



## **Comunidad de Madrid**

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL CENTRO DE MAYORES SAN FERMÍN ADSCRITO A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL .**

#### **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 que dispone el Centro.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA.- Plazo de Ejecución.**

24 meses desde la formalización del contrato. Se estima como fecha de inicio el 1 de julio de 2016.

#### **CLÁUSULA TERCERA.- Lugar de Prestación.**

El servicio se prestará en el siguiente Centro:

Centro de Mayores San Fermín

Su dirección y características figuran en el presente pliego, mediante el denominado Anexo I.

#### **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.- Servicios a realizar.**

El servicio consiste en la explotación de la cafetería-comedor de que dispone el Centro y tiene



## Comunidad de Madrid

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 del presente pliego, anexo elaborado por el Centro. El adjudicatario podrá incluir otros artículos en su oferta.

El adjudicatario deberá mantener existencias permanentes de los artículos y consumiciones básicos que figuren en la lista establecida.

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.

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

El servicio se limitará a los socios, a 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.

Semanalmente se expondrá en sitio perfectamente visible para los usuarios el cuadro de menús correspondiente a esa semana.

En el **Centro de Mayores San Fermín** se encuentra ubicado un Centro de Día de 40, plazas. El Centro de Día es gestionado por una empresa externa resultante de un proceso de licitación pública. Entre los servicios que debe prestar el contratista gestor del Centro de Día está el servicio de manutención que consiste en: desayuno/ media mañana, comida y merienda. Este servicio lo podrá prestar a través del adjudicatario del servicio de cafetería del propio Centro de Mayores San Fermín, estando obligado este último a la prestación del mismo al precio establecido por la Dirección General del Mayor fijado en el Anexo II del presente Pliego Prescripciones Técnicas.



## **Comunidad de Madrid**

### **CLÁUSULA SEXTA.- Horario y calendario.**

El horario y calendario del Centro 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 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.

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 diaria. Si además el contratista necesitase permanecer en el Centro durante más tiempo, deberá solicitar autorización a la Dirección.

### **CLÁUSULA SÉPTIMA.- Condiciones de Prestación del Servicio.**

- a) 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.
- b) 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.
- c) El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los usuarios el debido respeto.
- d) 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.
- e) 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. El adjudicatario se obliga a mantener todo ello en el mejor estado de limpieza y conservación, así como a pleno rendimiento, debiendo



## Comunidad de Madrid

realizar, además de la diaria, una limpieza semanal de 7 horas fuera del horario de prestación especificado en la cláusula sexta. Asimismo 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. 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.

- f) 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. Si de dicho informe se desprende la necesidad de reparar o mejorar el rendimiento de algún equipo, esto 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, pasará a ser utilizado de la forma más correcta posible por el adjudicatario.
- g) Para el buen mantenimiento y conservación de estos equipos será obligatorio pasar revisiones anuales 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.
- h) Si un equipo se estropea definitivamente, 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.
- i) 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.
- j) 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.
- k) Las normas para la utilización del local de cafetería por parte del Centro y por parte del adjudicatario 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.



## Comunidad de Madrid

- 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 con los que cuenta, ni fuera de las instalaciones propias de la cafetería.
  - El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre el local, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.
- l) Las instalaciones son de uso exclusivo para la prestación del servicio definida en el objeto del contrato.
- m) Las comidas se deberán elaborar y consumir en el mismo día y serán servidas dentro de las instalaciones del centro, declinando la Agencia Madrileña de Atención Social cualquier responsabilidad en el traslado hacia un lugar diferente al propio centro.
- n) 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.

En concreto, cualquier socio 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.

### **CLÁUSULA OCTAVA.- Medios Personales.**

El personal será el suficiente para la correcta prestación del servicio 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 adjudicatario comunicará al Director del Centro el nombre de la persona responsable del servicio.

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



## **Comunidad de Madrid**

trabajo, sin que la Agencia Madrileña de Atención Social asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto. Además el adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las Normas de derecho necesario contenidos en el Convenio Colectivo del sector, entre ellas las de subrogación establecidas en el Vigente Convenio Colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas. A tal efecto se incorpora en el Anexo III la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores que en la actualidad presta sus servicios en la cafetería.

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, accidente, permiso o vacaciones, disciplina o necesidad empresarial, debiendo comunicar las sustituciones al Director del Centro.

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.

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.**

Los medios materiales necesarios para la prestación del servicio, local, equipos, maquinaria y menaje son aportados por la administración. El adjudicatario se obliga a mantenerlos en el mejor estado de limpieza y conservación y 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.

Al inicio de la ejecución del contrato se hará entrega de los medios materiales que figurarán en una relación inventariable, que será aceptada y firmada por el contratista.

A la finalización del contrato se revisará la maquinaria, equipos y menaje reflejados en la relación inventariable, al objeto de comprobar que se encuentran en buen estado y no deterioradas; en caso contrario, el importe de su reparación o reposición le será deducido al adjudicatario de la garantía.



