



# Ayuntamiento de Salamanca

Secretaría General  
Servicio de Bienes y Contratación

Ref. CP/EL-2012/402

**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y  
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN,  
MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS, DE LA  
EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DEL CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES  
TIERRA CHARRA.**

---

**Artículo 1º.- OBJETO DEL CONTRATO.**- Tiene por objeto la contratación de la explotación de la cafetería del Centro Municipal de Mayores Tierra Charra, sito en Avda. de los Cedros nº 43-45, que prestará sus servicios a los usuarios del Centro.

La codificación del presente contrato, conforme al Reglamento (CE) Nº 213/2008 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se aprueba el Vocablo Común de Contratos Públicos (CPV), y las Directivas 2004/17/CE y 2004/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los procedimientos de los contratos públicos, es la siguiente: 55330000-2.

Tienen carácter contractual además del presente pliego, el pliego de prescripciones técnicas y los documentos que integran la proposición de los adjudicatarios, en cuanto no se opongan a los pliegos de cláusulas administrativas y de prescripciones técnicas.

**Artículo 2º.- DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO DESTINADO A LA EXPLOTACIÓN.**- El espacio destinado a la explotación de cafetería comprende aproximadamente 96 m<sup>2</sup>, en los que se integran los espacios compartidos con otras dependencias y los exclusivos, destinados a cocina, cafetería,

comedor, office, cámara y almacén, con el equipamiento descrito en el Anexo I del presente pliego.

Además, se cuenta con el siguiente mobiliario:

- 16 mesas de 90 x 90 cms.
- 64 sillas.
- 1 armario de 180 x 42 x 90 cms., dotado de 3 puertas, cajón, cubertero y baldas.

**Artículo 3°.- TIPO DE LICITACION.**- Los interesados ofertarán el canon anual que estimen oportuno, que en todo caso deberá ser igual o superior al canon mínimo establecido en 150 €, IVA excluido, pudiéndose mejorar al alza, desglosado de la siguiente forma:

- Canon mínimo anual .....150,0 €
- IVA 21%.....31,5 €
- Total..... 181,5 €

Cualquier incremento impositivo del IVA debe ser asumido por el adjudicatario de este contrato.

El adjudicatario efectuará el pago del canon en el primer trimestre del año, excepto el primer año que deberá prorratearse el canon anual y se abonará en el momento del pago de la fianza definitiva.

El importe del canon a satisfacer se revisará anualmente de oficio de acuerdo a las variaciones del IPC publicado por el INE.

**Artículo 4°.- DURACIÓN DEL CONTRATO.**- El contrato tendrá una duración de DOS AÑOS, contado desde la formalización del mismo, prorrogable por otros dos años más.

**Artículo 5°.- PROCEDIMIENTO Y TRAMITACIÓN.**- El procedimiento de adjudicación será por urgencia, por el procedimiento abierto, según lo señalado en el artículo 157 del TRLCSP y tomando como base los criterios

de adjudicación que se detallan en la cláusula 13, de conformidad con el artículo 150.3 e) del mismo texto legal.

**Artículo 6º.- ORGANO DE CONTRATACIÓN.**- El órgano de contratación que actúa en nombre del Excmo. Ayuntamiento de Salamanca, es el Quinto Tte. de Alcalde, en base a la delegación efectuada por el Ilmo. Sr. Alcalde, según Decreto de 16 de junio de 2011, aclarado por otro de 27-6-2011, publicado en el B.O.P. nº 127, de fecha 30 del mismo mes, o, en su ausencia, aquel en quien delegue.

**Artículo 7º.- EXAMEN DEL EXPEDIENTE.**- El expediente contractual que regula este Pliego, podrá ser examinado en las oficinas municipales del Servicio de Contratación y Bienes, en horario de atención al público (de 9 a 14 horas) durante el plazo establecido para la presentación de proposiciones, así como en el Perfil de Contratante al que se tendrá acceso a través de: [www.perfildelcontratante@aytosalamanca.es](mailto:www.perfildelcontratante@aytosalamanca.es).

**Artículo 8º.- APTITUD PARA CONTRATAR.**- Están capacitadas para contratar las personas naturales ó jurídicas, españolas ó extranjeras que tengan plena capacidad de obrar y acrediten la correspondiente solvencia económica, financiera y técnica o profesional, y no estén afectos por ninguna de las circunstancias que enumera el artículo 60 del TRLCSP.

Referidos licitadores deberán disponer de una organización dotada de elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato. Y si es persona jurídica deberá tener como finalidad realizar actividades que tengan relación directa con el objeto del contrato.

La Administración podrá contratar con uniones de empresas, conforme a lo dispuesto en el artículo 59 del TRLCSP.

Las Empresas no Españolas de Estados miembros de la Unión Europea deberán acreditar su capacidad de obrar mediante Certificación de inscripción de uno de los registros profesionales o comerciales que se indican en el Anexo I del RGLCSP.

Las restantes empresas extranjeras deberán acreditar su capacidad de obrar mediante informe expedido por la Misión Diplomática Permanente u Oficina Consular de España del lugar del domicilio de la empresa, en la que se haga constar, previa acreditación por la empresa, que figuran inscritas en el Registro Local Profesional, comercial o análogo o, en su defecto, que actúan con habitualidad en el tráfico local en el ámbito de las actividades a las que se extiende el objeto del contrato, así como el informe de reciprocidad a que se refiere el artículo 55 de la TRLCSP o, en su caso, que dicho Estado es signatario del Acuerdo de Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio.

**Artículo 9º.- PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES.**- Las proposiciones para tomar parte en la presente contratación serán secretas y se presentarán en castellano, sin enmiendas ni tachaduras, en el Servicio de Contratación del Excmo. Ayuntamiento (Plaza Mayor, 1, 3ª planta), hasta las trece horas del octavo día natural siguiente a la publicación del anuncio de licitación en el Boletín Oficial de la Provincia, en horario de 9 a 13 horas, salvo si el plazo finaliza en sábado que se presentará en el Registro General de Entrada del Excmo. Ayuntamiento, publicándose en el mismo plazo en el Perfil de Contratante de este Ayuntamiento, de conformidad con el artículo 142.4 de la TRLCSP.

