

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR-CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADO EN EL EDIFICIO DEL CONOCIMIENTO TCM 1 DEL PARQUE TECNOCAMPUS MATARÓ Y DE VENDING LOS EDIFICIOS TCM1, TCM2, TCM 3 Y TCM6 DEL PARQUE TECNOCAMPUS MATARÓ (EXP. NÚM 5/2019)

1. OBJETO	1
2. INFORMACIÓN ADICIONAL	1
3. DESCRIPCIÓN DEL LOCAL	2
4. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE BAR- RESTAURANT	3
5. SERVICIOS DE COFFEE- BREAK Y CATERING	5
6. CONDICIONES DE SERVICIO	6
7. PRODUCTOS A OFRECER Y LISTA DE PRECIOS	6
8. RECOJIDA DE RESIDUOS	6
9. HIGIENE Y LIMPIEZA	7
10. CONTROL DE CALIDAD	7
11. PERSONAL DE SERVICIO	7
12. RENOVACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y DE DEPENDENCIAS, A CARGO DEL ADJUDICATARIO	8
13. LOCALES, EQUIPAMIENTOS, SUMINISTROS Y SERVICIOS FACILITADOS POR TECNOCAMPUS	10
14. NORMAS DE CONTROL ECONÓMICO FINANCIERO	11
15. PUBLICIDAD	11
16. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	11
Relación de Anexos al Pliego de Prescripciones Técnicas de la Contratación:	12

1. OBJETO

El objeto del contrato es la explotación de los servicios de cafetería y comedor del Parque TCM y el suministro de alimentos y bebidas mediante máquinas expendedoras (vending) en los espacios del Parque, de acuerdo con lo previsto en el pliego de prescripciones técnicas, el cual se llevará a cabo en los espacios e instalaciones identificados en la cláusula 4 del presente pliego; así como, la determinación del régimen jurídico de la contratación.

Se incorpora en el objeto del contrato los servicios de coffee-break y catering para actos a celebrar dentro de las instalaciones de Parque TCM, sin generar por este último concepto ningún derecho de exclusividad a favor de la adjudicataria, por lo que se podrán encargar estos servicios a terceros.

2. INFORMACIÓN ADICIONAL

El parque Tecnocampus es un entorno por el talento, donde profesores universitarios, profesionales de empresa, investigadores, emprendedores y el personal propio de la Fundación colaboran para generar valor económico y social, haciendo posible el nacimiento de nuevas empresas y actividades empresariales basadas en conocimiento universitario, apoyando el desarrollo de estas empresas y acogiendo otras de ya existentes a las que proporcionar servicios de valor añadido.

El servicio de cafetería y restaurante del Parque TC M da servicio a aproximadamente 5.000 personas, considerando estudiantes de los centros universitarios del Parque, profesores y personal de administración y servicios de la escuela y de la Fundación, personal de las empresas que están alojadas en los edificios TCM2 y TCM3, investigadores de los centros de investigación o ciudadanos que participen en alguna de las actividades organizadas en el Centro de Congresos. Las instalaciones del bar-cafetería y del restaurante pueden estar abiertas a otros colectivos diferentes de los indicados anteriormente, aumentando así el número de usuarios finales.

El periodo académico de docencia es de septiembre a junio, con los correspondientes períodos de exámenes. En cuanto a la investigación y la actividad administrativa de gestión y apoyo, se lleva a cabo a lo largo de todo el año, a excepción del mes de agosto. Habrá días que habrá más demanda que otras, en función de la actividad docente y en verano. Es necesario que, a priori, el adjudicatario considere esta variabilidad y esté preparado para prestar el servicio correspondiente.

Los días y horarios lectivos abarcan de lunes a viernes laborables a partir de las 7:30 horas hasta las 22:00 horas. A partir de esta hora, el acceso al edificio universitario queda restringido a las personas autorizadas. No obstante, si la adjudicataria lo desea, se puede seguir ofreciendo el servicio de bar restaurante utilizando la puerta de acceso a la calle de la planta baja.

La explotación del servicio de bar restaurante debe dar respuesta a las siguientes necesidades:

- Mantener las instalaciones a la normativa de seguridad e higiene, respecto de este tipo de servicios, según la legislación de sanidad y seguridad alimentaria vigente.
- Establecer y comercializar un producto de acuerdo a su destinatario.
- Garantizar altos niveles de calidad y un alto grado de aceptación y satisfacción entre los usuarios.
- Garantizar la agilidad de uso del servicio de cafetería y comedor, con el fin de reducir los tiempos de espera y la formación de colas, que se producen debido a la estacionalidad horaria y los flujos de empleo, consecuencia de las condiciones específicas del horario de las escuelas universitarias del Parque.

3. DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

El espacio destinado a restauración del parque se sitúa en el edificio del conocimiento (TCM1), en la fachada noreste. Dispone de dos plantas, que dan un doble acceso desde la calle y desde la plaza central del campus universitario.

- Planta Baja, destinada al servicio de restaurante

Con acceso desde la calle y por dentro del parking para efectuar las cargas y descargas del material. Cuenta con 572,95 metros cuadrados contruidos, que facilitan 48 metros de fachada a la calle y una anchura de local de 12 metros. Desde esta planta se puede acceder a la planta superior mediante una escalera interior.

