

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS DEL CONTRATO DE CONCESION DEL SERVICIO DE CAFETERIA DEL HOSPITAL GALDAKAO-USANSOLO EXPEDIENTE NUMERO 2022/02341

Contenido

OBJETO	2
1. REGULACION	2
2. HORARIO DE SERVICIO.....	2
3. OFERTA DE PRODUCTOS.....	2
4. LIMPIEZA.....	3
5. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES	3
6. PERSONAL AL SERVICIO DE LA CAFETERIA.....	4
7. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL.....	5
8. BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONSUMO DE TABACO	5
9. LIBRO DE RECLAMACIONES	5
10. PUBLICIDAD Y APROBACION DE LA LISTA DE TARIFAS	5
11. EXIGENCIAS HIGIENICO-SANITARIAS.....	5
12. CONTROLES A ESTABLECER POR LA OSI.....	6
13. ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL	6
14. VARIOS.....	6
15. CANON DE EXPLOTACION	7
ANEXO I.....	8
ANEXO II	9
ANEXO III.....	11

OBJETO

El contrato tiene por objeto la concesión del servicio de Cafetería del Hospital Galdakao-Usansolo.

1. REGULACION

La empresa adjudicataria realizará la explotación de la cafetería a su riesgo y ventura, corriendo por su cuenta las operaciones de instalación, permisos, licencias y cuantas autorizaciones sean necesarias para su apertura y explotación.

1.1 El servicio de Cafetería será prestado en los locales que a tal efecto se encuentran habilitados en la planta 0 del Hospital Galdakao-Usansolo de la OSI Barrualde-Galdakao ESI (en adelante OSI), no pudiendo utilizar otras dependencias no afectadas por este contrato.

1.2 Sin perjuicio de que estas normas puedan ser modificadas por la Dirección de la OSI para mejorar el funcionamiento del Servicio, en principio la utilización de la cafetería se ajustará a las siguientes directrices:

- a) La cafetería se podrá utilizar por el personal de la OSI y sus acompañantes.
- b) En ningún caso se destinará al uso por parte de los pacientes ingresados, salvo autorización de la Dirección de la OSI.
- c) Las visitas accederán igualmente al servicio de cafetería.
- d) El derecho de admisión queda reservado a la OSI, pero será ejercido por el adjudicatario.

1.3 Queda prohibida la prestación del servicio fuera de los locales mencionados, salvo que exista autorización expresa de la Dirección de la OSI.

1.4 El adjudicatario no podrá instalar máquinas recreativas, de apuestas, premio y de venta de tabaco en los locales mencionados.

2. HORARIO DE SERVICIO

2.1 El horario de servicio que regirá con carácter permanente todos los días del año, será de 7.30 h. de la mañana hasta las 22 h. de la noche. El horario podrá ser modificado previa autorización de la OSI, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades de la OSI.

2.2 El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de cafetería, se establecerá, previo acuerdo con la OSI, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o puedan establecerse.

3. OFERTA DE PRODUCTOS

3.1 Todos los productos ofertados serán de primera calidad y estarán sujetos a todo lo establecido en la normativa legal vigente.

La Dirección de la OSI 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.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre de Osakidetza, ni de la OSI en sus relaciones con terceros.

Existirá un menú del día compuesto por el primer plato, el segundo plato, postre y bebida.

La alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada. Se ofertarán como mínimo cuatro primeros, cuatro segundos acompañados de guarnición y cuatro opciones de postre, siendo obligatoriamente una de las opciones fruta de temporada.

La cafetería dispondrá de alimentos libres de gluten e hipo-alergénicos, así como un porcentaje de un 10% de productos ecológicos.

3.2 Por las especiales circunstancias geográficas del hospital y al objeto de dar cobertura legal en el ámbito del contrato a determinados servicios, el adjudicatario asumirá, de acuerdo con las tarifas establecidas en su oferta, los desayunos de personal de guardia, comidas de Dirección y la preparación y distribución de lunches y demás servicios especiales que la Dirección solicite.

