

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRAN DE REGIR LA LICITACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA DEL POLIDEPORTIVO MUNICIPAL DE SAN FERNANDO DE HENARES

- CLAUSULAS -

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- El objeto de este pliego es el establecimiento de las prescripciones técnicas que han de regir la licitación de los servicios de cafetería del Polideportivo Municipal de San Fernando de Henares, ubicada en el Paseo de los Pinos, s/n.

SEGUNDA.- DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES.- Las instalaciones que abarcan este servicio son las correspondientes al local de cafetería, situado en la primera planta del Edificio de Servicios del Polideportivo Municipal, la parte de terraza que se detalla en el plano que se adjunta, y el almacén situado en el sótano.

Asimismo podrá instalar maquinas expendedoras de refrescos, cafés y snacks en los espacios establecidos de los pabellones Camino de la Huerta, M3-C y Parque Henares y Polideportivo Municipal.

El adjudicatario no podrá instalar mesas, veladores, sillas, máquinas expendedoras, quioscos o cualquier otro mobiliario en otros lugares de las instalaciones deportivas diferentes a los establecidos en este pliego, sin su aprobación por la Concejalía de Deportes.

TERCERA.- MOBILIARIO, INSTALACIONES Y ENSERES.- El mobiliario, instalaciones y enseres de propiedad municipal, existente en la actualidad, será lo único que aporte al servicio el Ayuntamiento de San Fernando de Henares, independientemente de su estado, debiendo proveerse el adjudicatario a su cargo de todo aquello que considere necesario, y de las rehabilitaciones de instalaciones y reparación de equipamiento que estime pertinentes.

Se hará inventario del mobiliario y demás enseres de propiedad municipal, obligándose el adjudicatario a mantenerlos en buen estado.

Antes de la apertura al público de la cafetería, el arrendatario deberá ejecutar:

- Instalación contra incendios de la campana extractora de la cocina de la cafetería, debidamente legalizada.
- Instalación de gas butano de la cocina, debidamente legalizada.

CUARTA.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.-

1. El adjudicatario será el único abastecedor del Polideportivo Municipal, excepto el Estadio Municipal, en cuanto a se refiere a la venta de artículos propios del ramo de hostelería, no pudiendo exigir el libre acceso a las instalaciones de cafetería durante la apertura de las piscinas de verano.

Las puertas de acceso del Campo de Fútbol nº1 al Estadio permanecerán abiertas durante el desarrollo de los partidos y entrenamientos.

Los campus deportivos de verano serán los únicos que podrán abastecerse de productos de hostelería, si no llegan a un acuerdo con el adjudicatario del servicio.

2. Los precios de los artículos y bebidas que se expendan, no podrán ser superiores a los que rijan en establecimientos similares del ramo en el municipio. La lista de precios una vez aprobada por la Concejalía de Deportes, deberá estar expuesta al público de manera permanente y en un lugar bien visible. En el Anexo I se detalla a nivel de orientación, los precios que han estado vigentes en el último año.

3. Los servicios de cafetería tendrán el horario de apertura que proponga el licitador en su proyecto técnico, y que nunca podrá superar el horario de cierre del Polideportivo Municipal.

4. Si el adjudicatario estimase conveniente realizar reformas en las instalaciones de cafetería existentes, deberá solicitar autorización a la Concejalía de Deportes, acompañada de memoria y planos con detalles de las obras a realizar, debiendo proveerse de los permisos y licencias oficiales necesarias.

5. Dentro del plazo del servicio, el adjudicatario no podrá ceder sus derechos a terceros por el tiempo que le reste de contrato.

6. Será por cuenta del adjudicatario la reparación de todas las averías que se pudieran producir en las instalaciones eléctricas, red de agua, saneamientos, cerrajería, carpintería, cristalerías y equipamiento.

7. El adjudicatario no podrá almacenar o apilar productos, materiales y/o residuos fuera del recinto de la cafetería o el almacén, debiendo disponer de los elementos necesarios de recogida y almacenamiento de residuos, cumpliendo las normas de recogida de los servicios municipales.

