

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARA LA CESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL
SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y CAFETERÍA
DEL CENTRO MUNICIPAL DE PERSONAS
MAYORES**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN Y CAFETERÍA DEL CENTRO MUNICIPAL DE PERSONAS MAYORES

1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS A PRESTAR

1.1 – Objetivos

El servicio de restauración y cafetería del Centro municipal de Personas Mayores persigue los siguientes objetivos:

- Ofrecer al usuario un servicio de cafetería que incluya desayunos, aperitivos, raciones, etc....
- Ofrecer al usuario un servicio de comidas equilibradas de manera diaria (de lunes a sábado)
- Apoyar acontecimientos específicos que se programen desde la concejalía.
- Propiciar un espacio de relación social entre iguales en el que impere el respeto y la buena convivencia.

1.2 – Destinatarios

Al ser una prestación que ofrece el Centro municipal de Personas Mayores y no estar abierta al exterior, el servicio se limitará a los usuarios del Centro y sus familiares así como a los empleados del mismo y sus visitas.

Así mismo serán atendidas las personas mayores que sean derivadas de los servicios sociales municipales, cuyo coste será subvencionado según baremo económico y social.

Previa autorización de la Concejalía competente y por criterios de necesidad podrá abrirse a otros colectivos.

1.3 – Servicios a prestar

- Servicio de cafetería.
- Servicio de restaurante.
- Servicio de préstamo de juego y prensa diaria (gestionado por el personal de conserjería del centro municipal).
- Servicio de apoyo a actividades específicas organizadas por la Concejalía competente (celebración del año nuevo así como otras actividades puntuales)

1.4 – Recursos humanos

Dada la importancia de este apartado en la definición de la calidad en los servicios de atención a personas mayores se debe disponer del personal preciso para atender la cocina, el servicio normal de barra, la limpieza y aquel otro que se necesite emplear.

Todo el personal que presta el servicio deberá estar correctamente uniformado y aseado, y demostrará en todo momento el necesario respeto a los usuarios del centro.

El adjudicatario será el responsable de la supervisión, la instrucción y formación de los manipuladores de alimentos en cuestión de higiene de los alimentos

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por ende este tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con el Ayuntamiento, ni exigirse a este responsabilidad de clase alguna, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y su trabajadores.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente sobre derecho laboral y seguridad social, de integración de minusválidos y de prevención de riesgos laborales así como las normas de higiene sanitaria que resulten de aplicación.

1.5 – Disposición organizativa

1.5.1. Ámbito temporal

El servicio se realizará durante todo el año excepto los días 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero. (Si la Concejalía competente organiza la actividad de celebración del año nuevo se abra en dicha fecha)

1.5.2. Horario

De lunes a viernes de 9:00 a 20:30 h, los sábados de 11:00 a 21:00 h, y los festivos de 9:00 a 20:00 h.

1.5.3. Equipamientos y recursos materiales

El servicio de cafetería se realizará en un local del Centro municipal de Personas Mayores no abierto al exterior.

Dicho local cuenta con un pequeño almacén en cocina y uno de mayores dimensiones y está dotado de cortinas, mesas y sillas.

La cocina está provista del mobiliario necesario para prestar el servicio. Todo ello relacionado en el Anexo 1.

El menaje, la vajilla y los elementos auxiliares que necesite el adjudicatario para la realización del servicio deberá ser dispuesto por éste, así como la reposición del mobiliario y enseres de cocina que sea necesario para un correcto desarrollo del servicio y que como mínimo se ajustará a lo establecido en el Anexo 1.

1.6 – Precios de los productos

Los precios de los artículos que se dispensen en el servicio de restauración y cafetería serán motivo de valoración en el apartado “Proyecto de explotación”, debiéndose ajustar a la media de precios de los centros de mayores de la Comunidad de Madrid.

Las listas de precios se colocarán en lugar perfectamente visible para el público.

Si durante la explotación del servicio se quisieran variar o aumentar la oferta de artículos o los precios, deberán previamente ser autorizados por la Junta de Gobierno local

2 – PRECIO

Como contraprestación a la adjudicación objeto de este contrato la empresa adjudicataria abonará al Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes un canon general de explotación cuyo importe mínimo anual será de 1200 €.

