

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

### **1. OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto de este contrato es la prestación del servicio de cafetería y restaurante, en la sede de la Fundación IMDEA NANOCIENCIA, calle Faraday, nº 9, Madrid, 28049 (en adelante “la Fundación”).

Este servicio tiene por objeto atender las necesidades de cafetería y restauración en las instalaciones de la sede de Fundación. Por lo que, aunque se podrá abrir al público en general existirá un espacio mínimo de uso exclusivo para el personal que desarrolla su actividad en la fundación y de aquellas otras personas que por motivos de colaboración, asistencia a reuniones y otros actos, están autorizados para acceder a la Fundación.

### **2. LOCALES**

La Fundación pondrá a disposición del adjudicatario para el exclusivo cumplimiento del contrato, los locales destinados a la explotación del servicio de cafetería y restaurante, locales que se encuentran acondicionados para la prestación de dicho servicio.

Excepcionalmente, la Fundación podrá disponer de los citados locales fuera del horario de cafetería y restaurante, cuando así lo requiera, debiendo avisar al adjudicatario con 24 horas de antelación y haciéndose responsable de que a la finalización de la actividad que originó la necesidad los locales se encuentren en perfecto estado de limpieza y acondicionamiento.

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza diaria de los locales, tanto en la parte destinada al público como la limpieza diaria del resto de locales, instalaciones y utensilios utilizados por el adjudicatario en la prestación del servicio.

Con el fin de evitar cualquier tipo de deterioro o contaminación de los alimentos, el adjudicatario deberá limpiar todo el material, maquinaria y utensilios, tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcarán, entre otros, los siguientes apartados:

- Limpieza completa de locales destinados al público, incluidos los aseos.
- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en la cafetería, cocina, comedor y resto de las instalaciones (cuartos fríos, cámaras frigoríficas, etc.).
- Lavado completo de vajillas, bandejas, cuberterías, carros de distribución, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina, interior de la barra de cafetería, interior de la línea de servicio y almacenes.

El servicio de desinsectación y desratización de los locales será por cuenta del adjudicatario, realizándose las operaciones extraordinarias que sean necesarias para un perfecto control de

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

plagas en la cafetería y restaurante.

Diariamente, antes de la hora anunciada o comunicada de recogida, el personal de la cafetería y restaurante deberá trasladar la basura generada al lugar designado, según las instrucciones de la Gerencia de la Fundación, donde, hasta su recogida, se almacenará adecuadamente según su composición. El adjudicatario estará obligado a reciclar la totalidad del material.

Análogo tratamiento se tendrá con aquellas sustancias que, como los restos de aceites, requieren un tratamiento específico diferenciado. Dicho tratamiento corre a cargo del adjudicatario.

En la prestación del servicio, el adjudicatario se compromete a cumplir con la normativa de la Fundación en materia medioambiental, a reducir al mínimo posible el impacto ambiental de sus actividades, minimizando el consumo de agua, energía y materias primas, vertidos, ruidos y la emisión de gases de los equipos utilizados, así como al control de la generación y gestión de residuos peligrosos y residuos urbanos, utilizando contenedores adecuados en cada caso.

El adjudicatario no podrá colocar, en los locales destinados al servicio, máquinas de vending, carteles anunciadores, propaganda, máquinas recreativas de ninguna categoría, pantallas de TV o video, etc., sin la previa autorización de la Gerencia de la Fundación.

### **3. PLAZO DE VIGENCIA DE LA CESIÓN**

El plazo de vigencia de la cesión de los locales tendrá una duración máxima de contrato incluidas las prórrogas de cuatro años (un año de contrato más tres prórrogas de un año (1+1+1 AÑO DE PRORROGA)) si estas se produce, a contar desde el día siguiente a la fecha de formalización del contrato, salvo que en el contrato se establezca una fecha posterior, que no podrá ser superior a 1 mes. Al finalizar el último día del mencionado plazo quedarán extinguidos los derechos de ambas partes.

La explotación efectiva de los servicios de cafetería y restauración deberán estar en funcionamiento como muy tarde quince días después de la firma del contrato.

