



**PLIEGO DE CONDICIONES ECONOMICO ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS, QUE HA DE REGIR LA CONTRATACION, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO DE CONTRATO de CONCESIÓN EN CONCURRENCIA DE CESIÓN DE ZONA DE BAR Y OTROS ESPACIOS DEL CENTRO MUNICIPAL DEL MAYOR, SITO EN CALLE ANTÓN 40 DE MORALARZARZAL.**

#### **1º.- OBJETO Y PLAZO.**

Es objeto del presente Pliego de Condiciones, la regulación del procedimiento de adjudicación del local destinado a bar y espacios de terraza, siendo la duración máxima del contrato de cuatro años desde su firma, incluyendo enseres y bienes de equipo instalados., de acuerdo con lo previsto en el pliego técnico anexo.

El presente contrato se califica de contrato patrimonial, rigiéndose en defecto de las previsiones del pliego por lo dispuesto en el Real Decreto 1.372/1.986, de 13 de junio por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Corporaciones Locales, y Ley 33/2003, de Patrimonio de las Administraciones Públicas.

#### **2º.- CANON.**

El tipo de licitación equivalente a la **CANON ANUAL** para el primer año de vigencia a satisfacer por el concesionario se establece por el pliego de prescripciones técnicas en 750 €, canon que podrá ser mejorado al alza por los licitadores y será objeto de revisión anual mediante la aplicación del IPC interanual.

#### **3º.- DERECHOS Y OBLIGACIONES:**

**Establecidos en el pliego de prescripciones técnicas anexo.**

#### **4º.-DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO.**

Además de las deducidas de las cláusulas anteriores:



- a) Cobro del canon en los plazos fijados.
- c) Derecho de inspeccionar el servicio siempre que lo considere conveniente

#### 5°.- GARANTÍAS.

El concesionario deberá depositar, previo a la firma del contrato concesional, garantías por importe del 3% del valor de los bienes cedidos (4.020,00 €).

Esta garantía se formalizará por cualquiera de los medios autorizados en la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

#### 6°.-SOLVENCIA:

Podrán participar en el procedimiento las personas físicas o jurídicas que tengan capacidad de obrar, no se hallen incurso en ninguna de las causas de incapacidad o incompatibilidad señaladas en los artículos correspondientes de Ley 9/2.017, de Contratos del Sector Público, y acrediten la correspondiente solvencia técnica y profesional.

La personalidad y capacidad de obrar, se acreditará de acuerdo con los documentos al efecto establecidos en la Ley y por declaración jurada sobre inexistencia de prohibiciones de contratar.

La solvencia técnica y profesional, se acreditará exclusivamente mediante certificados de experiencia en el sector de hostelería o alta censal en el IAE, salvo que dichos datos se encuentren en poder de la administración municipal, en cuyo caso, bastará que el licitador, se remita en su escrito de proposición a los mismos.

Se exigirá una experiencia acreditada mínima de cuatro años en el sector de hostelería.

#### 7°.- PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

##### 7.1.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

##### OBJETIVOS:

Mejoras sobre el importe del canon: hasta 40 puntos

Mayor descuento en tarifa de precios: hasta 30 puntos.



La puntuación se asignará de acuerdo con la siguiente fórmula:

Se calculará el alza media o el descuento medio ofertado por los licitadores.

Obtenida la media, a la mejora media de canon, se le asignarán 30 puntos; la puntuación de cada licitador se realizará de modo proporcional en relación con esta baja media.

$\text{Puntos} = (\text{Oferta del licitador} * 30 / \text{Oferta media})$ .

De igual manera se efectuará la asignación de puntos por descuentos, asignando al porcentaje medio de baja sobre precios 20 puntos. Valorándose de forma proporcional en relación con la media ofertada.

$\text{Puntos} = (\text{Oferta del licitador} * 20 / \text{Oferta media})$ .

### **CRITERIOS OBJETO DE JUICIO DE VALOR.**

Memoria técnica hasta 20 puntos.

Las personas interesadas deberían presentar una memoria técnica en la que especificaran los medios personales y materiales de los que disponen (5 puntos), la organización del servicio (5 puntos), experiencia en el sector (0,3 puntos por año, hasta un máximo de 3), planning de trabajo y propuestas de mejora del servicio (5 puntos), Actividades de ocio y animación para Mayores (2 puntos)

Mejoras valorables:

Posibilidad de Comida para llevar.

Variedad en los menús: al menos dos alternativas de menús. Una de ellas baja en sal y/o para diabéticos.

Tres tipos de desayunos, uno de ellos saludable.

Día de baile o eventos en el hogar,; Servicio de bebidas.

### **7.2.- PROPOSICIONES, LICITACIÓN Y ADJUDICACIÓN.**

Anuncio de licitación: Publicación en Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.

Plazo de presentación de ofertas: Quince días (15) naturales desde la publicación del anuncio.

Forma de presentación:



Las proposiciones en la forma que se determina en el presente pliego, se presentarán exclusivamente de forma presencial, en el servicio de atención al ciudadano, sito en Casa Consistorial, Pza. de la Constitución número 1. 28411 Moralarzal.

