

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS DE BAR – RESTAURANT, SITUAT A LES DEPENDÈNCIES DE LA CIBA, ESPAI DE RECURSOS PER A DONES, INNOVACIÓ I ECONOMISTA FEMINISTA DE L'AJUNTAMENT DE SANTA COLOMA DE GRAMENET

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Constitueix l'objecte del present Plec, fixar les condicions tècniques per a l'execució de la concessió de serveis de bar – restaurant, situat a les dependències de la CIBA, espai de recursos per a dones, innovació i economia feminista de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet (**"La CIBA"**), amb domicili a Passeig de Llorenç Serra, nº 64 – 08921, Santa Coloma de Gramenet (Barcelona), per mitjà de procediment d'adjudicació obert.

2. ABAST DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la prestació del servei bar-restaurant en règim de concessió de serveis. Concretament el servei es prestarà a l'espai de l'edifici de La CIBA destinat per a aquesta finalitat, i que inclou:

- un espai interior de 324,64 m² dividit en tres espais, zona de barra, zona de taules altes menjador, zona de taules baixes i butaques menjador i,
- un espai exterior de 524 m² amb taules i cadires de la mateixa tipologia.

S'adjunta com a **Annex núm. 1** plànol de la distribució de l'esmentat bar – restaurant, on consta el corresponent inventari de béns que s'aporten per a l'execució del contracte.

3. CARACTERÍSTIQUES I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

3.1. Característiques del servei a prestar

L'explotació del bar-restaurant de La CIBA haurà d'incloure la prestació dels següents serveis d'acord amb allò permès en l'Annex I del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, que defineix en el seu apartat IV l'activitat de bar i restaurant en els següents termes:

- Servei de Bar: activitat que es realitza en un local que disposa de barra i que també pot disposar de servei de taula, si s'escau, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, i entrepans.
- Servei de Restaurant: activitat que es realitza en un local que disposa de servei de menjador i cuina per tal d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i sopars, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix local.
- Restaurant bar: activitat que es realitza en un local que ofereix, mitjançant preu, els serveis de restaurant i de bar previstos en els dos apartats anteriors.

Àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

- Servei de Càtering: consisteixen en els serveis de restaurant i subministrament de menjar, tant per a aquelles persones que estiguin en règim intern a les dependències de La CIBA, així com en cas d'esdeveniments o activitats extraordinàries organitzades per La CIBA que, per la naturalesa d'aquestes, requereixin d'un servei de càtering.

Per tal d'atendre necessitats específiques de La CIBA, les empreses licitadores han de presentar també una relació de serveis de càtering, amb els preus corresponents.

Aquests encàrrecs podran ser sol·licitats per a ser servits fora de l'espai del bar-restaurant, però dins de l'edifici de La CIBA.

Aquest servei consistirà en:

- Portar fins al lloc de l'esdeveniment i/o acte el servei de càtering que s'hagi demanat.
 - Col·locar el parament corresponent al lloc habilitat a l'efecte
 - Retirar el parament utilitzat un cop finalitzat l'esdeveniment, l'acte i/o el servei.
 - S'establirà entre la persona responsable del contracte i l'empresa adjudicatària un protocol d'actuació on s'indicarà de quina forma, i quines persones estan autoritzades a demanar el servei, i amb quina antelació es demanarà.
- Servei d'organització de xerrades/col·loquis o activitats de caràcter cultural des d'una perspectiva de gènere, en coherència amb la programació de La CIBA i els seus objectius
 - Activitats extraordinàries: a demanda de la pròpia direcció de La CIBA, les instal·lacions del bar – restaurant romandran obertes en actes o esdeveniments extraordinaris celebrats fora de l'horari ordinari, prèviament autoritzats per l'esmentada direcció i comunicats al concessionari amb antelació suficient, i durant les hores i en els termes que, per cada cas, estableixi La CIBA.

3.2. Característiques tècniques del servei

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint les mesures sanitàries i adaptant-se a les necessitats reals de les persones usuàries dels equipaments.

