



CONSULTA PRELIMINAR DE MERCADO PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DEL POLIDEPORTIVO MUNICIPAL, DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL CENTRO DE DÍA Y EL CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES Y DEL SERVICIO DE VENTA DE PRODUCTOS DE BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS SÓLIDOS EN LOS EDIFICIOS PROPIEDAD DEL AYUNTAMIENTO DE ALGETE (MADRID) (EXPTE CT/29/2020)

Diciembre 2020



I. Información General

1.1 Objeto

La presente "Consulta preliminar del mercado", se fundamenta en la posibilidad prevista en el art. 115 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, y se formula con el objeto de recabar información de los operadores económicos, para la redacción de los pliegos de prescripciones técnicas particulares y el resto de documentación necesaria para la licitación de los contratos para la **concesión de los servicios de bar-cafetería del polideportivo municipal, del servicio de cafetería y comedor en el centro municipal de mayores y del servicio de venta de productos de bebidas calientes y frías y productos alimenticios sólidos en edificios propiedad el Ayuntamiento de Algete (Madrid).**

Los servicios anteriores podrán ser licitados en un mismo lote o en lotes separados o vinculando la presentación a más de un lote en el supuesto de que del estudio de viabilidad económico-financiera del artículo 285 apartado 2 de la LCSP resulte la inviabilidad de alguno de los lotes por separado.

Los datos más relevantes de cada uno de los servicios son los siguientes:

A-Concesión del servicio de bar-cafetería del polideportivo municipal:

a)- La Carta mínima de los servicios/productos que se deben ofrecer son:

- Cafés
- Refrescos
- Bocadillos fríos y calientes.
- Desayunos
- Meriendas
- Menús de comida

b)- El horario de atención al público es de:

- 1- Temporada de invierno (del 16 de septiembre al 31 de mayo)
De lunes a viernes de 9:30h a 22:00 h
Fines de semana de 8:00h a 9:00 h

- 2-Temporada de verano ((del 1 de junio al 15 de septiembre)



De lunes a domingo de 9:30 a 22:00 h

Períodos de cierre: días festivos nacionales, días festivos en la Comunidad de Madrid y días festivos locales.

- c)- El bar-cafetería consta de los espacios y dimensiones que se detallan en el [Anexo I](#)
- d)- El licitador presentará una oferta de precios para la carta de servicios ofrecidos con el que se obligará contractualmente.
- e)- El contrato puede incluir el pago de un canon anual a favor del Ayuntamiento (todavía pendiente del estudio de viabilidad económico-financiera)
- f)- A efectos de estimaciones de demanda el número de inscritos en actividades deportivas a fecha de la presente consulta es el siguiente:
- Escuelas deportivas de fútbol:
 - Menores de 6 años. 20
 - Entre 7 y 14 años. 172
 - Entre 15 y 18 años. 85
 - Mayores de edad (incluyendo entrenadores). 60
 - Escuelas deportivas de fútbol sala:
 - Entre 7 y 14 años. 35
 - Entre 15 y 18 años. 31
 - Mayores de edad (incluyendo entrenadores) .15
 - Escuelas deportivas de gimnasia rítmica:
 - Menores de 6 años.12
 - Entre 7 y 14 años. 76
 - Entre 15 y 18 años. 20
 - Mayores de edad (incluyendo entrenadores). 6
 - Escuelas deportivas de baloncesto:
 - Mayores de edad (incluyendo entrenadores). 50
 - Escuelas deportivas de voleibol:
 - Entre 7 y 14 años. 16
 - Entre 15 y 18 años. 17
 - Mayores de edad (incluyendo entrenadores). 3



g)- Para el anterior concesionario la mayor fuente de ingresos proviene de la venta de bebidas, sobre todo cerveza y refrescos.

B-Concesión del servicio de cafetería y comedor en el centro de día y en el municipal de mayores

Los servicios se prestarán en dos Centros que comparten las instalaciones y con los siguientes usos:

- Centro de Día:
 - Gerocultor/a.
 - Psicología y terapia ocupacional.
 - Trabajo social.
- Centro Municipal del Mayor:
 - Actividades para el mayor.
 - Juegos de cartas.
 - Talleres.
 - Meriendas organizadas por la asociación de mayores.