Las proposiciones se presentarán aportando los siguientes documentos

1.- Sobre de documentos generales conteniendo:

- .- Declaración responsable conforme a modelo anexo II del presente pliego.
- .- Documentos justificativos de solvencia técnica y profesional en el sector de hostelería, en los términos establecidos en el apartado 3º de la cláusula segunda.
- .- Designación de correo electrónico de contacto o dirección electrónica habilitada a efectos de comunicaciones y notificaciones del Ayuntamiento.

2.- Sobre cerrado conteniendo proposición económica conforme al modelo establecido en el anexo I al presente pliego.

3.- Sobre cerrado conteniendo oferta de mejoras objeto de juicio de valor técnico.

Finalizado el plazo de presentación, se procederá a convocar mesa de contratación al objeto de examinar documentos generales, proceder a la apertura de ofertas y realizar propuesta de contratación al órgano municipal competente. En dicho acto, de apreciarse defectos subsanables en la documentación, se requerirá su subsanación por plazo de tres días.

La mesa elevará propuesta de adjudicación al órgano competente en plazo máximo de cinco días desde la celebración de la mesa; el órgano deberá ratificar la propuesta en nuevo plazo de cinco días, dando traslado al licitador propuesto a efectos de presentación en plazo de diez días de la siguiente documentación:

- .- Documentos acreditativos de capacidad y representación (escrituras de sociedad, poderes en vigor).
- .- Certificados de hallarse al corriente de pago con la Agencia Tributaria y con la Tesorería de la Seguridad Social a fecha actualizada.
- .- Resguardo de depósito de la garantía definitiva.

**7º.- ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO:** Presentada la documentación requerida, el órgano de contratación procederá a la adjudicación del contrato, emplazando al adjudicatario a su formalización en plazo no superior a quince días.



#### **8º.- TOMA DE POSESIÓN DEL LOCAL Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO:**

En el plazo establecido en el contrato, que no podrá ser superior a un mes, el concesionario deberá tomar posesión de los bienes, previa acreditación de disponer de la póliza de seguros exigida en el PPTécnicas.

#### **9º.- CAUSAS DE RESOLUCIÓN.** Serán causas de resolución del contrato las siguientes:

- .- Por vencimiento del plazo pactado.
- .- A instancias del Ayuntamiento, por impago de canon previo requerimiento efectuado al concesionario para su abono, o por incumplimiento grave de las obligaciones pactadas en el contrato.
- .- Incumplimiento de las normas higiénico sanitarias del establecimiento o de las obligaciones de seguridad referida a locales de pública concurrencia.

#### **10.- RÉGIMEN JURÍDICO.** En defecto de las previsiones del presente Pliego y del contrato l se estará:

Respecto a la preparación y adjudicación del contrato, se estará a las determinaciones de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público y al Real Decreto 1.098/2.001, Reglamento de Contratación.

En cuanto a los efecto y extinción, se estará a lo dispuesto en la legislación patrimonial de las Administraciones Públicas.

**DILIGENCIA.** La pongo yo el Secretario para hacer constar que, el presente Pliego de Condiciones económico administrativas regulador del procedimiento de contratación de cesión del local destinado a bar de la Casa de la Cultura, ha sido aprobado en Sesión de Junta de Gobierno.



MORALARZARZAL  
ayuntamiento

## ANEXO I.

### MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA.

D./Dña....., con DNI número.....en nombre (propio) o (de la empresa que representa)..... con NIF..... y domicilio fiscal .....

.....en.....calle..... número.....enterado del anuncio publicado en el BOCM ..... del día..... de..... de..... y de las condiciones, requisitos y obligaciones sobre protección y condiciones de trabajo que se exigen para la adjudicación del contrato de CONCESIÓN DE CAFETERIA-RESTAURANTE DE CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES se compromete a su ejecución con estricta sujeción a los expresados requisitos, condiciones y obligaciones, por un CANON de ..... Euros (en número), al que corresponde por IVA la cuantía de .....Euros, (en número), totalizándose la oferta en .....Euros (en número), SIENDO LA MEJORA DEL CANON DEL .....% Y, OFERTANDO UNA BAJA O DESCUENTO DE LOS PRECIOS A USUARIOS ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO CONDICIONAL DEL .....%, todo ello de acuerdo con lo establecido en los pliegos de prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares que sirven de base a la convocatoria, cuyo contenido declara conocer y acepta plenamente. En la elaboración de esta oferta se han tenido en cuenta las obligaciones derivadas de las disposiciones vigentes en materia de fiscalidad, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales e inserción sociolaboral de las personas con discapacidad, y a la obligación de contratar a un número o porcentaje específico de personas con discapacidad.

Fecha y firma del licitador.

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero “GES DOC. Contratación Municipal del Ayuntamiento de Moralarzarzal”, cuya finalidad es “homogeneizar, agilizar y normalizar los procedimientos contractuales, unificando criterios de actuación y permitiendo compartir información”. Los datos no podrán ser cedidos a terceros salvo en los supuestos previstos en el artículo 11 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de datos de carácter Personal.

El órgano responsable del fichero es la Concejalía delegada de calidad. Moralarzarzal 28014, ante el que el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la referida Ley Orgánica 15/1999.



## ANEXO II. DECLARACIÓN RESPONSABLE.

D./Dña ..... con DNI número..... en nombre y representación de la Sociedad ....., con N.I.F. .... al objeto de participar en la contratación denominada..... convocada por .....