Aforament: 82 persones en l'interior i 64 persones fora a la terrassa.

Productes: l'adjudicatari ha de respectar les limitacions següents:

- Cal complir la normativa vigent en quan al consum de tabac i venda de begudes alcohòliques als diferents espais.
- Les instal·lacions de màquines expenedores de tabac, begudes, etc., requeriran la prèvia autorització de l'ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.
- No es pot instal·lar cap tipus de màquina recreativa, de joc, escurabutxaques o similar.
- No es permet l'exposició ni la venda de productes que no siguin els propis d'un servei de bar-restaurant llevat que La CIBA ho autoritzi expressament.



Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

Suspensió o tancament:

Qualsevol suspensió o tancament del servei per causes alienes a la voluntat de La CIBA es resol d'acord amb el que estableix la LCSP.

L'adjudicatari no pot reclamar la devolució del cànon quan es tanqui o suspengui el servei per causes alienes a La CIBA, sens perjudici del que estableix el Plec de Clàusules Administratives Particulars ("PCAP").

3.3. Horari de funcionament del servei

L'horari d'obertura mínim al públic serà en tot cas coincident amb l'horari de funcionament del centre.

Horari ordinari:

- Dies ordinaris (de dilluns a dijous): de 10 a 24 hores.
- Divendres, dissabtes i vigila de festius: de 10 a 2:00 hores.
- Diumenges: de 10 a 17h.

No obstant l'horari serà susceptible de revisió semestral en funció de l'evolució de la demanda i del flux de persones usuàries del servei, per tal contribuir a la sostenibilitat i viabilitat del projecte.

Excepcionalment i amb caràcter obligatori pel contractista, el servei de bar – restaurant haurà de funcionar per a la celebració d'actes que organitzi La CIBA.

L'adjudicatari no podrà fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris objecte del contracte.

La informació de l'horari del servei haurà d'estar en un lloc visibles a l'abast dels usuaris del servei.

3.4. Manteniment de les instal·lacions, maquinaria, mobiliari i reposició de material

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir net i en perfecte estat el local, les instal·lacions i els objectes perquè el servei es presti de manera adient. L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el manteniment, la reparació o la substitució de la maquinària i mobiliari que es posi a la seva disposició per a l'execució del contracte, així com la reposició i reparació del parament, mobiliari i estris de cuina que hagin estat malmeses per altres d'iguals o superiors característiques i amb caràcter immediat. Es farà càrrec de la reposició dels útils, productes de neteja i material higiènic.

3.4.1. Netejes

- Neteja diària: l'empresa adjudicatària realitzarà la neteja diària de l'utilatge de la cuina, del recinte del bar-restaurant, així com del mobiliari interior i exterior.

- Neteja periòdica trimestral a fons (tipus industrial) de les instal·lacions.

3.5. Vaixella i utilitatge

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tota la vaixella i l'utilitatge necessaris. En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús hauran de ser, obligatòriament, de paper 100% reciclat o es cercaran altres alternatives que respectin el medi ambient.

El material aportat pel concessionari, restarà de la seva propietat, podent retirar-ho un cop finalitzat el contracte sempre i quan no suposi cap dany al local.

L'empresa adjudicatària farà una recollida selectiva dels residus, proporcionant els recipients corresponents: paper i cartró (contenedor blau), envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenedor groc), vidre (contenedor verd), matèria orgànica (contenedor marró), rebuig (contenedor gris).

