

**PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA  
CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS EN LA CAFETERIA DE LA CASA DE  
VELÁZQUEZ**

**OBJETO DEL CONTRATO:**

La Casa de Velázquez procederá a adjudicar la concesión de los servicios de restauración de su cafetería. La empresa elegida ofrecerá los desayunos y almuerzos diarios, cócteles, vinos españoles y recepciones que se organicen en los salones de la institución. El servicio de cafetería se prestará de lunes a domingo, salvo los días festivos, Semana Santa, Agosto y Navidad y de forma excepcional, en el caso de las recepciones institucionales se deberá prestar servicio especial en sábado o domingo.

**1.- PRESENTACIÓN DE LA CASA DE VELÁZQUEZ**

La Casa de Velázquez, establecimiento público con carácter científico, cultural y profesional, es una de las cinco Escuelas Francesas en el extranjero bajo la tutela del Ministerio Francés de Enseñanza Superior e Investigación.

La Casa de Velázquez consta de un edificio principal que alberga sus servicios administrativos y técnicos, una amplia Biblioteca (con más de 100.000 volúmenes y 1.700 títulos de publicaciones periódicas), treinta y tres habitaciones destinadas a becarios, participantes en las actividades del establecimiento y a huéspedes de paso.

La Biblioteca, su servicio de Publicaciones y un Programa anual de manifestaciones artísticas (exposiciones, conciertos) y científicas (coloquios, seminarios) en colaboración con instituciones francesas y europeas, contribuyen a la proyección de la Casa de Velázquez.

La Casa de Velázquez se sitúa en de la Ciudad Universitaria de Madrid, junto a la Facultad de Arquitectura y frente al Museo del Traje.

## 2. DESCRIPCIÓN DE LAS PRESTACIONES DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN

El adjudicatario proveerá el servicio diario de desayunos y almuerzos, así como los servicios especiales requeridos para actos institucionales, recepciones, cócteles, vinos españoles de coloquios y manifestaciones artísticas que se desarrollen en la Casa de Velázquez.

### 2.1 SERVICIO DE CAFETERÍA:

Este servicio se prestará en el local de la cafetería, ubicado en la planta baja del edificio principal. Su capacidad aproximada es de 50 comensales.

El servicio de cafetería está dirigido a distintos públicos que integran la Casa de Velázquez: personal de servicio, técnicos, administrativos, la dirección, becarios, miembros y participantes en las actividades de la institución (coloquios, seminarios, exposiciones,...). El ANEXO I detalla el número de los posibles usuarios de la cafetería.

La cafetería cuenta con el siguiente mobiliario:

- una barra pequeña
- 8 mesas distribuidas entre cafetería y salones anexos

#### 2.1.1 Menús:

Se elaborarán menús diarios para desayunos y almuerzos.

- El menú para el desayuno diario podrá incluir 4 elementos:

MENÚ DESAYUNO
- Café, café con leche, té o infusión
- Bollo o tostadas o barrita (con mantequilla y mermelada o tomate fresco y aceite de oliva)
- Zumo o fruta
- Yogur

- El menú diario para el almuerzo deberá incluir dos primeros platos y dos segundos a elegir, tres opciones de postres, pan individual y agua o vino:

<b>MENÚ DIARIO</b>
<b>ALMUERZO</b>
<u>PRIMER PLATO</u>
Dos opciones
<u>SEGUNDO PLATO</u>
Dos opciones (carne o pescado)
<u>POSTRE</u>
Fruta natural, lácteos o postre casero
Pan individual

Cada viernes se realizará la programación de los menús de la semana siguiente. Los menús deberán ser variados, con una rotación mínima de 14 días, garantizando su variedad y equilibrio dietético.

El menú del almuerzo se colocará diariamente a la vista del público en una pizarra.

Independientemente del menú, el adjudicatario podrá ofrecer cualquier otra oferta complementaria con platos a la carta (bocadillos, pizzas, etc...).

#### 2.1.2 Horarios de apertura y funcionamiento:

Los horarios de apertura y funcionamiento de la cafetería serán los siguientes:

<b>De lunes a viernes</b>	
<b>08:00 a 17:00</b>	
Horario de desayunos	08:00 a 10:30
Horario de almuerzos	13:00 a 15:30
<b>Sábados y Domingos</b>	
<b>08:00 a 10:00</b>	
Sólo desayunos	

### 2.1.3 Calendario de vacaciones:

La cafetería permanecerá cerrada durante los siguientes períodos de vacaciones:

PERIODO DE VACACIONES	FECHAS
Fiestas de fin de año	Del 23 de diciembre al 7 enero (aprox.)
Semana Santa	De lunes Santo a lunes de Pascua
Verano	Mes de agosto*
	14 días festivos laborables y el 14 de julio

\*Cabe la posibilidad que a partir del año 2015, la cafetería deba prestar su servicio durante el mes de agosto.