Dentro del mismo plazo, la proposición podrá ser enviada por correo, en cuyo caso el licitador deberá justificar la fecha y hora de imposición del envío en la Oficina de Correos y anunciar el mismo día al órgano de contratación la remisión de la oferta mediante telex, fax o telegrama. Sin la concurrencia de ambos requisitos no será admitida la proposición si la misma es recibida con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en la convocatoria. Transcurridos diez días naturales siguientes desde la recepción de la comunicación sin haberse recibido la proposición, ésta no será admitida y podrá procederse por la Mesa de Contratación a la apertura de las plicas efectivamente presentadas en plazo.

**Artículo 10º.- CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES.**- La presentación de proposiciones presume la aceptación incondicional del contenido de la totalidad de las cláusulas del presente Pliego de condiciones, sin salvedad

alguna, y la declaración responsable de que el licitador reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con el Ayuntamiento.

Los licitadores presentarán la documentación y ofertas en tres sobres cerrados y que pueden estar lacrados y precintados, en cada uno de los cuales se hará constar su respectivo contenido y nombre del licitador.

**\* Sobre nº 1 (cerrado)**

Título: Documentación general y  
Denominación del contrato

Contenido: Se presentarán documentos originales o fotocopias autenticadas.

**a)** El documento o documentos que acrediten la personalidad del empresario y la representación del firmante de la proposición, en su caso, consistente en el D.N.I. del licitador, cuando se trate de personas físicas o empresarios individuales, o escritura de constitución de la Sociedad Mercantil, debidamente inscrita en el Registro Mercantil, cuando el empresario fuera persona jurídica, y poder bastantado por el Secretario General, Oficial Mayor o Letrado designado al efecto, cuando se actúe por representación.

**b)** Declaración responsable de no estar incurso en prohibición de contratar y de estar al corriente en las obligaciones tributarias y de seguridad social, conforme a lo dispuesto en el TRLCSP, artículo 60.

**c)** Solvencia económica y financiera mediante declaraciones apropiadas de entidades financieras acreditativa de la capacidad financiera para el cumplimiento del contrato.

**d)** Solvencia técnica o profesional: La solvencia técnica deberá acreditarse por los medios previstos en el artículo 67 de la LCSP, el cual se concreta para el presente contrato en:

- Contar con un camarero y cocinero adscritos al contrato o, en su caso, compromiso de adscribirlos, antes del comienzo de la explotación.

**\* Sobre n° 2 (cerrado)**

Título: Criterios no evaluables  
mediante fórmulas automáticas

Los licitadores incluirán en este sobre la documentación correspondiente al Proyecto de organización del Servicio, en el que consten, al objeto de ser evaluados los criterios del artículo 13):

- Funcionamiento del servicio
- Protocolos de evaluación de la calidad y satisfacción del cliente, tales como encuestas de calidad, buzón de sugerencias...etc.
- Programa de animación y de dinamización de la cafetería y el comedor.

**\* Sobre n° 3 (cerrado)**

Título: Proposición económica  
Denominación del contrato

**Contenido: Proposición económica** conforme al modelo que se adjuntan al presente Pliego. En la proposición económica deberá indicarse como partida independiente, el importe del Impuesto sobre Valor Añadido que debe ser repercutido.

Las proposiciones por debajo del precio de licitación formulado por la Administración, serán rechazadas.

**Mayor oferta de menús:** Se especificarán menús diarios, dietéticos y especiales y opciones de elección de primeros y segundos platos.

**Contratación de más empleados** a jornada completa: Se especificará categoría profesional.

La proposición se presentará escrita a máquina o en letra clara y no se aceptarán aquellas que contengan omisiones, errores o enmiendas que impidan conocer claramente lo que la Administración estime fundamental para considerar la oferta.

**Artículo 11°.- APERTURA DE LAS PROPOSICIONES.-** Finalizado el plazo de admisión de proposiciones, el primer día hábil, la Mesa de

Contratación, calificará los documentos presentados en el sobre nº 1 y si observare defectos formales, podrá conceder, si lo estima conveniente, un plazo no superior a tres días para que el licitador subsane el error.

Si la documentación contuviese defectos substanciales o deficiencias materiales no subsanables, se rechazará la proposición.

El acto de apertura del sobre nº 2 será público, y se celebrará por la Mesa de Contratación el quinto día hábil siguiente a aquel en que finalice el plazo de presentación de proposiciones, a la hora que previamente se haya anunciado en Perfil de Contratante de este Ayuntamiento ([www.perfildecontratante.aytosalamanca.es](http://www.perfildecontratante.aytosalamanca.es)), y una vez completada la documentación del sobre nº 1 si tuviera defectos subsanables, y se remitirá al Área de Bienestar Social para su valoración quien emitirá el informe.

Una vez realizadas las actuaciones anteriores, se procederá al acto de apertura del sobre nº 3 que será público, y se celebrará por la Mesa de Contratación en el lugar, día y hora que previamente se haya anunciado en Perfil de Contratante de este Ayuntamiento ([www.perfildecontratante.aytosalamanca.es](http://www.perfildecontratante.aytosalamanca.es)), dándose a conocer el resultado de la valoración del sobre nº 2.

#### **Artículo 12: CALIFICACIÓN DE PROPOSICIONES.-**

1. Vistas las proposiciones admitidas, la Mesa de Contratación procederá a su valoración en el aspecto técnico y económico, con arreglo a los criterios señalados en el artículo 13 de este Pliego.

Cuando considere que alguna de las proposiciones podría ser calificada como anormal o desproporcionada, de conformidad con las reglas señaladas en el artículo 85 del RGLCSP, tramitará el procedimiento previsto al efecto en el artículo 136.3 y 4 de la LCSP.

La mesa podrá solicitar los informes que considere precisos, antes de formular la propuesta de adjudicación al órgano de contratación. La propuesta de adjudicación será a favor del licitador que hubiese presentado la proposición que contuviese la oferta económica más

ventajosa, en su defecto podrá proponer que se declare desierta la licitación, o el desistimiento del contrato.

2. El órgano de contratación, vista la propuesta de la Mesa, clasificará, por orden decreciente, las proposiciones presentadas y que no hayan sido declaradas desproporcionadas o anormales. Para realizar dicha clasificación, atenderá a los criterios de adjudicación señalados en este Pliego.