3.6. Organització general del servei

Responsable municipal del contracte

En l'acord d'adjudicació del contracte es designarà una persona tècnica municipal responsable de l'execució del contracte, amb les funcions que es preveuen en l'article 62 de la LCSP i, en concret, les següents:

- Realitzar el seguiment material de l'execució del contracte, per constatar que el contractista compleix les seves obligacions d'execució en els termes acordats en el contracte. Incloent la comunicació ordinària per el funcionament del servei: comunicació dels esdeveniments a realitzar, etc.
- Verificar l'efectiu compliment de les obligacions de l'adjudicatari en matèria social, fiscal i mediambiental, així com el compliment de les obligacions establertes en el contracte suposin l'aportació de documentació o la realització de tràmits de tipus administratiu.
- Promoure les reunions que resultin necessàries a fi de solucionar qualsevol incident que sorgeixi en l'execució de l'objecte del contracte, sense perjudici de la seva resolució per l'òrgan de contractació pel procediment contradictori que estableix l'article 97 del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.
- Donar al contractista les instruccions oportunes per assegurar l'efectiu compliment del contracte en els termes pactats, que seran immediatament executives quan puguin afectar la seguretat de les persones o quan la demora en la seva aplicació pugui implicar que reporten inútils posteriorment en funció del desenvolupament de l'execució del contracte; en els altres casos, i en cas de mostrar la seva disconformitat l'adjudicatari, resoldrà sobre la mesura a adoptar l'òrgan de contractació, sense perjudici de les possibles indemnitzacions que puguin procedir.
- Proposar la imposició de penalitats per incompliments contractuals.
- Informar en els expedients de reclamació de danys i perjudicis que hagi suscitat l'execució del contracte.

Responsable de la contractista

- Rendir comptes del seguiment i de l'execució del contracte segons les obligacions d'execució en els termes acordats en el contracte.
- Participar en les reunions que resultin necessàries a fi de solucionar qualsevol incident que sorgeixi en l'execució de l'objecte del contracte, sense perjudici de la seva resolució per l'òrgan de contractació pel procediment contradictori que estableix l'article 97 del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.
- Informar i donar comptes a l'ajuntament de l'efectiu compliment del contracte en els termes pactats així com d'aquelles situacions extraordinàries que es puguin produir al llarg de l'execució del contracte.

Personal a adscriure al contracte

El contractista haurà d'adscriure al contracte el personal que consideri necessari per a desenvolupar les tasques descrites en aquest PPT i durant els horaris i dies que el bar restaurant de l'equipament ha d'estar en funcionament, tenint en consideració les estimacions que s'efectuen a l'apartat 5.2.3.1 de l'estudi de viabilitat.

Les titulacions necessàries per al personal són que el cap de cuina ha de disposar de, com a mínim, una titulació de grau superior en cuina i gastronomia o acreditacions professionals anàlogues, els i les auxiliars de cuina i cambres i cambreres no requereixen cap titulació prèvia i pel Cap de Sala estudis de grau mig en serveis de restauració o acreditacions professionals anàlogues. El personal adscrit a auxiliars de cuina i cambres/es no serà imprescindible que tinguin experiència prèvia en les tasques a desenvolupar.

El licitador l'haurà de desenvolupar al punt 1.4 d'Organització del servei de la memòria que es presenti per a la seva valoració com a criteri subjecte a judici de valor el nombre de persones necessàries per a desenvolupar la prestació i la organització d'aquest personal.

4. DRETS I OBLIGACIONS DEL CONCESSIONARI

4.1. Obligacions del contractista

- a) Abonar el preu del contracte en la forma assenyalada en el Quadre Resum (QR) que acompanya al PCAP.
- b) Indemnitzar a tercers els danys de qualsevol classe que poguessin produir-se a persones o coses com a conseqüència de l'activitat, per actes propis o dels seus empleats.
- c) Complir i donar cobertura a l'horari del centre portant de forma autònoma el control d'accés i utilització dels espais en coordinació i sota la supervisió del o de la representant municipal que es designi.
- d) Prestar el servei en les degudes condicions higiènic-sanitàries, restant obligat tot el personal a estar en possessió de la formació adequada en higiene i

Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

- manipulació d'aliments, essent el responsable únic de les sancions que puguin derivar-se de tal incompliment. En aquest sentit, l'adjudicatari haurà de complir amb la normativa de seguretat alimentària aplicable a l'activitat.
- e) Mantenir els espais en bon estat de funcionament, incloent els serveis de jardineria menor de l'espai exterior.
 - f) Servir consumicions a la zona del bar – restaurant i retirar els elements d'aquestes consumicions de les taules, una vegada finalitzada la jornada.
 - g) Sufragar pel seu compte, directament i exclusivament, les despeses ordinàries o extraordinàries de caràcter tributari, i altres que es poguessin ocasionar per raó de la prestació del servei.
 - h) Obligació de presentar a efectes informatius, amb periodicitat mínima semestral, còpia del balanç econòmic de l'activitat o altre document reflex de la marxa de l'activitat.
 - i) Assumir els costos derivats dels consums d'aigua, gas i electricitat.
 - j) Complir amb la normativa aplicable en matèria de consum, de seguretat alimentària i resta de legislació que pugui ser d'aplicació.
 - k) Presentar trimestralment els TC1 i TC2 de les persones treballadores que adscrits a la prestació del servei. Les baixes hauran de comunicar-se immediatament de produir-se, especificant-ne el motiu, i les altes abans de la contractació, indicant-ne també el motiu.
 - l) Sotmetre a l'autorització de l'ajuntament de Santa Coloma de Gramenet les llistes de preus.

4.2. Drets del concessionari

- a) Exercir l'activitat al seu risc i ventura i en el termes del contracte amb subjecció a les prescripcions establertes al present plec, resta de documentació de caràcter contractual i demés preceptes legals aplicables.
- b) Utilitzar i gaudir de la instal·lació que és objecte del contracte i aconseguir de La CIBA, si fos necessari, el manteniment en la pacífica possessió contra qualsevol pertorbació de fet o de dret que se li causés, sense perjudici del dret d'admissió que es regularà per la seva legislació específica.
- c) Establir els preus dels productes i percebre'ls de forma directa per part dels usuaris del servei prèvia autorització de l'Ajuntament i amb descomptes, en el seu cas.
- d) Fixar, d'acord amb la normativa vigent i prèvia autorització de La CIBA, rètols, indicadors de l'activitat i de la identificació de la instal·lació, sempre que guardi relació amb els valors, la missió, els objectius i l'estètica de La CIBA.

5. CINQUENA. INSPECCIÓ

L'Ajuntament designarà una persona responsable del contracte que s'encarregarà de la comprovació, coordinació i vigilància de la correcta realització dels serveis contractats i exercirà les potestats de direcció i inspecció mitjançant les verificacions corresponents.

Com l'apartat 3.6 d'aquest document té un paràgraf dedicat al responsable del contracte, pot ser aquest paràgraf es podria incorporar a aquell 3.6.

L'Ajuntament tindrà la facultat d'inspeccionar el servei prestat, i imposar els sistemes que garanteixin un adequat control, d'acord amb les obligacions i exigències contingudes al present plec.

Àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.**Servei de Contractació**

En el supòsit que el contractista no mantingui els mobiliaris amb la neteja apropiada i la conservació adequada o es retardi en les reparacions que siguin precises, l'Ajuntament el requerirà per a que corregeixi les deficiències en el termini mínim establert per a cada tipologia de deficiència observada, (neteja i reparació rutinària: un màxim d'una setmana, reparacions de caràcter urgent: un màxim de 48 hores), i en cas de reincidència, podrà resoldre el contracte en els termes previstos en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

El contractista serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que es dedueixin per a l'adjudicador o per a tercers de les accions, omissions, errors, mètode inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

6. ÀMBIT I LÍMITS

El contracte autoritza el seu titular a utilitzar el bar – restaurant durant el termini de durada del contracte, d'acord amb els àmbits d'ocupació que es determinen en el plànol Annex núm. 2, així com gestionar i explotar les instal·lacions existents, amb l'exclusiva finalitat de prestar el servei de bar – restaurant.

En cap cas, el concessionari podrà establir dins del bar – restaurant elements o instal·lacions, ja siguin de caràcter permanent o provisional, per a activitats alienes a l'objecte del contracte, o encara que hi guardessin relació, poguessin desprestigiar o degradar la finalitat d'aquell.

