 € |
| Pulgas de jamón de york | 1,10 € |

BOCADILLOS:

| | |
|---|--------|
| Bocadillo de bacon | 2,60 € |
| Bocadillos de lomo, jamón serrano o chorizo plancha | 2,80 € |
| Bocadillos de lomo, jamón serrano o chorizo con queso | 3,30 € |
| Pepito de ternera | 3,20 € |
| Bocadillo de embutido frío | 2,80 € |
| Bocadillo de morcilla y tortilla rellena | 2,70 € |
| Bocadillo de tortilla de patata | 2,40 € |



| | |
|--|--------|
| Bocadillo de tortilla francesa | 2,40 € |
| Bocadillos de bacon con tomate y bonito con pimiento | 3,00 € |
| Bocadillo de queso | 2,70 € |
| Bocadillo de anchoas, sardinas o mejillones | 2,70 € |

HAMBURGUESAS:

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Hamburguesa completa | 5,30 € |
| Hamburguesa sin huevo y sin patatas | 3,60 € |
| Hamburguesa con huevo y sin patatas | 4,00 € |

PINCHOS:

| | |
|---------------------------------|--------|
| Pincho de tortilla de patata | 1,80 € |
| Canapés variados | 0,50 € |
| Ración de patatas fritas | 1,40 € |
| Ración de patatas a granel | 1,00 € |
| Ración de morcilla de Burgos | 2,70 € |
| Ración de chorizo a la plancha | 2,70 € |
| Ración de sardinas o mejillones | 2,00 € |
| Tortilla de patata | 4,50 € |

MENÚS: (incluye: pan, refresco botella o cerveza 1/5, copa de vino y postre o café)

| | |
|--------------------|--------|
| Menú completo | 7,10 € |
| Menú primer plato | 4,30 € |
| Menú segundo plato | 4,90 € |



| | |
|--|--------|
| Menú con entrecot | 9,70 € |
| Plato combinado: dos huevos, filete lomo de cerdo, patatas, lechuga y tomate | 5,60 € |
| Filete de ternera, pollo o pescado (en plato) | 3,40 € |
| Filete de ternera, pollo o pescado (en plato) con patatas o ensalada | 4,00 € |

INGREDIENTES EXTRA:

| | |
|---|-----------------|
| Tarrina de mantequilla o mermelada o sobrecitos de Ketchup, mayonesa o mostaza. | 0,20 € |
| Pack de aceite, vinagre y sal | 0,20 € |
| Extra de: queso (en lonchas o manchego), jamón (serrano o york), chorizo o salchichón | 0,50 € |
| Tomate en rodajas | 0,30 € |
| Postres lácteos o queso fresco o pieza de fruta o huevo cocido | 0,80 € |
| SUMA TOTAL DE PRECIOS | 136,50 € |
| PRECIOS I.V.A. INCLUIDO | |



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csy mediante el siguiente código seguro de verificación: 0889209079012141427674

ANEXO II. MATERIAL INVENTARIADO

| UNIDADES | REFERENCIA | DESCRIPCIÓN |
|------------------------------|----------------|--|
| BAR – CAFETERÍA | | |
| 5 | REF-418.7D | Mesa de 70 cm. diámetro tapa haya 1748, canto haya barnizada, base con columna central |
| 20 | REF-2580 | Silla fija 4 patas, estructura cromada, asiento y respaldo en polipropileno azul |
| 6 | REF-270 | Taburete estructura cromada |
| RESTAURANTE | | |
| 8 | REF-420.8 | Mesa de 80x80cm., tapa azul, canto haya, estructura cromada |
| 32 | REF-2550 | Silla fija 4 patas, estructura cromada, asiento y respaldo en madera de haya |
| TERRAZA EXTERIOR | | |
| 4 | REF-CORD.4 | Mesa de 60 cm. diámetro, pie central con 4 patas en aluminio |
| 16 | REF-SATA | Silla fija 4 patas, estructura aluminio, asiento y respaldo en cordón color burdeos |
| BARRA DE BAR – COCINA | | |
| 1 | ZANOTTI | Cámara de refrigeración + Máquina refrigerador |
| 1 | FE-710 FAGOR | Freidora eléctrica (Nº serie: 2003001564) |
| 1 | FTE-7101 FAGOR | Plancha Fry-Top eléctrico (Nº serie: 2003001611) |
| 1 | | Campana extracción |
| 1 | | Armario caliente |



| UNIDADES | REFERENCIA | DESCRIPCIÓN |
|----------|-------------------|---|
| 1 | | Vitrina refrigerada |
| | | Estanterías . . . |
| | | Encimera de trabajo |
| 2 | BPF-200 A FAGOR | Botellero refrigerado (Nº serie: 2003001570/71) |
| 2 | FI-30 FAGOR | Lavavajillas (Nº serie: 2003001563/62) |
| 2 | SAMSUNG M1913 | Microondas (Nº serie: 10051715/11) |
| 1 | LOMI GA | Batidora (Nº serie: 465) |
| 1 | TP20 SAMMIC | Tostador de pan (Nº serie: 2003000493) |
| 1 | AZKOYEN VIENNA 4ª | Máquina cafetera (Nº serie: 33423) |
| 1 | INNOVA 6L | Termo de leche (Nº serie: 2003001032) |
| 1 | AZK-95W | Fabricador de hielo (Nº serie: 2100173126) |
| 2 | AK6 | Molinillos de café (Nº serie: 115205/210) |
| 1 | REF-1120102000 | Cocina eléctrica (Fagor Industrial Mod. CE-741) |
| 1 | | Mesa de corte de alimentos |
| 1 | | Mesa de refrigeración FAGOR |