## Comunidad de Madrid

### CLÁUSULA DÉCIMA.- Obligaciones del Contratista.

- a) 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.
- b) Expende el correspondiente ticket con carácter previo al cobro de las consumiciones.
- c) 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.
- d) 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 y, en todo caso, diariamente.
- e) Indemnizar los daños que el contratista pueda producir a terceros en el desempeño de su actividad.
- f) No expender bebidas alcohólicas a aquellos socios que por prescripción facultativa deban abstenerse de tomarlas, cuyos nombres le serán facilitados por la Dirección del Centro.
- g) Recibir las mercancías utilizando las puertas habilitadas a tal fin y sólo a dichos efectos, que permanecerán cerradas el resto del tiempo.
- h) 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.
- i) 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.
- j) A la finalización del contrato se revisará la maquinaria, los equipos y el menaje reflejado en relación inventariable al objeto de comprobar que se encuentran en buen estado y no deterioradas; en caso contrario, el importe de su reparación o reposición le será deducido al adjudicatario de la garantía prestada para el contrato.
- k) No podrá utilizar el nombre del Centro en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.



## Comunidad de Madrid

- l) 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.
- m) El contrato se entiende aceptado a riesgo y ventura del contratista.
- n) 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.
- o) 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.
- p) Para la utilización de mesas o espacios del centro, para dar servicio a eventos contratados con los socios, deberá tener la autorización de la Dirección del Centro.
- q) Será por cuenta del contratista el proveerse del suministro de materiales de limpieza o higiene que precise para prestar los servicios a los que está obligado.
- r) 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.
- s) 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).



## Comunidad de Madrid

- En cualquier caso el adjudicatario habrá de cumplir con los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC 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 justifique, según lo dispuesto en la normativa vigente relativa a formación de manipuladores de alimentos.

### **CLÁUSULA DUODÉCIMA - Dirección, seguimiento y coordinación del servicio.**

La dirección de los trabajos (Director de los Trabajos) corresponde al Director del Centro, cuya función de dirección se 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.

En el momento de la formalización del contrato la empresa adjudicataria deberá comunicar por escrito al Director del Centro y al Área de Contratación de la Agencia Madrileña de Atención Social, el nombre y apellidos, fax y teléfono móvil 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 Director del Centro podrá inspeccionar cuando lo considere oportuno, y sin necesidad de previo aviso, el funcionamiento, limpieza y conservación del servicio, así como controlar la calidad de los productos.



## Comunidad de Madrid

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.

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 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.

En Madrid, a 13 de abril de 2016

El adjudicatario

LA COORDINADORA DE CENTROS DE MAYORES

Fdo.:

Fdo.: Ana L. Pastor Cuesta

**CENTRO DE MAYORES**  
**SAN FERMÍN**



## **ANEXO I**

### **CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES SAN FERMÍN**

**DIRECCIÓN:** Avda. San Fermín, 15.

**HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERÍA:**

- De 9:00 a 13:30 y de 15:00 a 19:30 de lunes a domingo

**HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

- De 13:30 a 15:00 horas de Lunes a Domingo

**CALENDARIO DE APERTURA.**

**Días de cierre:** 24,25, 31 de diciembre y 1 de enero

**SUPERFICIE DEL LOCAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** 324 m<sup>2</sup>.

**NÚMERO DE COMIDAS APROXIMADAS DURANTE EL AÑO 2015:** 19.500

**NÚMERO DE SOCIOS A 31/12/2015:** 4.230 socios

**CENTRO DE DÍA:** 40 plazas



**ANEXO II**

<b>SERVICIO DE CAFETERÍA CENTRO DE MAYORES SAN FERMÍN</b>	
<b>PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS</b>	
<b>CAFÉS, LECHE E INFUSIONES</b>	<b>PRECIO</b>
Infusiones de marca	0,60 €
Sólo, cortado o descafeinado (Nescafé o La Estrella)	0,75 €
Café con leche 150 cl.	0,75 €
Yogur	0,70 €
Café con leche 200 cl.	0,85 €
Vaso de leche 200 cl.	0,85 €
Vaso de leche 250 cl.	0,85 €
Vaso de leche 200 cl. Con Cola-Cao	0,90 €
Chocolate	1,00 €
Desayuno con bollería o tostada	1,55 €
Desayuno con churros o porras	1,55 €
<b>BOLLERÍA</b>	
Galletas o bizcochos (paquete de 4)	0,85 €
Magdalenas o sobaos (paquete de 2)	0,85 €
Suizo o tostada	0,85 €
Croissant	0,85 €
Churros (3) o Porras (2)	0,85 €
<b>CERVEZAS, VINOS, APERITIVOS Y REFRESCOS</b>	
Cerveza 1/5 con aperitivo (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo, Skol)	0,85 €
Cerveza (caña) con aperitivo	0,85 €
Cerveza sin alcohol con aperitivo	0,90 €
Cerveza 1/3 con aperitivo (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo, Skol)	1,05 €
Chato de vino con aperitivo	0,60 €
Corto con aperitivo	0,65 €
Caña de vino con aperitivo	0,75 €
Moriles, montilla y jerez	0,80 €
Gaseosa 1/2 l.	0,75 €
Quina, moscatel	0,90 €
Vermut	0,90 €
Vino embotellado (3/4)	1,00 €
Bitter con o sin alcohol	0,95 €
Refrescos naranja, limón, cola (Coca-cola, Pepsi, Fanta, Shweppes)	0,95 €
Zumo natural botellín o bote	0,95 €
Mosto con aperitivo	0,95 €