8. Los usuarios de las instalaciones deportivas, incluso en temporada de verano, podrán consumir productos propios en las mesas de los merenderos de las terrazas de la primera planta.

9. Será por cuenta del adjudicatario los gastos de agua y energía eléctrica que se ocasionen por el normal funcionamiento de la cafetería, debiendo ser abonados mensualmente.

10. El adjudicatario se hará cargo, si lo estima conveniente, de montar una barra de bar que de servicio al público asistente a las actividades de carnaval en los actos que se programen con motivo de esas fiestas, si se desarrollan en el Pabellón Camino de la Huerta.

Debiendo ofertar tres premios, valorados en 800 euros, para los concursos que se programen, y un ágape para el personal de la organización y jurado de los carnavales, por importe máximo de 100 euros.

La lista de precios no podrá superar en este evento el 20% de los precios vigentes en la cafetería del Polideportivo Municipal.

QUINTA.- PERSONAL.- El personal que preste sus servicios en este contrato, será contratado por el adjudicatario, quién está obligado al pago de toda clase de retribuciones, incentivos y cargas sociales, cumpliendo con la legislación vigente, debiendo presentar mensualmente copia del TC-1 y TC-2, así como de los contratos laborales.

El personal deberá cumplir las medidas de Seguridad e Higiene, establecidas en el ordenamiento, cumpliendo los requisitos establecidos por la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Todo el personal del servicio deberá ir siempre uniformado y ofrecer un trato cortés a los usuarios/as.

SEXTA.- RESPONSABLE DEL SERVICIO.- El adjudicatario dispondrá de una persona responsable para llevar a buen término el servicio y recibir instrucciones o sugerencias del Director del Área de Deportes, estando obligado a facilitar toda la información requerida sobre cualquier aspecto relacionado con el servicio de la cafetería.

SEPTIMA.- LICENCIAS DE APERTURA Y FUNCIONAMIENTO.- Será por cuenta del adjudicatario los proyectos, obras, reformas de instalaciones y trámites necesarios para la obtención de la licencia de apertura y funcionamiento.

San Fernando de Henares, a 15 de enero de 2013

“ ANEXO I ”

PRECIOS ARTÍCULOS Y BEBIDAS

-LISTA DE PRECIOS EN BARRA-

CAFÉ, INFUSIONES	1,20 €
DESAYUNO CON BOLLERÍA	2,00 €
CAFÉ Y ZUMO	2,40 €
REFRESCOS (BOTELLA)	1,50 €
REFRESCOS (BOTE)	1,50 €
CERVEZA (CAÑA)	1,20 €
CERVEZA (DOBLE)	1,40 €
CERVEZA (BOTE)	1,50 €
AGUA MINERAL (1/2 LITRO)	1,00 €
AGUA MINERAL (1,5 LITROS)	1,80 €
MOSTO	1,20 €
BATIDOS	1,50 €
LICORES (ANÍS, PACHARÁN Y SIMILARES)	1,50 €
COINTREAY Y SIMILARES	2,50 €
JEREZ	1,60 €
VERMOUTH	1,60 €
BITTER.....	1,50 €
VINO (COPA)	1,00 €
WHISKY DIC	2,20 €
WHISKY DIC CON COCA-COLA	3,20 €
WHISKY ESCOCÉS CON COCA-COLA	3,70 €
BRANDY MAGNO	2,00 €
BRANDY CARLOS I	3,00 €
BRANDY VETERANO Y SIMILARES	1,50 €
COMBINADOS (GORDON`S, BEEFEATER, ETC)	4,00 €
COMBINADOS (LARIOS, M.G., ETC)	3,20 €
BAILEYS	3,50 €
CAFÉ IRLANDÉS Y SIMILARES	3,00 €

