



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE REGIRÁ EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR DEL EDIFICIO ADMINISTRATIVO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA DENOMINADO “ASEINFANTE”.

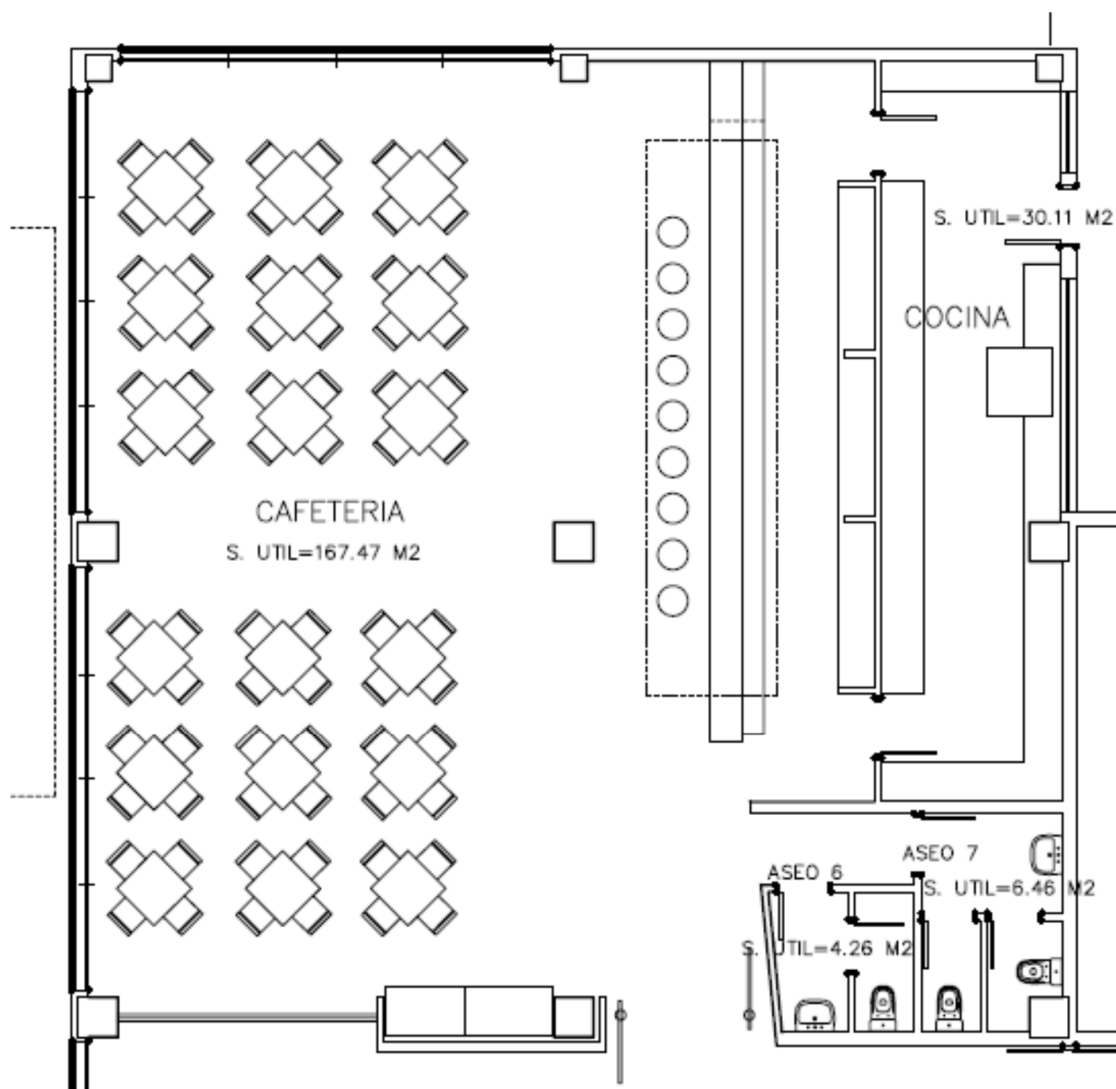
1.-OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir las condiciones técnicas que han de ser tenidas en cuenta en la contratación por parte de la Consejería de Hacienda y Administraciones Públicas de la prestación del servicio de Bar-Cafetería y Comedor en el edificio administrativo ASEINFANTE de la CARM, sito en la Avda. Infante Juan Manuel nº 14 de Murcia.

2.-UBICACIÓN DEL SERVICIO

La zona destinada a Bar-Cafetería y Comedor se ubica en la planta baja del edificio descrito en el párrafo anterior, estando delimitada su distribución en el plano que figura al pie de este Pliego con expresión de las siguientes superficies útiles por usos: ACCESO-CAFETERIA-COMEDOR Y BARRA (167,47m2); COCINA (30,11m2); ASEOS (10,72m2), no pudiéndose ocupar otras dependencias.





3.-PRECIO DE LICITACIÓN

Canon: Teniendo en cuenta las características de este tipo de contratos, en el que el servicio no genera gastos para la Administración, no procede retención de crédito alguno.

El canon ofertado por los licitadores no podrá ser inferior a 680 euros mes, IVA no incluido.