3. La adjudicación deberá efectuarse en todo caso, siempre que alguna de las ofertas presentadas reúna los requisitos exigidos en este pliego, no pudiendo en tal caso declararse desierta.

**Artículo 13°.-** CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN. El contrato se adjudicará a propuesta de la Mesa de Contratación, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Criterio que depende de un juicio de valor: **Proyecto de Organización del Servicio**, (hasta 3 puntos) en el que constarán y se valorarán:

- Presentación de un programa de animación y de dinamización de la Cafetería y el comedor (hasta 2 puntos)
- Protocolos de evaluación de la calidad y satisfacción del cliente, tales como encuestas de calidad, buzón de sugerencias, etc... (hasta 1 punto)

Criterios determinables de forma automática:

- **La Oferta económica** se puntuará con 2 puntos. Las demás ofertas se puntuarán mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

$$BPL_z = \frac{TOZ - TP}{TO_M - TP} \times 2$$

Siendo:

BPL<sub>z</sub>: Puntos de alza en el precio de licitación de la oferta z

TP: Tipo de licitación previsto en el pliego de condiciones

TO<sub>z</sub>: Oferta económica del licitador de la oferta z

TO<sub>M</sub>: Oferta económica más alta.

**TOTAL ..... 2 PUNTOS**

- Por mayor oferta de menú (hasta 4 puntos):

En los diarios: Por ofertar tres opciones de primeros y tres opciones de segundos platos: 2 puntos

En los dietéticos (diabéticos, celiacos, etc.): Por ofertar dos opciones de primeros y dos de segundos platos: 1,75 puntos.

Por ofertar menú especiales para determinadas festividades, fechas o solicitudes concretas: 0,25 puntos.

#### **Artículo 14°.- GARANTÍA DEFINITIVA.-**

1. El licitador propuesto estará obligado a constituir, en el plazo que se señala en la cláusula siguiente una garantía definitiva del 5% del precio ofertado, IVA excluido.

El incumplimiento de este requisito por causas imputables al propuesto como adjudicatario faculta al órgano de contratación para declarar decaída la propuesta de adjudicación a su favor, siendo de aplicación lo dispuesto en el artículo 151.2 del TRLCSP.

2. La garantía podrá constituirse en cualquiera de las formas establecidas en el artículo 96 del TRLCSP, con los requisitos establecidos en el artículo 55 y siguientes del R.G.L.C.A.P. o mediante garantía global con los requisitos establecidos en el artículo 98 del TRLCSP. En el caso de realizarse en metálico, aportando justificante del ingreso en la entidad Caja Duero, cuenta nº 2104-0000-17-1100004993.

3. La garantía responderá de los conceptos mencionados en el artículo 100 del TRLCSP.

**Artículo 15°.- DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA ADJUDICACIÓN DEFINITIVA.-**

En el plazo de cinco días hábiles contados desde el siguiente a aquel en que se publique la adjudicación en el Perfil de Contratante del órgano de contratación, el adjudicatario deberá aportar los documentos acreditativos de estar al corriente con sus obligaciones tributarias, con la Seguridad Social y con el Ayuntamiento de Salamanca, de haber constituido la garantía definitiva, conforme a lo estipulado en la cláusula 15 de este pliego.

Para acreditar el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social deberá presentar originales y copias auténticas de los siguientes documentos.

- Certificaciones expedidas por los órganos competentes en cada caso, con la forma y con los efectos previstos en los artículos 13, 14, 15 y 16 del RCAP, acreditativas de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, y con el Ayuntamiento de Salamanca.
- Alta en el Impuesto de Actividades Económicas, si estuviera obligado a ello.
- Documentación acreditativa de la constitución de la garantía definitiva del 5% del precio ofertado, IVA excluido.

**Artículo 16°.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.-** La formalización del contrato se efectuará dentro de los OCHO DÍAS HABLES siguientes a contar desde la fecha de notificación de la adjudicación (artículo 156 TRLCSP), previo abono de los anuncios de licitación por su inserción en los distintos boletines y prensa, por un importe aproximado de 500 euros, y presentación de la póliza del seguro de responsabilidad civil previsto en el art. 18.u) del presente pliego.

Cuando por causas imputables al contratista no pudiese formalizarse el contrato dentro del plazo señalado, podrá resolverse el contrato y exigir al adjudicatario, en su caso, indemnización por los daños y perjuicios que se hayan ocasionado, pudiéndose adjudicar al licitador o licitadores siguientes a aquel, por orden de sus ofertas, contando con la conformidad del nuevo adjudicatario.

**Artículo 17°.- REVISIÓN DE PRECIOS.**- Una vez transcurrido el primer año desde la adjudicación del contrato, se revisarán los precios anualmente de oficio conforme a la variación del IPC interanual, publicado por el INE.

**Artículo 18°.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.**- El adjudicatario se compromete a:

- a) Prestar el servicio todos los días a la semana, en un horario mínimo de 10'00 a 21 horas. No obstante, el Ayuntamiento de Salamanca deberá aprobar con antelación suficiente los horarios establecidos de apertura y cierre, así como los periodos vacacionales. El adjudicatario accederá al Centro en el horario establecido.
- b) Efectuar la limpieza y mantenimiento de los espacios exclusivos de la cafetería, así como de aquellos compartidos, sin perjuicio de los servicios de limpieza efectuados por el Ayuntamiento de Salamanca, para garantizar que se encuentren en un adecuado estado de higiene y conservación.
- c) Comunicar las averías que se produzcan. Controlará que las luces estén apagadas cuando esté cerrado y velará por la seguridad del centro.
- d) Cumplir la Ordenanza Municipal sobre Prevención de Alcoholismo y Tabaquismo. Tiene prohibida la instalación de cualquier tipo de máquina tragaperras o de juego.
- e) Serán por cuenta del contratista la conservación y reposición de los bienes puestos a su disposición por el Ayuntamiento de Salamanca para la prestación del servicio. El adjudicatario se hace responsable del equipamiento y enseres que figuren en el inventario destinado a la explotación de la cafetería y que aparecen recogidos en el Anexo I, comprometiéndose a que, una vez finalizado el contrato se encuentre en perfectas condiciones.
- f) Correrá por cuenta del adjudicatario las reparaciones de los aparatos y equipamiento depositados para la explotación de la cafetería.
- g) La persona o personas que hayan de prestar el servicio deberán guardar en todo momento buena compostura y limpieza.
- h) El personal necesario para la prestación del servicio y aquel otro que utilice transitoriamente para determinados casos, será

contratado por cuenta del adjudicatario, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por pago de haberes, cuotas a la seguridad social y demás obligaciones fiscales.

