



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR CAFETERÍA DEL EDIFICIO DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO DE MURCIA.

1.-OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir las condiciones técnicas que han de ser tenidas en cuenta en la contratación de la prestación del servicio de Bar-Cafetería en el edificio del Museo Arqueológico de Murcia, sito en la Avda. Alfonso X el Sabio, nº 7 de Murcia.

2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Las necesidades a satisfacer mediante la presente licitación son las de promover la prestación del servicio de Bar-Cafetería a los funcionarios y trabajadores que desarrollan su labor en el centro y en las oficinas del Servicio de Museos y Exposiciones, así como al público visitante del museo y al conjunto de usuarios y público en general de las actividades que se desarrollan en los locales del mismo a lo largo del año (congresos, jornadas, actos institucionales, reuniones, etc.). En definitiva, la prestación de este servicio supone un aliciente añadido para la dinamización de la actividad del museo y de la imagen que se ofrece al público y usuarios del mismo.

Al no contar con los recursos necesarios para realizar la referida prestación, es necesario proceder a la contratación de este servicio, disponiendo el centro de instalaciones habilitadas a tal efecto, así como del equipamiento y mobiliario adecuado para el desarrollo de esta actividad.

3.-UBICACIÓN DEL SERVICIO. INSTALACIONES

La zona destinada a Bar-Cafetería se ubica en la planta baja del edificio descrito en el párrafo anterior, así como un pequeño almacén en la planta sótano, estando delimitada su distribución en los planos que figuran como Anexos I y I-BIS a este Pliego con expresión de las siguientes superficies útiles por usos:

1.- MUELLE DE CARGA Y ACCESO MERCANCIAS (35,75 m²); 2.- ACCESO-CAFETERIA Y BARRA (84,39 m²); 3.- TERRAZA (espacio compartido como acceso al museo) (445,06 m²); y 4.- ALMACÉN, situado en planta sótano (8,45 m²), no pudiéndose ocupar otras dependencias.

4.-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 1.410 euros mes, IVA excluido.

Abono del canon: Se notificará la liquidación al adjudicatario con carácter mensual, que deberá ser ingresado por éste 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.

5.-VIGENCIA

Será de dos años, siendo susceptible de prórroga 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.

6.- CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

- a) El Bar-Cafetería se podrá utilizar por el personal administrativo del Centro y sus acompañantes, además de por todos aquellos visitantes y usuarios del museo y sus instalaciones y actividades.
- 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 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.

El adjudicatario deberá solicitar autorización para celebrar eventos de personas particulares ajenas al centro o a sus actividades, preferentemente fuera del horario habitual de apertura del museo, a fin de mantener siempre, con carácter primordial, el servicio a los visitantes y usuarios habituales del mismo. De igual forma, con motivo de la celebración en el centro de actos oficiales, congresos u otro tipo de reuniones y eventos vinculados al mismo y a sus usuarios, el adjudicatario queda obligado a prestar el servicio que se le demande por parte





de los organizadores de dichos actos, o por el responsable del contrato, en el horario que se establezca.

Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuestas 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 un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible. El adjudicatario queda obligado a dar cuenta al responsable del presente contrato, en las 24 horas siguientes a su inserción, de cualquier queja o reclamación, y se reflejará 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. Que deberá acreditar, ante el responsable del contrato, dentro de los diez primeros días desde la firma del mismo.

Los gastos habituales de energía eléctrica, agua corriente, alcantarillado y basura correrán a cargo de la Consejería de Turismo y Cultura.

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.

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 adjudicatario estará obligado a mantener todas las instalaciones y el ajuar industrial del local en buen estado.

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.

La carga y descarga de mercancías y artículos relacionados con el Servicio de Bar-Cafetería se realizará habitualmente utilizando el acceso y muelle de carga previsto a tal efecto en el lateral del museo (calle Jaime I el Conquistador). Por motivos excepcionales podrá establecerse 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.- HORARIO DEL SERVICIO

El servicio se prestará en horario continuado de lunes a domingos, ambos inclusive, coincidiendo con el horario de las oficinas administrativas ubicadas en el centro y con el propio horario habitual del museo o el de aquellas actividades realizadas en el mismo, que superen dicho horario.