Abono del canon: Se notificará la liquidación al adjudicatario mensualmente por el importe correspondiente, que deberá ser ingresado por este en la Tesorería de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, dentro de los cinco primeros días de cada mes al que corresponda, debiendo entregar copia del documento de ingreso al responsable de ejecución del contrato designado por el órgano de contratación.





4.-VIGENCIA

Será de dos años, siendo susceptible de prórroga anual hasta el plazo máximo de otros dos años, por mutuo acuerdo de las partes antes de su finalización. Es decir: El plazo total del contrato, incluida prórrogas, será como máximo de cuatro años.

El plazo se computará desde el día en que se extienda Acta de Inicio de actividades. Dicha acta se firmará en el plazo máximo de quince días hábiles a contar desde la firma del contrato.

5.- CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

5.1- Plan de menús

El menú estará formado por dos primeros platos, dos segundos platos y dos postres, de donde el comensal elegirá uno, además de una bebida, la ensalada y el pan.

De estos dos primeros platos, uno de ellos será un guiso o comida tradicional caliente y se ofrecerá en la modalidad de llevar.

La cantidad y calidad del menú para llevar serán las mismas que la del menú del día ofrecido en el local e indicarán en su oferta el precio del mismo.

El plan de menús será diferente para cada día.

5.2- El funcionamiento de los servicios, se ajustará como mínimo a las siguientes directrices:

a) El Bar-Cafetería-Comedor, se podrá utilizar por el personal del Centro y sus acompañantes.

b) En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

c) Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar.

Los alimentos estarán protegidos del público por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de éstas. La bollería y pastelería serán manipuladas siempre con pinzas. Los alimentos como mayonesas, salsas en general, natas, cremas, etc., deberán permanecer en el frigorífico, con cumplimiento íntegro de la Normativa Técnico Sanitaria de conservación y mantenimiento de los alimentos. Se adoptarán las medidas para que ningún artículo no conforme pueda ser aceptado y



**Región de Murcia**

Consejería de Hacienda

y Administraciones Públicas.

Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones

Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

utilizado, poniendo especial interés en proteger eficazmente los alimentos desde su recepción, contra todo riesgo de contaminación.

La Administración se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido el celebrar banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares de personas ajenas al centro. En el caso de celebraciones en el centro de congresos, sesiones o reuniones oficiales de cualquier tipo, el Bar-Cafetería-Comedor, podrá servir artículos que le demanden, siempre con la autorización de la Secretaría General, y previo presupuesto aceptado de conformidad.

Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio, así como las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos por parte del adjudicatario.

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el contratista, como mínimo de conformidad a las instrucciones antes expuestas o las que pudiera recibir.

El adjudicatario deberá tener en el Bar-Cafetería-Comedor, un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible. El adjudicatario queda obligado a dar cuenta a la Dirección del Servicio en las 24 horas siguientes a su inserción, de cualquier queja o reclamación. La Dirección del Servicio estampará en el libro la diligencia de que le ha sido comunicada la queja o reclamación.

Deberá indemnizar por los daños que se causen a terceros como consecuencia de la actividad propia de la explotación del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración, para ello el adjudicatario deberá mantener durante la vigencia del contrato una póliza de responsabilidad civil, con cobertura no inferior a 300.000,00 euros.

Los gastos de energía eléctrica, gas, agua corriente, alcantarillado y basura correrán a cargo de la Consejería de Hacienda y Administraciones Públicas. Siendo por cuenta del adjudicatario los gastos relativos al pago de la tasa específica de basuras, correspondiente al desarrollo de su actividad.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos correspondientes al desarrollo de su actividad y el pago de los Impuestos, arbitrios o tasas de cualquier clase, del Estado, Comunidad Autónoma y Municipales a que dé lugar la prestación del servicio.



**Región de Murcia**

Consejería de Hacienda

y Administraciones Públicas.

Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones

Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

El adjudicatario estará obligado a estar en posesión u obtener, en su caso, a su cargo y con anterioridad al comienzo de la actividad objeto de esta contratación, las licencias o autorizaciones que fuesen precisas.

El contratista estará obligado a mantener todas las instalaciones y el ajuar industrial del local. El coste del mantenimiento será por cuenta del adjudicatario, y estará obligado a obtener todos los permisos y certificados de las instalaciones de la cafetería a su cargo. Entre ellas cabe citar: electricidad, climatización, aparatos a presión, cámaras frigoríficas, etc. También serán por su cuenta la reparación o reposición de los elementos de las instalaciones que a pesar del buen uso, por el paso del tiempo se estropeen o necesiten ser sustituidos (luminarias, filtros, aparallaje eléctrico, etc.) así como la limpieza del decantador de grasas.

Al término del contrato, el adjudicatario hará entrega del local, instalaciones y demás dotación que fue puesta bajo su custodia, al menos, en las mismas condiciones en que lo recibió.

6.- HORARIO DEL SERVICIO.

El servicio se prestará en horario continuado de Lunes a Viernes, ambos inclusive, no prestándose el servicio los Sábados, Domingos y Festivos.

El adjudicatario mantendrá los siguientes horarios de atención al usuario:

BAR-CAFETERIA:

Lunes y Miércoles: De 7:30 a 19,00 horas. Pudiendo reducir servicio a partir de las 16 horas.

