

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el/los código/s que permitiría comprobar el/los original/es.



CONSEJERÍA DE TRANSPORTES  
E INFRAESTRUCTURAS

Comunidad de Madrid

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN LAS DEPENDENCIAS DE LA CONSEJERÍA DE TRANSPORTES E INFRAESTRUCTURAS, SITUADAS EN LA CALLE MAUDES, Nº 17 DE MADRID**

**Expediente:** A/CSP 012992/2023

### **CLÁUSULA PRIMERA. Objeto del contrato**

El contrato tendrá por objeto la explotación del servicio de cafetería y comedor, a precio concertado, en las dependencias de la Consejería de Transportes e Infraestructuras situadas en la calle Maudes, nº 17, de Madrid.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: Relación y precios de los productos**

- 2.1 El servicio de comedor para el personal del Organismo y, en su caso, visitantes e invitados, consiste en un menú de precio único, compuesto por dos platos, pan, postre y bebida. En cada uno de los platos de que se compone se podrá elegir entre tres o más opciones.
- 2.2 La relación de artículos del servicio de cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el Anexo III del presente pliego. El adjudicatario podrá ofrecer otros productos, de modo adicional, cuyo precio inicial deberá negociar previamente con la Comisión de Seguimiento y Control. La inclusión de nuevos productos no podrá suponer en ningún caso la supresión de los estipulados en el pliego.
- 2.3 Solo está permitida la utilización de aceite de oliva y de girasol, estando prohibido el uso de otros aceites distintos a estos para toda finalidad culinaria.
- 2.4 La lista de precios de menú y productos de cafetería se colocará en los tablones de anuncios habilitados para ello, a efectos de que sean perfectamente visibles para los usuarios.

### **CLÁUSULA TERCERA: Horario de servicio**

- 3.1 Servicio de Comedor: El adjudicatario queda obligado a prestar servicio de comidas los días laborables de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 14,30 y las 16:30 horas.
- 3.2 Servicio de Cafetería: La cafetería se mantendrá en servicio los días laborables de lunes a viernes, en el horario comprendido entre las 7,30 y las 16,30.

- 3.3 Carga y descarga: El horario de carga y descarga de los artículos relacionados con la explotación del servicio respetará las normas generales o específicas establecidas para estas operaciones en el edificio.
- 3.4 Recogida de basuras: Las basuras generadas por los servicios de cafetería y comedor, contenidas en bolsas de plástico adecuadas a tal finalidad, deberán ser depositadas en los cubos o contenedores dispuestos al efecto y retiradas diariamente por parte del adjudicatario al lugar habilitado para su recogida por los servicios municipales.

Corresponde al adjudicatario conservar los cubos o contenedores en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

#### **CLÁUSULA CUARTA: Forma de prestación del servicio y condiciones de funcionamiento**

- 4.1 El adjudicatario debe tener en funcionamiento el servicio en un plazo máximo de 15 días naturales desde el día siguiente a la firma del contrato.
- 4.2 Servicio de comedor: El adjudicatario, en lo que se refiere al servicio de comedor, se obliga a la planificación, adquisición, elaboración y puesta a disposición mediante servicio de restaurante en régimen de atención en mesa, del menú del día, que estará compuesto por:

- Un primer plato a elegir por el usuario consumidor entre dos o más opciones que consistirán en: caldos, sopas, consomés, purés, cremas, verduras, hortalizas, legumbres, patatas, arroces, pastas, huevos, etc.
- Un segundo plato a elegir por el usuario consumidor entre dos o más opciones. Los segundos platos se elaborarán a base de: pescados, carnes, caza, pollo, frituras (croquetas, empanadillas o entremeses, etc.), acompañados de guarnición.
- Un postre a elegir por el usuario consumidor entre dos o más opciones, que consistirán en fruta, productos lácteos (yogur, flan, helados, etc.) o repostería.
- Bebida, a elegir por el usuario consumidor entre agua mineral, refresco, vino o cerveza embotellada.
- Pan: en cantidad de libre consumo.

El menú del día correspondiente a cada uno de los días de la semana, de lunes a viernes, deberá ser expuesto en el tablón habilitado al efecto a la entrada de los locales de cafetería y comedor antes de las 10 horas de cada día.