- i) El personal no tendrá derecho ni vinculación laboral alguna con el Ayuntamiento de Salamanca, dependiendo exclusivamente del adjudicatario.
- j) El adjudicatario viene obligado a aportar la documentación acreditativa del cumplimiento de estas obligaciones.
- k) Todos los trabajadores del servicio deberán estar en posesión de los requisitos exigidos por las autoridades sanitarias y seguridad alimentaria, que deberán acreditar con anterioridad al inicio de la explotación.
- l) Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio.
- m) En el supuesto de ausencia por enfermedad u otra causa similar de la persona o personas que habitualmente presten el servicio, es obligación del adjudicatario la cobertura del mismo.
- n) Abandonará y dejará libres y vacuos a disposición de la Administración, dentro del plazo que se establezca, los bienes objeto de utilización y reconocerá la potestad de aquella para acordar y ejecutar por sí el lanzamiento.
- o) No podrá subarrendar, ceder o traspasar la explotación sin autorización expresa del Ayuntamiento de Salamanca.
- p) El adjudicatario velará para que el comportamiento del público dentro de la cafetería sea el correcto.
- q) En el uso de las instalaciones municipales, el adjudicatario observará un comportamiento correcto y el respeto al normal funcionamiento del Centro.
- r) El adjudicatario quedará obligado a la exacta prestación del servicio en los términos establecidos en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas y en el de Prescripciones Técnicas.
- s) Los productos a emplear en el Servicio de cafetería serán de buena calidad y correrán a cargo del adjudicatario. Deberá ofrecer, en todo caso menús bajos en sal y bajos en grasas. La composición de los menús se remitirá con un mes de antelación al responsable del
- t) Toda responsabilidad civil dimanante del normal funcionamiento de este servicio será por cuenta del adjudicatario.

- u) Deberá suscribir un Seguro de Responsabilidad Civil que garantice la cobertura de los daños derivados de la prestación del servicio, por un importe mínimo de cobertura anual de 300.000 euros.
- v) Deberá cumplir la normativa vigente aplicable al sector y hacerse cargo del control de puntos críticos de riesgo.
- w) Deberá solicitar los permisos y autorizaciones exigidos por la normativa vigente para prestar el servicio.
- x) Abonar el canon correspondiente.

**Artículo 19°.-** OBLIGACIONES DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO.- Las obligaciones del Ayuntamiento serán sufragar los gastos de suministro de electricidad, combustible y agua, necesarios para el uso de la instalación.

**Artículo 20°.-** DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.-

- a) Utilizar las dependencias de cafetería para la explotación de los servicios previstos en el presente contrato, en el horario indicado.
- b) Explotar las instalaciones durante el periodo de duración del contrato
- c) Percibir los precios que deban satisfacer los usuarios, que cobrará conforme a lo dispuesto en la cláusula siguiente.

**Artículo 21°.-** DERECHOS QUE SE RESERVA EL EXCMO. AYUNTAMIENTO.-

- a) Fijar los precios de las consumiciones y menús, conforme Anexo II. La revisión periódica de dichos precios tendrá que ser autorizada por el Excmo. Ayuntamiento de Salamanca y no podrá ser superior al IPC. La lista de precios estará expuesta permanentemente en lugar y forma visible para los mayores que acuda al centro.
- b) Establecer directrices de promoción, gestión y uso de la instalación.
- c) Establecer pautas para la elaboración de menús saludables.
- d) Llevar a cabo las obras y reformas que considere necesarios.
- e) Facultades de seguimiento y control de la gestión del servicio, con la frecuencia y en la forma que se estime oportuno para asegurar el

buen funcionamiento del mismo, estando obligado el adjudicatario a facilitar cuantos datos le sean solicitados.

**Artículo 22°.- INFRACCIONES.**- Las infracciones que cometa el concesionario se clasificarán y serán calificadas como leves, graves y muy graves.

1°.- Tendrán la consideración de FALTAS LEVES:

- a) La mera interrupción de la actividad.
- b) Las simples irregularidades en el cumplimiento de lo que prescribe este Pliego de Condiciones, siempre que no causen un perjuicio directo de carácter económico.
- c) La venta practicada transgrediendo las horas establecidas para el ejercicio de la actividad.

2°.- Tendrán la consideración de FALTAS GRAVES las siguientes:

- a) El retraso en la prestación de la actividad de modo reiterado y sistemático.
- b) La interrupción de la actividad por cualquier causa, sin la debida justificación, por plazo inferior a ocho días, siempre que se produzca más de dos veces al año.
- c) La inobservancia de las prescripciones sanitarias o incumplimiento de órdenes dadas sobre evitación de situaciones insalubres, peligros, etc., que dicte la Alcaldía, si el concesionario persistiera en aquellas, una vez apercibido formalmente.
- d) La reiteración por dos o más veces en la comisión de faltas leves, cometidas en un periodo de seis meses.
- e) La negativa o resistencia a facilitar la información requerida por la autoridad competente o sus agentes para el cumplimiento de los fines de inspección.
- f) La actuación del concesionario que dé lugar a la depreciación del dominio público o de las instalaciones.
- g) Todas aquellas que, implicando un incumplimiento de las obligaciones del concesionario, no merezca la calificación de muy graves, y que por su naturaleza no deban ser tenidas como leves.

3°.- Tendrán la consideración de FALTAS MUY GRAVES las siguientes:

- a) No dar comienzo a la prestación de la citada actividad en el plazo previsto.
- b) La paralización o no prestación de la actividad contratada y la interrupción de la misma por cualquier causa que fuera, siempre que aquella se produzca por un plazo superior a ocho días y cuando fuera igual o inferior a dicho plazo cuando se produzca varias veces al año, salvo los casos de fuerza mayor.
- c) El no abonar el canon a este Excmo. Ayuntamiento.
- d) El no mantener en buen estado de conservación las instalaciones.
- e) El incumplimiento de las normas laborales.
- f) El incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- g) El fraude en la forma de prestación, de la actividad contratada no utilizando los medios adecuados o elementos esenciales exigidos.
- h) La cesión, subarriendo o traspaso en todo o en parte de la actividad objeto del contrato, bajo cualquier modalidad o título, sin previa autorización expresa de la Corporación.
- i) La reiteración por dos o más veces en la comisión de faltas graves en un periodo de un año.