El adjudicatario mantendrá, como norma general, los siguientes horarios de atención al usuario:

Lunes a viernes: De 7:30 a 22 horas. Pudiendo reducir servicio entre las 14 y las 17 horas y a partir de las 20 horas.

Sábados: De 10 a 22 horas. Pudiendo reducir servicio entre las 14 y las 17 horas y a partir de las 20 horas.

Domingos: De 10 a 14:30 horas

El Bar-Cafetería permanecerá cerrado el día 1 de enero, 25 de diciembre y día de Viernes Santo, así como durante la festividad local del Bando de la Huerta (todo el día) y la del Entierro de la Sardina (a partir de las 14:30 h.).

De igual forma, durante las tardes de los meses de julio y agosto, a partir de las 14 horas, en que el museo permanece cerrado, el adjudicatario podrá reducir o suspender el servicio, debiendo notificar esta circunstancia al responsable del contrato.

El horario podrá ser modificado por el responsable del contrato con ocasión de la celebración de eventos, reuniones, actos oficiales, etc., organizados por el museo o las instituciones y usuarios de sus locales y actividades a lo largo del año. El adjudicatario quedará obligado a prestar este servicio que le requiera el museo, con carácter preferente respecto del resto de su actividad pública, hasta un total de 250 horas al año fuera del citado horario habitual.

8.- LIMPIEZA

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, etc., de que se sirva para prestar servicio, así como de los diferentes espacios en los que se desarrollen sus funciones, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto suelo como cristales, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc., sujetándose a la normativa higiénico-sanitaria. También incluirá la limpieza de la zona de terraza, de uso público y común con el museo, y la de carga y descarga. Ambas deberán quedar libres de enseres y en las debidas condiciones de limpieza y uso habitual, para lo que el responsable del contrato podrá requerir al adjudicatario la retirada inmediata de aquellos elementos que a su juicio supongan un riesgo para los usuarios o deterioren la imagen del museo.





De igual modo, la limpieza de los aseos ubicados en la planta baja, de uso público y común con el museo, deberá realizarse diariamente por cuenta del adjudicatario al término de la jornada del Bar-Cafetería y con carácter previo a la apertura del día siguiente.

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

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 de los locales objeto del contrato deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

Las basuras se depositarán en contenedores-recipientes herméticos diferenciados, destinados al reciclaje de productos, clasificando la basura en plástica, orgánica y cartón-papel, 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.

9.- PERSONAL

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

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 éste 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 colectivos que les sean de aplicación y velar por el cumplimiento de la legislación vigente sobre prevención de riesgos laborales. Deberá presentar dicha acreditación y que está al corriente en el pago de sus cotizaciones (Modelos TC1 y TC2) a requerimiento del responsable del presente contrato.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se preste el servicio, poniéndose de acuerdo con el responsable del contrato en cuanto a las características de dicha uniformidad.

El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su 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 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 el responsable del contrato, en cualquier momento.

10.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES.

La Consejería de Turismo y Cultura aportará las instalaciones, aparatos y maquinaria, que actualmente se encuentran instalados, y que están relacionados en el Anexo II.

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 y funcionamiento a pleno rendimiento en todo momento. La Consejería se hará cargo del mantenimiento correctivo del mobiliario y aparatos de su propiedad y la reposición de aquellos elementos cuyo deterioro o avería sean causados por el final de su vida útil, a excepción de los que la causa sea la mala utilización o irresponsabilidad del adjudicatario, los cuales deberán ser repuestos por éste.

Toda clase de reparaciones o mejoras de las instalaciones que el adjudicatario pretenda realizar, en su caso, deberán ser previamente comunicadas al responsable 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.