Se permitirá, asimismo, la posibilidad de consumir medio menú, que estará compuesto por un primer plato, postre, pan y bebida, o un segundo plato, postre, pan y bebida, todos ellos a elegir por el usuario consumidor de entre los productos incluidos en el menú del día.

En la confección de los menús se garantizará el adecuado equilibrio nutricional y la calidad de los alimentos ofrecidos, asegurándose de que se cumplen las recomendaciones de la AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) y de las autoridades sanitarias españolas y europeas, y se

respetarán las indicaciones que, en su caso, impartan los dietistas-nutricionistas de la Administración de la Comunidad de Madrid.

En el local destinado a este servicio se servirá única y exclusivamente el menú, quedando prohibido consumir bocadillos y otros artículos propios del servicio de cafetería. Asimismo, se prohíbe servir en dicho local café o bebidas alcohólicas al finalizar la comida.

El comedor dispondrá de doce mesas cuadradas, de libre utilización por cualquier usuario, sin posibilidad de realizar reservas previas, y con capacidad para 40 comensales.

- 4.3 Servicio de cafetería: El adjudicatario se obliga a la planificación, adquisición, elaboración y puesta a disposición de los usuarios de los servicios inherentes a una cafetería-bar.
- 4.4 El adjudicatario queda obligado a prestar servicio a los altos cargos de la Consejería en sus propios despachos, cuando así lo requieran.
- 4.5 El personal adscrito al contrato vestirá uniforme con el nombre/logo de la empresa adjudicataria.
- 4.6 El adjudicatario no podrá hacer uso del local para una utilización distinta de la del objeto del contrato, quedando prohibida la celebración de cualquier fiesta o evento, salvo autorización expresa de la Administración.
- 4.7 El adjudicatario debe disponer de todas las autorizaciones necesarias en materia sanitaria y de consumo así como de, en su caso, las licencias municipales y permisos necesarios para la correcta ejecución de servicio.
- 4.8.- El adjudicatario cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato. En especial, el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. En especial debe formar a sus trabajadores en materia de manipulación de alimentos debiendo acreditar este extremo a requerimiento de la Administración.
- 4.9 El adjudicatario deberá contar con el correspondiente Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución, debiendo presentarlo, a requerimiento de la Administración, en el plazo de un mes desde el inicio del contrato.

#### **CLÁUSULA QUINTA: Reclamaciones**

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, hojas de reclamaciones, en los términos estipulados por la normativa reguladora de los derechos de los consumidores y usuarios.

Una copia de las reclamaciones que formulen los usuarios será remitida por el adjudicatario, en el mismo día o en el siguiente hábil, al director del servicio, acompañando un informe sobre la reclamación formulada, quien adoptará las medidas que resulten oportunas.

Las quejas o reclamaciones formuladas por los usuarios serán atendidas por el adjudicatario del contrato, sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior.

#### **CLÁUSULA SEXTA: Locales, instalaciones, mobiliario y enseres propiedad de la Consejería**

.- La Consejería pondrá a disposición del adjudicatario los locales que vienen siendo destinados al servicio de cafetería y comedor, ubicados en la planta primera del edificio, con las instalaciones que tienen incorporadas, y le facilitará gratuitamente los servicios de desinsectación, desratización y limpieza. No obstante lo anterior, la Consejería podrá reservarse el uso exclusivo de dichos locales, o de parte de los mismos, en circunstancias extraordinarias en las que resulte preciso para el desarrollo de sus actividades o para la realización de trabajos de conservación.

.- El adjudicatario estará obligado a mantenerlos en perfectas condiciones de conservación y limpieza, debiendo poner especial cuidado y atención en el uso y limpieza del sistema de extracción de humos.

.- Las mesas tanto del comedor como de la cafetería deben ser limpiadas al finalizar cada uso de las mismas.

.- La Consejería cederá, asimismo, al adjudicatario, para la prestación del servicio, los muebles, enseres y aparatos que se relacionan en el Anexo I, sobre los que tendrá idéntica obligación de conservación y limpieza, corriendo a su cargo los gastos de mantenimiento y reparación de los mismos.

#### **CLÁUSULA SÉPTIMA: Suministro de agua y electricidad**

El suministro de agua y la energía eléctrica, donde se incluye la climatización, serán facilitados por la Consejería.