- Planta Primera, destinada al servicio de bar-cafetería
Esta planta permite el acceso desde la plaza central de la universidad, además da acceso a un espacio cubierto que puede ser habilitado como terraza. La superficie construida es de 210,25 metros cuadrados, más 197,55 metros cuadrados de terraza.

A título informativo, se adjunta como **Anexo núm. Y** una copia del plano del local.

Parque TCM cede por el uso del concesionario, el mobiliario y equipamiento especificado en el Anexo núm. II de estos pliegos. Si lo desean, los licitadores pueden visitar los espacios objeto de esta adjudicación. Previamente, los licitadores deben enviar un correo electrónico a la dirección licitacions@tecnocampus.cat, para coordinar estas visitas, tal y como se especifica en el pliego de cláusulas administrativas.

El adjudicatario del servicio es responsable del uso, mantenimiento y reposición del equipamiento, mobiliario y accesorios del local, y se compromete a mantener en perfecto estado de uso, mantenimiento y conservación las instalaciones que son propiedad de Parque TCM.

Posteriormente, cualquier inversión que haya que realizar a lo largo del plazo de duración del contrato será por cuenta del adjudicatario, y deberá disponer del visto bueno previo del Parque TCM. Se deberá presentar un presupuesto justificado para que Parque TCM pueda valorarlo posteriormente.

4. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE BAR- RESTAURANTE

Calendario y horario de apertura

El servicio de bar-cafetería y el servicio de restaurante se prestarán todos los días laborables del año, excepto los sábados, los días festivos fijados en el calendario laboral de la Generalidad de Cataluña y las dos fiestas locales. El mes de agosto se considera festivo. La apertura de los espacios de en días festivos y fines de semana quedan a libre elección del adjudicatario.

El adjudicatario, como mínimo, prestará el servicio de bar-cafetería en la planta primera del edificio TCM1 ininterrumpidamente con continuidad y regularidad durante todo el periodo lectivo, de lunes a viernes laborables a partir de las 8:00 horas hasta las 20:00 horas. Parque TCM podrá autorizar, previa solicitud del adjudicatario debidamente motivada, la alteración de estos horarios mínimos de prestación.

Durante los periodos de exámenes o de finalización de la actividad docente (períodos de Navidad, Semana Santa o durante el mes de julio), la prestación del servicio de bar-cafetería se podrá realizar de forma parcial si hay razones de rentabilidad que así lo justifiquen. El Adjudicatario deberá realizar la pertinente solicitud por escrito y deberá ser expresamente autorizada por la Dirección General de Parque TCM.

En caso de que en las instalaciones del Parque se planifiquen actividades complementarias puntuales que exijan el servicio de bar-cafetería, Parque TCM notificará por escrito al adjudicatario con 10 días de antelación la obligación de ofrecer el servicio de bar - restaurante precisando el calendario y el horario de apertura requerido para la actividad a desarrollar.

En cuanto al servicio de restaurante, fijará libremente los horarios de prestación del servicio de restaurante, siempre y cuando no se deje desatendido el servicio de menús del mediodía. Sin embargo, Parque TCM podrá autorizar, previa solicitud del adjudicatario debidamente motivada, la alteración y/o reducción de esta prestación, tanto con respecto a los días de apertura como los horarios de prestación propuestos.

El adjudicatario deberá presentar en la oferta de licitación la propuesta de calendario y los horarios de apertura del servicio de bar-cafetería y de restaurante.

Sin embargo, la prestación de los servicios de vending deberán garantizar, como mínimo, en los mismos horarios que el servicio de bar-cafetería.

Oferta de servicios

El espacio se distribuye a partir de un modelo de restauración directa, en el que la zona de producción y de distribución se encuentran en el mismo lugar, contando con las siguientes zonas:

- Servicio bar-cafetería: Consta de una barra de cafetería, con acceso directo a toda la zona comedor.
- Servicio de bocadillos: Cuenta con una zona de exposición de bocadillos fríos y calientes.
- Servicio de menús. El adjudicatario, en la presentación del servicio, deberá servir varios menús, de acuerdo con las siguientes especificaciones:
 - La oferta será suficiente y variada.
 - Se ofrecerá, como mínimo, un menú diario y un menú para estudiantes que respetará los precios máximos propuestos por el adjudicatario en el Anexo III del PCAP.
 - Se valorará la variedad, cantidad y las propuestas de menús de diferentes precios y características adaptados a las diferentes tipologías de usuario del Parque Tecnocampus.
 - En caso de que se agoten los menús, el adjudicatario deberá proporcionar, por un precio no superior a los ofrecidos, consumición alternativa.
- Servicio de Self: Cuenta el espacio con un sistema de exposición en Self asistido.
- Oferta de servicios para clientes con necesidades especiales: Habrá ofrecer de forma permanente una serie de productos compatibles con la intolerancia al gluten.
- Otros servicios: Al mismo tiempo, el adjudicatario podrá ofrecer: menús especiales, servicio a la carta, menús de degustación, menús concertados por empresas o por actos organizados en el Centro de Congresos, cócteles, *coffee-breaks* y otros.