### 2.2 SERVICIOS ESPECIALES

Debido a las diversas actividades y manifestaciones de la Casa de Velázquez, el adjudicatario deberá ofrecer, además del servicio de cafetería, los servicios especiales que se indican seguidamente y que con carácter orientativo están recogidos en el ANEXO II.

#### 2.2.1 Menús con precio cerrado para coloquios y seminarios:

Según el requerimiento, se dará un servicio restringido de comedor con menú especial para los almuerzos o cenas de los coloquios, seminario u otras reuniones. Se acordará un precio cerrado con el adjudicatario y su composición se indica en el ANEXO II.

#### 2.2.2 Recepciones en salones institucionales:

El adjudicatario prestará el servicio de almuerzos, cenas o buffets institucionales que con carácter esporádico se lleven a cabo en los Salones de la Casa de Velázquez.

Estos servicios deberán tener un mayor nivel, tanto en la calidad de los productos como en la presentación de los mismos.

La Casa de Velázquez solicitará una propuesta al adjudicatario con la debida antelación en la que deberá incluir el número de camareros, las opciones de menús y el precio desglosado por concepto (comida, bebida y servicio).

#### 2.2.3 Vinos españoles y cócteles:

El adjudicatario deberá también prestar el servicio de Vinos españoles, que consisten en ofrecer una gama de productos típicos de la gastronomía española como el que se detalla en el ANEXO I.

#### 2.2.4 Eventos externos:

La Casa de Velázquez ofrece la posibilidad de organizar todo tipo de eventos y encuentros corporativos en sus instalaciones y jardines de 25.000 m<sup>2</sup>.

En el caso de la realización de un evento externo en las instalaciones de la Casa de Velázquez, se otorgará al adjudicatario la prioridad para prestar el servicio de catering.

#### 2.2.5 Distribuidor automático:

Fuera de los horarios de servicio de desayunos y almuerzos, la cafetería permanecerá abierta. El adjudicatario tendrá la opción de explotar y gestionar en exclusiva un distribuidor de bebidas y snacks.

En caso que el adjudicatario no haga uso de esta opción, la Casa de Velázquez podrá instalar el distribuidor automático y llevar su gestión.

### **3.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL**

El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, el mobiliario y equipamiento necesario para la correcta prestación del servicio, que son propiedad de la Casa de Velázquez.

El ANEXO III recoge el inventario del mobiliario y equipo que se pondrá a disposición del adjudicatario, que responderá de los deterioros/pérdidas que puedan surgir en la maquinaria, mobiliario y/o material y los daños causados por negligencia en la prestación del servicio. Son por cuenta de la Casa de Velázquez las averías o deterioros que pudieran producirse por el uso normal de la maquinaria, mobiliario e instalaciones, así como por la degradación debida al paso del tiempo.

El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio de cafetería. Con autorización escrita de la Casa de Velázquez, previa solicitud, podrá efectuar a su costa, las modificaciones o mejoras que considere convenientes sin que por ello adquiera derecho económico alguno a la finalización del contrato.

En el momento en que por cualquier causa se extinga el contrato, el adjudicatario estará obligado a entregar una relación de todos los bienes existentes y el estado en el que se encuentra cada uno de ellos, siendo de su responsabilidad la entrega en buen estado de los mismos.

#### **4.- PERSONAL**

4.1 Para los desayunos, almuerzos y almuerzos con precio cerrado, el servicio de mesas estará a cargo del personal de la Casa de Velázquez.

El adjudicatario pondrá a disposición la dotación de personal necesaria que estime oportuna, nunca menos de una persona, para la preparación de la comida y esté lista para ser servida en la Cafetería (recepción, preparación, emplatado...). El cobro del menú en la cafetería podrá realizarse bien por el personal del propio adjudicatario o por personal de Casa de Velázquez, que previamente se designe y forme al respecto.

4.2 En el caso de los cócteles, cenas y almuerzos institucionales, buffets o Vinos españoles será el adjudicatario quien asegure el servicio de mesas y camareros.

#### **5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

##### **5.1.-Limpieza y mantenimiento:**

El adjudicatario realizará todas las labores de mantenimiento necesarias del equipamiento puesto a su disposición y que se recoge en el ANEXO III. Deberá cuidar y mantener en perfectas condiciones de uso los locales, instalaciones y mobiliario propiedad de la Casa de Velázquez. De igual forma en el momento de la resolución/finalización del contrato, la empresa adjudicataria estará obligada a reponer y dejar en perfectas condiciones de uso, cuantos bienes fueron puestos a su disposición al inicio de la prestación del servicio.