### **4. CONTRAPRESTACIONES DEL CESIONARIO**

El cesionario deberá realizar, además del resto de requerimientos indicados en este pliego, inversiones en las instalaciones destinadas a la explotación del servicio de cafetería y restaurante, no pudiendo ser éstas inferiores a 3.000 euros en el primer año y a 3.000 euros en cada uno de los siguientes. Estas inversiones pasaran a ser propiedad de la fundación una vez finalizada la cesión. A estos efectos, se entienden como inversiones el mobiliario, el equipamiento o la maquinaria necesaria para el desarrollo de la actividad.

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

Estas inversiones se realizarán en el primer trimestre de cada uno de los años y serán autorizadas y aprobadas por la dirección de la fundación. A estos efectos, el adjudicatario deberá justificar, mediante la factura y el pago correspondiente, la realización de las mismas.

### **5. Derechos y obligaciones de la cesión.**

Los derechos y obligaciones que asume el cesionario son los que se establecen en este Pliego, así como los que se deriven de las disposiciones normativas que sean aplicables.

1. En especial, el concesionario tendrá los siguientes **derechos**:
  - a) A desarrollar en los referidos bienes la gestión y explotación económica de las actividades que tienen por finalidad la referida concesión.
  - b) A percibir los precios establecidos o autorizados por la fundación, por parte de los usuarios de las instalaciones.
2. Sin perjuicio de las obligaciones específicas que se contemplan en este pliego, el concesionario se obliga a:
  - a) Abonar los gastos por los suministros de gas, energía eléctrica, agua, comunicaciones de voz y datos, y cualesquier otro suministro que sea necesario para la explotación de las instalaciones que le han sido concedidas y para el desarrollo de las actividades económicas a las que están destinadas las mismas.
  - b) Estar en posesión de las preceptivas licencias y autorizaciones administrativas que sean necesarias para el desarrollo de las actividades que tiene por finalidad la concesión a otorgar, en todo momento en vigor. Estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
  - c) Asumir el pago de los impuestos, contribuciones y tasas que para el ejercicio de sus actividades deba abonar a las administraciones públicas, ya tengan carácter estatal, autonómico, provincial o municipal.
  - d) Disponer del personal necesario para el desarrollo de las actividades que tiene por finalidad la concesión a otorgar. El concesionario podrá aplicar la tasa de reposición de efectivos que, en caso de jubilación, esté vigente según normativa legal. Dicho personal deberá disponer de carnet de manipulador de alimentos en vigor. Dependerá exclusivamente del concesionario quien asumirá, en consecuencia, todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social, de seguridad e higiene en el trabajo y de prevención de riesgos laborales, referidas al personal a su cargo. La fundación queda, por tanto, exonerada de las posibles incidencias o consecuencias que pudieran derivarse de las relaciones laborales y sociales entre el concesionario y dicho personal.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

- e) Uniformar al personal destinado a la prestación del servicio, que deberá guardar la máxima higiene y pulcritud. A tal fin el concesionario se obliga a desarrollar e impartir, por empresa o entidad autorizada por la entidad sanitaria competente, los preceptivos programas de formación de su personal que garanticen que los manipuladores de alimentos disponen de una formación adecuada en higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral. La impartición de tales programas, a cargo del concesionario, deberá acreditarse a petición de la fundación.
- f) Conservar los bienes e instalaciones en perfecto estado de utilización, limpieza e higiene, estando a su cargo las obras de mantenimiento y demás gastos de conservación y reparación de los mismos.
- g) Realizar cuantas actuaciones sean necesarias para el correcto mantenimiento y conservación de las instalaciones, que deberán ser aprobadas previamente por la fundación.
- h) Utilizar el bien según su naturaleza, sin que en ningún momento puedan desarrollarse actividades no contempladas en la finalidad de la concesión.
- i) Aportar el equipamiento y la maquinaria necesaria para la correcta prestación del servicio, siendo a cargo del concesionario las obras y los trabajos necesarios para su instalación de los mismos.
- j) El concesionario deberá, además, aportar el resto de la maquinaria, mobiliario, vajilla, enseres y demás material necesario para el buen funcionamiento de las actividades a desarrollar en dichas instalaciones.
- k) Desarrollar con regularidad las actividades que tiene por finalidad la concesión otorgada, con la máxima diligencia, calidad y profesionalidad, con la debida atención y buen trato a los usuarios de las mismas.
- l) Permitir que la fundación ejerza su tarea de inspección sobre el estado de los bienes concedidos, y sobre el desarrollo de las actividades económicas a ejercitar en los mismos.
- m) El cumplimiento de todas las normativas y toda la legislación de carácter local, autonómico, estatal o europeo aplicables a la actividad en cada momento durante la prestación objeto de esta licitación.