Martes, Jueves y Viernes: De 7:30 a 15:30 horas

COMEDOR:

De Lunes a Viernes: De 14:30 a 15:30 horas.

En cualquier caso el horario se ajustará al horario que en cada momento establezca la CARM para este centro de trabajo.

La carga y descarga de mercancías y artículos relacionados con el Servicio de Cafetería y Comedor, se realizará por las tardes utilizando la zona de patio exterior de la parcela del edificio. Por motivos excepcionales podrá establecerse otro horario y otro itinerario de carga y descarga, previo acuerdo con la Dirección del servicio, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.





7.- LIMPIEZA.

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, etc., de que se sirva para prestar servicio, así como del local en que se desarrolle la función, que deberá presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto suelo como cristales, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc., sujetándose a la normativa higiénico-sanitaria. También incluirá la limpieza de la zona de carga y descarga.

De igual modo, la limpieza de la chimenea de evacuación de humos y demás conductos de gases y líquidos cuyo acceso se produce desde el local del Bar-Cafetería por ser de uso de éste, correrá a cargo del adjudicatario evitando, especialmente, la formación de cúmulos de grasa en los conductos de extracción de humos. Como mínimo se deberá realizar una limpieza anual de la chimenea.

El contratista especificará en su Programa de Trabajo, el sistema a seguir para la desinfección, desinsectación y desratización de los locales, que deberá ser aprobado por la Dirección del Servicio.

Se tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos, encargándose el adjudicatario de poner los medios destinados para la eliminación de los mismos, No estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en spray, debiendo efectuarse la desinsectación por medios eléctricos para insectos voladores.

La limpieza del local objeto del contrato deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

Las basuras se depositarán en contenedores-recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada siempre que esté llena y cuya adquisición será por cuenta del adjudicatario, siendo el personal de cafetería quien depositará las bolsas en los contenedores habilitados al efecto mientras no se sacan a los públicos. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

Todo el entorno de los locales y éstos, deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente aspecto del mantenimiento de las condiciones de higiene general.

8.- PERSONAL.

El adjudicatario deberá contratar por su cuenta, al personal preciso para atender la cocina, limpieza y el servicio normal del local. En consecuencia, deberá presentar proyecto organizativo con asignación de puestos de trabajo, turnos y horario. Los trabajadores deberán cumplir la normativa higiénico-sanitaria que les sea aplicable en



**Región de Murcia**

Consejería de Hacienda

y Administraciones Públicas.

Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones

Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

función de su categoría. La dotación de la plantilla de personal necesaria se recoge en el **Anexo III**, con indicación de su categoría laboral.

En el supuesto de que la Administración considere insuficiente el personal que presta servicios, lo pondrá en conocimiento del contratista debiendo éste, en el plazo de un mes, proceder a su contratación en el número y categoría que se le indique. El incumplimiento de esta cláusula será causa de resolución del contrato.

El personal que preste el servicio dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto este tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, referidas al propio personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Administración contratante, ni a exigirse a ésta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.

El Adjudicatario está obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes de Trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios de Hostelería que le sean de aplicación y velar por el cumplimiento de la legislación vigente sobre prevención de riesgos laborales. Mensualmente deberá presentar dicha acreditación y que está al corriente en el pago de sus cotizaciones (Modelos TC1 y TC2).

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo personal durante las horas en que se preste el servicio, poniéndose de acuerdo con la Dirección del Servicio en cuanto a colores y modelos de los mismos. Además deberán cubrirse la cabeza con gorro o similar, y en todo caso, todo el personal que lleve el pelo largo, deberá llevarlo recogido.

El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del servicio. También será responsable el adjudicatario de los daños que este personal ocasione en el mobiliario e instalaciones de la Cafetería, ya sea por negligencia o dolo, así como de las sustracciones de cualquier material, valores y efecto que quede probado que ha sido efectuado por su propio personal, que serán indemnizados por el contratista.

El personal que preste servicios en el Bar-Cafetería-Comedor, deberá disponer de carné de manipulador de alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, pudiendo ser solicitada su aportación por la Dirección del servicio, en cualquier momento.





Región de Murcia

Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

Se prohíbe terminantemente que el personal de barra, que manipule materias primas y alimentos, ejerza las funciones de cobro

9.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES.

La Consejería de Economía y Hacienda aportará las instalaciones, aparatos y maquinaria, que actualmente se encuentran instalados, y que están relacionados en el **Anexo I**.

Sobre la instalación, mobiliario y enseres que aporte la Consejería, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero deberá mantenerlos en perfecto estado de uso, limpieza, conservación, funcionamiento a pleno rendimiento en todo momento así como la reparación y reposición de estos, que será por cuenta del adjudicatario.

Toda clase de reparaciones o mejoras de las instalaciones que el adjudicatario realice deberán ser previamente comunicadas al director técnico del contrato.

Las dependencias, instalaciones y mobiliario se utilizarán exclusivamente para el uso pactado, debiéndose solicitar, para su conformidad, cualquier servicio que se considere extraordinario.