El contenido de los dos últimos responderá a las características de una alimentación saludable primándose los pinchos, mini bocadillos de pan integral y la fruta pelada, preparada y debidamente acondicionada sobre la bollería industrial. Se evitará el uso de menaje de material desechable y se empleará vajilla y cubertería reutilizable. De igual manera el agua suministrada en estos eventos no se servirá en botellas de plástico priorizándose el uso de agua de la red en condiciones de temperatura y contenida en recipiente reutilizable.

4. LIMPIEZA

4.1 Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc., de que se sirva para prestar servicio, como de los locales, y zonas de acceso en que se desarrolle la función, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en suelo como en cristales, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, máquinas, útiles, etc. y especialmente en los aseos públicos, asegurando en todo momento la reposición de papel higiénico, jabón y toallas de papel que serán por cuenta del adjudicatario. La OSI se reserva el derecho de inspección a través de sus servicios en relación con el cumplimiento de las normas de higiene hospitalaria. Si requerido el adjudicatario no adoptara a satisfacción de la OSI las medidas exigidas, lo efectuará directamente la OSI, incluso cerrando temporalmente los locales a tal efecto, con cargo a la fianza, y sin derecho a indemnización a favor del adjudicatario.

El papel higiénico, papel seca-manos y las toallas de papel, en su caso, deberán estar libres de cloro y cumplir con los criterios de alguna etiqueta ecológica europea o similar en cuanto a la presencia de compuestos químicos en la formulación del producto. El jabón de manos no ha de contener colorantes ni fragancias y se dispensarán en aparatos de dosificación precisos.

4.2 El adjudicatario deberá proceder a la desinfección, desinsectación y desratización de los locales en los que presta el servicio presentando los correspondientes programas y productos a emplear respecto a los cuales se dispondrá de las fichas técnicas que podrán ser solicitadas por la OSI.

4.3 La limpieza de los locales destinados a cafetería deberá realizarse en horas que no causen molestias a los usuarios.

4.4 Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa que será retirada siempre que sea necesario. El propio personal de las Cafeterías depositará éstos en el lugar o contenedores establecidos por la OSI. En todo caso se deberán observar las normas contempladas en el Plan de Gestión de Residuos de la OSI.

4.5 Todo el entorno del local y éste deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza, así como el permanente mantenimiento de las condiciones de higiene general de la cafetería.

5. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

5.1 La OSI proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifiquen en los correspondientes inventarios que se suscribirán por el adjudicatario y la OSI en el modelo que figura como Anexo II en el presente Pliego.

Tanto en el caso de nuevas aportaciones extraordinarias no recogidas en el Anexo II que realice el adjudicatario en materia de instalaciones, maquinaria, mobiliario y enseres, como en el caso de que por su uso no pudieran ser reparadas y debieran ser repuestas por otras de similares características, quedarán todas ellas en propiedad de la OSI, no teniendo derecho alguno sobre ellas el adjudicatario a la rescisión y/o finalización del contrato.

5.2 Sobre la instalación y mobiliario que aporte la OSI, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación. El adjudicatario queda obligado a efectuar bajo su responsabilidad y a su cargo las revisiones de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal del equipamiento y las instalaciones de la cafetería.

5.3 No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales de la cafetería sin permiso expreso de la Dirección de la OSI. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los Servicios Técnicos de la OSI. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio de la OSI sin derecho a indemnización. Cualquier medida correctora requerida por las diferentes administraciones públicas al objeto de cumplir los requisitos necesarios para el mantenimiento de la licencia de actividad será por cuenta del adjudicatario.

5.4 La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la OSI pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la concesión, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del adjudicatario, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la OSI sobre la base de este contrato en el plazo máximo de treinta días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la OSI.

El adjudicatario no podrá utilizar los locales y bienes entregados por la Administración para ningún otro uso distinto al desarrollo de la prestación de los servicios recogidos en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

5.5 El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y demás material auxiliar que considere necesario, que será de buena calidad, reservándose la OSI aceptar el que proponga el adjudicatario, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

6. PERSONAL AL SERVICIO DE LA CAFETERIA

6.1 Será por cuenta del adjudicatario la contratación del personal que precise para la gestión del servicio a que se compromete en este Pliego, así como el pago de los sueldos o salarios que el mismo devengue. El personal que disponga el adjudicatario para estos servicios, no tendrá derecho alguno respecto de la OSI, por entenderse que depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador, respecto al citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente y que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable la OSI de las obligaciones engendradas entre el adjudicatario y su personal aun cuando los despidos, y en general las medidas que adopte el adjudicatario, sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación de este contrato. El personal contratado por el adjudicatario, no estará sometido a ninguna relación de disciplina por parte de la OSI, distinta de aquellas facultades que a la OSI corresponden en relación con todas las personas dentro de su recinto, como visitantes, enfermos, etc.