Además, el concesionario ofrecerá dentro de las instalaciones servicio de menú a los alumnos de secundaria del IES Gustavo Adolfo Bécquer

a)- Servicios o productos que se ofrecen

- Para los usuarios del Centro de Día se servirán tres comidas (desayuno, comida y merienda). De lunes a viernes con los criterios marcados por el personal sanitario. A efectos de que los posibles interesados conozcan la tipología de menús que se han ofertado en ejercicios anteriores, se incluye en el [Anexo II](#) una muestra de los mismos.
- Para los usuarios del Centro Municipal del Mayor y alumnos de secundaria: se elaborarán dos menús diarios para elección de usuario, que incluya dos primeros, dos segundos, dos postres y pan. Estos menús deberán ser variados no pudiendo repetirse en la semana.
- Se prestará un servicio de cafetería a los usuarios del Centro Municipal del Mayor que incluya desayunos, pinchos y bebidas típicas de una cafetería.

b)- El horario de atención al público es de:

- El Servicio de cafetería permanecerá abierto de Lunes a Viernes 10:00 a 19:00 horas.
Los sábados y Domingos de 16:00 a 21:00
Permanecerá cerrada en las Fiestas Patronales, Semana Santa (Jueves y Viernes Santo), Nochebuena, Navidad y Reyes, y el día de todos los santos



- El comedor para usuarios Centro de Mayores:
Lunes a viernes de 13:00 a 14:30 horas.
Sábados, domingos y festivos de 13:00 a 15:30 horas, si hay demanda de comida, que previamente tendrán que pedir en cocina, si no hay pedidos no se abrirá hasta las 16:00 h
- -El comedor para alumnos secundaria:
Días lectivos de septiembre a junio -ambos inclusive- de 14:45 a 16:00 horas.
- El comedor para usuarios del Centro de Día:
Lunes a viernes: Desayunos de 8:30 a 10:00 horas
Comidas 13:00 horas
Merienda 16:30 horas

c)- Con objeto de que el interesado pueda estimar la demanda de este servicio el número de usuarios inscritos en cada uno de los Centros es el siguiente:

- Centro de Día: (a complementar con datos del Ayto)
 - Ejercicio 2020: Máximo de 40 usuarios.
- Centro Municipal del Mayor: (a complementar con datos del Ayto).
 - Ejercicio 2020: 2.237 socios.
- IES Gustavo Adolfo Bécquer. (a complementar con datos del Ayto)
 - Ejercicio 2020: 6/7 alumnos.

d)- El bar cafetería consta de los espacios y dimensiones que se detallan en el [Anexo III](#)

e)- El licitador deberá atenerse a los precios y condiciones que se detallan en el [Anexo IV](#)

f)- Debido a la situación excepcional del COVID-19 ahora mismo permanece cerrado el Centro Municipal de Mayores y no está permitido el acceso a la cafetería al personal de la calle (familias, jóvenes de institutos etc...) y solo se sirven menús a los usuarios del centro de Día a través de un servicio de catering. Los interesados en esta licitación deben conocer que el cierre de la cafetería para servicios diferentes a los desayunos, comidas y meriendas de los usuarios del centro de Día (que podrán prestar mediante catering o mediante la utilización de la cocina que se detalla en el [Anexo III](#)), se prorrogará durante el tiempo necesario. es decir, se abrirá la cafetería al público general (Asistentes al centro municipal del mayor, familias, trabajadores y jóvenes de menú de institutos) cuando sea viable desde el punto de vista sanitario.

C-Concesión del servicio de máquinas de vending



- a)- Las máquinas y productos mínimos que se deben ofertar son los descritos en el [Anexo V](#). Se recogen en este Anexo el número de máquinas y su ubicación dentro de los edificios municipales.
- b)- A efectos de que los interesados puedan estimar una demanda de consumo se recogen en el [Anexo VI](#) las ocupaciones de los edificios donde se instalarán las máquinas de vending.
- c)- El licitador presentará una oferta de precios para la carta de servicios ofrecidos con el que se obligará contractualmente.
- d)- El contrato puede incluir el pago de un canon anual a favor del Ayuntamiento (todavía pendiente del estudio de viabilidad económico-financiera).

1.2 Objetivo de la Consulta Preliminar del Mercado

El objetivo principal de esta consulta es recabar información referente al sector de las empresas de hostelería (restauración y catering) especializadas en estos temas, en relación a los siguientes aspectos:

- Alcance final de los trabajos que se pretenden contratar.
- Determinación del perfil de empresa que se requiere para cada uno de los servicios.
- Solvencia económica y técnica o profesional necesaria
- Certificados o acreditaciones necesarias para la prestación de los servicios.
- Determinación del precio del contrato y de su forma de determinación.
- Concreción del porcentaje de gastos generales y beneficio industrial que son habituales en las empresas de este tipo.
- Determinación del plazo necesario para la correcta explotación de la concesión.
- Criterios que deban tenerse en cuenta para la selección de la mejor oferta calidad-precio.

1.3. Organismo solicitante de la consulta:

Es el Ayuntamiento de Algete. En concreto la Concejalía de Administración General.