4°.- Las infracciones contempladas de forma expresa en la Ordenanza Municipal para la prevención del Alcoholismo y Tabaquismo, la Ordenanza reguladora de la venta realizada fuera de establecimiento comercial permanente y realización de actividades en la vía pública, la Ordenanza Municipal reguladora de la utilización privativa o aprovechamientos especiales constituidos por la ocupación de terrenos de uso público con mesas y sillas con finalidad lucrativa, la Ordenanza Municipal reguladora de Establecimientos y Actividades y/o la Ordenanza Municipal para la Protección del Medio Ambiente contra la emisión de Ruidos y Vibraciones se tramitarán de conformidad con sus propias determinaciones y el procedimiento establecido al efecto, siempre que no hubieran sido contempladas expresamente en el presente pliego.

**Artículo 23°.- PENALIDADES:**

1.- Las infracciones consumadas a que se refiere el presente Pliego se penalizarán con las siguientes multas:

- a) Las infracciones leves se sancionarán, en todo caso, con apercibimiento, pudiéndose poner multas de hasta 30 €.
- b) Las infracciones graves se sancionarán con multa de hasta 90 €.
- c) Las infracciones muy graves se sancionarán con multa de hasta 200 €, pudiendo dar lugar a la resolución del contrato.

2.- Igualmente, las infracciones en que incurra el concesionario por incumplimiento de los plazos contractuales será penalizado con arreglo a lo establecido en los artículos 212 y 213 del TRLCSP y los artículos 98 a 100 del RGLCAP, pudiéndose llegar incluso a la resolución o rescisión del contrato cuando así lo estime el órgano de contratación, implicando en este supuesto la pérdida de la fianza definitiva.

3.- La aplicación y pago de las penalidades por incumplimiento del contrato no excluye la indemnización a que el Excmo. Ayuntamiento de Salamanca pudiera tener derecho por daños y perjuicios motivados por los retrasos imputables al adjudicatario.

**Artículo 24°.- PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE PENALIDADES.-**

- 1) La imposición de penalidades corresponderá al órgano de contratación, previa audiencia del contratista.
- 2) Cuando la sanción propuesta consista en la resolución del contrato, se estará a lo dispuesto en el artículo 225.4 de la TRLCSP.

**Artículo 25°.- RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO.-** El concesionario será el único responsable del funcionamiento y conservación de las instalaciones así como de los daños causados a los usuarios por la actividad objeto de la concesión.

**Artículo 26°.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.**- El contrato podrá extinguir por las siguientes causas, además de las enumeradas en el artículo 156, 213 y 223 del TRLCSP:

1. Cuando el adjudicatario deje de abonar el canon o los derechos y tasas que establezcan las ordenanzas municipales.
2. Cuando se dediquen las instalaciones a usos distintos de los comprendidos en la concesión.
3. Cuando éste no mantenga las instalaciones con el decoro, limpieza, aseo y ornato convenientes o no provea debidamente la conservación por su cuenta y a su cargo.
4. Por arrendamiento, traspaso o cesión efectuadas sin los requisitos estipulados en la legislación.
5. Cuando el adjudicatario mantenga cerrado el local al público por un plazo superior a dos meses.
6. Cuando el adjudicatario renuncie expresamente al contrato, previo aviso de tres meses.
7. Por término de la concesión.
8. Todos los demás previstos en la legislación vigente para extinción de las concesiones municipales.

En todos los casos de resolución por causas atribuibles al concesionario, el Ayuntamiento podrá exigirle indemnización de daños y perjuicios.

**Artículo 27°.- NATURALEZA DEL CONTRATO Y RÉGIMEN JURÍDICO.**- El contrato se califica como un contrato administrativo especial y conforme al art. 19.2 del TRLCSP se registrará en primer término por sus normas específicas y en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos y extinción por el TRLCSP y, supletoriamente, por las restantes normas de derecho administrativo, la Ley 7/1985, de 2 de Abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local; el Real Decreto Legislativo 781/1986 de 18 de Abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local; el Real Decreto 1372/1986, de 13 de Junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales; el Decreto de 17 de Junio de 1.955 por el que se aprueba el Reglamento de Servicios de las Corporaciones Locales; Real Decreto Legislativo 3/2011 por el que se aprueba el Texto Refundido de la

Ley de Contratos del Sector Público; el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (en adelante RGLCAP), así como la Ley 33/2003 de 3 de Noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas, y demás normas que resulten de aplicación, y en su defecto, las normas del derecho privado.

El orden jurisdiccional contencioso-administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes durante la vigencia del contrato, correspondiendo al órgano de contratación las prerrogativas para interpretarlo, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlo por razones de interés público, acordar su resolución y determinar sus efectos.

Salamanca, a 14 de Febrero de 2013

LA ADJUNTO JEFE DE SERVICIO  
DE CONTRATACIÓN Y BIENES

Fdo. Carolina Pérez Rojo

Sala de Comisiones a 14 de Febrero de 2013

EL PRESIDENTE

LA SECRETARIA DE LA COMISIÓN

## A N E X O

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D. \_\_\_\_\_, mayor de edad, con domicilio en \_\_\_\_\_, provisto de Documento Nacional de Identidad n° \_\_\_\_\_ actuando en nombre propio ó en representación de \_\_\_\_\_, C.I.F. n° \_\_\_\_\_, con domicilio social en \_\_\_\_\_,

**EXPONE:**

Primero.- Que, enterado del anuncio publicado por el Excmo. Ayuntamiento de Salamanca en el Boletín Oficial de la Provincia de fecha \_\_\_\_\_, para la **EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DEL CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES TIERRA CHARRA.**

Segundo.- Que, se compromete a llevar a cabo dicho contrato de acuerdo con las Condiciones Técnicas y Pliego de Cláusulas Administrativas aprobados al efecto, por un Cánon anual de \_\_\_\_\_ (en número y letra). Se desglosará el importe de la base imponible y del IVA:

- Canon mínimo anual \_\_\_\_\_
- I.V.A. al \_\_\_\_ %
- TOTAL \_\_\_\_\_ (en número y letra)

(Lugar, fecha y firma del licitador)



- Quemadores de doble corona de llama estabilizada, con encendido pinzoeléctrico del quemador piloto.
- Válvula termostática y de seguridad de termopar para controlar la temperatura.
- Grifo de seguridad termopar con regulación progresiva de la potencia.
- Misma temperatura sobre toda la lámina.
- Mandos ergonómicos y encajados.
- Canalización y cajón para recogida de líquidos.
- Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm
- Consumo Gas en Kw.: 13
- Consumo Gas en Kcal.: 11180.