El incumplimiento de las expresadas obligaciones será causa de extinción de la concesión otorgada, previo apercibimiento por parte de la fundación.

La fundación se reserva el derecho de rescindir unilateralmente el contrato si la calidad, frescura

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

e idoneidad de los alimentos servidos y del servicio prestado es considerada como insuficiente. A tales efectos, se avisará por escrito al contratista y en caso de no subsanar dicha calidad en el plazo de una semana se dará por finalizado el contrato en su totalidad.

### **6. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE**

El servicio a prestar, así como la calidad de los productos que se ofrezcan al público, deberán cumplir con la reglamentación vigente.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para que ningún producto alimenticio “no conforme” (que no tenga la debida calidad organoléptica, nutricional y sobre todo higiénica, que tenga un defecto o que sobrepase la fecha de caducidad o consumo preferente) pueda ser aceptado y utilizado. De estas medidas mantendrá informada a la Gerencia de la Fundación. Las materias primas recibidas se ajustarán a las características y calidades que se especifiquen en la oferta presentada y, en el supuesto de considerarse innecesarias estas especificaciones por tratarse de productos de uso generalizado, se entiende que el producto empleado es de primera calidad.

Los productos que se utilicen para el servicio deberán pertenecer a marcas comerciales de reconocida calidad y prestigio y, en los casos posibles, deberán ser productos envasados y etiquetados que garanticen su origen, calidad y fecha de consumo preferente.

El adjudicatario deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos adquiridos, documentación que podrá ser requerida por la Gerencia de la Fundación.

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

Antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán siempre inspeccionados y seleccionados. Sólo se utilizarán en la elaboración de los alimentos productos sanos y limpios y dentro de lo posible se conocerá la trazabilidad de los mismos.

Deberá asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura.

Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con otras materias primas en una etapa previa a la transformación. Entre las medidas a tomar se incluirán forzosamente las siguientes:

- El personal irá uniformado de forma adecuada a los trabajos y las manipulaciones, que deberán siempre ser realizadas garantizando el aseo personal, y la limpieza de la ropa y la de los utensilios a emplear.

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa, en las zonas de manipulación de alimentos. Durante el proceso de manipulación de los alimentos los cabellos tendrán que estar totalmente cubiertos y las manos y uñas deberán estar limpias, aun en el caso de llevar guantes de trabajo.
- El personal de cocina, restaurante y cafetería que intervenga en la elaboración de comidas o en la manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del carné de manipulador en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.
- El adjudicatario deberá poner en conocimiento de la Gerencia de la Fundación, en el menor plazo de tiempo posible, los resultados de los análisis bacteriológicos y de los estudios bromatológicos que por parte del adjudicatario se realicen.

El servicio de la cafetería comprenderá todo lo relacionado con la actividad hostelera de esta modalidad y ofertará, como mínimo, los productos que se relacionan en el Anexo 1 a los precios máximos indicados.

El adjudicatario deberá ofrecer diariamente, al menos, las siguientes propuestas de restauración para el horario de comida:

- Menú de plato único compuesto de:
  - o Un primer plato o un segundo plato a elegir de las opciones del Menú del día.
  - o Un postre a elegir entre las opciones del Menú del día.
  - o Pan (opción entre blanco e integral, en piezas de al menos 80 gramos).
- Menú del día (equilibrado, de comida tradicional y dieta mediterránea) compuesto por:
  - o Primer plato (elección entre tres opciones). Una de las opciones de primer plato debe ser dietética o de régimen.
  - o Segundo plato (elección entre tres opciones con su correspondiente guarnición). Una de las opciones de segundo plato debe ser dietética o de régimen. Se podrá optar por guarnición caliente o por una guarnición de ensalada.
  - o Postre (elección entre al menos cuatro opciones, debiendo incluir fruta fresca y productos lácteos).
  - o Pan (opción entre blanco e integral, en piezas de al menos 80 gramos).