El concessionari podrà proposar una programació d'activitats artístiques i/o culturals per a realitzar a les instal·lacions, en aquest supòsit, esdevindrà indispensable que l'adjudicatari comuniqui a l'ajuntament, per a la seva verificació i validació, la proposta de programació trimestral abans del tancament del trimestre.

L'ajuntament, en un termini no superior a quinze (15) dies, verificarà, analitzarà i, en última instància, validarà, la programació trimestral atenent als valors i la missió de la mateixa. En última instància, la validació dels esdeveniments proposats per adjudicatari estaran supeditats al objectius i línies estratègiques que es poden trobar en la pàgina web de La CIBA: ciba.gramenet.cat

El contractista tindrà dret exclusiu a la utilització de la zona bar – restaurant i terrassa en el seu cas.

Queda prohibida la utilització d'envasos, gots, plats i similars fora de la zona assenyalada com a servei de bar o terrassa. Així mateix, el contractista no podrà realitzar ni dintre ni fora del perímetre del bar – restaurant i la terrassa cap construcció, instal·lació o modificació, ja sigui de caire permanent o provisional, ni cap tipus de senyalització que pugui alterar la seva imatge, sense el corresponent vistiplau favorable de l'Ajuntament.

7. IMATGE I QUALITAT

Tot tractament gràfic referit al servei del bar – restaurant haurà de comptar amb el vistiplau previ i favorable de l'Ajuntament.

No es podran col·locar cartells anunciadors ni propaganda, sense la prèvia autorització favorable de l'Ajuntament.

Àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

Seràn a càrrec de l'empresa adjudicatària els uniformes del personal, i el model haurà de ser aprovat per de l'Ajuntament. El personal sempre haurà de prestar el servei uniformat.

8. DENOMINACIÓ DELS ESPAIS

L'empresa adjudicatària proposarà un nom, que haurà de ser aprovat per l'Ajuntament i de manera prèvia a l'inici dels serveis.

9. REPERCUSSIÓ CONSUMS ENERGÈTICS

L'Ajuntament repercutirà a l'empresa adjudicatària totes les despeses derivades dels consums energètics que l'exercici de l'activitat del servei de bar – restaurant comporti.

En aquest sentit, les instal·lacions objecte d'explotació estan equipades amb els corresponents comptadors de consum d'aigua, gas i electricitat, de forma que els consums són individualitzats per aquelles. La despesa derivada del manteniment dels mateixos anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La facturació de la repercussió dels consums de subministres (aigua, llum, gas) es farà d'acord al criteri establert per les empreses de subministres.

10. RISC I VENTURA

L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura de l'empresa adjudicatària i seran per compte d'aquesta les pèrdues, averies o perjudicis que experimenti durant l'execució del contracte.

ANNEX 1. INVENTARI MATERIAL, EQUIPAMENT I MOBILIARI

1.1. Inventari proporcionat per La CIBA, espai de recursos per a dones, innovació i economia feminista. Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.

RESTAURANT

Taula apilable model M412/413 80x80x75cm de Mobles Romero o equivalent.
Estructura d'alumini plastificat en color blanc i taulell de fusta.
32 unitats

Butaca Soft Seating model Longo Nomada LG15 d'Actiu o equivalent.
En color verd, de mesures 67x67x77,2cm
4 unitats

Butaca Soft Seating model Longo Nomada LG15 d'Actiu o equivalent. En color mostassa, de mesures 67x67x77,2cm
4 unitats

Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

Butaca Soft Seating model Longo Nomada LG15 d'Actiu o equivalent. En color vermell,
de mesures 67x67x77,2cm
4 unitats

Tamboret model M555 de Mobles Romero o equivalent. Estructura d'acer i seient de
xapa acerada en color lila
6 unitats

Cadira apilable model M1110 de Mobles Romero o equivalent. Monobloc de polipropilè
i fibra de vidre injectat a gas, de color blanc.
64 unitats