6.2 Corresponde al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, pudiendo, en su caso, la Dirección de la OSI dirigir las quejas sobre el personal de la concesión que en su caso se produzcan a través de la gerencia de la empresa adjudicataria.

6.3 La OSI se reserva a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que le obligue, como empresa, la legislación vigente.

6.4 El adjudicatario se responsabilizará de cubrir de forma inmediata las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión del servicio.

6.5 Todo el personal cuya labor lo exija deberá disponer de Carnet Manipulador de Alimentos, que podrá ser solicitado por la OSI en cualquier momento.

6.6 El adjudicatario hará entrega mensualmente de una copia diligenciada de los ejemplares de liquidación de los seguros sociales; en caso de impago, no sólo será causa de rescisión del contrato, sino también podrá la OSI efectuar los pagos correspondientes con cargo a la fianza, sin que este pago subsane el incumplimiento a efectos de la resolución.

6.7 En caso de ser adjudicataria una empresa distinta a la actual, la nueva adjudicataria se subrogará en las obligaciones de la plantilla de personal recogida en el Anexo I en los términos establecidos en el art. 44 del Estatuto de los Trabajadores, debiendo en consecuencia satisfacer los sueldos y salarios que el mismo devengue y cualesquiera otros gastos que resulten de aplicación al Contrato, en la forma y cuantía que señalen sus normas reguladoras.

6.8 Será por cuenta del adjudicatario la contratación y el mantenimiento del personal adicional necesario sobre la plantilla descrito en el Anexo I que se precise para la correcta prestación del servicio a que se compromete en este contrato, siendo imprescindible la comunicación previa, así como la autorización de la Dirección de la OSI a la necesidad de la misma. El personal contratado adicional, en ningún caso, quedará subrogado al centro.

6.9 La empresa adjudicataria se encargará y será responsable del correcto cumplimiento de la vigente Normativa Laboral, Social y Fiscal, así como la relativa a Seguridad, Higiene y Salud Laboral durante la vigencia del presente contrato.

7. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACION DEL PERSONAL

El adjudicatario exigirá, en atención a la dignidad y seriedad de la OSI, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar prendido en el uniforme su placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro en este vestuario, que será de cuenta del adjudicatario.

8. BEBIDAS ALCOHOLICAS Y CONSUMO DE TABACO

El adjudicatario acatará las disposiciones establecidas por Osakidetza- Servicio Vasco de Salud, respecto a la prohibición de venta de bebidas alcohólicas. En lo que al tabaco se refiere, esta OSI pertenece a la Red Vasca de Organizaciones Sanitarias Libres de Humo, lo que supone la prohibición de su venta y consumo como además así establece la ley 28/2005 y la 1/2016 de 7 de abril de adicciones: está prohibido fumar y/o vapear en todo el recinto. La falta de acatamiento será considerada una infracción muy grave.

9. LIBRO DE RECLAMACIONES

Existirá a disposición de los usuarios de la cafetería un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanente. Estos libros se presentarán a la Dirección de la OSI antes de las 24 horas una vez consignada en ellos una reclamación y además mensualmente todos los primeros días hábiles de cada mes para diligenciar su remisión.

10. PUBLICIDAD Y APROBACION DE LA LISTA DE TARIFAS

10.1 El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de tarifas en la que constará el período de vigencia de los mismos (para el público en general y para el personal de la OSI) con el visto bueno de la Dirección de la OSI, que sólo podrán ser modificados por acuerdo con lo previsto en este pliego. La variación de tarifas no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que no se reciba la oportuna autorización escrita de la Dirección de la OSI.