El servicio incluirá jarra de agua y vaso sin coste adicional.

El Menú del día se deberá componer de tal manera que con el mismo se pueda conformar un Menú de régimen y/o dietético y deberán estar diseñados y firmados por un facultativo con el Grado en Nutrición Humana y Dietética (o la Titulación Universitaria Oficial equivalente), (dicha titulación deberá ser acreditada con la presentación de copia compulsada del título oficial expedido por una universidad).

Como alternativa a cualquiera de los platos del menú (tanto de los primeros como de los segundos) se dispondrá de ensalada mixta y arroz blanco.

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

Como alternativa a cualquier opción del segundo plato del menú, se dispondrá de filete de ternera o pollo.

Al servirse las comidas y en el caso en que algún plato por exceso de consumición se agote, deberá sustituirse inmediatamente por otro similar, de forma que siempre se ofrezca el número mínimo de opciones indicadas y siempre existan alternativas de régimen o dietéticas.

Cuando el usuario del menú del día, en lugar de elegir un primer y un segundo plato prefiera consumir dos primeros platos, deberá abonar íntegro el precio del menú. En caso de optar por dos segundos platos deberá abonar un incremento del 5% sobre el precio del menú del día.

El adjudicatario deberá garantizar que la composición diaria de los menús sea equilibrada, sin que en ningún caso, en cada periodo quincenal se produzca repetición de los platos ofertados, considerando conveniente que la rotación de menús sea, al menos, mensual.

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir los productos y cualquier menú diario mediante la modalidad de “comida para llevar”, en recipientes adecuados que proporcionará, sin ningún incremento de coste.

Existirán bonos de comidas del menú del día, que serán válidos durante todo el periodo de vigencia del contrato. Su existencia e importe económico deberá indicarse mediante un cartel bien visible.

Además, el licitador debe tener a disposición del público menús específicos para vegetarianos y para aquellos colectivos con intolerancia a algunos alimentos, menús específicos y/o platos combinados para: celíacos, alérgicos a frutos secos, dietas hiposódicas, dieta blanda, etc. que se cocinarán con utensilios exclusivos. Dichos menús específicos para personas afectadas por alergias u otras patologías deberán también ser diseñados y firmados por el facultativo con el Grado en Nutrición Humana y Dietética (o la Titulación Universitaria Oficial equivalente).

Los servicios para grupos prestados en el área de la cafetería y restaurante se realizarán a los precios incluidos en la lista de precios vigente, incluyendo en el precio el servicio de camareros.

El adjudicatario queda obligado a la realización de servicios especiales, tanto en horario de cafetería como fuera del mismo y tanto en el área de cafetería y restaurante como fuera de dichas instalaciones, con motivo de reuniones, conferencias, seminarios, visitas, etc. La Fundación deberá comunicar la necesidad del servicio con el siguiente tiempo de antelación:

- Hasta 20 personas, dentro del horario de cafetería y restaurante, se atenderá de forma inmediata.
- De 20 a 40 personas o menos de 20 personas fuera del horario de cafetería y restaurante, con un día de antelación.

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

- De 40 a 60 personas con dos días de antelación.
- De 60 personas en adelante con tres días de antelación.

Los servicios para grupos prestados fuera del área de la cafetería y restaurante llevarán aparejado un incremento de precio sobre los precios incluidos en la lista de precios vigente de un 5 % sobre el importe total (IVA no incluido) ya que incluirán servicio de camarero.