#### **CLÁUSULA OCTAVA: Material que debe aportar el adjudicatario**

El adjudicatario se obliga a facilitar, para el servicio objeto de este contrato, los siguientes elementos:

- Caja registradora.
- Menaje de cocina preciso para atender los servicios de cafetería y comedor.
- Cristalería, vajilla, cubertería y manteles.
- Servilletas en la cafetería y servilletas de doble capa en el comedor.
- Otros enseres no incluidos en el Anexo I que estime precisos para la prestación del servicio.

El material aportado por el adjudicatario deberá reunir las condiciones de calidad y pulcritud propias del servicio a prestar.

#### **CLÁUSULA NOVENA: Personal adscrito al servicio**

El adjudicatario deberá disponer del personal necesario y suficiente para atender la cocina, el servicio de comidas, el servicio de cafetería y la limpieza de los locales, así como de aquel otro que resulte preciso emplear en casos excepcionales, debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo y tiene conocimientos suficientes para la prestación el servicio, respetando en todo caso criterios de rapidez y pulcritud. Su organización y distribución a tal fin es competencia del adjudicatario.

En ningún caso se admitirá que el personal adscrito al servicio sea inferior a tres personas a tiempo completo, incluido el propio empresario, si es el caso.

El personal debe vestir la uniformidad habitual en este tipo de servicios en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

El adjudicatario deberá presentar, durante el período de ejecución del contrato, si la Consejería lo requiere, los certificados de estar al corriente de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, las autorizaciones o licencias que resulten precisos para la prestación de los servicios comprendidos en el objeto del contrato y cualquier otra documentación de carácter obligatorio que se considere oportuna.

El adjudicatario mantendrá, con respecto al personal que emplee en el servicio, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario. En ningún caso la Consejería asumirá responsabilidad alguna por posibles incumplimientos de las obligaciones existentes entre empresa y trabajadores, ni podrán alegar éstos ningún derecho frente a la Consejería.

El adjudicatario entregará a la Consejería, en el plazo de 15 días a partir de la firma del contrato, la relación nominal y pormenorizada del personal adscrito al servicio. Asimismo, presentará documentación acreditativa de su categoría laboral y afiliación a la Seguridad Social.

El adjudicatario dispondrá permanentemente de personal de reserva para proceder, de forma inmediata, a las sustituciones que por enfermedad, accidente, vacaciones u otras causas sean precisas.

Las bajas, altas y sustituciones del personal serán comunicadas inmediatamente a la Consejería en el momento de producirse.

El personal adscrito al servicio no tendrá relación laboral alguna con la Comunidad de Madrid.

Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable de la ejecución del servicio, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. El responsable será el interlocutor único con la Administración, realizará la coordinación y dirección técnica del contrato, y cumplirá las instrucciones pertinentes en relación con la ejecución del contrato.

El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas órdenes, debiendo estar localizable permanentemente.

### **CLÁUSULA DÉCIMA: Distribución de riesgos entre la Administración y el contratista**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 285.1.c) de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, los riesgos operacionales corresponderán exclusivamente al contratista. La Administración está exenta de indemnizar al contratista por las pérdidas o menor beneficio que pudieran producirse como consecuencia de cualquier clase de acontecimiento de índole interna o externa que incida en el ámbito del servicio, siempre que no se trate de un incumplimiento imputable a la Administración, conforme a lo dispuesto en los pliegos y normativa que regula el presente contrato.

### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: Control e inspección del servicio**

La Consejería designará un director del servicio, que desempeñará las funciones de dirección, coordinación, control y supervisión de la ejecución del contrato.

Asimismo, la Consejería constituirá una Comisión de Seguimiento y Control de Cafetería y Comedor, formada por representantes de la Administración y de las organizaciones sindicales, que controlará el cumplimiento por el adjudicatario de la normativa de prevención de riesgos laborales, sanidad e higiene de los locales y manipulación de alimentos, así como el mantenimiento de los precios y calidades establecidos en los pliegos o contenidos en su oferta, además de desarrollar las restantes funciones que se especifican en el presente pliego.