DECLARA bajo su responsabilidad:

- Que la empresa a la que representa emplea a: (Marque la casilla que corresponda)

- Menos de 50 trabajadores
- 50 o más trabajadores y ( Marque la casilla que corresponda)

Cumple con la obligación de que entre ellos, al menos, el 2% sean trabajadores con discapacidad, establecida por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

Cumple las medidas alternativas previstas en el Real Decreto 364/2005, de 8 de abril, por el que se regula el cumplimiento alternativo con carácter excepcional de la cuota de reserva a favor de trabajadores con discapacidad.

- Que la empresa a la que representa, cumple con las disposiciones vigentes en materia laboral y social.

- Que la empresa a la que representa: (Marque la casilla que corresponda)

emplea a más de 250 trabajadores y cumple con lo establecido en el apartado 2 del artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, relativo a la elaboración y aplicación de un plan de igualdad.

emplea a 250 o menos trabajadores y en aplicación del convenio colectivo aplicable, cumple con lo establecido en el apartado 3 del artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, relativo a la elaboración y aplicación de un plan de igualdad.

en aplicación del apartado 5 del artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la empresa no está obligada a la elaboración e implantación del plan de igualdad.

\_Que la empresa que representa se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales y para con la seguridad social, y no se halla incurso en prohibición de contratar con las Administraciones Públicas.



### ANEXO III.

## **ANEXO. PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DE LA CONCESIÓN DEMANIAL DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERIA Y COMEDOR EN LOCAL SITO EN CENTRO DE MAYORES DE MORALARZARAL.**

### **1.- Objeto.**

El presente pliego de condiciones técnicas tiene por objeto regular las que han de regir la explotación del bar-cafetería-comedor del centro de mayores de Moralarzaral, durante el plazo concesional de DOS ANUALIDADES, PRORROGABLES POR ANUALIDADES COMPLETAS, CON UN MÁXIMO DE CUATRO.

### **2.- Descripción de las instalaciones objeto de concesión.**

Los espacios a utilizar sitos en planta baja del edificio administrativo destinado a centro de mayores de Moralarzaral sito en Calle Antón número 40, son:

Cafetería-comedor con una superficie de 85 metros cuadrados.

Cocina, con una superficie de 23,50 metros cuadrados.

Terraza destinada a instalación de mesas y veladores (en los términos que luego se especifican).

El valor de los bienes cedidos asciende a ciento ochenta y un mil cuarenta y dos euros (134.000 €).

Las instalaciones especificadas en el apartado octavo entregan con sus correspondientes tomas de agua, electricidad, gas y acometidas de desagüe, sin perjuicio de la obligación por parte del concesionario de ejecutar materialmente aquellas acometidas de servicios que sean consecuencias de instalaciones que venga obligado a realizar a su cuenta y riesgo de las especificadas en el apartado séptimo o como mejoras ofertadas.

### **3.- Proyecto de concesión.**

Los licitadores deberán aportar una memoria de la concesión en la que podrán detallar las actividades complementarias a las propuestas por el Ayuntamiento, al objeto de obtener un mayor rendimiento de las instalaciones objeto de concesión. En cualquier caso, dicha memoria deberá incluir, al menos, los siguientes aspectos:

- Descripción general y organización del servicio.
- Actividades o servicios a prestar, teniendo en cuenta las estipulaciones de la cláusula 5, en la que se indica que el servicio de bar/cafetería y comedor/restaurante deben ser prestados de modo simultáneo, es decir el funcionamiento óptimo de uno de ellos no debe implicar merma en el rendimiento del otro. Se incluirá relación de tareas por parte del personal para el óptimo mantenimiento y limpieza de las instalaciones y sus áreas de influencia (en especial, la terraza y los aseos públicos planta baja).
- Plantilla y organización de los recursos.





• Recursos materiales. En su caso, material y equipamiento aportado por el adjudicatario, al margen del requerido en los presentes pliegos. En el proyecto sólo se incluirá la relación del material, no su cuantificación, que deberá incluirse en la documentación de las mejoras aportadas

#### **4.- Obligaciones del concesionario.**

4.1. Vendrá obligado el concesionario al mantenimiento en perfecto estado de conservación de las instalaciones y bienes cedidos.

4.2. Mantener en perfecto estado de limpieza todas las instalaciones y el área de influencia de las mismas de manera que al final de cada jornada de trabajo en esta superficie no queden restos de comida, papeles, etc.... Queda expresamente incluida en esta cláusula la limpieza ordinaria y puntual (cada vez que se precise) de los aseos o baños del ámbito de influencia de la cafetería y del restaurante o comedor.

4.3. A no realizar modificación alguna en los bienes objeto de concesión sin expresa autorización de la Administración.

4.4. A explotar por sí mismo el local. No pudiendo traspasar, o realizar negocio alguno sobre la concesión sin expresa autorización municipal.

4.5. Explotar la concesión a su riesgo y ventura, sufragando todos los gastos necesarios para el desarrollo de la actividad.

4.6. Ejercer la actividad en las jornadas y horario establecido por la Administración. Este horario, salvo posterior modificación de mutuo acuerdo, será el siguiente :

La barra de la cafetería y el comedor deberán estar atendidos durante todo el año, excepto los días 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero.

El horario de atención al público en la cafetería será de las 9:00 a las 21,00 horas, de lunes a domingos y el de comedor de 13 a 16 h. De lunes a domingo.

