



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA EN CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA

1. OBJETO

2.1. La contratación de los servicios de Bar- Cafetería en el Edificio de la Universidad de Granada, que se especifica en el Cuadro Resumen del pliego de cláusulas administrativas particulares.

2. DURACIÓN DEL CONTRATO Y RESOLUCIÓN DEL MISMO

2.1. El contrato tendrá una duración de tres años y determinará las fechas de comienzo y término de la ejecución total. La duración total del contrato, incluidas las prórrogas, no podrá exceder de seis años. El contrato será prorrogable automáticamente por periodos anuales, salvo preaviso por alguna de las partes con tres meses de anticipación a la fecha del vencimiento.

2.2. La Universidad de Granada podrá resolver el contrato, practicando la liquidación que proceda, si durante cuatro días hábiles consecutivos se interrumpiese la prestación del servicio por parte del contratista, salvo el caso de fuerza mayor.

2.3. La Empresa responderá de los deterioros que puedan surgir en el mobiliario o material, reparándolo a su costa, y del extravío que se produzca, satisfaciendo la indemnización procedente.

3. LOCALES Y MATERIAL

3.1. La Universidad de Granada sólo aportará los locales destinados a Bar-Cafetería, situados en el Centro/s de que se trata, con las instalaciones fijas y mobiliario que, antes de la adjudicación, se indicará en el Anexo I de este Pliego de Prescripciones Técnicas, sobre las que el adjudicatario sólo tendrá derecho de uso.

3.2. El equipamiento necesario para el correcto funcionamiento del Bar-Cafetería, así como el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, cubertería, etc., será aportado por el adjudicatario, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de calidad aceptable y no podrán ser utilizadas piezas deterioradas. Dichos materiales podrán ser objeto de comprobación y aceptación por parte de la Universidad.

3.3. El adjudicatario viene obligado a reponer toda pérdida, deterioro, destrucción o inutilización a él imputable por negligencia o culpabilidad y se obligará a mantener en buen estado de funcionamiento los objetos incluidos en el inventario. La obligación de restituir lo deteriorado por negligencia o culpabilidad del adjudicatario podrá sustituirse por la de pagar el importe de las reparaciones necesarias para volver a buen estado de uso y funcionamiento aquellos objetos cuya reparación se haya hecho necesaria.



4. TARIFAS DE PRECIOS Y RENTA

4.1. Las tarifas de precios que se aplicarán serán las que el licitante ha propuesto en su oferta, en las que, salvo indicación expresa, se entenderá incluido el IVA.

En el caso de que el contrato se prorrogue a su vencimiento, según lo estipulado de la cláusula 2.1. las tarifas se incrementarán anualmente en la cuantía correspondiente a la subida experimentada por el I.P.C. (Índice de precios al consumo).

4.2. La renta, que se abonará por mensualidades adelantadas, pagaderas del 1 al 5 de cada mes, será la que el licitante ha propuesto en su oferta, y como mínimo por el importe que se especifica en el cuadro resumen.

En el caso de que el contrato se prorrogue a su vencimiento, según lo estipulado en la cláusula 2.1. la renta se incrementará anualmente en la cuantía correspondiente a la subida experimentada por el I.P.C.

4.3. El adjudicatario deberá presentar ante el Administrador del Centro, entre el 1 y 5 de cada mes, resguardo del pago efectuado.

4.4. El retraso en el pago de tres mensualidades será causa suficiente para la resolución del contrato.

4.5. Los pagos vencidos y no satisfechos por el adjudicatario estarán sujetos al interés legal del dinero. La mora del adjudicatario no requerirá intimación previa por la Universidad.

4.6. La oferta deberá expresar cantidades, pesos y marcas de lo ofertado.

La oferta deberá incluir como mínimo:

- Desayunos. Se compondrá como mínimo de café, leche, infusiones, batidos, zumos y tostadas, bollería, etc.
- Aperitivos, meriendas, etc.
- Bebidas.
- Tapas.
- Bocadillos/Sándwiches.
- Raciones.
- Platos Combinados.
- Menús. Se compondrá de primer plato, segundo plato, pan y postre. Los menús deberán ser variados y equilibrados, combinando adecuadamente huevos, pescados, legumbres, verduras y carnes. Los postres consistirán en fruta del tiempo (variada) o productos lácteos. No podrán utilizarse comidas sobrantes, en evitación de fermentación de alimentos.