1.4. Procedimiento de consulta:

La convocatoria es abierta y se dirige a personas físicas o jurídicas que tengan intención de colaborar con el Ayuntamiento de Algete facilitando información del mercado sobre los asuntos reflejados en la consulta.



La respuesta a esta consulta preliminar se debe presentar, antes de las 14:00 horas del próximo 29 de enero de 2021, a través de la sede electrónica del Ayuntamiento de Algete indicando en el asunto **“Consulta de Mercado – Asistencia técnica en elaboración de pliegos técnicos para la licitación de la explotación del servicio de bar-cafetería del polideportivo municipal, del servicio de cafetería y comedor en el centro municipal de mayores y del servicio de venta de productos de bebidas calientes y frías y productos alimenticios sólidos en los edificios propiedad del Ayuntamiento de Algete (madrid)”** (indicando su nombre o el de la empresa a la que representa).

El cuestionario se compone de un listado de preguntas y observaciones clasificadas en bloques, no siendo necesario responder a todas ellas. En caso de que se considere oportuno compartir información en otro formato, se puede remitir junto con el cuestionario para su análisis.

Para cualquier consulta se puede contactar por email en las siguientes direcciones: dpillado@aytoalgete.com y jmartin@aytoalgete.com o por teléfono en el número 916204900 ext. 4919 o 4192, en horario de 9:00 a 14:00 de lunes a viernes.

El documento se encuentra a libre disposición en el perfil del contratante del Ayuntamiento de Algete que se encuentra ubicado en la página web del mismo, www.aytoalgete.es de la Plataforma de Contratación del Estado.

Finalizado el plazo de presentación de las propuestas, el órgano de contratación recopilará las presentadas, así como el resto de información recabada durante la consulta. De estimarlo oportuno, podrá solicitar a quienes presentasen propuestas las aclaraciones que considere oportunas en relación a las mismas. Además, se reserva el derecho de convocar individualmente a los participantes para aclarar o ampliar información sobre su propuesta.

El órgano de contratación elaborará un informe final, que formará parte del expediente, en el que se incluirá la información recabada en la consulta, que será publicado en la misma página web donde se publicó el cuestionario.

1.5. Consentimiento para la difusión de la información:

Los participantes darán su consentimiento expreso para que el Ayuntamiento de Algete pueda difundir las respuestas facilitadas y presentar sus conclusiones extraídas a partir del análisis de las repuestas en un informe final de resultados de la consulta respetando el anonimato y la Ley de Protección de datos.



1.6. Protección de Datos de carácter personal:

Los datos personales de los participantes en la consulta preliminar serán tratados por el Ayuntamiento de Algete y se mantendrán exclusivamente con el propósito exclusivo de facilitar el contacto durante el procedimiento de consulta y no se cederán a terceros salvo obligación legal, pudiendo ejercer en cualquier momento el derecho de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y el derecho a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas, incluida la elaboración de perfiles, de conformidad con la normativa de aplicación vigente el momento de su ejercicio, dirigiéndose a la dirección que figure como lugar de presentación.

Desde el Ayuntamiento de Algete ponemos el máximo empeño para cumplir con la normativa de protección de datos. No obstante, le informamos que en caso de que usted entienda que sus derechos se han visto menoscabados, puede presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD), sita en C/ Jorge Juan, 6. 28001 – Madrid. Más información sobre la AEPD. <http://www.agpd.es/>.

II. Cuestionario

Se recoge un cuestionario diferente para cada una de las concesiones de servicio.

Cada uno de los cuestionarios se estructura en dos partes:

- Bloque 1: Identificación y consentimiento
- Bloque 2: Cuestionario

En Algete, a fecha de firma

Fdo. JESÚS FERNÁNDEZ CARTÓN
CONCEJAL DE CONTRATACION Y COMPRAS
AYUNTAMIENTO DE ALGETE
Fecha: 18/12/2020
HASH: 1C9831908CBC58E7A5058BA4FE270EB0DC353861
CSV: c41a3d29-547d-42d6-b9f4-49f656d4c3c2-267933

Firmado Electrónicamente

Fdo. Jesús María Fernández Cartón
CONCEJAL DELEGADO DE CONTRATACIÓN
Delegación por Decreto 1117/2020 de 30 de junio,
modificado por Decreto 1150/2020 de 3 de julio,
modificado por Decreto 2132/2020 de 11 de noviembre,



modificado por Decreto 2321/2020 de 2 de diciembre,
modificado por Decreto 2385/2020 de 15 de diciembre.



A-Concesión de servicio de bar-cafetería del polideportivo municipal del Ayuntamiento de Algete

Identificación y consentimiento

En primer lugar, cumplimente los campos para su identificación.