A este precio se le repercutirá el IVA correspondiente al 21% y será motivo de valoración en el apartado de “oferta económica”.

San Sebastián de los Reyes, 4 de junio de 2014.



Fdo.: **Lola Linares Martínez**
Jefa de Sección de Personas Mayores



Enterada **Esther Vozmediano Ares**
Concejala Delegada de Bienestar social

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS E INVENTARIO DEL CONTENIDO DEL LOCAL DESTINADO A CAFETERÍA DEL CENTRO MUNICIPAL DE PERSONAS MAYORES

El local destinado a servicio de restauración y cafetería se encuentra en la planta baja del edificio. La entrada principal a dicho local es la misma entrada principal del Centro, teniendo una puerta a la calle como salida de emergencia y otra también a la calle dentro de la cocina.

El local está distribuido en cafetería, cocina y almacén a lo largo de 160,98 m².

- -Las instalaciones con las que cuenta dicho local son:
 - Instalación de aire acondicionado frío y caliente regulable.
 - Sistema de alarma con código individual.
 - Tomas eléctricas suficientes para las distintas necesidades.
 - Toma de televisión.
 - Un almacén de 6 m x 1,36 m y pequeño espacio de almacén en cocina.

- - El mobiliario con que cuenta dicho local está compuesto por:
 - 20 mesas cuadradas.
 - 80 sillas azules y 18 sillas.
 - 6 taburetes.
 - Cortinas en todas las ventanas.
 - Percheros.
 - Televisión.

• - El mobiliario instalado de cafetería y cocina es el siguiente:

1. CAMPANA DE HUMOS CON EXTRACTOR ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1500 x 700 x 600 mm.

Construcción en acero inoxidable. Con dos filtros a laberinto de 400 x 500 mm, un panel de 400 x 500 mm, y dos paneles de 200 x 500 mm, incluyendo un grupo centrífugo en el interior de la campana de 550 W y un caudal de 2250 m³/h.

2. ELEMENTO NEUTRO MOD. EN-705 FAGOR

Dimensiones: 350 x 750 x 300 mm.

Base: 350 x 750 x 560 mm.

Construido en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado ultrafino. Cubierta desmontable para limpieza.

3. FREIDORA A GAS MOD. FG-710 FAGOR

Dimensiones: 350 x 750 x 850 mm.

Dimensiones de la cuba: 302 x 345 x 360 mm.

Nº de cubas: 1.

Capacidad de la cuba: 15 litros.

Potencia: 13.000 Kcal/h. (15 Kw).

Construcción exterior, cuba y tapa en acero inoxidable. Cesto de fritura en cromo-níquel. Calentamiento por quemadores en función con la llama horizontal y tubos de acero inoxidable sumergidos en el aceite, controlados por electroválvulas de gas con seguridad termopar. Termostato de seguridad. Encendido automático a través de la llama piloto y piezoeléctrico. Regulación de la temperatura automática desde 60 a 200° C. Grifo de descarga del aceite con válvula de esfera. Con tapa ocultable durante la fritura. Lámpara de funcionamiento y de calentamiento.

4. COCINA A GAS MOD. CG-720 FAGOR Y HORNO

Dimensiones: 350 x 750 x 300 mm.

Consta De dos fuegos abiertos, con válvulas de seguridad y termopares en la mesa de trabajo.

Dimensiones de las parrillas de la mesa: 347 x 310 mm.

Potencia de los quemadores: 4 x 4.000 Kcal/h.

Potencia instalada: 8.000 Kcal/h. (9,3 Kw).

Construida exteriormente en acero inoxidable AISI 304 18/10. Quemadores de doble corona y llama estabilizada, en fundición. Parrillas construidas en fundición. Con pilotos para encendido de los quemadores.

5. SOPORTE DE EQUIPOS DE COCINA

Compuesta por:

MUEBLE BAJO MOD. MB-705 FAGOR

Dimensiones: 350 x 750 x 550 mm.

Construido en acero inoxidable. Elemento a añadir a los aparatos de sobremesa para conseguir un aparato compacto. Patas regulables en altura.