- Servicios de vending: El adjudicatario deberá instalar máquinas automáticas de servicio de productos (vending) en las zonas detalladas en la cláusula 4 del pliego de cláusulas administrativas. Este servicio se podrá explotar directamente o a través de un tercero teniendo en cuenta que la responsabilidad del funcionamiento será del adjudicatario del contrato.

El adjudicatario garantizará el correcto funcionamiento de todos sus puntos de venta, asegurándose de que estén en perfecto estado, asumiendo los costes que ello comporten, así como realizar y tomar las medidas que procedan a raíz de las inspecciones técnicas que haya hecho de las instalaciones.

Las averías se resolverán en un plazo máximo de 24 horas (excepto fin de semana y festivos), si no fuera posible, se retirará del equipo averiado y será sustituido por otro en un plazo máximo de 72 horas.

Todas las áreas de vending dispondrán de la señalización correspondiente y recipiente de basura suficientes. Como mínimo, todas las máquinas deberán llevar de manera visible la siguiente información:

- Número identificativo de la máquina
- Nombres de los productos que ofrezca
- Teléfono de contacto en caso de incidencia.

El adjudicatario velará por el mantenimiento correcto de las máquinas y se asegurará de que siempre tengan stock para abastecer la demanda de los usuarios.

En caso de que Parque TCM detecte la necesidad de incorporar un número mayor de máquinas para abastecer las áreas de vending le comunicará al adjudicatario y éste tomará las medidas correspondientes para solucionarlo. Parque TCM analizará la petición justificada del adjudicatario hacia la necesidad contraria.

La limpieza de los espacios destinados a vending será a cargo de Parque TCM

Precios del servicio

Para el servicio de bar-cafetería, los licitadores deberán presentar una propuesta de precios máximos de los productos a utilizar obligatoriamente que regirán durante todo el contrato, mediante las tablas incorporadas como anexo de oferta de precios de los productos y servicios a los consumidores, servicio de bar-cafetería y servicio de restaurante en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

Para el servicio de restaurante, los licitadores deberán presentar una propuesta de precios máximos de menú diario, que incluirá primer plato, segundo plato, postre y bebida, mediante las tablas incorporadas en el anexo de oferta de precios de los productos y servicios a los consumidores, servicio de bar-cafetería y servicio de restaurante del pliego de cláusulas administrativas particulares.

5. SERVICIOS DE COFFEE- BREAK Y DE CÁTERING

El adjudicatario deberá prestar, bajo petición, un servicio de catering para actos a celebrar dentro de las instalaciones de Parque TecnoCampus. A tal efecto, y dentro de su oferta de

servicio presentará diferentes opciones estándares de coffee break y de catering, a un precio cerrado. TecnoCampus publicará estas opciones y servirán de base para posibles encargos de servicio por parte de la Fundación TecnoCampus, la EPEL Parque TecnoCampus y las empresas e instituciones alojadas en el Parque.

Esta previsión no genera ningún derecho de exclusividad para la adjudicataria, por lo que las entidades y empresas alojadas en el Parque TCM podrán encargar estos servicios a terceros.

En su caso, se podrá negociar con el solicitante otro servicio de coffee break o de catering, de contenido y de precio diferente.

Se valorará que el licitador presente descuentos (expresados en porcentaje) destinados a incentivar la compra de menús diarios por parte de las empresas e instituciones de Parque, mediante mecanismos de escalonados para compra por volumen.

6. CONDICIONES DE SERVICIO

Debido a la afluencia masiva de clientes en determinados momentos de la jornada, el adjudicatario velará para que estos sean atendidos con fluidez. De modo que no se formen colas excesivamente largas.

El adjudicatario permitirá que los diferentes colectivos universitarios hagan uso de su fiambrrera o bocadillos tanto en el espacio interior de cafetería como las terrazas, durante la franja horaria del servicio de comedor.

De acuerdo con la legislación vigente, no se puede vender tabaco ni fumar dones de las instalaciones de cafetería comedor.

No se pueden vender ni consumir dentro de las instalaciones de bar- restaurante bebidas alcohólicas de más de 20 grados (ley 20/1985, de 25 de julio).

No se permite la instalación de máquinas recreativas, de juego o similares.

7. PRODUCTOS A OFRECER Y LISTA DE PRECIOS

El adjudicatario está obligado a ofrecer diariamente los productos que el modelo de oferta de precios de los productos y servicios a los consumidores, servicio de bar-cafetería y servicio de restaurante, del pliego de cláusulas administrativas.

El licitador hará una propuesta de productos que complementen a los considerados como obligatorios y que, a su criterio, se pueden servir en los espacios de bar- cafetería y restaurante.

Se podrán realizar ofertas especiales de productos combinados (por ejemplo, bebidas calientes y bollería, o bocadillo con bebida) que puede renovar de manera periódica.