Este horario, no obstante, podrá modificarse de mutuo acuerdo entre el Ayuntamiento y el adjudicatario. En este sentido podrán acordarse, entre otros, los siguientes cambios:

- La ampliación del horario general de la cafetería en función de la demanda.
- La disminución del horario entre los meses de octubre y abril, así como en navidad y semana santa.

4.7. Solicitar y obtener las licencias y autorizaciones necesarias para el ejercicio de la actividad.

4.8. El concesionario en la gestión de residuos, llevará a cabo la separación de los materiales en función de su naturaleza para su reciclado posterior (envases, vidrios, residuos de papel/cartón, etc...).

4.9. Atender los impuestos estatales y tasas y demás tributos municipales.

4.10. La empresa adjudicataria tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que pueden afectar a la vida, la integridad y la salud de las personas trabajadoras.

Los trabajadores que presten sus servicios en las instalaciones de referencia, estarán obligados a estar en posesión de la certificación acreditativa de haber recibido curso formativo en materia de



manipulación de alimentos, de conformidad con el marco legal sanitario vigente en la actualidad. (Decreto 10/2001, de 25 de enero).

4.11 El adjudicatario deberá cumplir con las obligaciones laborales y de Seguridad Social respecto del personal que para el servicio contrate.

Previamente al inicio de la concesión, el adjudicatario deberá presentar la documentación que se indica a continuación, en relación con cada una de las personas que vayan a prestar el servicio de Cafetería-Comedor: - Contrato de trabajo. - Alta en Seguridad Social y justificantes de cotización. - Certificado que acredite la formación en materia de manipulación de alimentos y formación continuada en esta materia. El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal durante el trabajo, dotándole del necesario vestuario, con ropa y calzado de uso exclusivo, y observará las medidas que con relación a la manipulación de alimentos establece la normativa vigente.

En ningún caso ni circunstancias la existencia de este contrato supondrá relación laboral entre el Ayuntamiento de Moralarzarzal y el contratista y sus trabajadores, si los hubiera.

4.12 El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los socios/as el debido respeto y trato correcto, siendo el adjudicatario responsable del correcto trato de su personal hacia los/as socios/as de los Centros Municipales de Mayores

4.13. El concesionario suscribirá a favor del Ayuntamiento una póliza de seguro a todo riesgo de los locales y sus instalaciones, tanto frente a reclamaciones de terceros como en relación a daños que pueda sufrir el Ayuntamiento.

4.14 Exponer a la vista del público debidamente sellada por la Concejalía de Bienestar Social, la relación de artículos a expender con sus correspondientes precios.

4.15. Expende el correspondiente ticket con carácter previo al cobro de las consumiciones

4.16. Tener a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones, cuya existencia se anunciará mediante cartel oficial en lugar fácilmente visible, quedando obligado a dar cuenta a la Concejala de Bienestar Social, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se consigne en la misma.

4.17. Efectuar a su costa al término del contrato, cualquiera que sea su causa, cuantas correcciones, reparaciones y sustituciones sean necesarias para que el Ayuntamiento reciba las instalaciones y los bienes ocupados, en perfectas condiciones de uso.

4.18. Abstenerse, en todo caso, de colocar publicidad en las instalaciones.

4.19. Colocar y mantener en lugar visible las listas de precios, título habilitante para el ejercicio de la actividad y disponer de las correspondientes hojas reclamaciones.

4.20. Tener a disposición de los usuarios prensa, debiendo diariamente facilitar un Periódico de tirada nacional; un Diario Deportivo (De viernes a Domingo) y revista semanal.

4.21. Abonar puntualmente el canon concesional.

4.22 Deberá contratar a su costa, servicios de operador digital al objeto de ofrecer a los usuarios del centro las ferias taurinas y el fútbol en régimen de televisión de pago.

## 5.- Precios y servicios al público.

Los precios de los distintos productos ofertados a los usuarios (\*) deberán ser expresamente aprobados por la concejalía competente en materia de servicios sociales. Estos precios deberán ser inferiores al precio medio de mercado.

En cualquier caso, el concesionario deberá ofertar una variedad de al menos DOS menús diarios, que se modificarán al menos tres días en semana.

Todos los días existirá un menú apto para diabéticos, así como la posibilidad de comer sin sal.

En ningún caso los precios del menú podrán ser superiores a 6,00 € para mayores, pensionistas, jubilados y su cónyuges, que dispongan del carnet acreditativo usuarios del centro, expedido por los servicios sociales del municipio.

Se establecen los siguientes precios máximos de referencia de determinados artículos y productos de mayor consumo aplicables a los usuarios del centro, mejorables por los licitadores:

Menú comida	6,00 EUROS.
Cafés/infusiones/vaso leche:	1 EURO
Chocolates a la taza	1, 20 EUROS
Zumo naranja	2 EUROS
Carajillo	1,50 EUROS
Yogur	1 EURO
Pieza fruta	1 EURO
Bollería variada	1 EURO
Bollería plancha	1,10 EUROS
Churros (4) Porras (2)	1, 20 EUROS
Tostada/barrita pan desayuno	0,80 EUROS
Refrescos	1,50 EUROS.
Caña de cerveza	1,20 EURO
Doble	1, 80 EUROS
Botella 1/3	1,80 EUROS
Botella 1/5	1, 20 EUROS
Copa vino tinto joven/blanco	1 EUROS
Botella vino joven/blanco	3 EUROS
Copia vino crianza	1,50 EUROS
Botella vino crianza	5 EUROS.
Vinos olorosos	1,20 EUROS
Ración Croquetas	5,75 EUROS