Empresa	
Actividad empresarial	
Cargo	
Nombre y Apellidos	
Teléfono contacto	
e-mail	

Manifiesto mi consentimiento para que el Ayuntamiento de Algete pueda difundir en un informe, de forma anonimizada, parte o la totalidad de los datos que aporta la empresa a la que represento.	SI	NO

Cuestionario

1. Indíquenos si gestiona usted o ha gestionado algún bar-cafetería, sí es una instalación pública o privada y desde qué año está haciendo usted esta actividad. Describa los servicios que puede realizar en relación a los descritos en el apartado A del subepígrafe 1.1.



2. En el caso de que esté gestionando algún bar-cafetería en la actualidad, indíquenos el volumen de facturación de los 3 últimos años y de dónde procede la mayor fuente de ingresos.

3. En relación a la información que se recoge en el apartado A del subepígrafe 1.1 ¿Cuánto personal cree usted que se necesita para el buen funcionamiento del servicio?, describa las categorías profesionales del personal necesario.

4. De cara a una correcta prestación del servicio, ¿cuál es la duración mínima de la prestación de dicho servicio para comenzar a generar beneficios?

5. Es usted conocedor de la normativa en materia de seguridad alimentaria que debe cumplir para la prestación de este servicio. ¿podría dar las referencias a la misma?



6. ¿Cuál es el porcentaje de gastos generales y de beneficio industrial que asume y aplica una empresa de su sector?

- El porcentaje de gastos generales es de _____.
- El porcentaje de beneficio industrial es de _____.

7. En su opinión, además del precio ¿qué otros criterios sería interesante tener en cuenta para seleccionar la mejor oferta calidad precio?

8. Traslade cualquier comentario o recomendación que considere adecuado que se deba tener en cuenta en esta licitación.



B-Concesión de servicio de bar-cafetería del Centro de Día y del Centro Municipal de Mayores

Identificación y consentimiento

En primer lugar, cumplimente los campos para su identificación.

Empresa	
Actividad empresarial	
Cargo	
Nombre y Apellidos	
Teléfono contacto	
e-mail	

Manifiesto mi consentimiento para que el Ayuntamiento de Algete pueda difundir en un informe, de forma anonimizada, parte o la totalidad de los datos que aporta la empresa a la que represento.	SI	NO

Cuestionario

1. Indíquenos si gestiona usted o ha gestionado algún bar-cafetería, si es una instalación pública o privada y desde qué año está haciendo usted esta actividad. Describa los servicios que puede realizar en relación a los descritos en el apartado B del subepígrafe 1.1.



2. En el caso de que esté gestionando algún bar-cafetería en la actualidad, indíquenos el volumen de facturación de los 3 últimos años.

3. De cara a una correcta prestación del servicio, ¿cuál es la duración mínima de la prestación de dicho servicio para comenzar a generar beneficios?

4. Es usted conocedor de la normativa en materia de seguridad alimentaria que debe cumplir para la prestación de este servicio. ¿podría dar las referencias a la misma?



5. Para los servicios de cafetería en centros de día, ¿en qué tipo de gastos incurre para la prestación de dichos servicios (personal, suministros, limpieza, impuestos, seguros, canon, etc.)? Especificar, si es posible, tipo de gasto y cuantía estimada de los mismos.

6. En relación a los gastos de personal, indique el convenio o convenios laborales aplicables a su empresa para las categorías profesionales indicadas en la pregunta anterior.

7. Para la prestación de los servicios en modalidad de catering, ¿cuál es el modo de conservación de alimentos y cuáles son las etapas de la cadena de transporte, así como su coste?

8. De cara a una correcta prestación del servicio, ¿cuáles son las necesidades mínimas de equipamiento y la duración mínima de una concesión de similares características para obtener beneficios?

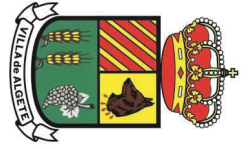


9. ¿Cuál es el porcentaje de gastos generales y de beneficio industrial que asume y aplica una empresa de su sector?

- El porcentaje de gastos generales es de _____.
- El porcentaje de beneficio industrial es de _____.

10. En su opinión, además del precio ¿qué otros criterios sería interesante tener en cuenta para seleccionar la mejor oferta calidad precio?

11. Traslade cualquier comentario o recomendación que considere adecuado que se deba tener en cuenta en esta licitación.





C-Concesión de servicio de venta de productos de bebidas calientes y frías y productos alimenticios en edificios del Ayuntamiento de Algete.

Identificación y consentimiento

En primer lugar, cumplimente los campos para su identificación.