Se considerará como gramaje adecuado el siguiente:

- pieza de pan 70 grs. Aprox.
- carne 135 grs. Aprox.
- pescado 200 grs. Aprox.
- legumbres 70-75 grs. Aprox.

5. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

5.1 Además de la documentación indicada en el apartado 6.2.2. del Pliego Cláusulas Administrativas Particulares, los licitadores deberán presentar como documentación a incluir en el sobre A):

- Certificado, expedido por el Servicio de Contratación y Gestión Patrimonial, de hallarse al corriente, a la fecha de la licitación, en los pagos a la Universidad en concepto de canon de renta así como de consumo de agua y electricidad, si es o ha sido adjudicatario de algún servicio de la misma.

5.2. En lugar de la documentación indicada en el apartado 6.2.3. del Pliego Cláusulas Administrativas Particulares para incluir en el sobre B), los licitadores presentarán la siguiente documentación que se incluirá en dicho sobre con el Título de Documentación técnica, debidamente relacionada en un índice y que comprenderá:

- a) Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio, donde se incluirá una declaración de las medidas adoptadas por el licitador para controlar la calidad de los productos y servicios, y un Plan de Explotación del servicio especificando sus contenidos (relación de productos, marcas, especificaciones, calidades, gramaje, etc.), así como los equipos y enseres que se propongan aportar para la prestación del servicio, indicando marca, modelo y estado y las propuestas de control higiénico y sanitario.
- b) Plantilla de personal que se compromete a mantener para la prestación del servicio, con sus respectivas funciones y turnos.
- c) Certificados de calidad relacionados con el objeto del contrato.
- d) Servicios complementarios, presentación de mejoras o alternativas que ofrezcan.
- e) Inversiones que se comprometa a realizar durante la vigencia del contrato, y posteriormente quedarían en propiedad de la Universidad.
- f) Composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar.
- g) Propuesta de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento.
- h) Presupuesto detallado de las obras e instalaciones que se propongan para la puesta en marcha del servicio.

6. PROPOSICIÓN ECONÓMICA

6.1. Los licitadores, en el sobre C) Proposición económica, que se ajustará al modelo del anexo V del Pliego Cláusulas Administrativas Particulares deberán incluir:



- a) El canon de explotación que abonarán por la realización del servicio, siendo el canon mínimo para considerar las ofertas, el establecido en el apartado B del Cuadro Resumen del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Dicho canon de explotación podrá ser mejorado al alza por los licitadores.
- b) Así como el precio detallado de los productos que figuran en la lista de precios relacionada en los anexos V y VI proposición económica

7. CRITERIOS PARA LA VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

7.1. Para la propuesta de adjudicación, la Mesa de Contratación tendrá en consideración los siguientes factores:

- a) Tarifas de precios ofertados, hasta un máximo del 25% de la puntuación total.
- b) Mayor renta, pues la fijada es mínima, mejorable al alza, hasta un máximo del 25% de la puntuación total.
- c) Valoración Técnica se tendrá en cuenta la amplitud de la oferta, pesos y calidad de los productos ofertados, hasta un máximo del 10% de la puntuación total.
- d) Otras mejoras propuestas, hasta un máximo del 10% de la puntuación total.
- e) Inversiones que la empresa se comprometa a realizar durante la vigencia del contrato, y que posteriormente quedarían en propiedad de la Universidad, hasta un máximo del 10% de la puntuación total.
- f) Número de personas que la empresa adscribiría al servicio, hasta un máximo del 10% de la puntuación total.
- g) El licitador ha de tener en cuenta en la oferta el interés que esta Universidad tiene por todos los aspectos y acciones relacionadas con el medio ambiente, que quiere hacer extensivo a los concesionarios de servicios, suministradores de material y bienes de equipo y contratistas de obras e instalaciones que tengan una relación profesional con la Universidad de Granada. Independientemente de esto, la Mesa de Contratación valorará positivamente aquellas ofertas que contengan medidas concretas, y a cargo del adjudicatario, encaminadas a la preservación del medio ambiente en general'. Hasta un máximo del 10% de la puntuación total.