-BOCADILLOS-

JAMOS SERRANO	3,50 €
QUESO CURADO	3,00 €
SALCHICHÓN	3,00 €
CHORIZO	3,00 €
BEICON A LA PLANCHA	3,00 €
LOMO FRESCO	3,00 €
SARDINAS EN ACEITE	2,50 €
PEPITO DE TERNERA	5,00 €
TORTILLA ESPAÑOLA	3,00 €
TORTILLA FRANCESA	3,00 €
CALAMARES	3,50 €
ANCHOAS	3,00 €
BOQUERONES VINAGRE	3,00 €
MORCILLA	3,00 €
PANCETA	3,00 €
CHORIZO FRITO	3,00 €
LACÓN	3,00 €
BONITO	3,00 €

-RACIONES-

SEPIA A LA PLANCHA	7,00 €
CALAMARES FRITOS	7,00 €
BOQUERONES EN VINAGRE ...	5,00 €
MEJILLONES AL LIMON	3,50 €
MEJILLONES SALSA PICANT ...	3,50 €
SARDINAS A LA PLANCHA	3,50 €
ANCHOAS EN CONSERVA	3,50 €
OREJA A LA PLANCHA	4,00 €
CHORIZO FRITO	4,50 €
MORCILLA DE ARROZ	4,00 €
PANCETA A LA PLANCHA	4,00 €
PATATAS ALI-OLI	3,50 €
PATATAS BRAVAS	3,50 €
PINCHO TORTILLA ESPAÑOLA..	1,50 €
GAMBAS AL AJILLO	8,00 €
GAMBAS AL AJILLO	8,00 €
ALITAS	5,00 €
CROQUETAS	4,00 €
BOQUERONES FRITOS	4,00 €

-CARTA RESTAURANTE-

ENTRADAS.-

JAMON IBERICO	10,00 €
JAMON SERRANO	6,00 €
QUESO CURADO PURO DE OVEJA	7,00 €
PATÉS VARIADOS	6,00 €
CROQUETAS CASERAS	4,00 €
GAMBAS AL AJILLO	8,00 €

ENSALADAS Y VERDURAS.-

ENSALADA MIXTA	4,00 €
ENSALADA DE JAMON MARINADO	4,00 €
ENSALADA DE PIMIENTOS CON ANCHOAS	5,00 €
ALCACHOFAS CON JAMÓN	4,00 €
JUDÍAS VERDES REHOGADAS	4,00 €
GUISANTES CON JAMON	4,00 €

SOPAS Y HUEVOS.-

SOPA DE MARISCO	5,00 €
SOPA DE COCIDO	3,50 €
SOPA CASTELLANA	4,00 €
REVUELTO DE AJETES O TRIGUEROS	4,00 €
TORTILLA AL GUSTO	3,00 €
HUEVOS A LA FLAMENCA	3,00 €

PESCADOS.-

MERLUZA PLANCHA O ROMANA	8,00 €
EMPERADOR PARRILLA	8,00 €
SALMON PLANCHA O PIMIENTA VERDE	6,00 €
CHIPIRONES EN SU TINTA	5,50 €
LOMO DE MERLUZA A LA VASCA	9,00 €
BACALAO A LA RIOJANA	6,00 €

CARNES.-

ENTRECOT DE BUEY A LA PARRILLA	11,00 €
LOMO DE TERNERA A LA PIMIENTA	9,00 €
CHULETILLAS DE CORDERO	9,00 €
FILETE A LA PLANCHA	6,00 €
ESCALOPE MILANESA	5,50 €

ESPECIALIDADES DE LA CASA.- (POR ENCARGO)

PAELLA MIXTA, MÍNIMO 2 PERSONAS (POR RACIÓN)	7,00 €
CONEJO AL AJILLO (UNIDAD)	11,00 €
CORDERO ASADO CON ENSALADA	12,00 €
COSTILLAS ASADAS, MÍNIMO 2 PERSONAS	9,00 €

POSTRES.-

PUDIN DE LA CASA	2,50 €
FLAN	2,00 €
CUAJADA	2,00 €
NATILLAS CASERAS	2,00 €
MELOCOTÓN O PIÑA EN ALMIBAR	1,50 €
FRUTA DEL TIEMPO	1,50 €
TARTA AL WHISKY	3,00 €