Gaseosa 1 l.	1,05 €
<b>BOCADILLOS Y SANDWICHS</b>	
Ración de pan, bollo o 1/2 pistola	0,25 €
Pincho de tortilla 1/6	0,95 €
Huevos fritos o tortilla francesa (2 huevos)	1,40 €
Bocadillo de Tortilla Francesa	1,40 €
Sandwich mixto	1,40 €
Sanchiwch vegetal	1,45 €
Sanchiwch mixto con huevo	1,70 €
Bocadillo de Tortilla Española	1,60 €
Bocadillo de Fiambre	1,60 €
Bocadillo de Bacón	1,60 €
Bocadillo de Morcilla	1,60 €
Bocadillo de Atún	1,65 €
Bocadillo Jamón de York	1,70 €
Bocadillo de Lomo	1,80 €
Bocadillo de Anchoas	1,80 €
Bocadillo de Jamón serrano o queso	2,10 €
Pepito de ternera	2,20 €
El precio de los montados será la mitad de la de los bocadillos	
<b>BRANDYS, ANISES, ETC</b>	
Whisky Dyc 1/2	0,80 €
Sidra botellín	1,05 €
Anís Chinchón, Castellana o Asturiana	1,35€
Brandy Fundador, 103 o Soberano	1,35€
Ponche Caballero, Soto	1,35€
Ginebra (Larios) Ron (Bacardi, Negrita)	1,35€
Whisky Dyc	1,35€
Anises especiales	1,70 €
Brandys especiales (Magno, Carlos III, Torres)	1,70 €
Whisky escocés 1/2	1,80 €
Whisky escocés	2,05€
Cubalibre	2,60 €
Cubalibre de Magno, Carlos III	2,90 €
Cubalibre Escoces	3,15 €
<b>RACIONES</b>	
Ración de Patatas Fritas	0,85 €
Ración de Patatas Bravas o Alioli	1,55 €
Ración de Ensaladilla Rusa	1,75 €



Ración de Chorizo, salchichón	2,02 €
Ración de Queso	2,55 €
Ración de Chorizo Frito	2,65 €
Ración de Morcilla de Burgos	2,65 €
Ración de Boquerones en Vinagre	2,65 €
Ración de Jamón Serrano	2,75 €
Ración de Boquerones Fritos	3,00 €
Ración de Lacón a la Gallega	3,00 €
Ración de Croquetas de Pollo o de Jamón	3,05 €
Ración de Empanadillas	3,05€
Tortilla de Patatas entera	3,35 €
Ración de Calamares a la Romana	3,40 €
Ración de Almejas	3,40 €
Ración de Gambas	3,40 €
<b>MENÚ(Primer plato , segundo plato, Postre , Pan y Agua)</b>	<b>4,50 €</b>
<b>MENÚ SIN SAL (Primer Plato, Segundo Plato, Postre Pan, y Agua)</b>	<b>4,50 €</b>
<b>MANUNTENCION CENTRO DE DÍA</b>	
<b>Desayuno, Media mañana, comida y merienda</b>	<b>6,05 €</b>



**ANEXO III**

**CENTRO DE MAYORES SAN FERMIN**

**PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE, según relación presentada por la empresa VEGETALES TRADICIONALES, S.L.**  
**el día 8 de Abril de 2016**

CATEGORIA	JORNADA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CODIGO	A CUENTA	PLUS TRANS	P. VOLUNTARIO	DIETAS	\$. BRUTO	PROP.PAGAS	COMPLEM.
Administrador	40 horas	01/09/2009	Adjudicatario	100			20970,75	6900	59220,75		
Camarero	40 horas	20/07/2007	Indefinido	100	151,68	1178,88			13911	1288,92	
Cocinero	40 horas	20/09/1995	Indefinido	100	213	1607,64			14280,12	1810,32	310,2
Ayte.cocina	40 horas	23/04/2007	Indefinido	100	206,76	1607,64			13911	1757,64	

FECHA, FIRMA Y SELLO DE LA EMPRESA

VEGETALES TRADICIONALES, S.L.  
 C/ Ciudad de Madrid, 21  
 28011 Madrid - Madrid



Agencia Madrileña de Atención Social

CONSEJERÍA  
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

**Comunidad de Madrid**

CENTRO DE MAYORES SAN FERMÍN

**ANEXO IV**

CONSEJERÍA DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA  
AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL  
C/. AGUSTÍN DE FOXÁ, NÚM. 31  
28036 - MADRID



**Comunidad de Madrid**

**EXISTEN**

*THERE ARE*

**HOJAS DE RECLAMACIONES**

*OFFICIAL COMPLAINTS FORM*

**A DISPOSICIÓN DEL**

**CONSUMIDOR**

*AT THE CONSUMERS REQUEST*

*(DECRETO 152/2001, de 13 de septiembre)*