Ración de Empanadillas	5,75 EUROS
Pincho de Tortilla	2 EUROS
Tortilla de Patatas	10 EUROS
Montado frío	1,50 EUROS
Montado Caliente	2 EUROS
Bocadillo Frío	2,80 EUROS
Bocadillo Caliente	3 EUROS
Sandwich/Croissant mixto	2,30 EUROS

#### **6.- Uso de terraza al aire libre.**

Se encuentra incluido la concesión la explotación de la terraza al aire libre colindante con el local cedido, ubicada en el jardín público del centro de mayores, con un máximo de diez mesas y la instalación de barra en fiestas patronales.

En el supuesto de interesar al concesionario la instalación de un número de mesas mayor, deberá solicitar por conducto ordinario licencia municipal para la instalación de mesas y veladores.

El concesionario deberá a su costa, separar con elementos desmontables, la terraza a explotar del resto del parque público.

#### **7.- Canon.**

El concesionario deberá satisfacer al Ayuntamiento de Moralarzar un canon por el aprovechamiento de 750,00 €.

#### **8.- Instalaciones y equipamiento a disposición del concesionario.**

8.1. Existente con antigüedad mínima año 2011.

1- COCINA.

SEGÚN PLIEGO	ACTUAL
Estantería, 4 niveles, de dimensiones: 1000x370x1700 mm, estructura de aluminio anodizado a 20 micras completamente inoxidable. Parillas de polipropileno alimentario, amovibles, pueden lavarse en el lavavajillas. Robustez con una capacidad de carga de 150 Kg/m/nivel. Regulación en altura cada 15 cm.	Disponible en la instalación en buen estado, tiene tres niveles.
Mesa de desbarasado con seno, de dimensiones: 1100+1000x700x850+100 mm, dimensiones seno 450x450x300 mm. Seno embutido en una sola pieza con las esquinas redondeadas. Construido en acero inoxidable AISI 304. Encimera con baquetón perimetral recoge aguas. Peto trasero de 100 mm de altura formando una sola pieza con la encimera. Encimera con hueco para desbarasado con goma. Insonorizada con materiales de alto coeficiente acústico encolados en los fondos de los senos. Parte inferior con estante y hueco para cubo desperdicios.	Disponible en la instalación en buen estado.
Arcón congelador, eléctrico, de dimensiones: 1020 mm ancho x 660 mm fondo x 900 mm alto.	Disponible en la instalación, tiene mas de cuatro años funciona pero su estado es regular por la antigüedad.
nevera marca LG expresscool que actualmente está en funcionamiento en buen estado	Disponible
Mesa refrigerada, de dimensiones: 2250x700x850 mm, construida en acero inoxidable 18/10. AISI 304, de 1,5 mm de espesor en encimera. Puerta con mecanismo de retorno automático. Aislamiento de poliuretano inyectado. Condensado por aire. Grupo hermético incorporado. Evaporación automática. Centralita electrónica, control digital. Tensión 20V. Potencia 1/3 CV. Refrigerante R134 A. Equipado con guías para rejillas. Incluye una rejilla por puerta	Disponible en la instalación en buen estado.
Cocina eléctrica 4 placas + horno, dimensiones: 700x700x850 mm. 4 placas de 2,6 Kw. 1 horno de	Disponible, a gas.

3,96 Kw. Potencia total 14,36Kw. Tención 400 V III	
<p>Campana mural con turbina incorporada, dimensiones: 2750x1000x700 mm, construida en acero inoxidable 18/8 AISI 304. Totalmente soldada. Soporte de filtros en acero inoxidable con perfil recoge grasas en todo su perímetro. Sujeción de campana a forjado. Provista de una embocadura para conducto de extracción en la zona superior de la misma. Caja de extracción. Turbina 10/10 de ¾ cv. Incluye conducto y piezas de extracción, hasta vertical en forjado</p>	Disponible.
<p>Sistema de detección y extinción de incendios para: Campana mural bloque de cocina.</p> <p>Sistema ANSUL R-102 con certificación UL, conforme a la NFPA 17 A y con marcado CE, es el sistema más eficaz, fiable y seguro para la prevención y extinción de incendios en campanas de cocinas industriales.</p> <p>Sistema simple (con un depósito)</p> <p>Sistema ANSUL R 102 de presión adosada instalado en cocina en armarios de acero inoxidable pulido conteniendo equipo principal, el armario contiene un recipiente de 3 galones con marcado CE y con certificado como recipiente a presión (registro de tipo y contraseña) cartucho propelente de nitrógeno inerte de doble efecto de acuerdo con la Directiva Europea PED), monorreductor, dispositivo tensor, cabeza de disparo, etc. Estos armarios están inter conexionados entre si mediante un latiguillo neumático calibrado oculto.</p> <p>Sistema de distribución de agente extintor de bajo PH a base de tubería de acero inoxidable tipo Manessmann de 15 Mm. Con uniones de presión de fácil limpieza con abrazaderas lisas sin tornillería.</p>	Se encuentra disponible en buen estado y mantenido por EIVAR, actual empresa mantenedora del Ayuntamiento.