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 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 aportar el material complementario (mobiliario, electrodomésticos o enseres) que no figura en el inventario (anexo II) para la prestación del servicio objeto de este contrato, siendo su calidad igual o similar al existente y adecuado al servicio en que habrá de utilizarse. Dicha aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad sobre el mismo, pudiendo ser retirado por el adjudicatario en el estado en el que se encuentre, una vez finalizado el contrato y sin derecho a percibir prestación económica ni de ninguna índole por la administración. El mantenimiento, reparación y reposición de este material correrá a cargo del adjudicatario.

Correrá a cargo del adjudicatario cualquier modalidad de combinación telefónica o de servicio de telecomunicaciones, previa notificación y autorización expresa del responsable del contrato.

11.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL DEL RESPONSABLE DEL CONTRATO.

La supervisión del servicio 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, podrá 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.

12.- 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 el responsable del contrato, a la que dará la mayor difusión y publicidad.

En el anexo III figura una relación de los artículos básicos a ofertar por el licitador, que servirá de base para la valoración de las ofertas de acuerdo a lo establecido en este PPT y en el PCAP.





Los servicios prestados por el adjudicatario, en el Bar-Cafetería, serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas presentadas por el adjudicatario en su oferta y aprobadas por el órgano de contratación. La Consejería 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.

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 el responsable del contrato, debiendo solicitarlo indicando características de los mismos, de acuerdo al mismo modelo del Anexo III.

13.- OFERTA DE ARTICULOS Y PRECIOS.

Los precios a ofertar por los licitadores conforme al Anexo III, 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.

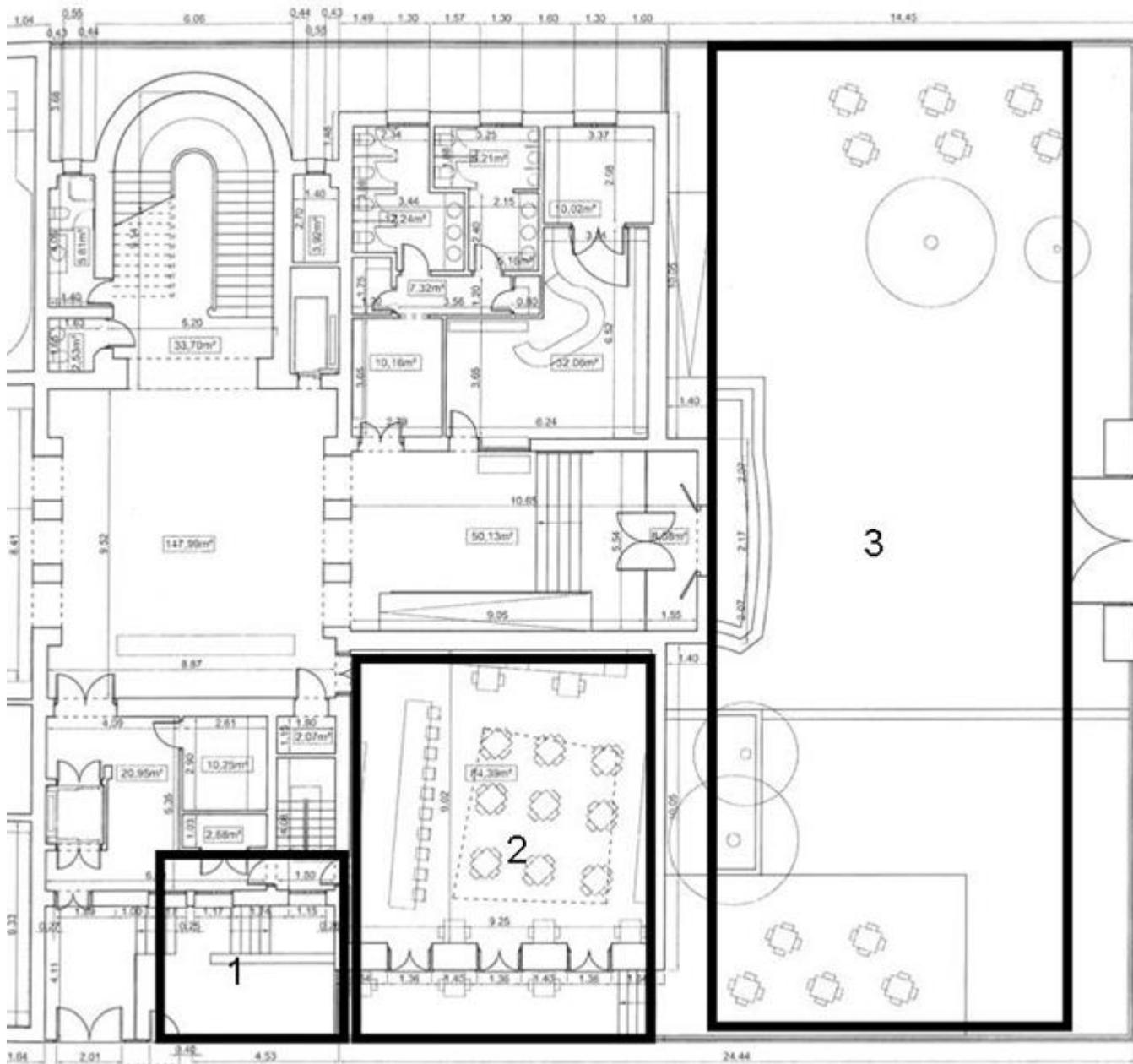
A todos los efectos, la lista de precios que se adjunta en el Anexo III tendrá el carácter de máximos.