8. RECOGIDA DE RESIDUOS

Recogida selectiva de residuos

El adjudicatario es responsable de la recogida selectiva de los residuos sólidos que el funcionamiento del servicio genere así como de los gastos que se generen; a tal efecto debe:

- Disponer de contenedores correctamente identificados para la separación de las fracciones de orgánica, vidrio, envases, papel, cartón, aceites vegetales y desecho.
- Cumplir con los circuitos de recogida de residuos fijados por las ordenanzas municipales, y trasladar los contenedores en el punto de la vía pública destinado a tal efecto en los días y horarios establecidos.
- Justificar documentalmente ante Parque TCM los contratos y / o convenios con los gestores de residuos con los correspondientes comprobantes.

9. HIGIENE Y LIMPIEZA

La apariencia del bar restaurante debe ser siempre atractiva y nieta. Se establecerá un programa de limpieza periódica ya fondo del material situado en las zonas de uso público, fuera del horario comercial, a fin de garantizar las condiciones de salubridad e higiene impuestas por la normativa vigente.

El adjudicatario está obligado a cumplir toda la normativa aplicable en relación a la higiene y limpieza en este tipo de servicios, y en especial las siguientes:

- Hacerse cargo del coste de la limpieza y desinfección total del local, equipos, instalaciones, mobiliario, etc.
- Los productos sin envasar expuestos al público estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo necesitan, y protegidos de la luz del sol.
- Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizar periódicamente.
- Los productos de limpieza, desinfección y desratización almacenarán separados del almacén de alimentos.
- El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrán en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.

10. CONTROL DE CALIDAD

Los productos alimenticios servidos por el adjudicatario deben cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, deben ser de buena calidad, tener el registro correspondiente, el etiquetado según normativa y deben estar bien manipulados.

Las bebidas embotelladas que se sirvan deben ser siempre de las marcas más conocidas y usuales en el mercado.

El adjudicatario será el único responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios o de las consecuencias para la salud de los usuarios que puedan derivarse cuenta-El adjudicatario queda obligado a poner en conocimiento de Parque TCM las inspecciones sanitarias realizadas por órganos competentes ya transmitir en un plazo de 24 horas los informes y actos recibidos. En caso de que se impongan sanciones, serán a cargo del adjudicatario.

Parque TCM se reserva el derecho a realizar, si lo cree conveniente, revisiones de calidad y encuestas a los empleados del contratista y usuarios, sobre los productos o servicios, que podrán servir como indicadores del cumplimiento del servicio.

11. PERSONAL DE SERVICIO

La empresa adjudicataria estará obligada a subrogarse en los contratos de personal trabajador adscrito al servicio de restauración de Parque TCM, de acuerdo con lo establecido en el Convenio de Hostelería, subsector de colectividades y según las condiciones recogidas en el anexo del pliego de cláusulas administrativas.

El adjudicatario debe proponer los horarios y los turnos necesarios para ofrecer el mejor servicio posible. Para poder valorar la oferta es obligado que los licitadores expliciten como mínimo la distribución de horarios, turnos y formación de los trabajadores adscritos al servicio. Posteriormente, cualquier propuesta de modificación en la plantilla del personal, se debe solicitar previamente por escrito y contar con el visto bueno del Parque TCM

El personal que preste el servicio dependerá, directa y únicamente, de la empresa adjudicataria, la cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a esta condición.

Todo el personal del servicio debe cumplir la normativa vigente sobre manipulación de alimentos y debe disponer de la formación o titulación adecuada para la prestación del servicio. Asimismo el personal de la plantilla con trato directo al público usuario deberá ir uniformado durante las horas de prestación del servicio. Parque TCM podrá pedir la sustitución de aquel personal que no reúna las debidas condiciones de corrección exigibles, previa comprobación de los hechos y con intervención del adjudicatario.

Obligaciones de la empresa adjudicataria en materia de personal:

- Asegurar, en todo momento, la presencia de algún responsable de la explotación capaz de tomar decisiones, resolver cuestiones o hacerse cargo de las reclamaciones de los clientes, cuyo nombre debe ser facilitado a Parque TCM.
- Presentar mensualmente los TC2 de la plantilla asignada al servicio de restauración de Parque TCM.
- Cumplir todas las disposiciones vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo respecto a sus trabajadores.
- En caso de accidente laboral, cumplir lo señalado en la normativa vigente, bajo su responsabilidad.
- Cumplir la legislación vigente en materia de igualdad entre los hombres y mujeres trabajadores, en cuanto al sueldo y demás derechos reconocidos.
- Sustituir las bajas y, en general, dar plena cobertura al servicio.
- Garantizar que todos los usuarios puedan ser atendidos en catalán.
- No se podrá cubrir el servicio con personal proveniente de empresas de trabajo temporal.

12. RENOVACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y DE DEPENDENCIAS A CARGO DEL ADJUDICATARIO

Los espacios de bar, restaurante y cocina cuentan con el equipamiento necesario para la prestación del servicio. Sin embargo, hay mobiliario que ha agotado su vida útil y por otro lado hay que adaptar las instalaciones a nuevas necesidades, derivadas del crecimiento de la actividad, especialmente vinculadas a la adaptación de los espacios de bar -cafetería para absorber la demanda en hora punta.

Los licitadores deberán incluir en su propuesta las siguientes inversiones de forma obligatoria, que serán a su cargo y que quedarán en las instalaciones y en propiedad de Parque TCM a la finalización del contrato:

Espacio de restaurante.