Empresa	
Actividad empresarial	
Cargo	
Nombre y Apellidos	
Teléfono contacto	
e-mail	

Manifiesto mi consentimiento para que el Ayuntamiento de Algete pueda difundir en un informe, de forma anonimizada, parte o la totalidad de los datos que aporta la empresa a la que represento.	SI	NO

Cuestionario

1. Indíquenos si gestiona usted o ha gestionado máquinas de vending, sí las tiene instaladas en edificios públicos o privados y desde qué año está haciendo usted esta actividad.



2. En el caso de que esté gestionando máquinas de vending en la actualidad, indíquenos el volumen de facturación de los 3 últimos años.

3. Dada la tipología de máquinas de vending definida en el siguiente cuadro y de acuerdo a una demanda media potencial de 20 personas, ¿cuáles serían los ingresos medios (mensuales, trimestrales y/o anuales) para cada tipo de máquina?

Tipología máquina	Café	Refrescos	Agua	Snacks	Ingresos medios (€)
Tipo 1	x				
Tipo 2		x	x		
Tipo 3		x		x	
Tipo 4	x	x	x	x	

4. Definir los posibles productos que encajen para cada tipología de máquina y estimación del precio de venta de cada uno

- Café:

- Refrescos:



- Agua:
- Snacks:

5. De las tipologías de máquinas de vending disponibles, ¿cuál es la tipología que optimiza, en mayor medida, su rentabilidad?

- Tipo _
- Rentabilidad media (beneficio medio):

6. ¿Cuál es el coste estimado de las existencias en cada tipo de máquina (mensual, trimestral y/o anual) dada la demanda potencial definida en el apartado C del subepígrafe 1.1

- Tipo 1:
- Tipo 2:
- Tipo 3:
- Tipo 4:

**7. ¿En qué tipo de gastos, y en qué cuantía, se incurre para la correcta prestación del servicio de vending? Especificar gastos de personal, de transporte, almacenaje, impuestos, seguros, canon, etc.
En el supuesto de que las máquinas sean adquiridas mediante un sistema de arrendamiento financiero, especificar el coste del principal, intereses y opción de compra.**

8. En relación a los gastos de personal, indique el convenio o convenios laborales aplicables a su empresa, así como cada una de las categorías profesionales que se precisen para la correcta prestación del servicio



9. En relación a las máquinas de vending, ¿cuál es la vida útil estimada de cada una de ellas? ¿Cuál es el coste y la frecuencia de las posibles reparaciones?
<ul style="list-style-type: none">• Vida útil:• Reparaciones:<ul style="list-style-type: none">○ Coste:○ Frecuencia:
10. De cara a una correcta prestación del servicio, ¿cuál es la duración mínima de la prestación de dicho servicio para comenzar a generar beneficios?
11. ¿Cuál es el porcentaje de gastos generales y de beneficio industrial que asume y aplica una empresa de su sector?
<ul style="list-style-type: none">• El porcentaje de gastos generales es de _____.• El porcentaje de beneficio industrial es de _____.
12. En su opinión, además del precio ¿qué otros criterios sería interesante tener en cuenta para seleccionar la mejor oferta calidad precio?



13. Traslade cualquier comentario o recomendación que considere adecuado que se deba tener en cuenta en esta licitación.



Anexo I: Características del bar-cafetería del polideportivo municipal “Duque de Algete”

El bar-cafetería consta de los siguientes espacios y dimensiones:

- A. Edificio de cafetería, compuesto por:
 - a. Comedor: 58,12 m².
 - b. Barra: 14,53 m².
 - c. Cocina: 9,39 m².
 - d. Aseos: 5,14 m².
 - e. Almacenes: 20,53 m².
- B. Terraza cubierta. Máximo de 10 veladores (Cada velador tendrá un conjunto de una mesa y cuatro sillas).
- C. Terraza descubierta. Máximo de 10 veladores (Cada velador tendrá un conjunto de una mesa y cuatro sillas).
- D. Máquinas expendedoras: (también incluidas en el Anexo V):
 - a. Dos máquinas situadas en la zona de raquetas, al aire libre.
 - b. Una máquina en el pabellón cubierto.
- E. Quiosco de helados (opcional en temporada de verano). Se podrá colocar un puesto de venta de helados en la zona designada durante la temporada de apertura de la piscina de verano, previa solicitud y pago de la tasa correspondiente.

Asimismo, el equipamiento y material incluido en las instalaciones es:

- Barra.
- Dos fregaderos.
- Dos equipos de climatización.