De otro lado, será por cuenta del adjudicatario la aportación del resto del equipamiento necesario para la adecuada realización de la explotación del servicio objeto del contrato, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

a) Se obliga a la aportación y reposición de todo el menaje, vajilla, cristalería, cubertería, lencería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Consejería a aceptar el que proponga, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

b) Se obliga a la aportación de mobiliario, si fuera necesario aumentar o completar el aportado por la Consejería, siendo su calidad igual o similar al existente y adecuado al servicio en que habrá de utilizarse. No obstante habrán de obtener previamente y para ello, la autorización correspondiente de la Dirección del Servicio, mediante solicitud por escrito razonada. Igualmente vendrá obligado a retirar el mobiliario de su propiedad, en caso de extinción del contrato, independientemente de cual sea la causa. No se reembolsará compensación económica alguna.

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Dirección del Servicio, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el Centro.

Correrá a cargo del adjudicatario cualquier modalidad de combinación telefónica.





10.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA DIRECCIÓN DEL SERVICIO.

La Dirección del servicio que se contrata estará a cargo de un responsable de ejecución del contrato designado por el Órgano de Contratación. En el ejercicio de sus funciones, quien tenga atribuida esta misión, estará facultado para entrar en los locales de la cafetería y zonas de cocinas, almacenes, etc., para comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que cumplen el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones del adjudicatario.

Del mismo modo, podrán realizar las manipulaciones pertinentes para la comprobación de la calidad de los alimentos, que deberán reunir las condiciones sanitarias y de calidad, de acuerdo con las normas sanitarias y de calidad vigentes, y en todo caso, con la normativa higiénico-sanitaria de carácter general.

Asimismo supervisará, en su caso, la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia.

La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno.

11.- PUBLICIDAD Y LISTAS DE PRECIOS.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta a la vista del público usuario la relación total de los artículos, con expresión de cantidad, calidad, marcas y precios, debidamente visada y sellada por la Dirección del servicio, a la que dará la mayor difusión y publicidad.

El adjudicatario tendrá expuesto al público diariamente la composición del Menú del día, de donde el comensal usuario, elegirá entre dos primeros platos, dos segundos platos y dos postres, además de una bebida, la ensalada y el pan.

El adjudicatario, queda obligado a comunicar mensualmente a la Dirección del servicio los menús previstos para los siguientes treinta días.

Los servicios prestados por el adjudicatario, en el Bar-Cafetería, serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los tarifas aprobadas por el Órgano de contratación. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. El adjudicatario, queda obligado a la instalación de una caja registradora tipo TPV táctil (Terminal Punto de Venta), en las que estarán registrados los precios ofertados en el concurso.

El adjudicatario está obligado a entregar al usuario del servicio de Bar-Cafetería, un ticket donde figure el importe que se le cobra: asimismo, deberá entregar una factura detallada de los artículos consumidos si así lo solicita el usuario.





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial los precios de éstos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Servicio, debiendo solicitarlo indicando características, calidad, cantidad, peso y precio.

12.- OFERTA DE ARTICULOS Y PRECIOS.

Los precios consignados por los licitadores conforme al **Anexo II**, serán precios finales de venta a los usuarios y, por tanto, estarán incluidos todos los gastos, impuestos y arbitrios con los que puedan estar gravados.

A todos los efectos, la lista de precios que se adjunta en el **Anexo II** tendrá el carácter de máximos.

La empresa licitadora especificará en su oferta las marcas ofertadas, y no podrá cambiarlas durante la duración del contrato salvo autorización expresa de la Dirección del Servicio.

Murcia, (Fecha y firma al margen)
El Jefe de Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial
Fdo. José Antonio Planes Ballester

28/03/2018 14:07:18

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6d82b661-aa03-e23-825-446166322





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

**ANEXO I: MOBILIARIO DE CAFETERÍA Y COCINA QUE APORTA LA ADMINISTRACIÓN REGIONAL
PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO BAR-CAFETERÍA DEL EDIFICIO ADMINISTRATIVO
ASEINFANTE**

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO

28/03/2018 14:07:18

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6d020661-aa03-e23-825-446166322





