

**AGENCIA DE SEGURIDAD Y EMERGENCIAS
MADRID 112**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA
LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL
SERVICIO DE BAR/CAFETERÍA/RESTAURANTE
EN LA SEDE DE LA AGENCIA DE SEGURIDAD Y
EMERGENCIAS MADRID112 DE LA COMUNIDAD
DE MADRID. (A/CSP-054258/2023)**

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 código que permitiría comprobar el original.

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	7
11	INSPECCIÓN	8
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/cafetería/restaurante y de abastecimiento y camarería en actos, recepciones, visitas institucionales y colegios, en la sede de la Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112 (en adelante 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 tabloneros 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 con los que las empresas licitantes conformarán una primera lista figurando la suma del total de los importes unitarios, y una segunda, en la que figuren además aquellos otros que el adjudicatario desee incluir en su oferta con sus correspondientes precios.

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. Una vez superado el año se podrá aplicar la revisión según se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Si durante la explotación del servicio el adjudicatario deseara introducir otros artículos en la cafetería, no mencionados en su oferta inicial, deberá informar previamente a la dirección del contrato quien podrá denegar su comercialización si no los considerara pertinentes.

La lista de precios de los productos de cafetería se colocará en sitio perfectamente visible para el público y deberá estar firmada por la Dirección del Contrato.

4 HORARIO DEL SERVICIO

Con carácter ordinario, 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.

En el supuesto de declaración de una gran emergencia en la que el personal de Madrid 112 tuviera que permanecer en el interior de las instalaciones ese horario podrá ser modificado sin previo aviso y por el tiempo que sea preciso en función de las circunstancias y la evolución del suceso.

Por otra parte, esos horarios, sin que se produzca variación en el cómputo total de horas, podrán ser igualmente 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.

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 Madrid112, dentro de las 24 horas siguientes, de toda reclamación que se consigne en las mismas.

6 LOCAL

Madrid112, 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 los equipos e instalaciones, estando obligado Madrid112 a subsanar las deficiencias observadas. Pasado ese tiempo, será responsabilidad del adjudicatario mantenerlos en perfecto estado informando puntualmente a Madrid 112 de cualquier deficiencia que se produjera.

En el caso de los equipos incorporados por el adjudicatario a las instalaciones tanto de cocina como de cafetería y autorizados por Madrid 112, será responsabilidad exclusivamente suya el mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, asumiendo cualquier coste derivado de su mantenimiento y/o reparación.

Será obligación igualmente 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 previa autorización de Madrid 112.

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 exige como mínimo la presencia de:

- Un camarero/a y un/a cocinero/a o ayudante de cocina de 08:00 a 11:00 h de lunes a viernes laborables
- Dos camareros/as y un cocinero/a o ayudante de cocina de 11:00 a 16:00 de lunes a viernes no laborables
- Un camarero de 16:00 a 18:00 de lunes a viernes laborables
- Un camarero sábados, domingos y festivos

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 certificado de manipulador de alimentos de alto riesgo y estará correctamente uniformado y aseado. El adjudicatario presentará relación nominal de trabajadores contratados, con su 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 firma

**EL DIRECTOR DE SERVICIOS
GENERALES Y SEGURIDAD**

F. mado d g almen e po GARCIA MARTIN LUIS PEDRO
Fecha 2023 12 28 11 39

ANEXO I. RELACIÓN DE ARTÍCULOS Y PRECIOS MAXIMOS

ARTÍCULOS DE CAFETERÍA	
	PVP
<u>BEBIDAS:</u>	
Cafés	1,10 €
Cola cao	1,20 €
Zumo naranja natural	2,30 €
Cerveza 1/5 Nnal. (con alcohol, sin y radler)	1,40 €
Cerveza 1/3 y latas Nnal.	1,50 €
Coca cola normal, zero y light botella 350 cc	1,30 €
Refrescos de lata	1,40 €
Zumos de botella, limonada, mosto	1,30 €
Bifrutas y batidos	1,60 €
Agua de ½ litro	0,70 €
Agua de 1 y ½ litro sin gas	1,30 €
Agua con gas ½ litro	1,25 €
Copa de vino (rioja crianza/ribera crianza)	2,40 €
<u>TOSTADAS, BARRITAS Y BOLLERÍA:</u>	
Tostada de pan de molde con mantequilla y mermelada	1,20 €
Barra de pan con aceite y tomate	1,40 €
Media barra de pan con aceite y tomate	0,70 €
Barra de pan tostado con aceite, tomate y queso	1,70 €