Una de las necesidades principales que se ha encontrado durante el desarrollo de la actividad de los servicios, ha sido las colas en hora punta en la cafetería, que justamente se producen en un horario entre las 9 y las 12 horas, momento en que la planta semisótano donde está habilitado el espacio de restaurante queda vacío.

La propuesta de mejora, consiste en modificar el espacio de la planta semisótano, para habilitar su función como cafetería en esta franja horaria y que fuera compatible en volver al servicio de restauración en la franja de mediodía.

Básicamente la modificación consistiría en reordenar las vitrinas del self-service para permitir la distribución de productos de cafetería, añadir una cafetera y vitrina para bocadillos y pastas.

También se considera una mejora, la adecuación de una pequeña zona para comer con servicio de mesa.

Los costes de las actuaciones pueden variar en función del rediseño del espacio de selfservice, pero como previsión estiman los siguientes costes:

Descripción	Valoración
Modificación instalaciones eléctricas y palettería	5.000€
Equipamiento cafetería vitrinas	10.000€
Decoración (vinilos y cortinas)	5.500€
Carpintería	7.000€
Elaboración de proyecto y diseño	4.000€
TOTAL	31.500€

Mejoras en el bar y en la terraza de invierno

Uno de los espacios con mayor afluencia de personas y por tanto con un más intenso, es la cafetería y la terraza de invierno (espacio exterior protegido con lonas para el invierno). El uso intensión del espacio y el tiempo hace necesario una actualización de los espacios desde dos puntos de vista:

- Terraza: Mejorar los actuales cierre de lona, por un cerramientos de aluminio y vidrio móviles, que mejore la imagen del espacio y la calidad del mismo, incorporando una mejor iluminación y una mejora en la calidad del suelo y techo para su limpieza y mantenimiento.
- Sala cafetería: El objetivo en esta sala sería renovar el mobiliario y decoración, desgastado por el uso y mejora la barra de atención al cliente para poder incrementar el servicio en momentos de colas.

Los costes de las actuaciones pueden variar en función del rediseño del espacio, pero como previsión estiman los siguientes costes:

Descripción	Valoración
Modificación instalaciones eléctricas y palettería	25.000€
Carpintería de aluminio	35.000€
Mobiliario	15.000€
Decoración y pintura	3.000€
Elaboración de proyecto y diseño	4.000€
TOTAL	82.000€

Terraza exterior planta semisótano.

La planta Semisótano coincide con la salida a la calle de la hace Canaria mar, en la Calle Marina. Esta ubicación es muy atractiva para desarrollos de negocio del servicio al usuario exterior del Parque.

El desarrollo del sector y el crecimiento actual y futuro alrededor del Parque, hace evidente que una de las líneas de viabilidad del negocio, será apoyarla en el servicio a usuarios externos. Para esta línea de actuación es muy importante la visibilidad y la oferta del servicio en esta fachada que tiene el acceso directo desde la calle.

La propuesta es desarrollar una terraza exterior en la acera, con un equipamiento atractivo y adecuado para atender a los usuarios y para llamar la atención, pensando en un futuro la posibilidad de dar servicio los fines de semana. Una actuación de este tipo, consistiría en dotarla de mobiliario y separaciones atractivas, y el equipamiento móvil adecuado para la atención al cliente.

Descripción	Valoración
Mobiliario y equipamiento	15.000€
Obras e instalaciones	2.000€
TOTAL	17.000€

Previsión de mantenimiento de equipos

Hay que prever un cantidad de inversión en mantenimiento y sustitución de los equipos durante el periodo, con un valor aproximado de 6.000 € anuales.

13. LOCALES, EQUIPAMIENTOS, SUBMINISTROS Y SERVICIOS FACILITADOS POR TECNOCAMPUS

El adjudicatario mantendrá los equipamientos específicos de bar restaurante en perfecto estado de conservación, funcionamiento y limpieza, efectuando a su cargo todas aquellas reparaciones o reposiciones que ocurran.

Todo el equipamiento y mobiliario que se instale deberá ser nuevo. El adjudicatario deberá acreditar la compra de todos los elementos mediante las facturas correspondientes.

Todo el equipamiento que ya esté en las dependencias al inicio del contrato, así como aquel que sea sustituido, o aquel que se incorpore al inicio del contrato o en el periodo de ejecución del contrato, quedará en propiedad parque TecnoCampus, en el momento de finalización del contrato, sea por cumplimiento o por resolución.

El equipamiento que actualmente está en los espacios de cafetería y que se tenga que sustituir, será transportado por el adjudicatario en el lugar adecuado para que se pueda reciclar de acuerdo con la normativa que en cada caso corresponda.

Dadas las características del contrato y de las dependencias, los licitadores podrán hacer una visita a todos los espacios de bar- restaurante objeto de la licitación.

El adjudicatario podrá solicitar a TecnoCampus autorización para proceder a obras de mejora en los espacios, en el transcurso de la prestación del servicio, siempre a su cargo; en ningún caso podrá efectuar obras por su cuenta.