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	PRECIO	IMPORTE
1- ZONA DE BARRA				
1.1	BOTELLERO FRIGORIFICO DE 2500x550x850	2	755 €	1.510 €
	Botellero frigorífico de dimensiones 2500x550x850 mm y 720 litros de capacidad. Rejillas separadoras de departamentos interiores zincadas. En su encimera cinco puertas correderas. Grupo frigorífico incorporado con sistema de arranque mediante reloj y protector de sobrecarga, control de temperatura mediante termostato, evaporado por gavetero corrido con tubo y aleta			
1.2	LAVAVASOS DE 470x520x720	2	860 €	1.720 €
	Lavavasos de dimensiones 470x520x720 Potencia total lavavasos 3.000 w. Capacidad del tanque de lavado 13 litros. Consumo de agua por ciclo: 2 litros. Tensión de alimentación 220 V, 50 Hz. Microinterruptor de seguridad que interrumpe el funcionamiento del aparato en caso de apertura de la puerta. Regulación automática nivel del tanque de lavado. Ciclo de lavado completamente automático. Dosificador de abrillantador incorporado. Dotado con dos cestos universales y un cubilete de cubiertos. Producción 2.100 piezas/hora.			
1.3	FREGADERO CON SENO DE 370x340x150	2	150 €	300 €
	Con estructura para colocación de lavavasos debajo de éste.			
1.4	FABRICADOR DE CUBITOS 45 KG. 500x580x800	1	1.250 €	1.250 €
	Fabricador de cubitos. Dimensiones: 500x580x800 mm. Producción 45 kg./día. Refrigerado con aire. El desprendimiento de los cubitos del evaporador se realiza mediante inversión de ciclo de gas caliente y agua. Panel de acceso a mando fácilmente desmontable. Cabina almacenadora incorporada de una sola pieza, insonorizada			
1.5	VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PARA TAPAS	1	610 €	610 €
	Vitrina de 8 bandejas de medidas 1.750x400x250 mm. Con cristal plano			
1.6	VITRINA EXPOSITORA PARA BOLLERIA	1	70 €	70 €
	Con cristal plano			
1.7	MUEBLE ESTANTERÍA DE 2550x600x1045	2	658 €	1.316 €
	Sotobanco de estantería, de dimensiones 2550x600x1045 mm.			
1.8	MUEBLE CAFETERO DE 2550x600x1045	1	650 €	650 €
	Tolva de recogida de posos de acero inoxidable. Totalmente colocado			
1.9	HORNO MICROONDAS	1	100 €	100 €
	Capacidad 20 litros y potencia 1.200 W. Selector de potencia de 5 niveles. Temporizador de 35 minutos con aviso acústico al final del ciclo. Mandos mecánicos			
1.10	TOSTADOR DE PAN	1	160 €	160 €
1.11	EXPRIMIDOR DE ZUMOS	1	143 €	143 €
1.12	MOLINILLO DOSIFICADOR 10 KILOS	2	250 €	500 €
	Capacidad de café molido: 300 grs., tensión: 220 V. Dotado de dispositivo de paro automático			
1.14	DOSIFICADOR LECHE CONDENSADA	1	128 €	128 €
1.15	TERMO DE LECHE 5 LITROS	1	155 €	155 €
	La temperatura se puede graduar según la estación por medio del termostato regulable. Calefacción eléctrica por resistencia de inmersión de gran calidad y duración			
2- ZONA DE CONSERVACIÓN				
2.1	ARMARIO PARA CONGELADOS DE 710x800x2.010 mm	1	1.685 €	1.685 €
	De 1 ó 2 puertas. Dotación 3 parrillas, luz interior y puerta con dispositivo de cierre automático.			
2.2	ARMARIO CON COMPARTIMENTO PARA PESCADO	1	2.140 €	2.140 €
	Dotación de 3 parrillas, luz interior y puerta con dispositivo de cierre automático y cajones			
2.3	MESA DE TRABAJO CON ENCASTRE A PILAR	1	382 €	382 €
2.4	BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO DE 2.546x600x850	2	1.253 €	2.506 €
	Con cuatro puertas y una capacidad de 535 litros. Potencia 350 W.			
3- ZONA DE COCIÓN				
3.1	CAMPANA REALIZADA EN ACERO INOXIDABLE	1	2.225 €	2.225 €
	Campana de 2500x850x650 mm. Con marco portafiltros y cuatro filtros. Conexión de tubo de chapa galvanizada por el exterior hasta terraza y caja de extracción de 3 CV. Accesorios de montaje, codos abrazaderas, etc. Incluidas, totalmente instalada.			
3.2	FREIDORA A GAS	1	2.050 €	2.050 €
	Freidora de 30 litros. Regulación termostática de la temperatura de 60º a 205º C. Encendido automático. Termostato de seguridad y Grifo de vaciado. Incluye cestillo grande por cuba de 250x280x120 mm. Potencia de 30,22 Kw. Dimensiones de 700x750x850 mm.			
3.3	COCINA 6 FUEGOS	1	2.206 €	2.206 €
	Cocina 6 fuegos. Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termpares. Pilotos para el encendido. Parrillas y quemadores en fundición. Vertederos individuales para cada quemador. Cuatro fuegos de 4.000 Kcal/h, dos de 6.000 Kcal/h, un horno y un armario. Dimensiones 1050x750x850 mm. Y potencia de 39,53 Kw.			
4- ZONA DE LAVADA				
4.1	MESA DE ENTRADA A LAVAVAJILLAS	1	1.402 €	1.402 €
	Mesa de entrada a lavavajillas, guía para las cestas, incluye cono de desbrazado y seno con grifo tipo ducha incorporado. Dimensiones 1800x700x900 mm.			
4.2	LAVAVAJILLA DE CAPOTA ELÉCTRICO	1	2.724 €	2.724 €
	Lavavajillas de dimensiones 675x675x1400 mm. Potencia total lavavajillas 13,5 Kw. Capacidad del tanque de lavado 16 litros. Consumo de agua por ciclo: 2 litros. Tensión de alimentación: 220 V, 50 Hz. Microinterruptor de seguridad que interrumpe el funcionamiento del aparato en caso de apertura de la puerta. Regulación automática nivel del tanque de lavado. Ciclo de lavado completamente automático. Dosificador de abrillantador incorporado. Dotado con dos cestos universales y un cubilete cubiertos. Producción 900 piezas/hora			
4.3	MESA DE SALIDA LAVAVAJILLAS	1	713 €	713 €
4.4	FREGADOR CON UN SENO	1	104 €	104 €
5- ZONA DE PREPARACIÓN				
5.1	MESA DE TRABAJO DE 3.000x600x850 MM	1	635 €	635 €
5.2	MESA DE TRABAJO DE 2.000x600x850 MM	1	367 €	367 €
6- INSTALACIÓN DE GAS PARA COCINA				
6.1	INSTALACIÓN DE GAS COMPLETA PARA COCINA, PUESTA EN MARCHA COMPUESTA DE LLAVES DE PASO GENERAL Y DE SUMINISTRO, CONTADOR, TUBERIA GENERAL Y RED DE DISTRIBUCION FUNCIONANDO.	1	1.220 €	1.220 €
IMPORTE TOTAL				28.971 €





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

ANEXO II: LISTA DE PRECIOS.