En el ejercicio de sus funciones, tanto el director del servicio como los miembros de la Comisión de Seguimiento y Control podrán acceder al local en los que se presta el servicio, así como solicitar relación de proveedores y facturas u otros comprobantes relativos a la adquisición de los productos a suministrar.

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE ANÁLISIS Y ORGANIZACIÓN

Firmado digitalmente por: LÓPEZ VAAMONDE MARÍA DEL MAR  
Fecha: 2023 05 10 17:38

## **ANEXO I**

### **RELACIÓN DE MEDIOS MATERIALES PROPIEDAD DE LA CONSEJERÍA DE TRANSPORTES E INFRAESTRUCTURAS, PUESTOS A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL EDIFICIO DE CALLE MAUDES, 17, DE MADRID**

- .- 12 mesas de comedor, cuadradas, de color madera.**
- .- 30 sillas, de color madera**
- .- 7 mesas velador altas, en cafetería**
- .- 1 mesa velador baja.**
- .- 12 taburetes de seis colores distintos, más un taburete gris reservado a personas con discapacidad**
- .- 1 fabricante de cubitos de hielo.**
- .- 1 lavavasos industrial.**
- .- 1 estantería mostrador**
- .- 1 molino de café.**
- .- 1 termo para leche.**
- .- 1 fregadero industrial**
- .- 1 lavavajillas industrial.**
- .- 1 tostador horizontal doble.**
- .- 1 cubo de basura con ruedas y tapa.**
- .- 1 cocina industrial 6 fuegos.**
- .- 1 plancha eléctrica.**
- .- 1 mesa de trabajo.**
- .- 1 estantería modular 4 estantes.**
- .- 1 cortadora de fiambres.**
- .- 1 mesa en acero inoxidable con 2 estantes inferiores**
- .- 1 botellero frigorífico con 5 puertas correderas**
- .- 2 armarios frigoríficos.**

- .- 1 vitrina tapa fría de 6 bandejas.**
- .- 1 vitrina mural refrigerada para postres**
- .- 1 carro de transporte.**
- .- 1 horno microondas.**
- .- 1 mesa – mueble neutro.**
- .- 1 mesa de trabajo**
- .- 4 estanterías de voladizo**
- .- 1 freidora eléctrica sobremesa.**
- .- 1 campana extractora de humos**
- .- 2 muebles de cocina bajos, en madera, color blanco, puertas batientes.**



## **ANEXO II**

### **RELACIÓN DE MARCAS**

#### **GRUPO I**

- Leche: Central Lechera Asturiana, Lauki, Puleva, Pacual o Celta.
- Café: Estrella, Saimaza, Marcilla o Rioba.
- Tés e Infusiones: Hornimans, Lipton o Pompadour.
- Cacao: Colacao o Nesquik.
- Refresco de cola: Coca-Cola.
- Refresco de naranja o limón: Fanta, Trinaranjus, KAS o Schweppes.
- Agua mineral: Fontbella, Lanjarón o Solán de Cabras.
- Zumos embotellados: Vida, Zumosol o Don Simón.
- Cerveza de barril: Mahou, Cruz Campo, Estrella de Galicia o Alhambra.
- Cerveza embotellada: Mahou, Cruz Campo, Estrella de Galicia o Alhambra.
- Pan de molde: Aro, Bimbo y Panrico.

#### **GRUPO II**

- Tónica: Schweppes o Nordik.
- Yogur: Nestlé o Danone.
- Mosto: Greip o Don Simón.
- Jamones y embutidos: Navidul, El Pozo o Campofrío.
- Atún o conservas: Isabel, Escuris, Horeca, Calvo o Aro.
- Vino tinto cosecha (joven): Luberri, Artadi, Protos o Luis Cañas.
- Vino tinto crianza y reserva (Rioja o Ribera de Duero): Cune, Añares, Beronia, Protos, Prado Rey o Balbás.
- Quesos: Horeca, Aro, García Baquero y Flor de Esgueva.

#### **GRUPO III**

- Vino blanco Rueda verdejo: Sanz, Cuatro Rayas, Mantel Blanco o Martivillí.
- Cava: Codorníu o Freixenet.
- Sidra: El Gaitero.
- Vermut: Martini, Cinzano o Izaguirre.
- Batidos: Puleva, Asturiana o RAM.
- Bitter: KAS o Cinzano.