Murcia, fecha y firma al margen

EL SERVICIO DE MUSEOS Y EXPOSICIONES
(documento firmado electrónicamente)
Fdo.: Luis de Miquel Santed



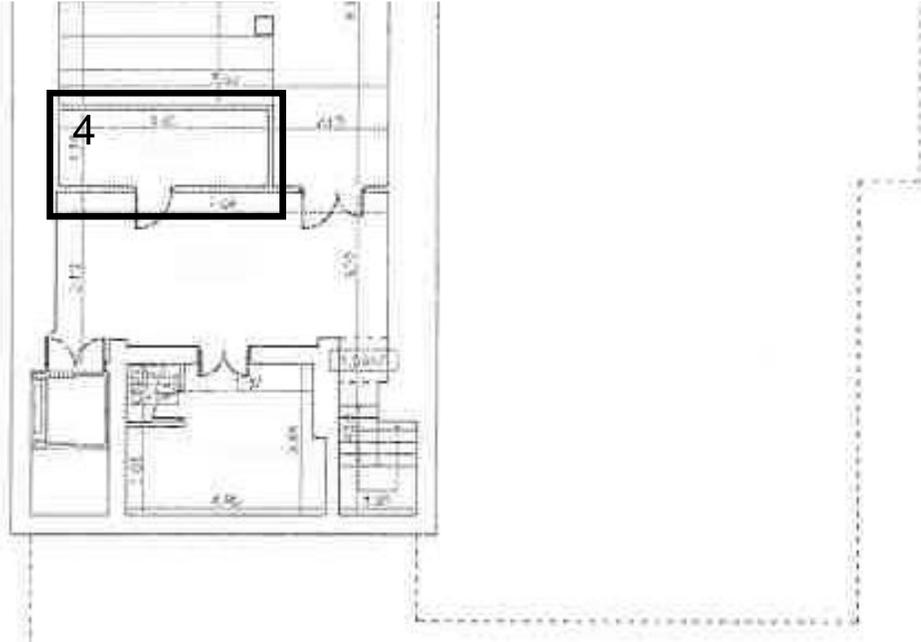
ANEXO I. PLANO DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS A UTILIZAR POR EL BAR-CAFETERÍA



- 1.- Muelle de carga
- 2.- Accesos, Bar-Cafetería y Barra
- 3.- Terraza



ANEXO I BIS. PLANO DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS A UTILIZAR POR EL BAR-CAFETERÍA



4.- Almacén (planta sótano)