El adjudicatario deberá ofrecer la siguiente propuesta de restauración para servicios especiales:

- 4 Menús especiales diferentes para verano e invierno, (uno al menos debe ser dietético o de régimen), compuesto por:
  - o Primer plato.
  - o Segundo plato (con su correspondiente guarnición).
  - o Postre (elección entre al menos cuatro opciones, debiendo incluir fruta fresca y productos lácteos).
  - o Pan (opción entre blanco e integral, en piezas de al menos 80 gramos).
- 2 Servicios especiales de desayuno.
- 2 Servicios especiales de coctel.

El adjudicatario estará obligado a la configuración del comedor para el uso específico de servicios especiales adecuado a cada evento. Los servicios especiales podrán ser solicitados en cualquier dependencia de la Fundación (hall, salas de reuniones, etc.) quedando el adjudicatario obligado a su configuración en las mismas condiciones, así como a su limpieza tras la finalización del servicio.

Los productos de cafetería y restaurante podrán ser consumidos por los usuarios en el patio interior, quedando obligado el adjudicatario a la limpieza diaria del patio interior, correspondiente a los efectos causados como resultado del consumo de alimentos, especialmente en lo que a residuos y recogida de menaje se refiere.

Semanalmente (todos los viernes) el adjudicatario remitirá a la Gerencia de la Fundación, por correo electrónico, una copia del Menú del día de la siguiente semana, y pondrá dicha información en un lugar visible del área de cafetería y restaurante.

El adjudicatario dispondrá en todo momento de existencias suficientes de todos y cada uno de los productos recogidos en el Anexo 1, de modo que esté siempre garantizada la satisfacción de la demanda de los usuarios.

### **7. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO**

El horario mínimo en que deberá prestarse el servicio de cafetería y restaurante es el siguiente:

Cafetería: De 8:00 horas a 17:00 horas de lunes a viernes.



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

Restaurante: De 13:00 horas a 16:00 horas de lunes a viernes.

En el mes de agosto sólo estará abierta la cafetería en horario de 8:30 horas a 16:00 horas de lunes a viernes.

Estos horarios podrán ser objeto de variación para adecuarlos a las necesidades organizativas de la fundación, pudiendo concertarse su eventual ampliación o reducción durante determinados periodos de tiempo con objeto de adaptarlos a la actividad de la fundación. Asimismo, el horario será objeto de ampliación en aquellos supuestos en que la fundación organice actos (foros, conferencias, etc.) o eventos especiales que determinen la necesidad de prestación del servicio más allá del horario establecido.

El concesionario estará obligado a desarrollar sus actividades durante el fin de semana cuando las actividades de la fundación lo requieran, y le sea comunicado previamente.

La carga y descarga de productos se realizará en el horario que determine la fundación y de acuerdo con las normas de control de accesos de la fundación.

El adjudicatario está obligado a cocinar y servir alimentos “a la plancha” como mínimo en horario de 9:00 a 16:00 h de lunes a viernes y los fines de semana que esté obligado a desarrollar sus actividades.

En el caso en que se preste servicio a personal ajeno a la Fundación, los servicios de cafetería y restaurante tendrán reservado para el personal de la Fundación al menos el 50% del aforo durante todo su horario de apertura.

La carga y descarga de productos se realizará en el horario que determine la Gerencia de la Fundación, de acuerdo con las normas de control de accesos de la Fundación.

### **8. PERSONAL**

El adjudicatario se encargará de que en todo momento el servicio esté debidamente atendido por el personal necesario y adecuado, conforme a la categoría del establecimiento. El personal que preste el servicio deberá tener la cualificación suficiente para el mismo y el número ser adecuado para una adecuada atención al público y prestación del servicio.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público un trato correcto. Además, deberá someterse a las normas de seguridad y control vigentes en la Fundación.

El adjudicatario deberá cumplir las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales. De forma especial lo establecido en relación con la coordinación de actividades

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

de prevención.

Independientemente de cuanto antecede, el adjudicatario asumirá prioritariamente los siguientes compromisos:

- Antes de iniciar la actividad, procederá a la evaluación de los riesgos que pudieran afectar a sus operarios en la Fundación.
- Los trabajadores del adjudicatario que presten sus servicios en la Fundación tendrán la formación necesaria en la prevención de riesgos.
- Los trabajadores podrán integrarse en los equipos de emergencia de la Fundación.