Anexo II: Tipología de menús a servir en la cafetería del centro de día/centro de mayores

Los diferentes menús a servir en la cafetería del centro de día/centro municipal de mayores, deberán adaptarse a las dietas de los usuarios que padecen distintas patologías, debiéndose presentar prescripción médica para servir dichos menús a los usuarios que los soliciten. Dichos menús deberán adaptarse, como mínimo, a las siguientes tipologías de dietas:

- Dieta de fácil masticación basal.
- Dietas sin lactosa.
- Dieta de fácil masticación para diabéticos.
- Dieta túrmix para usuarios con problemas de deglución.
- Dieta túrmix basal.

Las dietas establecidas deberán estar visadas por un nutricionista o especialista médico a fin de garantizar la correcta alimentación de los usuarios del servicio.



Anexo III: Características del bar-cafetería del centro municipal del mayor

Almacén de cocina

- Formación de cámara – congelación con panel de 100 mm, grueso, acero lacado y motor congelación unidad hermética trifásica. Ref: TAJ 2464 2 G-DZ R 404.
- Formación De 2 cámaras para conservación, panel de 70 mm. Grueso, acero lacado, motor monofásico. Mod: R 134 A. Gas ecológico. CAJ 4511 Y.
- 3 Unidades de estanterías para cámaras, de dimensiones: 1974* 470*1700 mm

Comedor

- 4 unidades, mesas para comedor, estructura metálica, pintada epoxi color negro, encimera en estratificado melamínico, dimensiones: 140*70*74 cm.

Cafetería/ Bar

- 6 mesas para cafetería estructura metálica pintada epoxi negro, encimera laminada, de dimensiones: 140*70*74 cms.
- 5 taburetes para barra cafetería, estructura metálica pintada epoxi negro, asiento en contrachapado moldeado color haya barnizado.
- 1 mesa cafetera doble cuerpo, dimensiones 1500*630*1025, con cajones, puertas y estantes, acero inoxidable. Ref: MACFD-1500.
- 1 cafetera Lovi Express de dos brazos.
- 1 molinillo de café eléctrico marca Otero.
- 1 mesa con fregadero y grifo, acero inoxidable, de: 100*60*85 cms.
- 1 estantería tras barra, de dimensiones: 1500*63*102.5 cm. Acero inoxidable.
- 1 cubo de desperdicios, con tapa y ruedas, dimensiones: 42 cms de diámetro * 70 cm de altura, acero inoxidable.



- 1 vitrina sobremostrador, 6 bandejas, de: 152*25*41 cms, interior acero inoxidable, exterior aluminio anodinado patas regulables aluminio, termómetro, puertas de cristal correderas, luz interior, frío controlado por temporizador que permite una temperatura constante en la superficie de exposición. Ref: VFC-1500-GI.
- 1 mueble bajo mostrador, acero inoxidable, dimensiones: 150*63*85 cm. 2, puertas, 2 parrillas, 284 litros. Ref: BM-1500.
- 1 lava vasos, producción 1200/ hora, dimensiones: 42*46*58 cm, cesta de 35*35 cm. Ref: N-19.
- 1 botellero frigorífico, acero inoxidable, dimensiones: 148*55,5*82 cm, 400 litros. Ref: EBIL-1500.
- 1 vitrina refrigerada, dimensiones: 60*96*41,5 cm, construida en perfil de aluminio anodinado, visión total, parrillas con estantes perforados, iluminación interior de gravedad y unidad condensadora de tiro forzado en la parte superior, termómetro en el frente, regulación de la temperatura por termostato, patas regulables, temperatura de trabajo a 32 de +4º +6º.
- 1 fabricante de cubitos de hielo, carrocería acero inoxidable con perfiles de aluminio anodinado, cuba con poliéster reforzado con fibra de vidrio, limpieza automática, gas refrigerante R-22, cubito macizo de 40 gramos, producción 17 Kgs/24 horas, dimensiones: 41*67*51 cm de altura.
- 1 cubo de desperdicios en acero inoxidable, con tapa y ruedas, de dimensiones: 42 cms de diámetro * 70 cm de altura.
- 1 mesa de entrada lavavajillas, construcción en acero inoxidable, con un seno y grifo de ducha caño.
- 1 lavavajillas de capota, construcción en acero inoxidable, llenado automático, micro interruptor de seguridad en puerta, dosificador abrillantador, cesta, producción de 1000 platos/hora. Ref: 4603.
- 1 mesa salida lavavajillas, construcción en acero inoxidable. Encimera, con estructura inferior para 4 cestas. Ref: 1601+1620.
- 1 estantería para vajilla, en duraluminio, con escalerillas para montar 4 niveles de estantes. Dimensiones: 1974*370*1700 mm.



- 1 estantería de las mismas características de la anterior. Dimensiones: 2056*370*1700 mm.
- 1 fregadero de ollas. Ref: 1S/8P
- 1 estantería de pared en duraluminio, con escalerillas, para montar 4 niveles de estantes.