1/2 barra de pan tostado con aceite, tomate y queso	0,90 €
Bollos	1,10 €
Porra (Unidad)	0,60 €
Churro (Unidad)	0,40 €

SANDWICH:

Sandwich mixto	2,30 €
Sandwich vegetal sin atún	2,30 €
Sandwich de jamón de york ó queso	2,10 €
Sandwich mixto con huevo	2,80 €

MONTADOS Y PULGAS:

Montados variados	1,70 €
Pulgas variadas	1,30 €

BOCADILLOS:

Bocadillo de bacon	2,80 €
Bocadillos de lomo, jamón serrano o chorizo plancha	3,00 €
Bocadillos de lomo, jamón serrano o chorizo plancha con queso	3,50 €
Bocadillo de pollo a la plancha con tomate	3,20 €
Bocadillo de embutido frío	2,30 €
Bocadillo vegetal	2,70 €
Bocadillo de tortilla de patata	2,70 €

Bocadillo de tortilla francesa	2,60 €
Bocadillos de bonito con pimiento	3,50 €
Bocadillo de queso	2,70 €
Bocadillo de anchoas, sardinas o mejillones	2,70 €

HAMBURGUESAS:

Hamburguesa completa	5,50 €
Hamburguesa sin huevo y sin patatas	3,70 €
Hamburguesa con huevo y sin patatas	4,00 €

PINCHOS:

Pincho de tortilla de patata	1,90 €
Canapés variados	0,60 €
Ración de patatas fritas con salsas	1,50 €
Ración de patatas a granel	1,10 €
Ración de morcilla de Burgos	2,80 €
Ración de chorizo a la plancha	3,00 €
Ración de sardinas o mejillones	2,00 €
Tortilla de patata 800 gr.	8,00 €

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

Menú completo	9,50 €
Menú primer plato	5,00 €

Menú segundo plato	6,00 €
Menú con entrecot	12,50 €
Plato combinado: dos huevos, filete lomo de cerdo, patatas, lechuga y tomate	7,00 €
Filete de ternera, pollo o pescado (en plato)	4,00 €
Filete de ternera, pollo o pescado (en plato) con patatas o ensalada	4,60 €

INGREDIENTES EXTRA:

Tarrina de mantequilla o mermelada o sobrecitos de Ketchup, mayonesa o mostaza.	0,20 €
Extra de: queso (en lonchas o manchego), jamón (serrano o york), chorizo o salchichón	0,60 €
Tomate en rodajas	0,40 €
Postres lácteos o queso fresco o pieza de fruta	1,00 €

SUMA TOTAL DE PRECIOS 155,85 €

(PRECIOS I.V.A. INCLUIDO)

ANEXO II. MATERIAL INVENTARIADO

UNIDADES	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
BAR – CAFETERÍA		
6	REF-418.7D	Mesa de 70 cm. diámetro tapa haya 1748, canto haya barnizada, base con columna central
23	REF-2580	Silla fija 4 patas, estructura cromada, asiento y respaldo en polipropileno azul
7	REF-270	Taburete estructura cromada
RESTAURANTE		
8	REF-420.8	Mesa de 80x80cm., tapa azul, canto haya, estructura cromada
34	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
12	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

Pliego de Prescripciones Técnicas para la contratación del Servicio de Bar/Cafetería/Restaurante en la sede de la Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112

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)
1	FREIDORA DOBLE	Marca Eutron
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