LISTADO DE ARTÍCULOS	PRECIO
GRUPO CAFÉ E INFUSIONES	
Café solo 60 cc (natural/descafeinado)	0,85 €
Café cortado o manchado 80 cc (natural/descafeinado)	0,95 €
Café con leche 200 cc (natural/descafeinado)	0,95 €
Café doble de leche natural/condensada 200 cc (nat./des.)	1,00 €
Vaso de leche 200 cc	0,55 €
Vaso de leche 250 cc	0,65 €
Taza de chocolate 200 cc	0,95 €
Vaso tubo café con leche (natural/descafeinado) o cacao	0,95 €
Café bombón 2 sobres de leche (natural/descafeinado)	0,95 €
Sobre leche extra	0,55 €
Té, Manzanilla, Tila, Poleo-Menta 200 cc	0,85 €
Infusión doble	1,00 €
Té con leche o limón- Taza de leche con té	0,95 €
Porción miel extra	0,30 €
GRUPO REFRESCOS, AGUAS, ZUMOS, ETC.	
Cola, limón, naranja, tónica. Vaso 250 cc	0,95 €
Cola, limón, naranja, Tónica-Bitter sin alcohol. Bote 33 cl	1,00 €
Refresco de té 200 cc	1,00 €
Zumos envasados 250 cc	1,00 €
Zumo de tomate	1,00 €
Zumo naranja natural 250 cc	1,70 €
Zumo naranja natural 200 cc	1,50 €
Batidos 200 cc	1,00 €
Horchata 200 cc	1,00 €
Agua. Botella 1/4 litro	0,65 €
Agua. Botella 1/2 litro	0,75 €
Agua. Botella 1,5 litros	0,85 €
Agua con gas. Botella 200 cc	1,10 €
Granizados café, limón, leche 250 cc	1,10 €

28/03/2018 14:07:18

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6d20661-aa03-e23-825-446166322

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

LISTADO DE ARTÍCULOS	PRECIO
GRUPO BOCADILLOS Y SANDWICHES	
Jamón Serrano	1,45 €
Pepito de lomo 80 gr.	1,95 €
Pepito de ternera	2,00 €
Atún 55/60 gr.	1,10 €
Sobrasada 35/40 gr.	0,95 €
Magra con tomate 75/80 gr.	1,30 €
Tortilla 80 gr.	1,15 €
Tortilla verduras 120 gr.	1,35 €
Chorizo 35/40 gr.	1,15 €
Mortadela 35/40 gr.	1,15 €
Salchicha fresca 75/80 gr.	1,45 €
Salchicha Frankfurt 80 gr.	1,45 €
Jamón York 50 gr.	1,15 €
Lomo embuchado 30/40 gr.	1,45 €
Sardinas aceite 65/70 gr.	1,15 €
Anchoas 35/40 gr.	1,85 €
Sobrasada y queso 55/60 gr.	1,35 €
Jamón y queso 55/60 gr.	1,55 €
Queso y anchoas 45/50 gr.	1,95 €
Vegetal 40/50 gr.	1,35 €
Atún y anchoas 45/50 gr.	1,95 €
Paté y queso 40/45 gr.	1,45 €
Bacon y queso 45/50 gr.	1,45 €
Atún y queso 55/60 gr.	1,45 €
Anchoas salmuera y pimienta morrón 35/40 gr.	2,15 €
Catalana de jamón	1,65 €
Catalana de jamón pequeña	1,45 €
Catalana de jamón y queso	2,05 €
Sándwich jamón york 50 gr.	1,35 €
Sándwich queso 50 gr.	1,35 €
Sándwich mixto jamón york y queso) 50 gr.	1,55 €
Sándwich jamón serrano 35/40 gr.	1,45 €
Sándwich sobrasada 35/40 gr.	1,15 €
Sándwich vegetal	1,55 €
Sándwich jamón y huevo 40/50 gr.	1,45 €
Panecillo pequeño	0,30 €
Panecillo grande 80 gr.	0,40 €
Panecillo integral 80 gr.	0,40 €

28/03/2018 14:07:18

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6c82b661-aa03-e23-825-446166322