<p>Conjunto de boquillas seleccionadas según actuación sobre 1º, 2º ó 3º Nivel de seguridad (Conductos, plenum y aparatos de cocción)</p> <p>Conjunto de detectores térmicos tipo fusibles pasivos insertos en sus portafusibles igualmente con certificados UL tarados a la temperatura adecuada.</p> <p>Sistema de protección de cable de acero inoxidable de aviación para el sistema de detección a base de tubo de acero inoxidable blindado de 18 Mm. Con sus correspondientes codos, polea con dispositivo de rodamiento para cambios de dirección a 90º.</p> <p>Sistema de disparo manual para actuación a voluntad con su mecanismo de tiro bajo tubo de acero inoxidable presentado en caja metálica de agradable estética, embellecedor ANSUL con precinto.</p> <p>Protocolo de puesta en marcha ANSUL y pruebas varias.</p>	
---	--

## 2- CAFETERIA.

SEGÚN PLIEGO	ACTUAL
12 Mesas, armazón madera de pino barnizada, patas cuadradas, tablero chapado y cantos macizados en pino, color nogal, de: 80x80x75 cm alto.	Disponibles, en general el estado es bueno.
48 Sillas, asiento y respaldo madera de haya barnizada, a juego de mesas descritas en partida anterior.	Disponibles actualmente 41, las otras 7 no están.
6 Taburetes con apoyapies, madera de haya barnizada en color nogal.	Disponibles actualmente 5 en mal estado debido al uso.
Aparador, construido a base de tablero bilaminado de es de madera, con 4 cajones y 4 puertas	Disponibles actualmente 5 en mal estado debido al uso.  Disponible
TV, LCD, 47" LED Full HD, 4HDMI. TDT.HD. 1 USB. 100Hz.	Disponibles actualmente, en buen estado.

3- BARRA.

SEGÚN PLIEGO	ACTUAL
2 Botelleros frigoríficos, de dimensiones: 1500x570x850 mm. Equipado con 3 puertas superiores. Volumen 420 litros. Potencia compresor 250W. Construidos en acero inoxidable 18/10. AISI 304. Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas. Aislamiento de poliuretano inyectado. Condensado por aire. Grupo hermético incorporado. Evaporación automática. Interruptor de puesta en marcha y parada, termóstato a la vista. Equipado con 1 rejilla vertical por puerta	Disponibles y funcionando.
Lavavasos, dimensiones: 480x520x695 mm. Altura máxima de lavado 280 mm. Temperatura de lavado 55-65 grados. Temperatura aclarado 80-90 grados. Potencia total 3,15Kw. Fases lavado y aclarado. Un programa único de lavado. Construido en acero inoxidable, cuba de embutición con ángulos redondeados, Control de nivel de cuba mediante presostato. Microinterruptor de seguridad en puerta. Dosificador de abrillantador. Filtro desmontable. Indicación luminosa de cuba llena. Resistencias fabricadas en Incoloy 880	Disponible y funcionando.
Fregadero 1 seno + 1 escurridor, dimensiones: 1000x600x850+100 mm. Dimensiones seno: 400x400x250 mm, embutida en una sola pieza con las esquinas redondeadas. Construido en acero inoxidable AISI 304. Peto trasero de 100 mm de altura formando una sola pieza don la encimera. Insonorizada con materiales de alto coeficiente acústico encolados en los fondos de los senos. Parte inferior laterales y frontal cerrados hasta la profundidad de los senos. Se suministra con válvula de latón cromado y tubo rebosadero de acero inoxidable	Disponible y funcionando.
Grifo monoblock caño especial barra. Mod: GR230	Disponible y funcionando.
2 Contra mostrador estantería, de dimensiones: 1500x600x1050/1150 mm. Construidos en acero inoxidable 18/10. Encimera de 1,5 mm de espesor formando una sola pieza con el peto trasero de 100 mm de altura. Parte inferior con piso y estantes.	Disponibles.




Trasera y laterales cerrados en acero inoxidable	
Mueble cafetero, dimensiones: 1500x600x1050/1150 mm. Construido en acero inoxidable 18/10. Encimera de 1,5 mm de espesor formando una sola pieza con el peto trasero de 100 mm de altura. Equipado con cajón posero, dos cajones y una puerta inferior. Zona frontal, derecha/izquierda con piso y estantes. Trasera y laterales cerrados en acero inoxidable.	Disponible en buen estado.
2 Molinillos de café automáticos	Disponibles y funcionando.
Cafetera de 2 grupos electrónica, dimensiones: 749x510x420 mm. Potencia 2600 W. Capacidad de la caldera 12 litros. 5 dosis distintas de café por grupo. Motor bomba incorporado. Carrocería en acero inoxidable. Doble válvula de seguridad en caldera. Termóstato de seguridad.	Disponible y funcionando.
Fabricador de hielo. Mod: SP45/25, de dimensiones: 500x585x795 mm. Potencia 800W. Producción 44Kg/24 h Capacidad de almacén 25 Kg. Cubitomacizo de 36/40 gr. Condensación por agua	Disponible y funcionando.