‘Según lo establecido en la Disposición Adicional 6ª de la Ley, la Universidad de Granada dará preferencia en la adjudicación del contrato a las proposiciones presentadas por aquellas empresas públicas, o privadas, que en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en plantilla un número de trabajadores minusválidos no inferior al 2 por 100, siempre que dichas proposiciones iguallen en sus términos a las más ventajosas desde el punto de vista de los criterios objetivos que sirvan de base para la adjudicación’.

8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

8.1 El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada, en las condiciones establecidas en el contrato, pliegos y su oferta, de manera que aquél no quede interrumpido al público, salvo en los períodos y horarios que se concertarán de acuerdo con el calendario que establezca el Centro.



8.2 Las instalaciones del servicio solo podrán utilizarse para los fines a que se destinan, no admitiéndose actividades ni almacenamiento de mercancías que no estén destinadas al uso previsto.

8.3 La entrada y salida para la prestación del servicio se realizará por las puertas de servicio que, en su caso, disponga el local asignado. No se podrá utilizar como lugar de almacenamiento espacios que no estén destinados a tal fin.

8.4 Se prohíben las consumiciones fuera de los locales destinados a ello, así como la venta de botellas o latas, siendo responsables de las consecuencias que deriven en caso de incumplimiento.

8.5 Queda prohibida la instalación de rótulos luminosos, anuncios, etc. que no hayan sido expresamente autorizados.

8.6 Queda prohibida la instalación de billares, futbolines, máquinas de juegos recreativos, así como juegos de mesa, sin la autorización del Centro y de la Gerencia de la Universidad.

8.7 El contratista no podrá ocupar para la prestación del servicio más que los espacios asignados en el presente pliego, salvo previa modificación del contrato.

8.8. No podrán instalar ni explotar máquinas de venta automática (bebidas, productos sólidos, tabaco), ni teléfonos públicos, sin la autorización del Centro y de la Gerencia de la Universidad.

9. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES

9.1. La Empresa adjudicataria deberá contratar al personal necesario para atender a sus obligaciones. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, referida al propio personal a su cargo. Facilitará relación de los empleados, así como el movimiento de altas y bajas.

9.2. La empresa adjudicataria presentará, obligatoriamente y antes de iniciar su actividad en la Universidad, copias legalizadas de los contratos de trabajo y documentos acreditativos de las altas en la Seguridad Social correspondientes al personal que la empresa destina a la realización de los trabajos en las dependencias universitarias.

9.3. Asimismo, presentará a la Universidad documentos acreditativos de los pagos realizados a la Seguridad Social correspondientes al personal destinado en las dependencias de Esta Universidad con la misma periodicidad que estos sean exigidos por la Ley, y dentro de plazo de los 5 días posteriores a la finalización del plazo legal entes referido.

9.4. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con



ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno a la Universidad de Granada.

9.5. El adjudicatario cuidará del aseo y corrección del personal a su servicio, al que exigirá presencia, modales, educación, etc., en atención a la dignidad que la Universidad merece. Será obligación del contratista uniformar adecuadamente al personal adscrito al servicio.

9.6. Dicho personal no podrá permanecer en el Centro fuera de las horas de trabajo, ni durante éstas, fuera del local del Bar-Cafetería.

9.7. El adjudicatario deberá mantener en la prestación de los servicios, como mínimo, el número de personas contenidas en su oferta.

9.8. El adjudicatario deberá sustituir el personal que se encuentre de vacaciones o enfermo.

10. PERSONAL AUTORIZADO

10.1. El contratista propondrá a la Gerencia, para su autorización, la relación del personal correspondiente.

11. LISTAS DE PRECIOS Y ARTICULOS DE CONSUMO

11.1. El adjudicatario vendrá obligado a tener expuestas en sitio visible que puedan ser consultadas por el público, relaciones de todos los artículos a servir y sus respectivos precios, que siempre serán inferiores a los que rijan en Bares de categoría similar. Estas relaciones llevarán el sello de la Administración del Centro y deberán ser aprobadas por la Gerencia de la Universidad, incrementándose anualmente las mismas en la cuantía que experimente el Índice de Precios al Consumo. Igualmente se expondrá, al menos con una semana de antelación, la lista de los menús.