Cocina

- 1 Lavamanos de pedal. Ref: 202.
- 1 mesa de preparación.
- 1 estantería de pared en duraluminio con escalerillas para montar 4 niveles de estantes.
- 1 armario frigorífico R-134 a ecológico, evaporización automática, con 6 puertas, 8 parrillas, departamento de pescado. Ref: APG-1606.
- 1 mesa soporte. Ref: SMS-12.
- 1 freidora eléctrica. Ref: 3905.
- 1 parrilla-barbacoa. Ref: SBP.
- 1 rytops a gas. Ref: SP8S
- 1 cocina a gas, construcción en acero inoxidable, viertegotas extraíble, grifos individuales con válvulas de seguridad, con piloto permanente máximo y mínimo, hornos con gratinador, 4 fuegos, 1 horno. Ref: 3302.
- 1 mesa de apoyo mural.
- 1 campana extractora mural. Ref: 3124.
- 1 mesa central.
- 1 mesa mural con fregadero y grifo de caño extraíble



Anexo IV: Precios a ofertar en la cafetería del centro municipal del mayor

CONCEPTO	PRECIOS
CAFÉ CON LECHE, SOLO, CORTADO, DESCAFEINADO ETC.	0.80 €
INFUSIONES	0.70 €
CHOCOLATE	0.90 €
CHOCOLATE CON CHURROS	1.70 €
VASO DE LECHE	0.80€
AGUA MINERAL	0.75 €
REFRESCOS	
COLA	1,00 €
NARANJA-LIMON	1,10 €
NESTEA- AQUARIUS	1.00 €
TÓNICA	1,00 €
BITTER	1,00 €
HORCHATA	1,00 €
ZUMOS	
TOMATE	1,00 €
FRUTAS, ETC	1,00 €
CAÑA DE CERVEZA – BOTELLÍN 1/5	0.85 €
CERVEZA SIN ALCOHOL	0.90 €
BOTELLA DE CERVEZA 1/3	1,00€
RIOJA	1,00€
MOSCATEL	1,00€
MOSTO	0.90 €
COPAS	
ANÍS	1.10 €
BRANDY	1.10 €
COÑAC	1.10 €
VERMOUTH	1.10 €
COPA NACIONAL	1.50 €
COPA IMPORTACIÓN	1.80 €
CUBA LIBRE (O SIMILAR)	2.40 €
LICORES (CON O SIN ALCOHOL)	
MANZANA, MELOCOTÓN, ORUJO, HIERBAS, ETC.	1.10 €
DESAYUNOS Y MERIENDAS	



CAFÉ SOLO, CAFÉ CON LECHE, INFUSIÓN, DESCAFEINADO, ETC, CON BOLLERÍA DE LA TEMPORADA (ENSAIMADA, CROISSANT, NAPOLITANA, MAGDALENA, TOSTADA CON MANTEQUILLA Y/O MERMELADA, ETC.	1.60€
BOLLERÍA ESTUCHADA	0.55 €
GALLETAS	0.40 €
RACIONES Y BOCADILLOS	
RACIÓN DE QUESO	1.70 €
RACIÓN DE JAMÓN	3.10 €
RACIÓN DE ACEITUNAS	0.90 €
RACIÓN DE TORTILLA ESPAÑOLA	1.10 €
HUEVOS FRITOS CON BACON	1.40 €
HUEVOS FRITOS CON CHORIZO	1.70 €
BOCADILLO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1.40 €
BOCADILLO DE SALCHICHÓN	1.40 €
BOCADILLO DE CHORIZO	1.40 €
BOCADILLO DE QUESO	1.60 €
BOCADILLO DE JAMÓN	1.80 €
BOCADILLO DE CALAMARES	1.80 €
BOCADILLO DE ATUN	1,60 €
BOCADILLO DE LOMO	1.60 €
BOCADILLO DE BACON	1,60 €
BOCADILLO DE LOMO CON QUESO	1,80 €
BOCADILLO DE BACON CON QUESO	1,80 €
PATATAS BRAVAS	2,50 €
CROQUETAS	3,00 €
EMPANADILLAS	3,00 €
CALAMARES	3,10 €
MONTADITOS	
TORTILLA ESPAÑOLA	0,70 €
JAMON	0,90 €
SALCHICHON	0,70 €
CHORIZO	0,70 €
QUESO	0,80 €
CALAMARES	0,90 €
ATUN	0,80 €
LOMO	0,80 €
LOMO CON QUESO	0,90 €
BACON	0,80 €