**1,00 Ud. FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMESA 6 lts. MARCA FRANKE, MODELO ECO6 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Termostato de trabajo hasta 200°C.
- Termostato de seguridad.
- Caja de mandos de aluminio inyectado a alta presión de color negro.
- Micro interruptor de seguridad que desconecta las resistencias si se levanta la caja de mandos, sin haber desenchufado la freidora de la corriente eléctrica.
- Capacidad 4-5 lts.
- Dimensiones: 254 x 376 x 296 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 3,2
- Voltaje: 220 I

**1,00 Ud. CAMPANA MURAL CON PLENUM MARCA MORGUI, MODELO CCP2511RG O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Campana soldada y de una sola pieza, con ausencia total de cantos cortantes.
- Provista de filtros de placas en acero inoxidable AISI 430 DE 490 x 490 x 50 mm.
- Plenum incorporado y reguladores de caudal mecánicos.
- Dimensiones: 2500 x 1100 x 750 mm.

**1,00 Ud. CAJA DE VENTILACIÓN 400°/2 h 18/9 2 CV, MARCA**





#### **MORGUI, MODELO UNIC400°/2H O SIMILAR.**

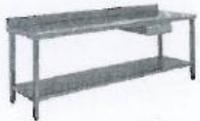
- Construcción en acero galvanizado reforzado.
- Todas las tapas están construidas en chapa lacada.
- Laterales practicables mediante tornillería, en cumplimiento de la normativa CE.
- Especialmente diseñadas para transportar aire a una temperatura de 400° durante 2 horas.
- Aislamiento acústico mediante espuma piramidal 20/10 consiguiendo un funcionamiento silencioso.
- Ventiladores VCUM/400 montados sobre doble bancada completa, flotante, descansando sobre amortiguadores de caucho.
- Boca de salida separada de la estructura mediante junta antivibratoria homologada.
- Voltaje: 380 III.

#### **1,00 Ud. MESA EN ÁNGULO MARCA EDESA, MODELO MMA77 O SIMILAR.**



- Fabricados en acero inoxidable 18/10 con refuerzo antisonoro.
- Mesas que se adaptan a esquinas con ángulo de 90° para crear una instalación continua de mesas y fregaderos.
- Peto de 100 mm totalmente soldado.
- Estante inferior.
- Patas regulables en altura.
- Dimensiones: 700 x 700 x 850 mm.

#### **1,00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPED187 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 1800 x 700 x 850 mm.

#### **1,00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE,**



**MODELO MPEM56 O SIMILAR.**

Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.

- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 500 x 600 x 850 mm.

**1,00 Ud. FREGADERO DE 1 SENO + 1 ESCURRIDOR MARCA FRANKE, MODELO FN12611I O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Acabado del conjunto pulido satinado, con el resultado de ausencia total de fuentes de retención de suciedades.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo peto y la zona plana.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio en el frente de 10 mm.
- Embutición profunda del marco, creando un perfil de aguas con sensible desnivel hacia las cubetas.
- Incorpora válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Cubeta embutida.
- Ecurridor embutido, con nervios longitudinales suavizados para evitar roturas de vajilla, con pendiente hacia las cubetas que facilita la evacuación del agua.
- Sistema de insonorización incorporado.
- Dimensiones de la cuba: 500 x 400 x 250 mm
- Dimensiones: 1200 x 600 mm.

**1,00 Ud. BASTIDOR SOPORTE PARA FREGADERO MARCA FRANKE, MODELO B126 O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Provisto de plafones laterales, trasero y frontal.
- Patas regulables en altura.
- Dimensiones: 1200 x 600 x 850 mm.



**1,00 Ud. PEDAL + CAÑO MARCA HHMODELO PED+CAÑO O SIMILAR.**

**1,00 Ud. MESA REFRIGERADA MARCA ENFRICO, MODELO BMPP150011 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Desagüe en e interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- 2 Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Condensación ventilada.
- Evaporación forzada.
- Desescarche automático.
- Control digital.
- Régimen de temperatura 32°C: -2°/+8°C
- Volumen de la cámara: 245 lts.
- Dimensiones: 1468 x 600 x 850 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,5.
- Voltaje: 220 I.

**1.00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPEM56 O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 500 x 600 x 850 mm.

**1,00 Ud. ESTANTERÍA ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES MARCA ITALMODELAR, MODELO IMKIT283 O SIMILAR.**



- Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno.
- El sistema, gracias a su gran polivalencia, organiza y salva el espacio en cada lugar, permitiendo también usar cubetas serie gastronorm (1/21/12/12/3) asentadas perfectamente dentro de los anaqueles anchos 373 y 577 mm.
- Resistencia tanto al frío como al peso (150 Kg. por nivel)
- Estantes con parrillas extraíbles que aseguran una total limpieza de forma rápida y fácil, con certificación NF Higiene Alimentaria.
- Patas para nivelar en altura.
- Provisto de 4 niveles, regulables en altura según se desee.
- Dimensiones: 1394 x 373 x 1700 mm.

**1,00 Ud. ESTANTERÍA ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES MARCA ITALMODEULAR, MODELO IMKIT284 O SIMILAR.**

- Estructura en aleación de aluminio y estantes de polietileno.
- El sistema, gracias a su gran polivalencia, organiza y salva el espacio en cada lugar, permitiendo también usar cubetas serie gastronorm(1/21/12/12/3) asentadas perfectamente dentro de los anaqueles anchos 373 y 577 mm.
- Resistencia tanto al frío como al peso (150 Kg. por nivel)
- Estantes con parrillas extraíbles que aseguran una total limpieza de forma rápida y fácil, con certificación NF Higiene Alimentaria.
- Patas para nivelar en altura.
- Provisto de 4 niveles, regulables en altura según se desee.
- Dimensiones: 1569x 373 x 1700 mm.