11.2 Se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios, un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado previamente por la Universidad. Cuando se produzca cualquier reclamación de los usuarios, el contratista deberá presentarlo ante la Gerencia de la Universidad en el plazo máximo de 48 horas, contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro.

11.3. Los artículos objeto de consumo en el Bar-Cafetería, serán adquiridos por cuenta del adjudicatario entre los de la calidad que sirvió de base para la adjudicación. Esta calidad será vigilada por quien designe la Universidad.

11.4. Los artículos que han de expendirse en el Bar-Cafetería responderán a los usuales para desayunos, meriendas, sus bebidas adecuadas y los relacionados en la lista donde se detallan los artículos a vender.



11.5. Los precios de los artículos que se sirvan en las mesas podrán ser aumentados en un 20 por ciento en concepto de servicio, a excepción de los desayunos, cuyo precio será igual en mesa que en barra.

12. USUARIOS DEL BAR-CAFETERIA

12.1. Podrán utilizar los servicios del Bar-Cafetería, cualquier estudiante, familiares, amigos, empleados de la Universidad y personas que les acompañen, reservándose la Universidad junto con el adjudicatario el derecho de admisión, particularmente con personas que no tengan relación alguna con las citadas anteriormente. El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios las hojas de reclamaciones oportunas.

13. HORARIO

13.1. El horario será de 7,45 a 21 horas, no pudiendo abrir los días festivos que el edificio permanezca cerrado, así como los días que discrecionalmente, la Universidad determina cerrar por algún motivo. Previa solicitud y autorización por la Dirección del Centro, en agosto la cafetería podrá permanecer cerrada.

14. COMBUSTIBLE, AGUA, LUZ, ETC.

14.1. El gas, si lo hubiera, para el suministro de dicha Cafetería, será por cuenta del adjudicatario, así como cualquier instalación que la implantación de su uso diera lugar.

14.2. El agua será por cuenta del adjudicatario, que deberá abonar a la Administración del Centro, el importe de la que consuma, para lo cual deberá instalar por su cuenta un contador intermedio, previa lectura de los metros cúbicos consumidos al precio que rijan, más los impuestos.

14.3. El alumbrado y la fuerza eléctrica serán por cuenta del adjudicatario, que deberá abonar a la Administración del Centro el importe de la que consuma, para lo cual deberá instalar por su cuenta un contador intermedio, previa lectura del consumo de cada uno de ellos, al precio que rija el Kw/h., más los impuestos.

15. HIGIENE Y LIMPIEZA. DIRECCIÓN E INSPECCIÓN.

15.1. 'De conformidad con el Real Decreto 2.207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios (BOE. Núm. 50, de 27-02-96), el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos (BOE. Núm. 48, de 25-02) y la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA. Núm. 251, de 31-12), las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación y salubridad de los productos



alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

15.2. El contratista, en todo caso, se someterá al control de las condiciones higiénico sanitarias del local, material, eliminación de residuos, productos alimenticios y personal que la Universidad determine, que se llevará a cabo por personal propio de la Universidad o por empresa contratada al efecto.

15.3. Si de la negligente actuación del contratista en esta materia, como consecuencia de las inspecciones señaladas en el apartado anterior, quedase de manifiesto la presumible responsabilidad del adjudicatario del contrato y se derivasen daños inmateriales que pudieran afectar a la buena imagen de la Universidad de Granada, aquél responderá civilmente.

15.4. Será por cuenta del adjudicatario del contrato de servicio de Bar-Cafetería la limpieza de los locales, instalaciones y equipamiento de que disponga para la prestación del servicio, así como de su conservación.