14. NORMAS DE CONTROL ECONÓMICO FINANCIERO

Se establece la obligatoriedad de llevar contabilidad separada por el centro de trabajo de la cafetería y restaurante del Parque TCM y de presentar trimestralmente a Parque TCM la cuenta de pérdidas y ganancias de la explotación correspondientes al periodo (cada treinta de abril, treinta y uno julio, treinta y uno de octubre y cada treinta y uno de enero). Esta información será confidencial y Parque TCM se comprometió a no transmitirla a terceras personas sin el consentimiento por escrito del adjudicatario. Será a cargo del adjudicatario la instalación de unas máquinas de vending que incorporen un sistema que permita el control de las unidades vendidas por cada máquina. La facturación o rendimiento de la actividad de vending se computarán junto con el centro de trabajo del servicio de restaurante, aunque figurará de manera separada y claramente identificable.

15. PUBLICIDAD

El adjudicatario realizará a su cargo las campañas promocionales que considere necesarias para la captación de posibles clientes, previa comunicación y aprobación de Parque TCM.

16. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Se creará una Comisión de Seguimiento y Control, formada por representantes de Parque TCM y de la empresa adjudicataria que se reunirá trimestralmente con el objetivo de evaluar el desarrollo del servicio y para velar por el buen funcionamiento de este.

Parque TCM tiene derecho al control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio y podrá dar instrucciones al adjudicatario de acuerdo con la ley. En caso de deficiencias en la prestación podrá darle aviso al adjudicatario para que las subsane. El caso omiso por parte de éste a las indicaciones recibidas será causa de resolución del contrato.

Mataró, 10 de abril de 2019

Relación de Anexos al Pliego de Prescripciones técnicas de la Contratación:

Anexo	Contenido
I	Planos y memoria de las instalaciones en las que el adjudicatario prestará los servicios objeto de la licitación.
II	Relación de equipamiento y mobiliario ubicados en el espacio de restauración.

ANEXO I.**PLANOS DE LAS INSTALACIONES EN LAS QUE EL ADJUDICATARIO PRESENTARÁ LOS SERVICIOS OBJETO DE LA LICITACIÓN**

Los espacios destinados a restauración del Parque se sitúan en el edificio del conocimiento TCM1, en la fachada Noreste disponen de dos plantas que dan un doble acceso desde la calle y desde la Plaza central del campus universitario.

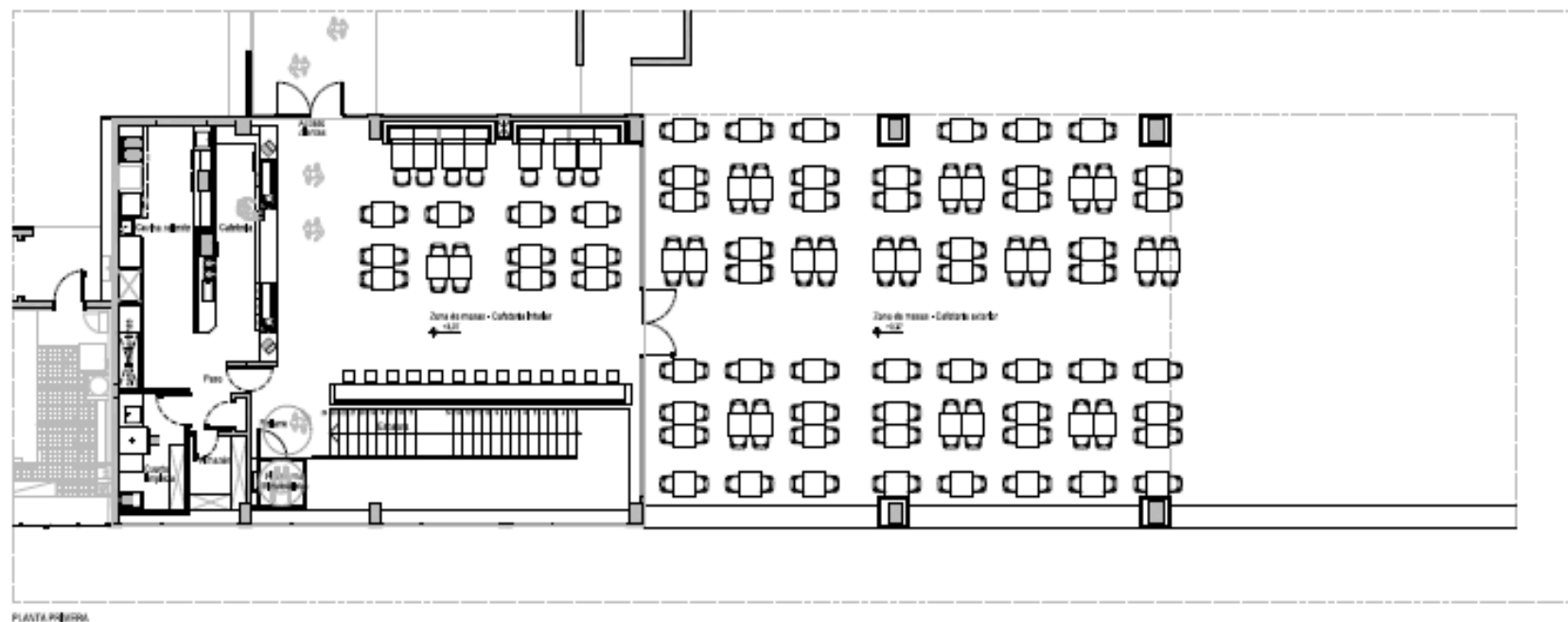
Planta Baja

Con acceso desde la calle y por dentro del parking para efectuar las cargas y descargas del material. Cuenta con 572,95 metros cuadrados construidos, que facilitan 48 metros de fachada a la calle y una anchura de local de 12 metros. Desde esta planta se puede acceder a la planta superior mediante una escalera interior.