10.2 Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas autorizadas por la OSI. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

11. EXIGENCIAS HIGIENICO-SANITARIAS

11.1 Los alimentos estarán protegidos del público por medio de vitrinas, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de éstas. La bollería y pastelería serán manipuladas siempre con pinzas. Los alimentos que consistan en salsas, natas, cremas, etc., deberán permanecer en el frigorífico. La mahonesa será de tipo industrial tanto la que se utilice en el propio establecimiento como la que se consume en los alimentos que vengan preparados por otras empresas de elaboración de productos alimenticios subcontratadas por el adjudicatario y se deberá dar cumplimiento a la normativa relativa a los productos elaborados con ovoproductos.

11.2 El adjudicatario deberá cumplir con la normativa que se expone a continuación: RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, la Normativa Local referente a Establecimientos Hosteleros en los puntos que ésta le afecte y en especial la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco y el Decreto 79/2018, de 15 de mayo, que regula el régimen de autorización sanitaria y comunicación de empresas y establecimientos alimentarios de la CAPV.

11.3 En materia de manipulación de alimentos por parte del personal del adjudicatario acatará lo dispuesto en el Reglamento 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

12. CONTROLES A ESTABLECER POR LA OSI

12.1 La explotación del servicio se realizará bajo la tutela de la Dirección de la OSI quien en cualquier momento podrá realizar la inspección de las instalaciones y supervisar el funcionamiento del servicio. No podrá modificar durante la vigencia del contrato, las condiciones de la oferta que sirvieron de base para la adjudicación, sin previa autorización escrita de la OSI.

12.2 Será responsabilidad del adjudicatario disponer de todos los permisos y licencias exigibles para el desarrollo de su actividad. Igualmente deberá obtener a su costa cuantas licencias sean necesarias para la realización, en su caso, de obras de reforma. Previo a la firma del contrato, el adjudicatario presentará dichas licencias y permisos. Si durante la duración del contrato fuesen exigidas otras licencias o autorizaciones, el contratista viene obligado a su obtención y presentación, sin que ello implique coste alguno para la OSI.

12.3 La calificación de la calidad del servicio y el criterio de imposición de sanciones es exclusiva de la OSI, a través del órgano que tenga asignado tal fin. Para ello, la OSI goza de las más amplias facultades de comprobación del servicio, y de dirección e inspección. En consecuencia, la Dirección de la OSI podrá imponer al adjudicatario la entrega de cuanta documentación estime oportuno, de todo orden en cuanto se refiera a la prestación del presente servicio. La OSI establecerá los sistemas de Control de Calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y presentación de los productos, tarifas y, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario. Se suscribirá un Acta en el momento de la inspección en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada por un representante de la Dirección de la OSI.

12.4 Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades de Salud Pública. Por la Dirección de la OSI se dará traslado al adjudicatario, al objeto de que sean subsanadas, de las deficiencias contenidas en los Informes de la Dirección de Salud.

12.5 Con independencia de los controles y comprobaciones antes señalados, la OSI por decisión de sus Órganos Competentes, podrá establecer Comisiones de Control, con el cometido de vigilar los posibles incumplimientos. La Dirección comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones o acreditará la condición de éstos debidamente.

12.6 La empresa adjudicataria deberá poner en conocimiento de la Dirección de la OSI cualquier incidencia de carácter higiénico-sanitaria que se produzca en el citado servicio con la mayor brevedad posible.

13. ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL

13.1 El adjudicatario asumirá el acondicionamiento de las superficies verticales mediante el pintado, empapelado o revestimiento que resulte lo más estético posible y de fácil limpieza.

14. VARIOS

13.1 El adjudicatario se abstendrá de hacer publicaciones, colocar carteles, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, cuando no exista una autorización expresa de la Dirección de la OSI.

13.2 Será de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios, tasas y demás tributos del Estado, Comunidad Autónoma, provincia o municipio, a que dé lugar la explotación de la cafetería objeto del contrato; en especial se le repercutirá el IVA correspondiente por el canon de explotación mensual. De igual manera el adjudicatario es responsable del pago a los proveedores, etc., sin que ninguna responsabilidad por concepto alguno pueda alcanzar a la OSI, circunstancia que se hará constar en los contratos con dichos proveedores.