El adjudicatario designará un responsable-encargado de los servicios que se contratan, con permanencia laboral habitual en las dependencias de la fundación y con poderes suficientes para adoptar decisiones en virtud de solicitudes, sugerencias o reclamaciones de la fundación o de los usuarios.

### **9. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS**

En el Anexo 1 figura una lista de productos dividida en varios grupos. Para cada producto se indica, el precio máximo de venta para el año 2019.

El adjudicatario estará obligado durante el primer año de vigencia del contrato a servir los productos relacionados en el Anexo 1 de este Pliego a los precios indicados.

Anualmente se revisarán los precios, tanto al alza como a la baja, aplicando lo establecido en los pliegos de esta licitación.

Los precios ofertados para los servicios de restaurante y cafetería, se considerarán precios finales netos, estando incluidos en ellos los impuestos de toda índole que graven los diversos conceptos.

La lista de precios que esté vigente en cada momento figurará expuesta, en lugar perfectamente visible para el público, en los locales de la cafetería y restaurante.

Toda alteración o modificación que el adjudicatario pretenda efectuar sobre los productos y precios aprobados, o sobre cualquier otro extremo que afecte a la prestación del servicio, deberá estar motivada y justificada y ser autorizada previamente por la Gerencia de la Fundación.

Si el adjudicatario deseara introducir otros productos no relacionados en la oferta inicial, los precios de tales productos deberán ser objeto de aprobación previa por la Gerencia de la Fundación.

A todos los efectos, se entenderá que en las ofertas presentadas y en los precios aprobados se

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

encuentran incluidos todos los gastos que el adjudicatario deba realizar para la prestación del servicio contratado (gastos generales, financieros, beneficios, seguros, transportes y desplazamientos, honorarios del personal a su cargo, entre otros), así como toda clase de tributos incluido el IVA.

Serán de cuenta del adjudicatario los gastos correspondientes a cualquier permiso o licencia que precise, pago de retribuciones salariales, cargas sociales, y seguro de accidente de trabajo del personal que preste sus servicios en la cafetería y restaurante.

### **10. INSTALACIONES Y MOBILIARIO.**

La Fundación pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones, los equipos y el mobiliario, que se detallan en el Anexo 2. Al comenzar la explotación del servicio la Fundación levantará, junto con el adjudicatario, acta del inventario, en el que se detallará el estado de conservación de los elementos que lo componen.

El resto del material necesario para la prestación del servicio de cafetería y restaurante será aportado por el adjudicatario, siendo a su cargo los gastos de instalación y retirada si procede hacerla sin menoscabo del resto de elementos, y debiendo en cualquier caso obtener la conformidad previa de la Fundación para las instalaciones y obras que fueran necesarias a tal efecto.

La vajilla, cristalería, cubertería, menaje de cocina, utensilios, etc. precisos para la prestación del servicio serán aportados por el adjudicatario, debiendo ser de primera calidad y mantenerse en todo momento en perfecto estado de conservación y limpieza, sustituyendo las piezas que resulten deterioradas.

Todas las operaciones de mantenimiento de las instalaciones y del mobiliario se realizarán por cuenta del adjudicatario. El adjudicatario deberá conservar en perfecto estado los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos de la Fundación relacionados en el Anexo 2, siendo por su cuenta las reparaciones o sustituciones que deban efectuarse por uso indebido de los mismos y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso correcto de aquéllos. Una vez terminada la cesión, deberá entregar las instalaciones, bienes y resto de elementos, en perfecto estado, debiendo re-parar, pintar, adecuarlos. A estos efectos, y como garantía, el adjudicatario deberá depositar una fianza por valor de 20.000,00 euros, que será devuelta una vez verificado por la Gerencia de la Fundación que las instalaciones y bienes están en perfecto estado.

El adjudicatario será responsable del deterioro del mobiliario, material e instalaciones ocasionados por su culpa o negligencia o por el personal a su servicio, reparándolo a su cargo, y deberá indemnizar los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que realice en ejecución del contrato. Esto es independiente de las inversiones

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

anuales mínimas establecidas en este pliego.