24/09/2018 14:49:29

Firmante: DE MIGUEL SANTIAGO, LUIS ENRIQUE

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.o 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) 0ba11ca0-and3-f116-555863918262





ANEXO II: MOBILIARIO Y ENSERES QUE APORTA LA ADMINISTRACIÓN REGIONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO BAR-CAFETERÍA DEL EDIFICIO DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO DE MURCIA

UNIDADES	ELEMENTOS
10	TABURETES CON REPOSAPIES P-230 M-646
1	BARRA DE BAR FIJA
40	SILLAS INTERIOR 4 PATAS SIN BRAZOS P-230 C-002
13	MESAS INTERIOR JANIRE 70x70x75 P-230 M-646
4	BUTACAS ARANDA C/TOPEs TAP. PIEL NEGRO 20-9003
15	MESAS MOD. TABLE 90x90x76 PARA TERRAZA EXTERIOR
60	SILLAS CADIRA MOD. CHAIR 10 SIN BRAZOS PARA TERRAZA
6	SOMBRILLAS MOD. MARTÍN 3x3 METROS CON 6 BLOQ. CEMENTO
1	PERCHERO DE PIE NEGRO CON 5 BRAZOS EN ALUMINIO
1	MUEBLE SOTABANCO ALARSA. Dim: 166 x 85 x 56 mm. Construcción en acero inox. 18/10. Con seno, grifo mezclador y escurridor.
1	MUEBLE BOTELLERO FRIGORÍFICO FAGOR. Serie BFP. Dim: 150 x 83 x 60 mm. Construcción exterior e interior en acero inox. 3 puertas correderas
1	MUEBLE BOTELLERO FRIGORÍFICO CORECO. Mod. BEG-100-EA. Dim: 100 x 55 x 84 mm. 2 puertas correderas
1	MUEBLE-VITRINA BOTELLERO FRIGORÍFICO. Mod. FAGOR AEP-701. Dim. 71 x 210 x 70. 1 puerta
1	LAVADORA DE VAJILLA FAGOR MOD. FI-64 Dim: 600 x 84 X 60 mm.
1	ARCON CONGELADOR CON TAPA ABATIBLE E INTERIOR INOX. INFRICO MOD THC- 420 Dim: 126 X 64 X 88 mm. Tapa abatible con llave
1	AMPLIFICADOR BOSCH

24/09/2018 14:49:29

Firmante: DE MIGUEL SANTEO, LUIS ENRIQUE

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) 0ba11ca0-and3-ff16-555863918262





ANEXO III. LISTA DE ARTÍCULOS Y PRECIOS

Familia	Producto	Precio
GRUPO APERITIVOS/TAPAS		
Aperitivos	ACEITUNAS	1,20 €
Aperitivos	ALCACHOFA UNIDAD	0,60 €
Aperitivos	ALMENDRAS FRITAS 55 gr.	1,50 €
Aperitivos	ANCHOA UNIDAD	0,50 €
Aperitivos	BERBERECHOS EXTRA 25/35 piezas	7,00 €
Aperitivos	ENSALADILLA MARISCO 200 gr.	2,50 €
Aperitivos	ENSALADILLA RUSA 150 gr.	1,80 €
Aperitivos	FRUTOS SECOS	1,00 €
Aperitivos	HUEVA	5,00 €
Aperitivos	LATA MEJILLONES 7/10 piezas	5,20 €
Aperitivos	LATA NAVAJAS	6,00 €
Aperitivos	MARINERA	1,80 €
Aperitivos	MATRIMONIO	1,40 €
Aperitivos	MOJAMA	4,00 €
Aperitivos	PATATAS FRITAS. BOLSA 40 gr.	1,20 €
Aperitivos	PINCHO TORTILLA PATATAS	1,50 €
GRUPO BOLLERÍA/TOSTADAS		
Bollería	TOSTADA ENTERA ACEITE/MANTEQUILLA/MERMELADA	1,20 €
Bollería	TOSTADA ENTERA ACEITE/TOMATE	1,50 €
Bollería	1/2 TOSTADA ACEITE/MANTEQUILLA/MERMELADA	0,95 €
Bollería	1/2 TOSTADA TOMATE	1,10 €
Bollería	CROISSANT MANTEQ/MERMELADA	2,50 €
Bollería	PIEZA DE REPOSTERÍA: ENSAIMADA, CROISSANT, PASTELILLO, COSTILLAS, MAGDALENAS, NAPOLITANA	1,20 €
Bollería	PIEZA REPOSTERÍA MINI	0,80 €
Bollería	SUPLEMENTO MANTEQ./MERMELADA	0,40 €
GRUPO CAFETERÍA		
Cafetería	BELMONTE	1,30 €
Cafetería	BOMBON	1,30 €
Cafetería	CAPUCHINO	1,60 €
Cafetería	CARAJILLO	1,30 €
Cafetería	CHOCOLATE	1,60 €
Cafetería	COLACAO	1,30 €
Cafetería	CON LECHE (natural/descafeinado)	1,30 €
Cafetería	CORTADO (natural/descafeinado)	1,10 €
Cafetería	MANCHADO	1,10 €
Cafetería	SOLO	1,00 €
GRUPO CERVEZAS		
Cervezas	BOTELLÍN 1/5l.	1,50 €