MUEBLE BAJO MOD. MB-710 FAGOR

Dimensiones: 700 x 750 x 550 mm.

Construido en acero inoxidable. Elemento a añadir a los aparatos de sobremesa para conseguir un aparato compacto. Patas regulables en altura.

PUERTA SIMPLE ½ MÓDULO FAGOR

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10.

PUERTA DOBLE 1 MÓDULO FAGOR

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10.

6. ENCIMERA ESPECIAL DE ACERO INOXIDABLE ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1000 x 700 x 850 + 100 mm.

Con cantonera y entrepaños del mismo material, con seno soldado en encimara con grifería, incluso peto frontal cubresenos.

7. MESA FRÍA FRENTE MOSTRADOR MOD. FMP-150 FAGOR

Dimensiones: 1500 x 600 x 1045 mm.

Capacidad: 333 litros.

Nº de puertas: 2.

Consumo: 250 W.

Temperatura de trabajo: +2º a +6º C.

Construido exteriormente en acero inoxidable AISI 304 18/10, salvo el respaldo. La encimera tiene el frente curvo. Las puertas están dotadas con un dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. El interior está construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 con fondo de aristas curvas. Los estantes interiores son de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables el altura. El grupo es a derecha con puerta rejilla pivotante. Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor. Compresor hermético con condensador ventilado. Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio. Evaporación automática el agua de descarche. Control electrónico de la temperatura y del descarche, con visor digital indicador. Dotado con cajón auxiliar sobre el grupo frigorífico. Patas de acero inoxidable AISI 304 18/10 regulables en altura.

8. ENCIMERA ESPECIAL ADAPTADA PARED DE ACERO INOXIDABLE ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1700 x 600 x 850 + 10 mm.

Construcción en acero inoxidable adaptada a pared, construida en fuerte armazón, base y rodapié en el mismo material, con baldas y cartabones en cada extremo y cremalleras para facilitar su regulación altura. Con fregadero de un seno. Alojamiento para lavavajillas, grifo monomando dos aguas y caño con pulsador lavamanos.

9. ENCIMERA BAJO BARRA DE ACERO INOXIDABLE ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1700 x 600 x 850 + 10 mm.

Construcción en acero inoxidable, construida en fuerte armazón, base, rodapié y entrepaños en acero inoxidable, con cantoneras del mismo material.

10. ENFRIADOR DE BOTELLAS MOD. BFP-150 FAGOR

Dimensiones: 1500 x 550 x 850 mm.

Capacidad: 420 litros.

Nº de puertas: 3.

Temperatura de trabajo: entre +2º y +6º C.

Potencia frigorífica: 250 W.

Consumo: 250 W.

Construido interior y exteriormente en acero inoxidable AISI 304 18/10. Fondo interior con aristas curvas y separadores verticales. Cuadro rejilla de cero inoxidable AISI 304 18/10. Compresor hermético ventilado extraíble. Grupo refrigerado a la derecha. Aislamiento de poliuretano inyectado. Densidad 40 Kg. Sin CFC. Evaporador estático de aletas de aluminio y tubo de cobre. Interruptor general luminoso. Control de temperatura por termostato. Bandeja de desagüe. Frío estático. Patas regulables en altura construidas en acero inoxidable AISI 305 18/10.

11. LAVAVAJILLAS MOD. FI-48 FAGOR

Dimensiones: 600 x 600 x 820 mm.

Capacidad de lavado: 540 platos/hora.

Diámetro máximo de los platos: Ø 320 mm.

Potencia: 3,45 Kw.

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10. Lavado y aclarado giratorios. Resistencias blindadas de acero inoxidable. Bandejas-filtro en la cuba de lavado. Control termostático de la temperatura de lavado a 60º C y aclarado a 90º C. Termostato de seguridad. Micro de seguridad en puerta. Dosificador y depósito de abrillantador incorporados. Dotación de cestas: 1 cesto base, 1 cesto para platos y 4 cubiletes de cubiertos.

12. ENCIMERA BAJO BARRA ESPECIAL EN ACERO INOXIDABLE ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1700 x 600 x 850 + 100mm.