Planta Primera

Esta planta permite el acceso desde la plaza central de la universidad, además da acceso a un espacio cubierto que puede ser habilitado como terraza. La superficie construida es de 210,25 metros cuadrados, más 197,55 metros cuadrados de terraza.

A continuación se adjuntan los planos de distribución:





ANEXO II.
RELACIÓN EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO UBICADOS EN EL ESPACIO DE RESTAURACIÓN

Descripción	Concepto	Unidades	Ubicación	Ref. Plano
Modulo fria buffet de ensaladas encimera con silestone dimensiones 3.300x350	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Vitrina refrigerada con cuatro estantes con cortinas en acero inoxidable dimensiones 2.300x650x1.000	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Vitrina refrigerada con 4 estantes con cortina en acero inoxidable dimensiones 3000x725x1.900	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Modulo caliente baño maria con reserva 6 GN1/1 dimensiones 2.200x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Menú
Armario de pie con puerta corredera con 4 estantes en acero inoxidable 1.600x600x1.900	Maquinaria	3	P. Baja	Zona Lavado
Equipo frigorífico cuarto basuras modelo MDB135T050F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Mesa fría con seno grifo forma L en acero inoxidable 2,200/3,05X700X850	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
Equipo frigorífico Zanotti modelo BD8221 No118F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Equipo frigorífico Zanotti modelo MDB221 No118F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Equipo frigorífico cuarto frío Zanotti modelo AD81007P061 F	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Fría
Cámara de congelación dimensiones 1.600x2.300x2.400	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Modulo caliente baño maria con reServa 3 GN 1/1 dimensiones 1.200x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Wok
Modulo caliente baño maria con reServa 3 GN 1/1 dimensiones 1200x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Grill
Mesa fría con rebaje para wok en acero inoxidable dimensiones 1.100x750x600/850	Maquinaria	1	P. Baja	Wok
Equipo frigorífico Zanotti modelo MDB123T0118F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Mampara separadora con tubo cristal dimensiones 12.000x40x1.800	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Cámara de conservación dimensiones 1.600 x 2.300 x 2.400	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Cámara de conservación dimensiones 1.200 x 2.300 x 2.400	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Modulo caja y deslizador en acero inoxidable dimensiones 2.400x1.500x900	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mueble cafetero contramostrador dimensiones 3150x600x1500	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Armario de pie con puertas correderas cuatro estantes de acero inoxidable dimensiones 2,000x600x1.900	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Armario de pie con puertas correderas cuatro estantes en acero inoxidable dimensiones 2.000x600x1.900	Maquinaria	1	P. Baja	Plonge
Mesa fría en acero inoxidable de dimensiones 1.800x700x850	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Fría
Rejilla sumidero en acero inoxidable dimensiones 300x300x250	Maquinaria	5		
Mesa mural con seno grifo en acero inoxidable con entrepaño dimensiones 2.100x700x850	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado
Puerta Vaiven polietileno blanco con ojo de buey dimensiones 800 x2.000	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Fría
Puerta cuarto basuras en acero inoxidable colocar obra dimensiones 700x1.900	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Mesa de apoyo en acero inoxidable con estante, dos cajones dimensiones 2.800x800x600	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
Mesa entrada lavavajillas con seno col1 grifo ducha	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado

2.000x80x850				
Lavamanos de pedal dimensiones 400x400x850	Maquinaria	4		
Mesa con seno, grifo entrepafio en acero Inoxidable con hueco dimensiones 2.400x600x850	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Panero cubertero bandejero con ruedas dimensiones 800x700xl .600	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mesa de entrada lavavajillas con seno grifo ducha dimensiones 1150	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Mesa mural con seno grifo en acero inoxidable con entrepano dimensiones 950x700x850	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Fría
Panero cubertero bandejero con ruedas dimensiones 800x700x1.200	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mueble neutro para aliños en acero Inoxidable 1.400x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mesa con cajeado a columna en acero inoxidable con entrepaño de dimensiones 1.350x600x850	Maquinaria	1		
Mueble neulro en acero inoxidable con un estante de dimensiones 800x750x900	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Mesa con entrepaño en acero inoxidable dimensiones 3.150x600x1.500	Maquinaria	1		
Rejilla sumidero en acero inoxidable dimensiones 1.000x300	Maquinaria	1		
Mesa de acero inoxidable con entrepaño de dimensiones 400x930x850	Maquinaria	1		
Rejilla sumidero en acero inoxidable de dimensiones 300x300 mm	Maquinaria	1		
Mesa salida de lavavajillas con final de carrera dimensiones 575	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Estanteria mural de acero inoxidable dimensiones 1200x400x250	Maquinaria	1		
Estanteria mural en acero Inoxidable dimensiones 1.000x250x150	Maquinaria	1		
Palet PVC dimensiones 1200x800x150	Maquinaria	1		
Mesa de trabajo con reserva fria parte baja de 1 puerta con cuba construida en acero inoxidable	Maquinaria	1	P. Baja	Grill
Mesa apoyo equipos de cocina con entrepaño acero inoxidable dimensiones 390*390*850	Maquinaria	2		
Transporte e intalación	Maquinaria	1		
Meso refrigerada snack 2000	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Encimera mural 2000x600 PARA MESA FRfa FROO2160	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
HORNO ELÉC. COMBI' 10 GN 2/1 B IW	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
SARTÉN ELÉCT. 100 LT - FONDO COMPOUND	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
FRY TOP EL. - PLACA CROMADA LISA 800 MM	Maquinaria	2	P. Baja	Cocina Interior
FREIDORA Elec .23+23 LT-2	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
WOK DE INDUCCIÓN 1 ZONA 325X400MM	Maquinaria	2	P. Baja	Wok
FREIDORA TOP ELÉCTRICA 2X7 LT 800 MM	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
FRIGORÍFICO 1PTA,DIG,600L.AISI304 +2/+10	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
FRY TOP ·EL. - PLACA LISA 800 MM	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
BASE ARMARIO ABIERTA 800 MM	Maquinaria	2	P. Baja	Cocina Interior
BASE ABIERT+SOP.BAND.I0GN2/1 HORNOS LW	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
PAR DE REJILLAS 2/1GN EN INOX AI SI 304	Maquinaria	3	P. Baja	Cocina Interior
DUCHA VISTA	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior

FILTRO DE GRASA p/ HORNOS 10XI/I y 2/1GN	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
ENFRIADOR BOTELLAS EB-150-1	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
MAQUINA HIELO CONOENSACION AIRE	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
INSTALACION	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Válvula reguladora de presión del agua sanitaria	Obra e instalaciones	1		
Luna lateral pulida 400x387x8mm	Obra e instalaciones	4		
Lavamanos de pie 1 agua 450x450x850mm	Obra e instalaciones	1		
Estante cristal pulido 1226x300x8mm	Obra e instalaciones	4		
Instalación en obra de eslanterias anteriores, reformar deslizador de vitrina y ampliar zona WOK por Oficial de I' en Mataró	Obra e instalaciones	1		
Estanteria de pie aluminio y pollpropileno 4 niveles 2170x555x1750mm	Obra e instalaciones	1		
Estanteria de pie aluminio y polipropileno 4 niveles 1950x385x1750mm	Obra e instalaciones	1		
Estanteria mural 2400x400x250mm construida en acero inox AISI18/10 satinado, 3 cartelas de sujeción a pared	Obra e instalaciones	1		
Eslanteria de pie aluminio y polipropileno 4 niveles 830x385x1750mm	Obra e instalaciones	1		
Eslanteria mural 1400x250x150mm construida en acero Inox AISI18/10 satinado, 2 cartelas de sujeción a pared.	Obra e instalaciones	1		
Barra de colgar 1000x150mm construido en acero inox AISI 304 18/10 satinado, pletinas soldadas con orificios para sujeción a pared (tacos y tornillos incluidos)	Obra e instalaciones	1		
LAVAVAJILLAS A-2100-T A 400V/3+N/50Hz.	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado
Lavavajillas GS-83ECO*400V	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Mesa de rodillos de 100m derecha con final de carrera	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado
Suministro e instalación de caja fuerte FSSC mod 105 e plus	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Despaxt
Campana Aptec central 4000x1500x550, - Luz 1,00 7.600,00 GRILL	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Grill
51ST INC KTEC Sistema cantraincendios K-TEC para campana 3600 1,00 4.800,00 COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Cocina Interior
Sistema contra incendios K-TEC para campana central 1,00 4.500,00 GRILL	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Wok
Sistema contra incendios K-TEC para campana 3000 CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Cocina
Sistema contra incendios K-TEC para campana 2400 1,00 3.988,00 WOK	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Wok
Campana Aptec mural 3600x1100x550 - Luz COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Cocina Interior
Campana Aptec central 2400x1500x550 - Luz 1,00 4.800,00 WOK	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Wok
Campana Aptec mural 3000x1100x550 - Luz CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Cocina
Campana LavTec mural 3000x1250x550 WOK	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Zona Lavado
Campana FornTec mural 2600x1400xSSO COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Cocina Interior

Caja ventilación Doble oldo 400o/2h 18/18 atransmisión de 5,5 cv Horizontal COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Coberta	
Caja ventiladón Doble oldo 400o/2h :18/18 atransmisión de 4 cv Horizontal WOK	Obra e instalaciones	1	P. Coberta	
Caja ventilación Doble oido 400o/2h 15/15 a transmisión de 3 cv Horizontal CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Coberta	
Caja ventilación Doble oido 400o/2h 15/15 a transmisión de 3 cv Horizontal GRILL	Obra e instalaciones	1	P. Coberta	
Campana LavTec mural 12500x1250xS50 CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Zona Lavado