24/09/2018 14:49:29

Firmante: DE MIGUEL SANTEO, LUIS ENRIQUE

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.o 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) 0ba11ca0-and3-f116-555863918262





Cervezas	BOTELLÍN 1/3l.	2,00 €
GRUPO CAVAS/VINOS		
Cham/Vinos	COPA VINO BLANCO	1,70 €
Cham/Vinos	COPA FINO MANZANILLA	1,50 €
Cham/Vinos	COPA TINTO VERANO	2,10 €
Cham/Vinos	COPA VINO TINTO	1,70 €
GRUPO DESAYUNOS		
Desayunos	CAFÉ CON LECHE/INFUSIÓN + 1/2 TOSTADA + ZUMO	3,30 €
Desayunos	CAFÉ CON LECHE/INFUSIÓN + 1 TOSTADA	2,30 €
Desayunos	CAFÉ CON LECHE/INFUSIÓN + 1/2 TOSTADA	2,00 €
Desayunos	CAFÉ CON LECHE/INFUSIÓN + PIEZA REPOSTERÍA	2,30 €
GRUPO REFRESCOS		
Refrescos	AGUA 33 cl.	1,00 €
	AGUA CON GAS 20 cl.	1,20 €
Refrescos	AQUARIUS	1,70 €
Refrescos	BATIDOS	1,50 €
Refrescos	COLA, LIMON, NARANJA, TONICA, BITTER. BOTE 33 cl.	1,50 €
Refrescos	COLA, LIMON, NARANJA, TONICA, BITTER. BOTE botellín-vaso 25 cl.	1,20 €
Refrescos	GRANIZADO	1,50 €
Refrescos	NESTEA	1,50 €
Refrescos	ZUMO NARANJA NATURAL 25 cl.	2,00 €
Refrescos	ZUMOS ENVASADOS 25 cl.	1,50 €
GRUPO DE TÉS/INFUSIONES		
Té/Infusión	TE/MANZANILLA/POLEO/TILA	1,10 €
Té/Infusión	INFUSION ALCOHOL	1,50 €
Té/Infusión	INFUSION CON LECHE	1,20 €
GRUPO SANDWICHES/BOCADILLOS		
Bocadillo	CATALANA ATUN	2,00 €
Bocadillo	CATALANA JAMÓN	2,00 €
Bocadillo	CATALANA QUESO	2,00 €
Sandwich	SANDWICH DE ATUN	2,50 €
Sandwich	SANDWICH DE SALMON	2,50 €
Sandwich	SANDWICH MIXTO	2,50 €

24/09/2018 14:49:29

Firmante: DE MIGUEL SANTEO, LUIS ENRIQUE

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.o 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) 0lma1ce0-and3-ff16-555863918262