La limpieza de la zona para la elaboración de comidas es decir, hornos, planchas y zona de cocción estará a cargo del adjudicatario diariamente. Corresponderá también al adjudicatario la limpieza de los espacios donde hubiera prestado sus servicios especiales así como la vajilla utilizada en dichos servicios, limpieza que deberá realizarse inmediatamente al término de cada evento. Sin embargo, la limpieza de la Cafetería y de la vajilla utilizada durante el servicio de desayuno correrá por cuenta del personal de la Casa.

La Casa de Velázquez, se reserva el derecho de inspeccionar el estado de conservación de todos los aparatos, máquinas y enseres a fin de comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. El equipamiento deberá presentar en todo momento un

perfecto estado de limpieza, al igual que el suelo, mobiliario, instalaciones, maquinaria, tanto en forma periódica como cuando lo requiera la Dirección de Casa de Velázquez.

En caso que éstas no se realizaran o su mantenimiento sea deficiente, la Dirección podrá ordenar su ejecución o corrección que deberá llevar a cabo el adjudicatario.

## 5.2 Seguridad e higiene:

La empresa adjudicataria deberá respetar las normas vigentes de Seguridad e Higiene.

La basura generada deberá ser depositada en los contenedores provistos por el adjudicatario y cuya ubicación será en el exterior del edificio principal de la Casa. El entorno de la cocina y sus locales deberán estar limpios y sin residuos.

La Dirección de Casa de Velázquez fijará conjuntamente con el adjudicatario el control de acceso y horarios del personal de la empresa adjudicataria así como los horarios de carga y descarga de los proveedores.

### 5.2.1- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

El adjudicatario deberá cumplir todas las obligaciones referentes a la normativa APPCC.

### 5.2.2- Seguros de Responsabilidad Civil

El adjudicatario suscribirá un seguro de responsabilidad civil por daños:

- a) Derivados del consumo y/o utilización de los productos utilizados
- b) Causados por la actuación de personas que tomen parte en los trabajos de reparación
- c) Causados a consecuencia de un incendio, una explosión o inundación

### 5.2.3.- Otros gastos por cuenta del adjudicatario:

- a) Inspecciones técnico-sanitarias ...
- b) Gastos derivados del mantenimiento o reposición del mobiliario y maquinaria facilitados por la Casa de Velázquez al adjudicatario para su uso y aquella que haya aportado el adjudicatario.
- c) Repuestos de enchufes, grifos, bombillas...



d) Consumo de agua, gas, luz y teléfono contabilizado por contadores independientes, cuyo pago a la Casa de Velázquez se hará trimestralmente.

5.2.4.- Gastos a cargo del concesionario:

Los gastos de desinfección, desinfectación y desratización correrán a cargo de la Casa de Velázquez, así como también la limpieza y desengrase de la campana de la cocina y su inspección periódica.

5.2.5- Impuestos, tributos y licencias de actividad

Correrán a cargo del adjudicatario el pago de los impuestos, tributos y licencias de actividad que correspondan al contrato.

## 6.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de 3 años desde la fecha de su formalización, con un derecho de rescisión por la dirección de Casa de Velázquez en caso de incumplimiento o deficiencias en el servicio que deberá ser comunicado con un preaviso de 30 días.

Transcurrido el plazo de duración, el contrato podrá ser prorrogado por las partes.

Queda prohibida la cesión, subarriendo o traspaso de la explotación objeto de este contrato.

## 7.- CALIDAD Y PRECIOS DE LOS PRODUCTOS OFRECIDOS

Los productos ofrecidos al público deberán ser de primera calidad o la equivalente a la de una cafetería o restaurante de primera categoría según lo regulado por la legislación vigente.

El adjudicatario se comprometerá a mantener los precios detallados de su oferta durante el primer año del contrato.

Transcurrido dicho período, ambas partes podrán hacer una revisión de precios según el IPC.

Si durante la explotación del servicio el adjudicatario introdujera otros artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de los mismos deberán ser previamente autorizados por la dirección de la Casa de Velázquez.

## **8.-OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO**

Algunas de las tarifas correspondientes a los almuerzos estarán subvencionadas por parte de la dirección de la Casa de Velázquez. El concesionario pagará a mes vencido la parte subvencionada correspondiente de cada factura.

### **8.1- OTRAS DISPOSICIONES**

El concesionario acepta que el adjudicatario utilice la cocina para otras preparaciones distintas a las previstas en el contrato presente.

## **9.-CONDICIONES**

La ejecución de la concesión se realizará por a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a indemnización alguna por causa de averías, pérdidas o cualquier otra causa o perjuicio relacionado con el propio ejercicio de la explotación.