**1,00 Ud. ARMARIO CONGELACIÓN 2 PUERTAS MARCA**



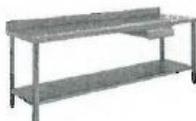


#### **INFRICO, MODELO AN1002BT O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable AISI 304, salvo respaldo en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 Kg/m3.
- Provista de dos puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Nº de parrillas: 6
- Control de temperatura final de desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Desescarche automático.
- Control digital.
- Régimen de temperatura: -18°C.
- Volumen de la cámara: 1040 lts.
- Dimensiones: 1385 x 700 x 2030 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 1,11
- Voltaje: 220 I

#### **LAVADO DE VAJILLA**

##### **1.00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPEM87 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm

##### **1,00 Ud. FREGADERO DE 1 SENO + 1 ESCURRIDOR MARCA**



**FRANKE, MODELO FN127111 O SIMILAR..**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Acabado del conjunto pulido satinado, con el resultado de ausencia total de fuentes de retención de suciedades.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo peto y la zona plana.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio en el frente de 10 mm.
- Embutición profunda del marco, creando un perfil de aguas con sensible desnivel hacia las cubetas.
- Incorpora válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Cubeta embutida.
- Escurridor embutido, con nervios longitudinales suavizados para evitar roturas de vajilla, con pendiente hacia las cubetas que facilita la evacuación del agua.
- Sistema de insonorización incorporado.
- Dimensiones de la cuba: 500 x 500 x 300mm
- Dimensiones: 1200 x 700 mm.

**1,00 Ud. BASTIDOR SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS CON ESTANTE MARCA FRANKE, MODELO BL1271 O SIMILAR..**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Con plafones frontal, trasero y laterales.
- Estante inferior liso.
- Pies para nivelar en altura.
- Dimensiones: 1200 x 700 x 850 mm.

**1,00 Ud. GRIFO DUCHA + GRIFO DE PALANCA MONOBLOC MARCA FRANKE, MODELO GKDH O SIMILAR..**

- Cromado de alta calidad.
- El muelle del flexo está rilsanizado, lo que evita totalmente oxidaciones, manteniendo constante su elasticidad.
- Con posición de salida de agua continua.
- Caudal: 16 litros / minuto.

**1,00 Ud. LAVAVAJILLAS APERTURA FRONTAL 50 x 50**



**MARCA INTECNO, MODELO IAP5032 O SIMILAR..**

- Carrocería en hacer inoxidable pulimentado scotch brite.
- Calentador y resistencia en acero inoxidable.
- Puerta con recuperación del goteo de condensación.
- Micro interruptor de detención del ciclo en el caso de apertura de la puerta.
- Dosificador abrillantador incorporado.
- Varillas de lavado y enjuague rotativos, en acero inoxidable y plástico.
- Enjuague caliente automático.
- Temperatura del agua de lavado y aclarado: 60°C-80°C.
- Duración del ciclo de lavado: 120 segundos.
- Producción horaria: 500 platos/h.
- Dimensiones cestillo: 500 x 500 mm
- Dimensiones: 600 x 600 x 818 mm.
- Consumo eléctrico en Kw. :5,3
- Voltaje: 380 III

**1,00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPEM57 O SIMILAR..**



- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 500 x 700 x 850 mm.

**1,00 Ud. ESTANTERÍA ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES MARCA ITALMODULAR, MODELO IMKIT295 O SIMILAR.**

- Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno.
- El sistema, gracias a su gran polivalencia, organiza y salva el espacio en cada lugar, permitiendo también usar cubetas serie gastronorm (1/21/12/12/3) asentadas perfectamente dentro de los anaqueles anchos 373 y 577 mm.
- Resistencia tanto al frío como al peso (150 Kg. por nivel).
- Estantes con parrillas extraíbles que aseguran una total limpieza de forma rápida y fácil, con certificación NF Higiene Alimentaria.
- Patas para nivelar en altura.
- Provisto de 4 niveles, regulables en altura según se desee.
- Dimensiones: 2492 x 373 x 1700 mm.

**CAFETERÍA**

**2,00 Ud. MUEBLE ESTANTERÍA INOX 1500 MARCA INFRICO, MODELO ME301500 O SIMILAR.**



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Provisto de tres estantes.
- Dimensiones: 1468 x 300 x 1050 mm.

**1,00 Ud. MUEBLE ESTANTERÍA INOX 1500 MARCA INFRICO, MODELO ME30700 O SIMILAR.**



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Provisto de tres estantes.
- Dimensiones: 700 x 300 x 1050 mm.

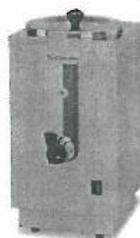
**1,00 Ud. MOLINO DE CAFÉ MARCA COMPAK, MODELO**



**MD60A O SIMILAR.**

- Compacta aleación, ABS soportada sobre cuerpo de aluminio.
- Fresas de 64 mm.
- Capacidad de molienda de café de 10 Kg/h.
- Dotado de un dispositivo de paro automático.
- Robusta prensa de café de aluminio.
- Capacidad tolva: 1600 gr.
- Capacidad café molido: 300 gr.
- Velocidad: 1250 r.p.m.
- Dimensiones: 200 x 350 x 590 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,24
- Voltaje: 220 I.

**1,00 Ud. TERMO 5 LTS MARCA SAMMIC, MODELO TL5 O SIMILAR..**



- Termo-calentador al baño maría.
- Construcción en acero inoxidable.
- Grifo hermético antigoteo.
- Cubeta de contenido en acero inoxidable sin soldaduras, en bruñido espejo para facilitar su limpieza. Fondo sin vértices (redondeado) para total expulsión de la leche.
- Resistencia de nicrom blindada y termostato.
- Capacidad: 5 litros.
- Peso neto: 8 Kg.
- Dimensiones: 250 x440 x 250 mm
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,1.
- Voltaje: 220 I.