VINOS.-

D.O VINOS DE MADRID:	
-CASTIZO 98	4,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO:	
-VIÑA MAYOR C.R. 97	13,00 €
D.O. RIOJA CALIFICAD:	
-LA MIRADA (CARLOS SERRES)	7,00 €

“ ANEXO II ”

INVENTARIO MOBILIARIO Y ENSERES CAFETERIA POLIDEPORTIVO DE PROPIEDAD MUNICIPAL

- 1 BOTELLERO FRIGORÍFICO ACERO INOX. 3m x 0,55m.
- 1 BOTELLERO FRIGORÍFICO 2m x 0,55m EN ACERO INOX.
- 1 ARMARIO FRIGORÍFICO 1.000 LITROS, EN ACERO INOX. CON ENTREPAÑOS INTERIORES, MOTOR FRIGORÍFICO, BANDEJA DESAGÜE Y 4 PUERTAS.
- 1 COCINA INDUSTRIAL 4 FUEGOS, CON PLANCHA Y HORNO.
- 1 PILA INDUSTRIAL, DOS SENOS DE 1,40m x 0,70m.
- 1 MESA DE TRABAJO 2m x 0,55m x 0,33 EN ACERO INOX., CON ENTREPAÑO EN PARTE INFERIOR.
- 1 MESA DE TRABAJO 1.300m x 0,4m x 1m EN ACERO INOX., CON PATAS Y ENTREPAÑO INTERMEDIO.
- 1 MESA DE TRABAJO 1,5m x 0,40m x 0,85m EN ACERO INOX., CON PATAS Y ENTREPAÑO INTERMEDIO.
- 1 MESA CENTRAL DE TRABAJO DE 2m x 0,80 x 0,85m CON 8 CAJONES, UN ENTREPAÑO Y OTRO ENTREPAÑO EN LA PARTE SUPERIOR DE ARRIBA, EN ACERO INOX. Y PATAS REGULABLES.
- 8 REPISAS 1,80 x 0,30m DE ANCHO, EN ACERO INOX.
- 2 REPISAS 1,70 C 0,30m DE ANCHO, EN ACERO INOX.
- 1 MESA DE TRABAJO DE ENTRADA DE SUCIO DE 1m x 0,60m x 0,85 + 10 DE PETO, EN ACERO INOX., CON VAQUETÓN EN LA PARTE SUPERIOR Y UN AGUJERO PARA LOS DESPERDICIOS Y PATAS REGULABLES.
- CAMARA FRIGORÍFICA A.I. 16006 6 PUERTAS.
- 1 SOTOBANCO CAFETERA, ACERO INOX.
- 1 ESTANTERIA ACERO INOX. CON 3 ENTREPAÑOS, 8 x 0,50m.
- 1 SOTOBANCO BARRA ACERO INOX. 3 x 0,50M.
- 7 MESAS COMEDOR 0,80 x 0,80m.
- 6 MESAS COMEDOR 0,90 x 0,90m.
- 10 MESAS COMEDOR 1 x 1m.
- 42 SILLAS METALICAS.

- 53 SILLAS POLIPROPILENO.
- 7 TABURETES METÁLICOS.
- 1 HORNO INDUSTRIAL CONVENCION (K LAXON).
- 1 LAVAPLATOS INDUSTRIAL (LC 2600).
- 1 ASADOR DE POLLOS 3 PINCHOS.
- 2 FREIDORAS INDUSTRIALES (MOVILFRIT).
- 1 FABRICADOR DE HIELO (PULSAR C).
- 1 VITRINA ALIMENTOS FRIO 1,70m.
- 1 LAVAVAJILLAS DE BARRA (LC 1000).
- 1 CORTADOR DE FIAMBRE (ELEX).
- 1 BATIDORA INDUSTRIAL (SAMMIC).
- 1 MICROONDAS.
- 1 MAQUINA REGISTRADORA (UNIWEL).
- 1 FREDADERO ACERO INOXIDABLE.

San Fernando de Henares, a 15 de enero de 2013.