13.3 El adjudicatario no podrá en ningún caso ceder, traspasar o subarrendar la explotación citada.

15. CANON DE EXPLOTACION

El licitador deberá ofertar un canon fijo que no podrá ser inferior a 2.000 euros mensuales IVA excluido y uno variable, ligado a la cifra de ventas anuales en todos sus conceptos, cuya cuantía no podrá ser inferior al 15% de las mismas, y que se aplicará sólo en el caso de que el resultado de aplicar el porcentaje ofertado al volumen de ventas mensual, sea superior a los 2.000 euros mensuales. Las máquinas registradoras del cobro estarán dotadas de un dispositivo electrónico para el seguimiento remoto de las mismas, que permita conocer el volumen de ventas, a efectos de realizar un control sobre las mismas y del canon que pueda resultar de aplicación.

El volumen de servicios de los últimos 12 meses ha sido de:

Servicio	(€) IVA Incl.	Unds.
Ventas Cafetería Público	490.599,00	12
Ventas Desayunos Personal*	33.912,40	11.012
Ventas Comidas Personal	44.836,36	8.220
Facturación OSI	2.389,83	397
Servicios Especiales	2.662,94	11

El canon fijo incluye el suministro de agua necesario para el funcionamiento de las instalaciones, y no incluye los consumos de electricidad y gas que será por cuenta del adjudicatario, previa presentación de factura por la OSI.

El consumo de electricidad y gasto en gas se muestra en cuadro adjunto

	Electricidad kw/h	Gas Euros
2021	80,52	1.155,16
2022 hasta julio	65.15	1.457,79

La OSI facturará trimestralmente al adjudicatario el importe del canon ofertado, y facturará además el importe de los consumos de electricidad y gas en función de los datos de los contadores independientes ya instalados.

El pago de estas facturas deberá ser realizado por el adjudicatario en un plazo de 30 días desde la recepción de las mismas.

El adjudicatario expondrá a la OSI, dentro de los 15 días siguientes a la presentación de la factura, cualquier objeción o discrepancia que tuviera respecto a la misma, diferenciando las de carácter formal, de las de carácter material, error en suma o en cálculo de porcentajes etc.

ANEXO I
Personal

Tipo de contrato	Jornada	FeExpContr	Categoría profesional	Antigüedad	* Bruto año
FIJO	100%		AUXIL.COLECTIVIDADES	01/10/2010	22.307,13 €
FIJO	100%		CAMARERO	07/11/2008	23.491,08 €
FIJO	100%		CAMARERO	31/05/2022	21.897,78 €
FIJO	75%		CAMARERO	21/03/2016	17.054,30 €
FIJO	100%		SUPERVISOR EXPLOTAC.	29/08/2022	24.000,06 €
FIJO	100%		AYUDANTE CAMARERO	01/04/2011	22.307,13 €
FIJO	100%		COCINERO	16/06/2014	22.146,30 €
FIJO	100%		AUXIL.COLECTIVIDADES	18/06/2012	22.307,13 €
FIJO	100%		COCINERO	17/06/2003	27.006,78 €
FIJO	100%		CAMARERO	07/10/2019	21.897,78 €
FIJO	100%		CAMARERO	22/02/2008	23.491,08 €
FIJO	75%		CAMARERO	28/07/2022	16.423,40 €
FIJO	100%		COCINERO	04/12/2006	24.486,78 €
INTERINIDAD	100%		LIMPIADOR(A)	24/09/2022	18.742,50 €

El convenio de aplicación es el de RESTAURACION COLECTIVA NACIONAL, y no existen pactos con el personal fuera de lo marcado por el convenio.

En el importe bruto año no está contemplado el coste del absentismo, ni las vacaciones ni la seguridad social.