Con entrepaños y cantoneras en acero inoxidable, incluso seno soldado en encimera con grifería. Preparado para alojar un lavavajillas y un fabricante de cubitos de hielo.

13. FABRICADOR DE CUBITOS MOD. FCB 45A FAGOR

Dimensiones: 500 x 580 x 800 mm.

Producción: 45 Kg/día.

Capacidad de l depósito: 25 Kg.

Refrigeración por aire.

Potencia total instalada: 620 W.

Cubito macizo.

Construido en acero inoxidable. La carrocería está aislada con poliuretano inyectado. Las partes de la máquina están en contacto con el agua y el hielo están realizadas con materiales y procedimientos según normas alimentarias.

14. EXPOSITOR NEUTRO MOD. ARGENTA ECARL GAYC

Dimensiones: 1020 x 370 x 195 mm.

Con iluminación.

Cristal curvado.

Puertas correderas de fácil limpieza y cubierta de cristal vitrificado resistente a golpes, roces, ácidos y detergentes habituales. En color plata.

15. EXPOSITOR REFRIGERADO MOD. VARC6A GAYC

Dimensiones: 1437 x 396 x 245 mm.

Cristal curvo.

Dos posibilidades de uso: con agua (baño María) o sin agua (frío seco). Temperatura: termostato electrónico regulable que incorpora un sistema temporizador de seguridad. Termómetro electrónico de temperatura constante con lectura digital. Sensores electrónicos ocultos, fuera del alcance de posibles manipulaciones que facilitan la limpieza interior de cada cuba sin obstáculos. Cuba con desagüe. Alcance de la temperatura deseada en el mínimo tiempo. Protector translúcido de la pantalla de luz según normativa vigente, que evita la proyección de calor hacia los alimentos y protege el fluorescente de golpes y suciedades. Puertas correderas de fácil limpieza y cubierta de cristal vitrificado resistente a golpes, roces, ácidos y detergentes habituales. Funcionamiento mediante compresor silencioso incorporado a distancia. Acabado en color plata. Expositor para 6 bandejas GN 1/3 x 40.

16. SOTABANCO CAFETERO CON CHAFLÁN ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1957 x 600 x 1045 mm.

Con encimera, costados y estantes en acero inoxidable, incluso patas regulables y cajones en acero inoxidables con guías con rodamientos, así como tolva de recogida desmontable.

17. TERMO DE LECHE DE 7 LITROS GAGGIA

Capacidad: 7 litros.

Construido en acero inoxidable 18/8. Calentamiento por sistema baños maría mediante resistencia blindada de 1200 W. Termostato regulado con posible variación. Dotado con piloto indicador de funcionamiento. Grifo de salida de doble posición con retorno automático. Interruptor luminoso. Bandeja recogegotas desmontable.

18. CAFETERA MOD. NERA 2-E GAGGIA

Dimensiones: 670 x 490 x 405 mm.

Con dos grupos.

Volumen: 12 litros.

Potencia: 2.600 W.

Control electrónico para la obtención del café. Con electrobomba y válvula de erogación con sistema programable. Grupo de café de infusión física. Grifos de vapor y agua con salidas orientables mediante rótula. Doble válvula de seguridad en caldera. Carrocería en acero inoxidable.

19. MOLINO DE CAFÉ MOD. TC-2 GAGGIA

Dimensiones: 180 x 310 x 610 mm.

Capacidad de la tolva: 2 Kg.

Dosificador: 600 grs.

Potencia del motor: 0.050 HP.

Velocidad: 1300 rpm.

Construido en acero templado y rectificado. Con protección térmica incorporada. Dosificador regulable. Tolva fumée para protección del café. Incorpora bandeja recogedora de café.

20. HORNO MICROONDAS CON GRILL MOD. MW-172 (COMBI) PORTINOX

Dimensiones: 482 x 330 x 308 mm.
Capacidad: 2º litros.
Consumo microondas: 1400 W.
Salida potencia: 800 W.
Grill: 900 W.
Consumo total: 2200 W.
Plato giratorio. 5 niveles de potencia en microondas. Varios niveles de programación para cocinado automático.
Construcción en acero inoxidable.