ANEXO I. CUADROS ORIENTATIVOS

ESTIMACIÓN DIARIA DE USUARIOS DE LA CAFETERIA

Usuarios	Total
<b>Personal local: servicio, técnico, administrativo, dirección</b>	42
<b>Miembros</b>	31
<b>Investigadores residentes</b>	5
<b>Becarios</b>	10
<b>Otros becarios</b>	2
<b>Investigadores asociados</b>	4
<b>TOTAL PERSONAS</b>	95

NÚMERO DE COMENSALES EN LOS SERVICIOS ESPECIALES REALIZADOS EN EL AÑO ACADÉMICO 2012-2013

Año académico 2012-2013	Almuerzos coloquio	Almuerzos institucional	Cenas institucionales	Vino español	buffet Navidad
<b>septiembre</b>	75				
<b>octubre</b>	168			23	
<b>noviembre</b>	170		22	14	
<b>diciembre</b>	76			25	45
<b>enero</b>	113				
<b>febrero</b>	83	20	12	14	
<b>marzo</b>	105				
<b>abril</b>	277		19	39	
<b>mayo</b>	188	64	23	30	
<b>junio</b>	166				
<b>julio</b>	0				
<b>TOTALES</b>	<b>1421</b>	<b>84</b>	<b>76</b>	<b>145</b>	<b>45</b>

Estos datos son informativos y no tienen carácter contractual.

ANEXO II. SUGERENCIAS DE MENÚS, CAFÉS-PAUSA, VINOS ESPAÑOLES

DESCRIPCIÓN	Precio
<b>Desayuno nº1</b>	- €
Bebida Caliente con:	
Bollería	
<b>Desayuno nº 2</b>	- €
Bebida Caliente con:	
Tostadas o barrita con mantequilla y mermelada	
Tostadas o barrita con aceite y tomate	
<b>Desayuno nº 3</b>	- €
Desayuno nº 1 o desayuno nº 2 con zumo o fruta	
<b>Desayuno nº 4</b>	- €
Desayuno nº1 o desayuno nº 2 o desayuno nº 3 y yogur	
<b>Menú diario Almuerzo:</b>	- €
Primeros	
Segundos	
Pan individual	
Postres variados	
Vino o agua	
<b>Menú Almuerzo coloquio/seminario</b>	- €
Aperitivo	
Primero	
Segundo	
Postre	
Pan individual	
Vino o agua	
Café	
<b>Café-pausa nº1</b>	- €
Café	
Leche	
Descafeinado	
Infusiones	
Agua mineral	
Mini bollería variada	
Zumos industriales	

<b>Café-pausa nº2</b>	- €
Café	
Leche	
Descafeinado	
Zumos Industriales	
Agua mineral	
<b>Vino español nº1</b>	- €
Montaditos	
Aceitunas	
Dados de tortilla española	
Jamón de bodega	
Queso semicurado	
Vino tinto D.O. Rioja	
Cerveza	
Agua mineral	
Refrescos	
<b>Vino español nº 2:</b>	- €
Montaditos	
Patatas	
Almendras	
Aceitunas	
Dados de tortilla española	
Jamón ibérico	
Queso Manchego curado	
Vino tinto D.O. Rioja Crianza	
Cerveza	
Agua mineral	
Cerveza	

PROPUESTAS DE TARIFAS

	25 personas	50 personas	100 personas
<b>CÓCTELES</b>	- €	- €	- €

ANEXO III

EQUIPAMIENTO DE LA CAFETERIA

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UBICACIÓN
1	MESAS DE COMEDOR	6	CAFETERIA
2	SILLAS DE COMEDOR	55	CAFETERIA
3	APARADORES C/CAJONES	3	CAFETERIA
4	MICROONDAS	1	CAFETERIA
5	MESA OVALADA	1	SALONANEXO
6	CAFETERA HOSTELERIA	1	OFFICE
7	LAVAVAJILLAS	1	OFFICE
8	MAQUINA DE HIELO	1	OFFICE
9	MICROONDAS	1	OFFICE
10	NEVERA	1	OFFICE
11	BOTELLERO	1	OFFICE

EQUIPAMIENTO DE LA COCINA

ITEM	DESCRIPCION	CANT
1	CAMARA P/ PRODUCTOS CONGELADOS	1
2	CAMARA PARA PRODUCTOS REFRIGERADOS	1
3	ESTANTERIAS P/PRODUCTOS NO PERECEDEROS	
4	CAMARAS REFRIGERADORAS CUARTO FRIO	4
5	PILAS DE LAVADO	4
6	BASCULA	1
7	HORNOS DE GAS	2
8	FREIDORA	1
9	PLANCHA	1
10	COCINA DE 6 FUEGOS DE GAS	1
11	CAMARAS REFRIGERADORAS	4
12	CORTADORA DE FIAMBRES	1
13	SALAMANDRA	1
14	MESA CALIENTE	1
15	HORNO A VAPOR	1
16	SANDWICHERA	1
17	CADENA DE LAVADO DE VAJILLA	1
18	VAJILLA, CRISTALERIA Y CUBERTERIA	
19	CAZUELAS, SARTENES, BANDEJAS ETC	