ANEXO II

Inventario Hospital Galdakao-Usansolo

Sección de comedor

- 9 mesas 60cm x 80cm
- 6 mesas 80cm x 120cm
- 38 sillas 45cm x 80cm

Sección de cafetería y barra

- 3 muebles blancos (70cm x 90 cm x 100cm)
(62cm x 92cm x 200cm)
(70cm x 95cm x 100cm)
- 1 mesa alta redonda 60cm x 60cm
- 4 mesas bajas redondas 60cm x 60cm
- 1 mesa alta 80cm x 130cm
- 1 mesa alta 80cm x 190cm
- 3 mesas altas 80cm x 250cm
- 2 mesas 60cm x 80cm
- 15 mesas 80cm x 120cm
- 40 sillas altas 40cm x 100cm
- 11 sillas bajas (mesas redondas) 60cm x 65cm
- 64 sillas 45cm x 80cm
- 1 mural refrigerado PSI inox 13,5cm x 6,49cm x 194cm
- 2 placa vitro encastrable para 2. 7,9cm x 6,1cm x 2,1cm
- 2 lámpara mantenedora de comida caliente
- 1 mesa caliente sin techo con 3 puertas 16cm x 7cm x 6cm
- 1 placa lista fría 9cm x 5cm x 4cm
- 1 microondas ORBEGOZO

Sección Cocina

- 1 carro acero inox 60cm x 120cm
- 1 carro acero inox 35cm x 90cm
- 3 carros transporte bandejas 100cm x 150cm
- 2 carros transporte viandas 50cm x 80cm x 95cm
50 cm x 90cm x 95cm
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 206,2cm x 37cm x 170cm
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 112,7cm x 37cm x 170cm
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 137,3cm x 37cm x 170cm
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 230,8cm x 47cm x 17
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 112,7cm x 47cm x 170cm
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 145,5cm x 47cm x 170cm
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 129,1cm x 47cm x 170cm
- 1 equipo frigorífico partido para cámara de conservación
- 1 equipo frigorífico partido para cámara de congelador
- 1 armario con 4 estantes y 2 puertas correderas 120cm x 60cm x 170cm
- 1 campana mural de vahos 100cm x 120cm x 60cm
- 1 caja de ventilación 10/10 – dimensionada para la extracción de vahos de la zona de lavado 85cm x 68cm x 58cm
- 10 material necesario para la extracción de vahos, incluyendo conductos, codos, manguitos de unión, abrazaderas, tolva de caja, deflector y todo el pequeño material necesario para su funcionamiento
- 1 sumidero para encastrar 30cm x 30cm x 15cm
- 2 estanterías completa de Dural y Polip. 4 niveles 129,1cm x 37cm x 170cm
- 1 armario para limpieza puerta con llave 60cm x 60cm x 170cm
- 1 fregadero (solo encimera) 1 seno 140cm x 70cm x 38cm
- 1 bastidor para fregadero sin estante inferior 140cm x 70cm x 90cm
- 1 grifo ducha de lavado con caño alto



- 1 mesa de trabajo mural (solo encimera) 120cm x 70cm x 15cm
- 1 bastidor para mesa con estante inferior 120cm x 70cm x 90cm
- 1 sumidero para encastrar con salida horizontal 150cm x 30cm x 15cm
- 1 mesa de apoyo c/1 puerta y 1 cajón 40cm x 9cm x 90cm
- 1 mesa de apoyo c/2 puertas y 1 cajón 80cm x 90cm x 90cm
- 1 freidora a gas 20L - 40cm x 90cm x 90cm
- 1 lavamanos con pulsador de pie 40cm x 40cm x 90cm
- 1 mesa de trabajo central 120cm x 60cm x 10cm
- 1 bastidor para mesa con estante inferior 120cm x 60cm x 90cm
- 1 juego de 4 ruedas D. 125mm 2 con freno y 2 sin freno
- 1 horno mixto eléctrico 85cm x 77cm x 106cm
- 1 mesa soporte para hornos 79cm x 61cm x 70cm
- 1 sumidero para encastrar con salida horizontal 80cm x 30cm x 15cm
- 1 campana mural de vahos 100cm x 120cm x 60cm
- 1 campana central invertida para 10 filtros - 260cm x 220cm x 75cm
- 9 filtros de lamas Acero 49cm x 49cm x 5cm
- 1 suministro y montaje de sistema contraincendios
- 1 caja de ventilación mantenimiento simple 98,4cm x 102cm x 104,6cm
- 30 material para la extracción de humos de campana central, incluyendo conductos, codos, manguitos de unión, abrazaderas, tolva de caja, deflector circular y pequeño material necesario para su buen funcionamiento
- 1 lavamanos con pulsador de pie 40cm x 40cm x 90cm
- 1 mesa de trabajo mural 160cm x 70cm x 15cm
- 1 bastidor para mesa con estante inferior 160cm x 70cm x 90cm
- 1 fregadero (solo encimera) 1 seno - 80cm x 70cm x 92cm
- 1 bastidor para fregadero sin estante inferior 80cm x 70cm x 90cm
- 1 grifo ducha de lavado con caño alto
- 1 mesa fría GN 1/1 3 puertas - 199cm x 70cm x 90cm
- 1 mesa de trabajo mural 80cm x 70cm x 15cm
- 1 bastidor para mesa con estante inferior 80cm x 70cm x 90cm
- 1 sumidero para encastrar 30cm x 30cm x 15cm
- 1 equipo frigorífico partido para cuarto frio
- 1 placa lista fría 105,8cm x 51cm x 40cm
- 1 fregadero + 1 seno 100cm x 55cm x 20cm
- 1 bastidor para fregadero con encaje lavavajillas izqda. 100cm x 55cm x 90cm
- 1 grifo caño bajo
- 1 lavavasos cesta cuadrada 45,6cm x 49,5cm x 69,5cm
- 1 botellero 3 puertas correderas 150cm x 55cm x 90cm
- 3 mueble tras barra con 3 cajones y 2 estantes 150cm x 60cm x 105cm
- 1 mueble angular externo tras barra 60cm x 60cm x 105cm
- 1 mueble tras barra con 2 cajones y 2 estantes 100cm x 60cm x 105cm