Las marcas han sido incluidas tomando en consideración su calidad y nivel de consumo entre el gran público.

### **ANEXO III**

#### **RELACIÓN DE PRODUCTOS DE OFERTA OBLIGATORIA**

	PRECIO
<b><u>DESAYUNOS NORMALIZADOS</u></b>	
Leche, café con leche o infusión, con barrita o tostada, con mantequilla y mermelada y zumo natural	2,10
Leche, café con leche o infusiones, con barrita o tostada con mantequilla y mermelada	1,64
Leche, café con leche o infusiones, con churros(3) o porras (2), con zumo natural	2,08
Leche, café con leche o infusiones, con churros(3) o porras (2)	1,64
Leche, café con leche o infusiones, con bollería variada, con zumo natural	1,98
Leche, café con leche o infusiones, con bollería variada	2,10
<b><u>CAFÉ E INFUSIONES</u></b>	
Café solo	1,02
Café con leche	1,02
Descafeinado	1,02
Infusiones	1,02
Vaso de leche	1,02
Yogurt	1,08
Cacao	1,02
<b><u>CHURROS Y BOLLERÍA</u></b>	
Churros unidad	0,40
Porras unidad	0,40
Bollería unidad	1,13
Tostada pan de molde	1,13
Barrita tostada	1,13
<b><u>REFRESCOS Y APERITIVOS</u></b>	
Caña de cerveza	1,25
Caña de cerveza grande	1,42
Cerveza botellín 1/5, con o sin alcohol	1,25
Cerveza botella 1/3, con o sin alcohol	1,47
Jarra de cerveza (1 litro)	5,11
Refresco de cola	1,25
Naranja y limón	1,25
Tónica	1,25
Agua mineral (1/2 litro)	0,79
Zumos embotellados	1,25
Zumo natural de naranja pequeño	1,25
Zumo natural de naranja mediano	1,54
Zumo natural de naranja grande	2,27
Batidos	1,30
Bitter	1,25
Vermouth	1,98
Mosto	1,25
Vino tinto cosecha	0,96
Copa vino tinto crianza Rioja o Ribera del Duero	1,53
Copa vino tinto reserva Rioja o Ribera del Duero	1,87
Copa vino blanco Rueda Verdejo	1,53
Botella vino tinto cosecha	4,76
Botella vino tinto crianza Rioja o Ribera del Duero	6,42

Botella vino tinto reserva Rioja o r bera del Duero	9,06
Botella vino blanco Rueda Verdejo	6,51
Botella de cava	9,06
Botella de sidra	6,12
<b><u>PULGAS</u></b>	
Tortilla española	1,19
Lomo	1,42
Morcilla	1,36
Chorizo	1,36
Anchoas	1,47
Queso tipo manchego	1,13
Jamón Serrano	1,36
Jamón york	1,13
Calamares	1,47
Bacon	1,19
Atún	1,19
<b><u>BOCADILLOS</u></b>	
Jamón Serrano	2,03
Lacón	1,98
Chorizo	1,70
Chorizo frito	2,10
Queso tipo manchego	1,98
Salchichón	1,87
Lomo plancha	2,03
Tortilla española	1,87
Tortilla francesa ( 2 huevos)	2,10
Calamares	2,03
Atún	2,03
Suplemento para bocadillos y montados (tomate, mahonesa, pimiento, etc...)	0,68
<b><u>RACIONES</u></b>	
Calamares a la romana	5,67
Patatas bravas o alioli	3
Ensaladilla rusa	4,31
Croquetas ración	5,10
Jamón serrano	4,93
Queso tipo manchego	5,10
Lomo plancha	5,55
Chorizo frito	5,10
Morcilla	5,10
Lacón	5,55
Callos	4,65
<b><u>SANDWICHES</u></b>	
Jamón York	1,47
Jamón York y Queso	1,87
Vegetal	2,61
Suplemento de sandwich con huevo	1,05
<b><u>SERVICIO DE COMEDOR</u></b>	
MENÚ COMPLETO: 1º plato, 2º plato, postre, bebida y pan	8,67
MEDIO MENU: 1º plato, postre, bebida y pan	6,12
MEDIO MENU: 2º plato, postre, bebida y pan	6,80