21. ARMARIO REFRIGERADOR MOD. ASN-400 II INFRICO/CAMER INFRICOOL.

Dimensiones: 710 x 710 x 2110 mm.
Capacidad: 600 litros.
Nº de puertas: 1.
Nº de parrillas: 2.
Potencia eléctrica: 0,21 Kw.
Consumo en refrigeración: 208 W.
Frío estático.

22. ESTANTERÍA ALUMINO + PROPILENO ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1200 x 500 x 1780 mm.
Estantería de acero inoxidable con estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno, con parrillas extraíbles para limpieza y pies de altura regulable.

23. ESTANTE MURAL ADAPTADO PARED ALARSA HOSTELERA

Dimensiones: 1700 x 350 x 40 mm.
Construido mediante balda de acero inoxidable con cartabones del mismo material en cada extremo.

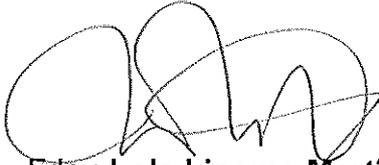
24. LAVAVAJILLAS MOD. FI-48B FAGOR

Dimensiones: 600 x 600 x 850 mm.
Capacidad de lavado: 540 platos/hora.
Potencia total instalada: 3,52 Kw.
Temperatura de lavado: 55º-60º C.

Temperatura de aclarado: 85°-90° C.
Duración del ciclo de lavado: 120 a 180 segundos.
Diámetro máximo de los platos: Ø 32 cms.
Construido en acero inoxidable AISI 304. Dotado de brazos giratorios de lavado y aclarado en acero inoxidable AISI 304. Lavado y aclarado giratorio. Calentamiento con resistencias blindadas. Interruptor de seguridad en caso de apertura de puerta. Con filtro antiparasitario. Techo y fondo de cuba redondeados y estampados, para facilitar la limpieza y fondo con inclinación. Dotado con motobomba de desagüe.

25. DOS ARCONES CONGELADORES KTC

San Sebastián de los Reyes, 4 de junio de 2014.



Fdo.: **Lola Linares Martínez**
Jefa de Sección de Personas Mayores

ANEXO II

**PRECIOS DE LOS DISTINTOS PRODUCTOS
OFERTADOS EN EL SERVICIO DE
RESTAURACIÓN Y CAFETERÍA DEL CENTRO
MUNICIPAL DE PERSONAS MAYORES**

**LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA Y COMEDOR****CAFÉ, LECHE E INFUSIONES**

Café solo	0,68
Café con leche, cortado o descafeinado	0,78
Vaso de leche (con o sin cacao)	0,78
Infusiones	0,42
Yogur	0,52

DESAYUNOS

Desayuno con tostada o bollería variada	1,51
---	------

BOLLERÍA

Bollería variada	0,52
Bollería o tostadas plancha	0,83

CERVEZAS Y REFRESCOS

Botellín de cerveza (con o sin alcohol)	0,73
Zumos variados	0,89
Refrescos	0,89

VINOS

Mosto	0,73
Vinos con denominación de origen	0,89
Moscatel	0,68

BRANDYS, ANISES, ETC.

Vermouth/ Pacharán/Brandy/Anis (copa)	0,99
Licores (copa)	0,94

Ginebra/Ron/Whisky (solo o con refresco)

Precio actual de
mercado**RACIONES Y PINCHOS (previo encargo)**

	Pincho	Ración
Patatas bravas	0,75	1,25
Patatas ali-oli	0,75	1,25
Ensaladilla Rusa	0,75	1,67
Champiñón		2,40
Croquetas / Empanadillas		2,71
Calamares	0,75	2,71
Tortilla de patatas entera	1,50	6,50
Tortilla francesa		1,57
Queso	0,75	2,97

MONTADOS FRÍOS

Chorizo/ salchichón/queso/ conservas	0,70
--------------------------------------	------



MONTADOS CALIENTES

Tortilla de patata/tortilla francesa	1
Lomo a la plancha	1,20

MENÚ DEL DÍA

Menú 1: 1º plato, 2º plato, postre, pan y agua	4,85
Menú 2: 1º o 2º plato, postre, pan y agua	3,23