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

LISTADO DE ARTÍCULOS	PRECIO
GRUPO TAPAS	
Ensaladilla de marisco 200 gr.	2,35 €
Ensaladilla rusa 150 gr.	1,35 €
Ensalada murciana 160 gr.	1,35 €
Pincho tortilla patatas 135 gr.	0,95 €
Pisto murciano 90 gr.	1,55 €
Berenjena con pimientos fritos 80 gr.	1,55 €
Magra con tomate 100 gr.	1,55 €
Calamares con tomate 100 gr.	1,55 €
Salchichas 2 unidades 90 gr.	1,00 €
Calamares romana 5 anillas 90 gr.	2,35 €
Croquetas. Unidad 50 gr.	0,70 €
Jamoncitos. Unidad 50 gr.	0,70 €
Hígado ajillo 100 gr.	1,55 €
Champiñón ajillo 100 gr.	1,55 €
Empanadas fritas. Unidad 60gr	1,05 €
Aceitunas rellenas/aliñadas 75 gr.	0,95 €
Alcachofas conserva 3 ud. 100 gr.	1,15 €
Patatas fritas. Bolsa 40 gr.	0,85 €
Almendras fritas 55 gr.	1,35 €
Empanadillas horno. Unidad 110 gr.	1,15 €
Queso fresco y manchego 80 gr.	1,95 €
Atún conserva con limón o mahonesa 90 gr.	1,55 €
Lata berberechos 25 /35 piezas	6,50 €
Lata mejillones 7/10 piezas	4,55 €
Ensalada de ahumados 110 gr.	1,65 €
Ensaladilla de mariscos 110 gr.	1,55 €
Bacalao frito 70/80 gr.	1,55 €
Anchoas salmuera. Unidad	1,15 €
GRUPO RACIONES	
Ensaladilla rusa 250 gr.	1,95 €
Ensalada murciana 260 gr.	1,95 €
Tortilla de patatas 240 gr.	1,95 €
Calamares con tomate 210 gr.	1,95 €
Magra con tomate 210 gr.	1,95 €
Pisto murciano 230 gr.	1,95 €
Calamares romana 120 gr.	1,95 €
Almendras fritas 100 gr.	1,95 €
Champiñón ajillo 210 gr.	1,95 €

28/03/2018 14:07:18

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6c82b661-aa03-e23-825-446166322





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

LISTADO DE ARTÍCULOS	PRECIO
GRUPO DESAYUNOS	
Cafés (con leche, descafeinado, etc.) o, infusiones y una pieza de repostería a elegir entre: Magdalena, bizcocho, churros, medio panecillo con aceite o mantequilla y bollo (60/70 gr.)	1,60 €
Cafés (con leche, descafeinado, etc.) o, infusiones y una pieza de repostería a elegir entre: Ensaimada, croissant, pastelillo, costillas,	1,75 €
Tostadas (1/2) de aceite, mantequilla y mermelada (70/80 gr.)	0,60 €
Tostada entera de aceite, mantequilla y mermelada (70/80 gr.)	0,95 €
Café con leche tubo + 1 tostada	1,85 €
Café con leche tubo + 1/2 tostada	1,55 €
Chocolate con churros	1,65 €
Media tostada pan con tomate	0,75 €
Tostada entera pan con tomate	1,35 €
Porción mantequilla o mermelada extra	0,30 €
Tostada extra aceite, mantequilla y mermelada	0,85 €
GRUPO REPOSTERIA	
Pieza de repostería especial: Ensaimada, croissant, pastelillo, costillas, tarta	0,95 €
Napolitana de crema o chocolate 100 gr.	1,05 €
GRUPO ENSALADAS	
Lechuga, tomate, maíz, cebolla y aceitunas	2,70 €
igual anterior + atún, queso y huevo	3,70 €
Igual anterior+salmón, piquillos y espárragos	4,55 €
GRUPO PLATOS COMBINADOS	
Merluza plancha, tortilla de gambas, chorizo y patatas ajo cabañil	5,15 €
Lomo plancha, tortilla francesa, lechuga perdiz y patatas fritas	5,15 €
Emperador plancha, judías con jamón, alcachofas y patatas fritas	5,15 €
Ternera plancha, berenjenas, pimientos y patatas fritas	5,15 €
Pechuga de pollo plancha, lechuga perdiz y medio tomate con ajo	5,15 €
Merluza en filetes, rodajas de tomate y patatas fritas	5,15 €
Jamón serrano, rosquilla ensaladilla, lechuga perdiz y 1/2 tomate	5,15 €
Costillas de cordero, huevo frito, alcachofas, pimientos y patatas fritas.	5,15 €

28/03/2018 14:07:18

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6c820661-n003-e23-825-446166322





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

LISTADO DE ARTÍCULOS	PRECIO
GRUPO POSTRES	
Arroz con leche 150 gr.	1,55 €
Flan de huevo extra 150 gr.	1,25 €
Leche frita 150 gr.	1,55 €
Natillas 150 gr.	1,25 €
Crema de queso 150 gr.	1,65 €
Tartas variadas 150 gr.	2,05 €
Filoa de chocolate 150 gr.	2,35 €
Profiteroles rellenos nata	2,35 €
Fruta del tiempo. Unidad	1,05 €
Yogures variados. Unidad	0,85 €
GRUPO MENU	
Menú del día	8,00 €
GRUPO CERVEZAS Y VINOS	
Caña de cerveza de 18 cl.	1,05 €
Caña de cerveza de 25 cl.	1,30 €
Cerveza cristal de 20 cl.	1,10 €
Cerveza cristal de 33 cl.	1,30 €
Cerveza cristal de 1 l.	2,30 €
Cerveza especial cristal de 33 cl.	1,75 €
Cerveza en bote de 33 cl.	1,25 €
Cerveza en bote sin alcohol de 33 cl.	1,25 €
Cerveza sin alcohol cristal de 25 cl.	1,20 €
Copa de vino de Jumilla de 18 cl.	1,00 €
Copa de vino de Rioja de 18 cl.	1,75 €
Copa de vino de Navarra de 18 cl.	1,20 €
Copa de vino de Rueda de 18 cl.	1,75 €
Copa de vino fino de 10 cl.	1,10 €

28/03/2018 14:07:18

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6d82b661-aa03-e23-825-446166322





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.