**1,00 Ud. MÁQUINA DE CAFÉ ELECTRÓNICA 2 GRUPOS MARCA INTECNO, MODELO G10LUX2GRS O SIMILAR.**

- Máquina con motobomba volumétrica incorporada, dotada de 2 válvulas de retención y filtro de partículas sólidas.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo.
- Válvula de purga.
- Grifo de vaciado de caldera.
- Grupos de erongación con cámara de preinfusión directa (sistema exclusivo registrado).
- Dos grifos de vapor y uno de agua caliente.
- Gestión de reloj: hora y fecha actual.

- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través de display.
- Máximo control y precisión de la temperatura a través de tecnología PID.
- Carga automática de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la bomba en caso de falta de agua.
- Alarma visual de falta de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la resistencia por falta de agua.
- Autolimpieza del grupo erogador.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Alarma visual de mantenimiento.
- Volumen de la caldera: 12 lts.
- Dimensiones: 677 x 580 x 523 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 4,5
- Voltaje: 380 III.

**1,00 Ud. PRODUCTOR DE HIELO 30 KG. REFRIGERADO POR AGUA MARCA ITV, MODELO DELTA30W O SIMILAR.**



- Carrocería en acero inoxidable.
- Cuba construida en poliéster reforzado con fibra de virio.
- Cubito macizo de 40 grs.
- Puerta abatible hacia el interior de la cámara.
- Sistema de limpieza de la cuba de agua automático.
- Patas para regular en altura.
- Refrigerada por agua.
- Producción: 30 Kg./24 h.
- Dimensiones: 405 x 560 x 770 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,42
- Voltaje: 220 I.

**1,00 Ud. FREGADERO BAJO-MOSTRADOR 1 C+1 E MARCA**



**HH, MODELO FB900 O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable.
- Provisto de una cuba, un escurridor y bastidor.
- Dimensiones: 900 x 500 x 850 mm.

**1,00 Ud. GRIFO MEZCLADOR BAJO BARRA MODELO ESE23 O SIMILAR.**



- Diseñado de altura especial para situar en fregadero de barra bar.
- Cromado de alta calidad.

**1,00 Ud. LAVAVASOS CESTA 40 X 40 MARCA INTECNO, MODELO IAP4028 O SIMILAR.**



- Carrocería en acero inoxidable pulimentado scotch brite.
- Calentador y resistencias en acero inoxidable.
- Puerta con recuperación del goteo de condensación.
- Micro interruptor de detención del ciclo en el caso de apertura de la puerta.
- Dosificador abrillantador incorporado.
- Varillas de lavado y enjuague rotativos, en acero inoxidable y plástico.
- Enjuague caliente automático.
- Temperatura del agua de lavado y aclarado: 60°C-80°C.
- Duración del ciclo de lavado: 120 segundos.
- Producción horaria: 1.400 vasos.
- Dimensiones cestillo: 400 x 400 mm.
- Dimensiones: 456 x 495 x 730 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 2,8
- Voltaje: 220 V.

**1,00 Ud. ENFRIADOR DE BOTELLAS INOX MARCA**



**INFRICO, MODELO EB2000II O SIMILAR.**

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Respaldo en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión.
- Provisto de cuatro puertas correderas con tirador integrado y dos separadores.
- Desagües en el interior de la cámara.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Desescarche manual.
- Control termostático.
- Régimen de temperatura: +3°C/+6°C.
- Volumen de la cámara: 620 lt.
- Dimensiones: 1954 x 550 x 865 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,35
- Voltaje: 220 V.

## ANEXO II : PRECIOS COMEDOR Y CAFETERÍA

<b>Menú 1</b>	<b>Incluye: 2 platos, pan y postre: 4, 15 €</b>	<b>4, 50 €</b>
<b>Menú 2</b>	<b>Incluye: 2 platos, pan y postre vino o gaseosa ó agua mineral ó cerveza 4.65€</b>	<b>5 €</b>

### MENÚS ESPECIALES

**COMIDA:** Se elaborarán menús especiales para fechas o solicitudes concretas, que deberán ser aprobados por el responsable del Centro. Todos los menús especiales llevarán incluido pan, vino/agua, postre, café y licor (chupito).

En ningún caso deberán superar los 10 € de coste total.

**DESAYUNOS:** Se elaborarán desayunos especiales para grupos o solicitudes concretas.

**Precios máximos autorizados:** 1. Café, bollería y zumo = 2.30 €  
2. Café, pincho y zumo = 2,20 €

**VINOS PARA GRUPOS:** A solicitud de los usuarios se elaborarán precios especiales de bebida y comida para grupos de más de 15 personas: Vinos de honor, celebraciones, reuniones, desayunos, etc.

Los precios deberán ser aprobados por el responsable del Centro

<b>Consumiciones</b>	
CAFÉ SOLO, CORTADO CON LECHE O DESCAFEINADO.	<b>0,85 €</b>
VASO DE LECHE (GRANDE)	<b>0,60</b>
INFUSIONES	<b>0,50</b>
CHOCOLATE	<b>0,85</b>
CHOCOLATE CON CHURROS 4 UNIDADES	<b>1,40</b>
REFRESCOS	<b>1</b>
BATIDOS, ZUMOS	<b>1</b>
BOTELLÍN CERVEZA	<b>0,85</b>
CAÑA DE CERVEZA O CLARA	<b>0,70</b>
CORTO DE CERVEZA _____	<b>0,40</b>
CHATO DE VINO, NARANJA O MOSTO	<b>0,45</b>
MOSTO PREPARADO	<b>0,75</b>
VERMUTH	<b>1,15</b>
LICORES	<b>1,70</b>
ANIS COÑAC PACHARAN Y SIMILARES	<b>2,25</b>
CUBA LIBRE, GIN TONIC	<b>3,40</b>
CUBA LIBRE DE WISKY	<b>4,45</b>
WISKY	<b>4,45</b>
CHUPITO DE AGUARDIENTE O SIMILARES	<b>1,15</b>
CHUPITO WISKY	<b>2,25</b>
BOTELLÍN AGUA 1/3 L	<b>0,55</b>
Botella AGUA 1L Y 1/2	<b>0,80</b>
PINCHOS	<b>0,50</b>
COPA SIN ALCOHOL	<b>0,85</b>
TAZA CALDO	<b>0,35</b>
VINO RIOJA, RIBERA CHATO	<b>1,15</b>
CAFÉ EN VASO GRANDE	<b>0,85</b>
BOLLERIA VARIADA (UNIDAD)	<b>0,65</b>