15.5. La empresa adjudicataria deberá aportar los productos y materiales necesarios para llevar a cabo dicha limpieza. Los productos utilizados no podrán superar los límites establecidos en la ordenanza municipal sobre vertidos a la red de alcantarillado, pudiendo la Universidad someter a controles periódicos los productos que se utilicen para la limpieza. (Libres de FOSFATOS Y CON UN % MÁXIMO DE ANIONICOS DEL 5% ÚNICAMENTE EN LAVAVAJILLAS MANUAL en el resto EXENTOS DE ANIONICOS).

15.6. La limpieza se llevará a cabo en el horario durante el que se produzcan menos molestias para los usuarios del servicio.

15.7. Los cambios que afecten de forma notable a la decoración o características del local deberán ser autorizados por la Universidad.

15.8. Los gastos de instalación y retirada del material y enseres que aporte el contratista, serán de su exclusiva cuenta. En caso de ser necesarias obras para la instalación del material aportado por el contratista, será preceptiva la correspondiente autorización de la Universidad. Las reformas en cuestión quedarán en beneficio de ésta.

15.9. La dirección e inspección de la ejecución de las prestaciones que se contratan, sin perjuicio de las recepciones oficiales que procedan, corresponderá al Gerente de la Universidad, quien podrá dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que no supongan modificaciones de la prestación no autorizadas, ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente Pliego y demás documentos contractuales.

16. SERVICIOS AL EXTERIOR DEL EDIFICIO

16.1. El adjudicatario no podrá realizar servicios fuera del edificio.



17. DENOMINACION

17.1 El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre de la Universidad de Granada, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directa y exclusivamente responsable de las obligaciones que contraiga.

18. CONSERVACION

18.1. Serán de cuenta del adjudicatario la reposición de cualquier rotura de cristales y persianas en las ventanas, pinturas, pavimento o cualquier deterioro en el local o instalaciones, ya que lo recibirá en perfectas condiciones.

19. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

19.1 Desde el comienzo de la prestación del servicio en la forma y términos indicados anteriormente, el contratista tendrá las siguientes obligaciones:

- Habrá de acreditar y justificar siempre que sea requerido por la Universidad, el cumplimiento de todas sus obligaciones, presentación de la documentación y comprobantes que le sean exigidos.
- Cumplir y estar al corriente, en todo momento de todas las obligaciones en materia fiscal, laboral, de seguridad social y seguridad y salud en el trabajo, y, en general, de las que le correspondan como empresa.
- Ejercer directamente la prestación del servicio, salvo que se autorice expresamente la cesión o subcontratación.

19.2 El adjudicatario deberá indemnizar cuantos daños y perjuicios se causen derivados de la ejecución del contrato, salvo que fuesen consecuencia directa de una orden de la Universidad de Granada.

a) El adjudicatario vendrá obligado a suscribir y presentar una Póliza de Seguros, por un importe mínimo de 200.000€, en la que figure como asegurado la Universidad de Granada y que ampare las posibles contingencias que se pudieran derivar de la ejecución del contrato, daños ocasionados por el mantenimiento, conservación, reposición de maquinaria, instalaciones y locales que la realización del servicio pueda ocasionar, y cuya responsabilidad asume el adjudicatario.

b) Así mismo deberá suscribir una Póliza de Responsabilidad Civil, por importe mínimo de 200.000€, para daños ocasionados a personas e indemnizaciones por intoxicaciones o incidencia similar motivados por la inadecuada manipulación de alimentos, causados por servir productos en mal estado.



20. REVERSIÓN

20.1. El adjudicatario se compromete a abandonar voluntariamente los locales afectos a la explotación una vez finalizado el plazo de duración o de sus prórrogas, procediéndose en caso contrario a la incautación de la garantía, independientemente de otras acciones que pudieran ejercerse de acuerdo con la legislación vigente.

20.2. Una vez finalizado el contrato, el adjudicatario deberá devolver las infraestructuras, equipos, mobiliario, enseres, etc., que la Universidad puso a su disposición, en el mismo estado en el que los recibió (obra, pintura, pavimentación, etc.). Si el adjudicatario realizase inversiones en obras e instalaciones fijas, éstas quedarán a beneficio de la Universidad, previa indemnización el adjudicatario, si procediese, y siempre que las mismas estén autorizadas por la Universidad de Granada. No serán indemnizadas las inversiones propuestas en su oferta y se hayan tenido en cuenta en el baremo para la adjudicación del contrato.

21. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

21.1. Constituirá causa de resolución del contrato imputable al contratista cualquiera de las establecidas en este pliego y en especial:

- Falta de pago del canon estipulado.
- Comportamiento irregular del personal del adjudicatario con los usuarios del servicio.
- Falta de limpieza y/o higiene del local, mobiliario, enseres, equipos, vajilla, suelos, paredes, etc.
- La modificación de la lista de precios, o el aumento de los precios del servicio, sin la previa y expresa autorización de la Universidad.
- Falta de calidad (peso, tamaño, presentación, etc.) de los productos ofrecidos.
- Incumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones de índole social, laboral, tributarias, de sanidad, seguridad e higiene en el trabajo, etc.
- Pérdida de la vigencia de los seguros estipulados en este pliego.
- La interrupción de la prestación del servicio durante dos días hábiles consecutivos o tres alternos, salvo causa de fuerza mayor o el incumplimiento reiterado del horario de apertura y cierre.
- La falta de comunicación a la Universidad de las inspecciones que realice cualquier organismo público (Sanidad, Inspección Provincial de Trabajo y Seguridad Social, etc.) sobre la explotación del servicio.
- El incumplimiento de cualquier otro aspecto previsto en el Plan de Explotación ofrecido por el licitador.

21.2. La Universidad podrá resolver el contrato en cualquier momento, en el supuesto de incumplimiento de las obligaciones contraídas por el adjudicatario, previa audiencia del interesado, con incautación de la garantía definitiva. De igual modo, podrá resolverse el contrato cuando el adjudicatario no atienda a los requerimientos que por escrito le formule la Universidad.



ANEXO I

INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL BAR-CAFETERIA DE LA E.T.S. DE ARQUITECTURA:

- 10 Mesas.
- 40 Sillas.
- 2 Estanterías Rurales Fijas.
- Cortador de Fiambres.
- Plancha Cromo Duro Eléctrica.
- Fuego Abierto 2 Placas Eléctricas.
- 2 Elementos Neutros.
- Mesa Snack.
- Freidora Eléctrica.
- Campana Mural Acero Inoxidable.
- Mesa Mural de Trabajo.
- Lavavasos.
- Fabricador de Hielo.
- Mueble Cafetera.
- Termo de Leche.
- Mueble Estantería.
- Batea de Trabajo.
- Mostrador (Encimera, Barra y Frente).

INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL BAR-CAFETERIA DEL EDIFICIO POLITÉCNICO:

- 39 Mesas para Cafetería/comedor.
- 100 Sillas para Cafetería/comedor.
- 2 Cámaras Frigoríficas.
- 2 Compresores de Cámara Frigorífica.
- Campana Extractora de Humos Tipo Mural.
- Fregadero Industrial.
- Soporte Bastidor para Fregadero.
- 3 Mesas de Trabajo Mural.
- Mesa Fregadero con Cuba (119,7 x 49,2 x 85 cm).
- Peladora de Patatas Combinada.
- Soporte para Peladora.
- Cortador de Fiambres.
- Tajo de Corte.
- Combinado Triturador.
- Cortadora – Ralladora con 5 discos.
- 4 Estantes de Pared.
- Mesa Fregadero.



- Fregadero Vertedor con Bastidor.
- Mesa de Entrada Lavavajillas.
- Mesa Salida Lavavajillas.
- Estantería con Seis Niveles.
- Estantería con Cinco Niveles.
- Baño María a Gas.
- Mueble Bajo para Acoplar Cocina de Gas.
- Plancha a Gas de Placa Lisa.
- 2 Muebles Bajos.
- Elemento Neutro.
- Freidora a Gas.
- Mesa Fría Mural.
- Armario de Refrigeración.
- Lavavajillas de Capota Eléctrico.
- Fabricador de Cubitos.
- Mueble frente a Mostrador.
- Frente de Mostrador Frigorífico.
- 2 Electrobombas para Máquina de Café.
- 4 Molinos Dosificadores Color Gris.
- 2 Termos de Leche para 6 Litros.
- Tostador Tunel.
- Caja Registradora.
- 3 Mesas frías Snack Refrigeración.
- 2 Lavavasos Cestillo Cuadrado.
- 2 Vitrinas de Exposición.
- 2 Máquinas de Café Electrónicas de 3 Grupos.
- Barra Mostrador Acero Inoxidable.
- Mueble Monobloc en Acero Inoxidable.

INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL BAR-CAFETERIA DEL CAMPUS DE CEUTA:

- Cafetera de 2 grupos Electrónica en Acero Inoxidable.
- Exprimidor de Zumos Eléctrico color naranja.
- Tostador dos Pisos de tres Resistencias por Piso.
- Mueble de Cafetera en Acero Inoxidable con Cajones.
- Lavavasos en Acero Inoxidable.
- Vitrina Expositora con Puertas Correderas de Cristal.
- Microondas Lacado en Blanco.
- Enfriador de Botellas en Acero Inoxidable.
- Mesa Refrigeradora en Acero Inoxidable con Puertas.
- 2 Estanterías frente Mostrador con Encimera en Acero Inoxidable.
- 13 Mesas Blancas.
- 44 Sillas Blancas.



INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL BAR-CAFETERIA DEL CAMPUS DE MELILLA:

COCINA

- Fregadero de Aluminio (dos senos).
- Campana Extractora de Acero Inoxidable con Turbina.
- Freidora Industrial.
- Cocina tres Fuegos con Horno y Portabombonas.
- Escurreplatos Mural.
- Mesa de Trabajo de Aluminio.
- Plancha Asadora.
- Dos Plafones de dos Tubos Fluorescentes.
- Luz de Emergencia.

OFFICE (SALA DE TRABAJO)

- Armario Frigorífico dos Puestas.
- Mesa de Trabajo Fregadero de Aluminio.
- Cortadora de Fiambres.
- Tostador de Pan dos Estantes.
- Exprimidor de Zumos.
- Estantería de Aluminio.
- Luz de Emergencia.
- Cuatro Plafones de dos Tubos Fluorescentes.
- Un Infrarrojo de Alarma.

ALMACÉN

- Dos Estanterías Metálicas de 4 Lejas.
- Armario Botiquín.
- Un Plafón de dos Tubos.
- Central Alarma 6 Zonas.
- Extintor de Incendio.

BARRA

- Fregadero un Seno.
- Vitrina Expositora Frigorífica.
- Mueble de Aluminio tres Estantes.
- Lavavasos.
- Enfriadora de Tapas seis Bandejas.
- Cafetera de dos Brazos Manual.
- Mueble Estante de Aluminio dos Bandejas.
- Cafetera de dos Brazos Electrónica.
- Mueble de dos Estantes de Aluminio para Cafetera.
- Mueble de Aluminio tres Estantes.
- Molino de Café Dosificador.
- Calentador de Leche.



SALÓN

- 24 Mesas.
- 97 Sillas.
- 9 Plafones de dos Tubos Fluorescentes.
- 13 Faroles.
- 2 Luces de Emergencia.
- 2 Infrarrojos Alarma.
- 2 Extintores de Incendio.

SERVICIOS

- 2 Secamanos.
- 2 Dosificadores de Jabón.
- 3 Plafones de un Tubo Fluorescente (servicio de señoras).
- 2 Plafones de un Fluorescente (servicio de caballeros).
- 2 Luces de Emergencia.

INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL BAR-CAFETERIA DEL CENTRO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS. CAMPUS DE FUENTENUEVA:

- Mesa de Trabajo.
- Fregadero y Escurridor en Acero Inoxidable.
- Mesa Fría con 2 Lavamanos de Alimentos.
- Vitrina Frigorífica Expositora.
- Mesa Mostrador en Acero Inoxidable.
- Mesa de Salida de Lavavajillas.
- Repisa de Pared.
- Tolva de Vertidos con Mesa de Apoyo y Cubeta
- Arcón Congelador.
- Cocina a Gas.
- Lavavajillas.
- Armario de Refrigeración.
- Mesa Cafetera en Acero Inoxidable.
- 5 Sotabancos.
- Mesa de Entrega.
- Freidora a Gas.
- Sotabanco en Acero Inoxidable.
- Mesa Pasaplatos.
- Termo de Leche.
- Botellero Frigorífico.
- Campana Extractora de Humos.
- Baño María a Gas.
- Fabricador de Cubitos.
- Plancha a Gas.
- Lavavasos.
- Triturador Industrial.



ANEXO II

MODELO LISTA DE PRECIOS (Adjuntar al modelo de oferta económica)

Artículo	Marca	Peso/ volumen	Precio (IVA inc.)
<u>CAFETERÍA</u>			
Café solo			
Café con leche			
Descafeinado			
Descafeinado con leche			
Chocolate			
Vaso de leche			
Cola-Cao			
Té con leche			
Té, tila, manzanilla			
<u>DESAYUNOS</u>			
Café con leche y tostada o bollería			
Descafeinado con leche y tostada o bollería			
Chocolate con tostada o bollería			
<u>TOSTADAS</u>			
Tostada (mantequilla,			



paté, tomate...)			
Tostada mixta			
Media tostada			
<u>BOLLERÍA</u>			
Suizos			
Donuts			
Caracola			
Palmera			
Cuña			
Caña de chocolate			
<u>CERVEZA CON</u>			
<u>TAPA</u>			
Caña			
Tubo			
Quinto			
Lata cerveza nacional			
Lata cerveza importación			
<u>AGUA MINERAL</u>			
Envase ¼ litro			
Envase ½ litro			
<u>REFRESCOS Y</u>			
<u>ZUMOS</u>			



Batidos			
Bitter			
Refresco cola			
Refresco			
Tónica			
Zumo de frutas			
Zumo de naranja			
Zumo de naranja natural			
<u>APERITIVOS Y VERMOUTH</u>			
Rojo			
Blanco			
<u>VINOS</u>			
Blanco o tinto, común			
Rioja			
Manzanilla o similar			
Jerez			
Málaga			
<u>BOCADILLOS</u>			
Atún			
Alcachofas con mahonesa			
Chorizo			
Jamón serrano			
Jamón York			



Queso			
Salchichón			
Mortadela			
<u>BOCADILLOS</u>			
<u>CALIENTES</u>			
Lomo			
Tortilla francesa			
Tortilla española			
Bacon			
Calamares			
Hamburguesa			
Morcilla			
Carne en salsa			
<u>SANDWICHES</u>			
Jamón York			
Queso			
Mixto			
Vegetal			
<u>RACIONES</u>			
Albóndigas			
Calamares fritos			
Carne en salsa			
Croquetas			
Croquetas caseras			
Ensaladilla rusa			



Gambas fritas			
Huevos rellenos			
Huevos vinagreta			
Jamón			
Lomo con ajos			
Patatas fritas			
Pollo al ajillo			
Revuelto de ajetes y gambas			
Queso			
Rape			
Tortilla de patatas			



PLATOS COMBINADOS

CONTENIDOS

PRECIOS (I.V.A. incluido)

Plato nº 1: -

Plato nº 2: -

Plato nº 3: -

Plato nº 4: -

Plato nº 5: -

Plato nº 6: -

Plato nº 7: -

Plato nº 8: -

NOTA: En estos precios se incluye pan, vino o cerveza y postre.



MENUS ECONOMICOS

CONTENIDO

PRECIOS (I.V.A. incluido)

Lunes 1º
 2º

Martes 1º
 2º

Miércoles 1º
 2º

Jueves 1º
 2º

Viernes 1º
 2º

Sábado 1º
 2º



SEGUNDA SEMANA

Lunes 1°
 2°

Martes 1°
 2°

Miércoles 1°
 2°

Jueves 1°
 2°

Viernes 1°
 2°

Sábado 1°
 2°

NOTA: En estos precios se incluye pan, vino o cerveza y postre.