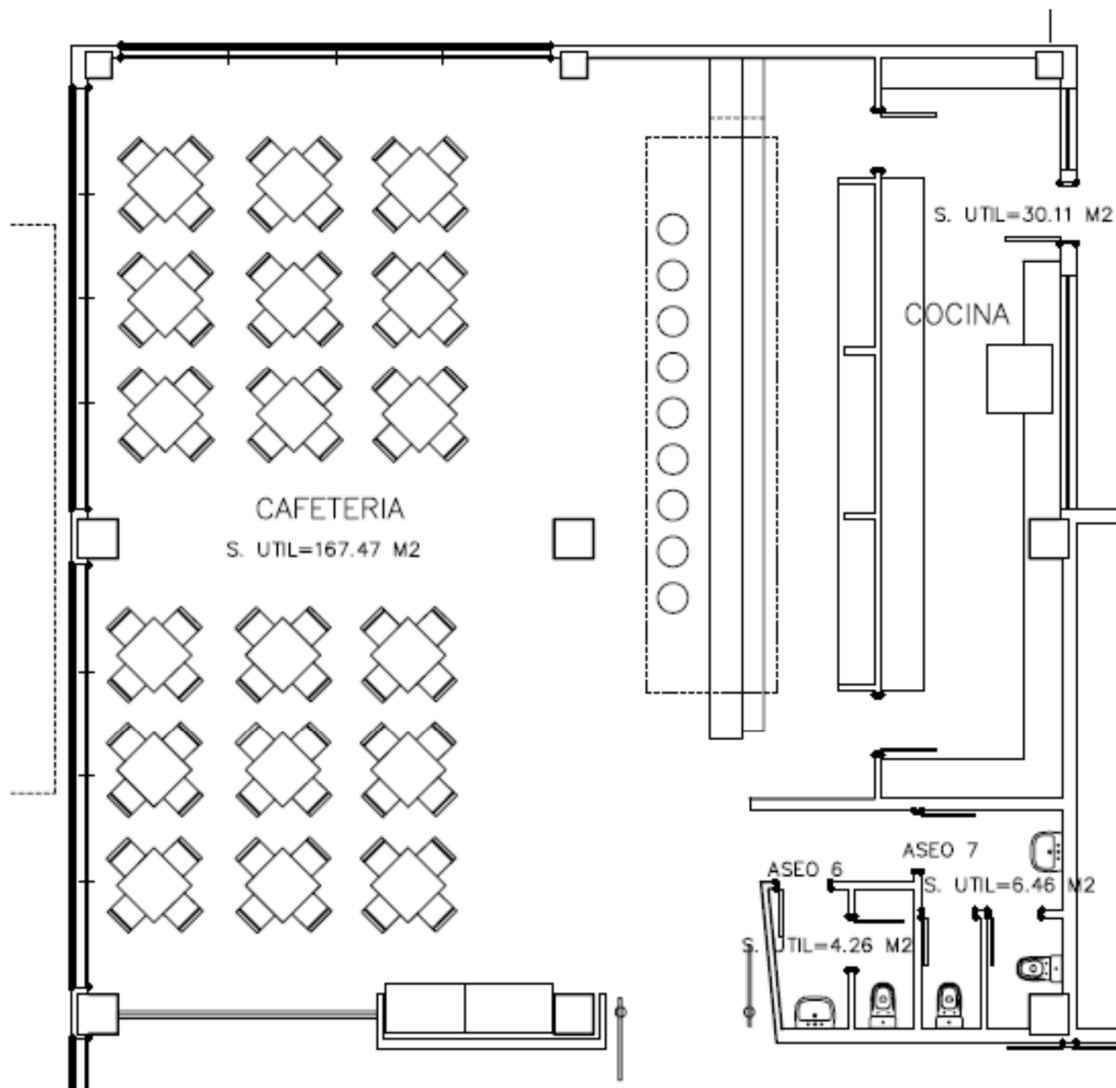
ANEXO III: PERSONAL MÍNIMO ADSCRITO

	<i>Categoría</i>	<i>Ud.</i>
	Cocinero	1
	Ayudante de cocinero	1
	Camarero	2
	Ayudante de camarero	1





Región de Murcia
Consejería de Hacienda
y Administraciones Públicas.
Dirección General de Informática, Patrimonio y Telecomunicaciones
Servicio de Análisis y Coordinación Patrimonial.



28/03/2018 14:07:18

Firmante: PLANES BALLESTER, JOSÉ ANTONIO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.

Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 6d20661-aa03-e23-825-446166322