Cadira infantil model Urban d'Ikea o equivalent
3 unitats

Cadira infantil model Antilop d'Ikea o equivalent
3unitats

Taula de bobina de fusta de Ø90cm i 55cm d'altura.
4 unitats

CUINA

Taula mural. Dimensions 70x50x90cm
1unitat

Equip frigorífic per cambra conservació. 1300W a 400v
1 unitat

Equip frigorífic per cambra congelats. 3000W a 230v
1 unitat

Prestatge de paret. Dimensions 270x40cm.
1 unitat

Talladora d'embotits mod. GC-300 II. 300W a 230v
1 unitat

Equip frigorífic per preparacions fredes. 1300W a 230v
1 unitat

Element neutre mod. EM 90/40 PL
1 unitat

Cuina a gas mod. EM 90/120 PCG
1 unitat

Element neutre mod. EM 90/40 PL
1 unitat

Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

Fry top a gas mod. EM 90/80 FTG-CR
1 unitat

Prestatge de paret. Dimensions 100x40cm
1 unitat

Taula de sortida. Dimensions: 110x75x90cm
1 unitat

Rentavaixelles mod. GS-17. 5240W a 400v
1 unitat

Prestatge de sobre taula per cistelles. Dimensions 180x50cm
1 unitat

Rentavaixelles manual mod. GS-83E. 9740W a 400v
1 unitat

Boteller frigorífic mod. EB 1000 II. 150W a 230v
1 unitat

Rentavaixelles mod. GS-5 AF. 2970W a 230v
1 unitat

Taula mural amb 1 sina i aixeta. Dimensions: 125x60x85cm
1 unitat

Moble amb sobre monobloc compost de:

- Damuntera trasbarra amb plastró de 8cm. Dimensions 470x60cm
- Moble cafeter amb plastró de 8cm. Dimensions 110x60x105cm
- Moble trasbarra amb 3 prestatges i plastró de 8cm. Dimensions 100x60x105cm

1 unitat

Taula mural per barrils cervesa. Dimensions: 160x55x85 cm
1 unitat

Boteller frigorífic mod. EB 1500 II. 300W a 230v
1 unitat

Armari de peu amb portes corredisses. Dimensions 180x50x200cm
1 unitat

Moble darrera barra refrigerat mod. FMPP200011 sense sobre. 547W a 230v

Màquina de glaçons mod. Delta Max.
1 unitat

Taula mural amb sina rentamans automàtic. Dimensions 75x90x90cm
1 unitat

Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

Taula mural d'entrega i prerentat amb L amb sina i dutxa amb aixeta. Dimensions 180/225x80/75x90cm
1 unitat

Congelador vertical mod. GPESF 1476 INOX. 135W A 230v
1 unitat

Taula refrigerada mod. BMGN 1960, sense damuntera. 690W a 230v
1 unitat

Prestatge de sobre taula doble. Dimensions: 450x40x50cm
1 unitat

Mantenedor de menjar (pantalla infrarojos). Dim. 200x15x6cm. 1250W a 230v
Salamandra de sostre mòbil mo. SG-652
1 unitat

Fregidora a gas mod. EM 90/80 FRG17VL. 200W a 230v
1 unitat

Prestatge de paret de graella inox. Dimensions: 360x40cm
1 unitat

Campana mural extracció de fums compensada amb variadors. Dimensions 538x120x60cm. (Extracció 3cv - Aportació 2cv). 3700W a 400v 26.03
1 unitat

Sistema extinció incendis per campana extracció fums
1 unitat

Prestatgeria de peu amb 4 prestatges. Dimensions 112,6x57,7x170cm
1 unitat

Prestatgeria de peu amb 4 prestatges. Dimensions 183,4x57,7x170cm
2 unitats

Prestatgeria angular de peu amb 4 prestatges. Dimensions 118,4x57,7x170cm.
1 unitat

Forn convecció vapor a gas Rational mod. ICOMBI PRO 6 1/1-G. 1200W a 230v
1 unitat

Prestatgeria de peu amb 4 prestatges. Dimensions 156,9x57,7x170cm
1 unitats

Bloc Cambres frigorífiques panelables (1 de conservació + 1 de congelació) Dimensions: 256x396x248cm
1 unitat

Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

Prestatgeria de peu amb 4 prestatges. Dimensions 139,4x57,7x170cm.
2 unitats

Taula refrigerada mod. BMGN 1960 II, sense damuntera. 690W a 230v Taula mural de preparacions en U amb 1 sina, 3 calaixos en columna, aixetes
1 unitat.