<b>SEGÚN PLIEGO</b>	<b>INSTALADO</b>
Mesa de apoyo, dimensiones: 800 x600x850 mm, de acero inoxidable 18/10, de 1,5 mm de espesor en encimera, peto trasero de 100 mm de altura formando una sola pieza con la encimera. Parte inferior con un estante. Patas de tubo de 40x40 mm, con pie regulable	Disponible en buen estado.
horno DOBRA	Disponible en buen estado
Fregadero 1 seno + 1 escurridor, de dimensiones: 1200x700x850+100 mm, dimensiones seno: 500x500x300 mm, embutido en una sola pieza con las esquinas redondeadas, construido en acero inoxidable AISI 304. Peto trasero de 100 mm formando una sola pieza con la encimera. Insonorizada con materiales de alto coeficiente acústico encolados en los fondos de los senos. Parte inferior laterales y frontal cerrados hasta la profundidad de los senos. Válvula de latón cromado y tubo rebosadero de acero inoxidable. Hueco para lavavajillas. Parte inferior con un estante. Con grifo	Disponible en buen estado.


GR220	
3 estantes simples de dimensiones aproximadas 1500x400x40.	Disponible
Mesa de refrigeración, dimensiones: 2020x600x850 mm. Equipada con tres puertas GN. Construida en acero inoxidable 18/10. AISI 304, de 1,5 mm de espesor en la encimera. Puerta con mecanismo de retorno automático. Aislamiento de poliuretano inyectado. Condesado por aire. Grupo hermético incorporado. Evaporación automática. Centralita electrónica, control digital. Tensión 220V. Refrigerante R404 A. Equipado con guías para rejillas. Incluye una rejilla por puerta.	Disponible y funcionando.


## 8.2. Material instalado antigüedad septiembre 2016:

### Relación de maquinaria NUEVA:

<b>ARMARIO DE REFRIGERACIÓN</b>	
<p>Modelo: ARCO SP 351 REF PT</p> <p>Dimensiones: 600 x 637 x 1980 mm</p> <p>Potencia frigorífica: 330 W</p> <p>Capacidad: 319 litros.</p> <p>Temperatura: +2/+6°C</p> <p>Con 1 puerta.</p> <p>Construido en acero inoxidable ASI 304, excepto el respaldo. Interior en acero inoxidable ASI 304 con aristas curvas, Pies de tubo de acero inoxidable regulados en altura. Dotados de tres estantes de rejilla. Grupo hermético incorporado. Evaporación automática del agua de descarche. Control digital de temperatura y</p>	

desescarches	
--------------	--

<b>ARMARIO DE CONGELACIÓN</b>	
<p>Modelo: ARCO SP 351 CONG T/F            Dimensiones: 600 x 637 x 1980 mm            Potencia frigorífica: 330 W            Capacidad: 319 litros.            Temperatura: -16-20°C            Con 1 puerta.            Construido en acero inoxidable ASI 304, excepto el respaldo. Interior en acero inoxidable ASI 304 con aristas curvas, Pies de tubo de acero inoxidable regulados en altura. Dotados de tres estantes de rejilla. Grupo hermético incorporado. Evaporación automática del agua de descarche. Control digital de temperatura y desescarches</p>	

<b>TURBINA PARA CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS 400°/2H</b>	
<p>Modelo: VENT TMI 400°/2H            Potencia ventilador: 9/9 de ¾ CV. Tensión 400 V            Caudal de extracción: 3.400 m<sup>3</sup>/h</p>	

NOMBRE: Juana Palomo Delgado  
 Concejal de Bienestar social, salud, desarrollo comunitario y mayores  
 Santiago Ferrizcos Rivero  
 PUESTO DE TRABAJO: Secretario General  
 FIRMADO Digitalmente en el Ayuntamiento de Moralarzal - <https://carpeta.moralzarzal.es/GDCarpetasCiudadano> - Código Seguro de Verificación: 280901DOC2302E014A00A9DA40A1  
 FECHA DE FIRMA: 06/02/2020  
 HASH DEL CERTIFICADO: 8E0BB4C70E3B1D63DBE63FBAE27D9DFB30AFE914  
 MOTIVO: 260E4F788B9475404A60554703DC7B1DDF3E1CB1

--	--

**CUBO DE DESPERDICIOS EN ACERO INOXIDABLE**

Marca: Tedhinox.  
 Modelo: CDR60P  
 Dimensiones: 400 x 605 mm  
 Dotado de tapa, pedal y ruedas.  
 Capacidad: 60 litros.



**LAVAVASOS**



<p>Marca: Kromo</p> <p>Dimensiones: 400 x 495 x 560 mm</p> <p>Temperatura de lavado: 55-65 °C.</p> <p>Temperatura aclarado: 80-90 °C.</p> <p>Capacidad de la cuba: 14 litros.</p> <p>Resistencia cuba: 1850 W.</p> <p>Resistencia boiler: 2.800 W.</p> <p>Potencia total: 3,2 Kw.</p> <p>Producción: 1.170 vasos/h</p> <p>Construida en acero inoxidable, y cuba de embutición con ángulos redondeados. Control de nivel de cuba mediante presostatos. Microinterruptor de seguridad en puerta. Dosificador de abrillantador. Filtro desmontable. Indicación luminosa de cuba llena.</p>	
--	--

<p><b>FREIDORA DE 2 CUBAS. SOBREMESA. ELÉCTRICA</b></p>
---



<p><b>PLANCHA LISA. SOBREMESA. GAS</b></p>
--



NOMBRE: Juana Palomo Delgado  
Santiago Ferrides Rivero

PUESTO DE TRABAJO: Concejal de Bienestar social, salud, desarrollo comunitario y mayores  
Secretario General