BACON CON QUESO	0,90 €
SANDWICH MIXTO	1,40 €
SANDWICH VEGETAL	1,50 €
SANDWICH DE LA CASA	1,60 €
PLATO DEL DIA	6,00 €
COMIDA A DOMICILIO	8,00 €
POLLO ASADO CON PIMIENTOS Y PATATAS	7,00 €
PLATOS COMBINADOS	
1.-FILETE, PATATAS FRITAS Y HUEVO	3,50 €
2-PATATAS FRITAS , LOMO Y ENSALADA	3,00 €
3-PLATO DE LA CASA (filete de ternera,2 huevos fritos, patatas fritas, espárragos, tomate y pimientos asados)	4,50 €
4-FILETE DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA Y ARROZ COCIDO	3,00 €
5-PESCADO, PATATAS FRITAS Y TOMATE	3,00 €
6-ENSALADA MIXTA CON ATUN, CROQUETAS, EMPANADILLAS Y CALAMARES	3,00 €

Los precios ofertados en la cafetería en ningún caso pueden superar los incluidos en la tabla anterior.

La manutención de los usuarios del Centro de día (desayuno, comida y cena) se fija por la Dirección General del Mayor adscrita a la Consejería de Familia y Asuntos Sociales y para el año 2020 ha sido de 6,30 €.

El menú para los alumnos del IES se fija en 6 € para días sueltos y en 100 € para el mensual.

El menú para los usuarios del Centro Municipal del Mayor se fija en 6 € de lunes a viernes y en 8 €, sábados, domingos y festivos.



Anexo V: Tipología de máquinas y productos a servir

Edificio	Dirección	Café	Refrescos y agua	Snacks	Observaciones
Alcaldía	Plaza de la Constitución	X			Una máquina
Hacienda	Plaza de la Constitución	X	X		Dos máquinas independientes
Escuela de música	Plaza de la Constitución	X	X	X	Dos máquinas: Una de café y una de refrescos y snacks
Servicios técnicos	Ronda de la Constitución, 35	X			Una máquina
Juventud	Ronda de la Constitución, 173	X	X	X	Una máquina que integre todos los servicios
Policía Municipal	Calle Emilia Pardo Bazán, 7	X	X	X	Una máquina que integre todos los servicios
Polideportivo Joan Manuel Serrat	Calle Emilia Pardo Bazán	X	X	X	Tres máquinas: Una de café, una de refrescos y agua y una de snacks
Pabellón deportivo	Vereda de la Lobera, s/n		X		Tres máquinas: Una de refrescos y una de agua en el pabellón y una máquina de agua en la zona de raqueta. (previamente mencionadas en el Anexo I)



Anexo VI: Ocupaciones de los edificios municipales de Algete

A continuación, se enumera el número de trabajadores que hay en cada edificio municipal donde se instalarán máquinas de vending:

- Ayuntamiento viejo: 23
- Ayuntamiento nuevo: 16
- Escuela de música: 1
- Juventud: 9
- Servicios técnicos: 14
- Policía Local: 40
- Polideportivo: 10
- Edificio Joan Manuel Serrat: 9

A estas ocupaciones hay que añadir los usuarios externos de los diferentes edificios:

- La máquina de Ayuntamiento viejo se encuentra en la primera planta, por lo que es poco probable su uso por personal de calle.
- Las máquinas de Ayuntamiento nuevo se encuentran en el hall de la planta de calle y en ese edificio se encuentra Recaudación y recaudación ejecutiva, por lo que es posible el uso por parte de personal de calle.
- En la Escuela de música, actualmente la máquina se encuentra precintada por motivo de la pandemia, en el momento que sea sanitariamente viable se volverá a poner en uso. La escuela cuenta con una media de unos 350-400 alumnos. Y unos 15 profesores. Trimestralmente se ofrece audiciones a las familias y hay agrupaciones y otras actividades esporádicas en el edificio.
- Al edificio de juventud, en condiciones normales asisten diferentes grupos de jóvenes (actividades de estudio, manualidades, Espacio joven unas 20 personas diarias) y la Escuela de Adultos (unas 200 personas diarias). También se realizan allí algunos cursos de formación.
- La máquina de Servicios técnicos se encuentra en la planta baja es poco probable su uso por persona de calle.
- La máquina de Policía se encuentra en el hall de entrada, podría usarse por personal de calle.
- Las maquinas del Polideportivo son accesibles a todo el personal de calle, de hecho, una de ellas se encuentra en la zona de raqueta, al Polideportivo asisten diariamente unas 500 personas (no se incluyen los asistentes a piscina, puesto que actualmente está cerrada en invierno).
- Las máquinas que se encuentran en el Edificio Joan Manuel Serrat son para uso de los asistentes a las instalaciones, se estima una media diaria de 200 personas (en época pre-covid se llegaba al doble). No se ha tenido en cuenta los eventos de fin de semana.