Prestatgeria de peu amb 4 prestatges. Dimensions 222,4x37,3x170cm
1 unitat.

Taula mural de preparacions amb 1 sina i aixeta. Dimensions 120x60x90cm
1 unitat

Prestatge de paret de tub. Dimensions: 100x40cm.
1 unitat

Prestatgeria angular de peu amb 4 prestatges. Dimensions 100,6x57,7x170cm
1 unitat

Equip frigorífic per espai brossa. 1300W a 230v
1 unitat

Cambra frigorífica panelable de conservació. Dimensions 236x165x248cm 3.01
1 unitat

Equip frigorífic per cambra conservació. 1300W a 400v
1 unitat

Prestatgeria de peu amb 4 prestatges. Dimensions 139,4x57,7x170cm.
1 unitat

Balança industrial de terra mod. ZMISSIL-F2-150, de 50W a 230v
1 unitat

Taula central de preparacions, 3 calaixos en columna, amb zona tancada amb porta i trampilla per cubell. Dimensions 465x80x90cm
1 unitat.

ESPAI JARDÍ

Taula apilable model M412/413 80x80x75cm de Mobles Romero o equivalent.
Estructura d'alumini plastificat en color blanc i taulell de color blanc.
30 unitats

Cadira apilable model M1110 de Mobles Romero o equivalent. Monobloc de polipropilè i fibra de vidre injectat a gas, de color blanc.
22 unitats

Cadira apilable model M1110 de Mobles Romero o equivalent. Monobloc de polipropilè i fibra de vidre injectat a gas, de color blau atalaya.

Àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

15 unitats

Cadira apilable model M1110 de Mobles Romero o equivalent. Monobloc de polipropilè i fibra de vidre injectat a gas, de color vermell cherry.

8 unitats

Cadira apilable model M1110 de Mobles Romero o equivalent. Monobloc de polipropilè i fibra de vidre injectat a gas, de color negre.

8 unitats

Cadira apilable model M1110 de Mobles Romero o equivalent. Monobloc de polipropilè i fibra de vidre injectat a gas, de color mostassa.

7 unitats.

1.2. Material que haurà de ser proporcionat per el concessionari

RELACIO D'UTILLATGE PETIT MATERIAL	CUINA	CAFETERIA	TOTAL
Bols vidre postres	50		50
Bols Consomé	50		50
Bols postres		50	50
Cassoles	7		7
Cassons	6		6
Coladors	2		2
Copes Vi	200	200	400
Copes Cava	200	200	400
Cullarots	9	4	13
Culleres	200	135	335
Culleretes	200	200	400
Entremesseres		100	100
Escurredores	4	4	8
Espumadores	7	3	7
Forquilles	200	200	400
Ganivets	200	200	400
Ganivets de cuina	10	4	14
Gots de vidre	200	200	400
Pales	2	2	4
Pinces	4	4	

Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

Plats plans	200	100	8
Plats Fondos	200		200
Plats Postres	200		200
Plats tasses cafè	200	200	400
Tasses cafè	200	200	400
Tasses cafè amb llet	200	200	400
Termo Llet	5	5	10
Termo Cafè	5	5	10
Teteres Inox.	5	5	10
Tisores	4	4	8
Xinos	3		3

Area d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

ANNEX 2. PLÀNOLS

Àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència.

Servei de Contractació

ANNEX 3. ESTUDI DE VIABILITAT ECONÒMICA