FECHA DE FIRMA: 06/02/2020

HASH DEL CERTIFICADO: 8E0B84C20E3B1D63DBE63FBAE27D9DFB30AFE914  
260E4F788B9475404A60554703DC7B1DDF3E1CB1

MOTIVO: 280901D0C2302E014A00A9DA40A1

Firmado Digitalmente en el Ayuntamiento de Moralarzal - <https://carpeta.moralzarzal.es/GDCarpetaCiudadano> - Código Seguro de Verificación: 280901D0C2302E014A00A9DA40A1

<p>Marca: Tedhinox          Modelo: DM.GZ806          Dimensiones: 800 x 470 x 260 mm          Potencia: 3x2500 W.          N° de quemadores: 3.          Construida en acero inoxidable. Palastro de acero pulido de 6 mm. 3 zonas independientes con testigo piloto. Bandeja recoge grasas extraíble para una fácil limpieza. Superficie de cocción 790x400 mm. Encendido pizo-eléctrico.</p>	
---	--

<p><b>HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN</b></p> <p>Marca: Kroma          Modelo: HPE-750          Dimensiones: 595 x 530 x 570 mm          Capacidad: 4 niveles. Bandejas 435x315 mm.          Potencia: 2x1225 W. Tensión 230 V II          Construido exteriormente en acero inoxidable y cámara esmaltada. Control electromecánico. Cámara de cocción con ángulos redondeados, soldado para asegurar una máxima higiene y limpieza. Dispone de 2 ventiladores para un mejor reparto del calor. Regulación de la temperatura de 50 a 300 °C por termostato. Con 4 bandejas de aluminio. Puerta fría con doble cristal.</p>	
--	--

El equipamiento e instalaciones de entregan en su estado descrito y sin responsabilidad alguna por parte municipal de su estado, corriendo por cuenta del adjudicatario la reposición o reparación del mismo.



## 9.2. Menaje

El adjudicatario deberá proveer a la cafetería con el menaje necesario para la óptima calidad en la prestación de los servicios.

## 10.- SEGUROS.:

a) El concesionario deberá acreditar previamente al inicio de la explotación, la contratación de póliza de responsabilidad civil por daños a terceros o al propio Ayuntamiento y sus bienes derivado de la explotación con un capital mínimo garantizado sin franquicia de 150.000,00 €.

b) El concesionario deberá formalizar y acreditar previamente al inicio de la explotación, la contratación de póliza multirriesgo por los bienes objeto de cesión, siendo beneficiario de la misma el Ayuntamiento de Moralarzar, sin franquicia.

## 11.- COMPOSICIÓN DE MENUS.

La alimentación de los usuarios debe cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada
- Tener una presentación atractiva
- Ser variada adaptándose a las necesidades de los usuarios
- Estar convenientemente realizada y condimentada
- Estar adaptada a la gastronomía local y a la época del año
- Adaptarse y satisfacer los gustos y hábitos de los usuarios
- Características de la dieta basal o normal: La comida de dieta basal tendrá un aporte calórico de 630-840 Kcal., aporte que supone el 35% del volumen energético diario total, que en el caso de los ancianos oscila entre 1800 y 2400 Kcal.

Los principios inmediatos deben distribuirse de la siguiente manera:

Proteínas 15-18% del valor calórico, Grasas 30-35% del valor calórico, hidratos de Carbono 50-55% del valor calórico.

**Todos los platos se elaborarán con aceite de oliva**

**Se ofrecerá diariamente un menú que consistirá en dos primeros (a elegir uno) y dos segundos (a elegir uno) y dos postres siendo uno de ellos siempre fruta de temporada (a elegir uno).**

Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre y deberán ajustarse al siguiente esquema semanal:

Primeros platos:



- CUATRO días de hidratos de carbono: arroz, legumbres, pasta o patatas
  - TRES días de verdura
- Segundos platos:
- CUATRO días de carne (preferiblemente carnes magras).
  - TRES días de pescado (1 día azul, 1 día blanco).

Postres: Fruta, lácteos o derivados

Además, todas las comidas irán acompañadas de pan.

Las temperaturas de almacenamiento y conservación de las comidas preparadas serán:

- Comidas congeladas  $< \text{ó} = -18^{\circ} \text{C}$
- Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 h  $< \text{ó} = 8^{\circ} \text{C}$ .
- Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 h  $< \text{ó} = 4^{\circ} \text{C}$
- Comidas calientes  $> \text{ó} = 65^{\circ} \text{C}$  26.

Se guardarán muestras de las comidas que se sirvan a diario. Las muestras estarán claramente identificadas y fechadas, conservadas adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual. Las tortillas, serán elaboradas siguiendo las pautas de correcta manipulación a fin de evitar potenciales problemas que para la salud de los socios/as pudieran existir por el empleo de huevos frescos. Se utilizarán prioritariamente productos pasteurizados.

Fecha en firma electrónica.

Firmado electrónicamente por:

Juana Palomo Delgado

Concejala delegada de Bienestar Social, Salud, Desarrollo Comunitario (RECS) y Mayores

Ante mí, el secretario.

Firmas y código de verificación al margen.