ANEXO III
Tarifas cafetería IVA incluido

Bebidas		Bocadillos fríos	
Mosto	1,15	Jamón serrano	3,05
Refrescos botellín	1,80	Salchichón	2,60
Bitter sin alcohol	1,75	Chorizo	2,60
Zumos envasados	1,65	Bonito y lomo embuchado	3,30
Zumos naranja natural	1,95	Jamón york	2,70
Refresco lata	1,80	Queso manchego	2,80
Caña cerveza sin alcohol	1,80	Mini bocadillos	
Agua plástico pequeña 1/2 l.	1,20	Jamón serrano	1,50
Agua plástico grande litro y medio	1,40	Bonito	1,55
Desayunos		Queso y jamón	1,50
Café c/ leche	1,40	Tortillas variadas	1,50
Café para llevar	1,45	Triángulo de la casa	2,30
Solo	1,10	Triangulo txaka o similares	2,00
Cortado	1,25	Vegetal	1,85
Infusiones	1,25	Foccacia	2,35
Café con leche en vaso	1,45	Bocadillos calientes	
Café + bollo, pintxo o tostada PÚBLICO	2,50	Pepito de ternera	4,20
Café + bollo, pintxo o tostada+zumo PÚBLICO	3,50	Ternera con queso	4,25
Café + bollo, pintxo o tostada PERSONAL	1,35	Bacon queso	4,05
Café + bollo, pintxo o tostada+zumo PERSONAL	2,80	Bacon	3,95
Vaso cacao	1,60	Lomo	4,00
Desayunos especiales		Lomo queso	4,15
Café + repostería especial	3,20	Tortilla variadas	3,60
Vaso café o cacao + repostería especial	3,50	Tortilla patatas	3,40
Café + repostería especial + zumo	3,75	Vegetal	4,60
Pastelería	1,60	Sandwiches	
Bollería	1,50	Mixto	2,85
Pincho de tortilla de patatas		Cubano	3,75
Natural	1,45	Vegetal	4,60
Variada	1,80	Platos combinados	
Menús		Lomo, huevo, pimientos y patatas	6,40
Menú del día PÚBLICO	7,5	Filete ternera, huevo, pimiento verdes y patatas.	6,60
Medio menú PÚBLICO	5,40	Chorizo, bacón, huevo y patatas	5,80
Menú del día PERSONAL	6	Pescado, ensalada, mahonesa y patatas	5,95
Medio menú PERSONAL	4	Postre variado excepto yogur y helado	1,80
		Yogur ecológico	2,10

Las tarifas unitarias y tarifas de lunch que figuran en el cuadro económico a rellenar por las licitadoras para formular su oferta son IVA incluido.