La Gerencia de la Fundación podrá exigir, de forma motivada, la sustitución o reparación de cualquier material o instalación que no esté en perfecto estado de uso.

El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, alarmas, etc.) así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad.

El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes, pero podrá efectuar, a su cargo, aquellas modificaciones que considere conveniente, previa aprobación escrita de la Gerencia de la Fundación.

Cualquier obra o intervención en las instalaciones que sea necesaria, tanto a juicio de la Gerencia de la Fundación como del adjudicatario, se realizará durante el mes de agosto, salvo cuando por su urgencia o por su duración sea imposible limitarse a dicho mes.

Cualesquiera obras que se realicen en las instalaciones quedarán en beneficio de la Fundación.

En ningún caso podrán exigirse a la Fundación responsabilidades por daños y perjuicios o por lucro cesante por motivo de obras o intervenciones.

Las actividades de mantenimiento ordinario de locales e instalaciones se realizarán de acuerdo con las pautas fijadas por la Fundación. Cuando las instalaciones y equipos que la Fundación ha puesto a disposición del adjudicatario precisen reparaciones o revisiones técnicas, estas se deberán comunicar a la Gerencia de la Fundación. El adjudicatario no podrá gestionar las mismas sin la expresa intervención del mantenimiento de la Fundación.

Cuando se produzcan cortes eléctricos programados, éstos se comunicarán con la suficiente antelación al adjudicatario para que pueda proceder a la adecuada protección de los alimentos.

En caso de cortes eléctricos no programados, de naturaleza imprevista y no achacable a la Fundación, ésta no será responsable de las pérdidas que puedan producirse en los alimentos frescos o congelados.

Todos los consumos y todos los mantenimientos de las instalaciones de la cafetería y restaurante serán por cuenta del adjudicatario, así como cualquier otro gasto.

### **11. RECLAMACIONES**

El concesionario deberá tener a disposición de los interesados hojas de reclamaciones visadas por

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

la fundación, en las que los usuarios podrán hacer constar aquellas quejas que estimen pertinentes.

El concesionario deberá colocar, junto a la lista de precios, un cartel bien visible en el que se indique la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, que una vez cumplimentadas deberán ser entregadas por los interesados en el Administración de la fundación.

### **12. FACULTAD DE INSPECCIÓN**

La facultad de controlar la ejecución del servicio la detenta la Gerencia de la Fundación, que podrá dirigir instrucciones al adjudicatario siempre que no se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas de los Pliegos reguladores de esta contratación y demás documentos contractuales.

La Gerencia de la Fundación podrán delegar el ejercicio de las tareas de inspección y control la persona que a tal fin designe, quien estará facultada para autorizar a las personas que considere oportuno, a entrar en los locales de la cafetería y restaurante para inspeccionar y comprobar la calidad y conservación de los alimentos, su elaboración, distribución, higiene y manipulación, así como las condiciones de limpieza, aseo, salubridad y de prevención de riesgos laborales en las que se presta el servicio.

La Gerencia de la Fundación podrá efectuar reuniones periódicas con los representantes de los trabajadores de la Fundación, con los representantes del adjudicatario y con representantes de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales de la Fundación con el fin de elaborar propuestas y recomendaciones sobre el servicio de cafetería y restaurante, para que sean evaluadas y, en su caso, autorizadas.

Por los servicios de prevención de la Fundación y a través de empresas externas, se efectuarán, siempre que se estime oportuno, análisis bacteriológicos, estudios bromatológicos y similares, sin necesidad de acuerdo previo con el adjudicatario.

El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios las preceptivas hojas de reclamaciones cuya existencia se anunciará en lugar visible. De las reclamaciones que se formulen se deberá remitir de inmediato un ejemplar a la Gerencia de la Fundación, acompañado de un informe sobre la reclamación planteada.

El adjudicatario deberá prestar total colaboración con las autoridades sanitarias o de consumo que requieran cualquier asunto sobre el restaurante y cafetería.

### **13. RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO E INDEMNIZACIONES**

El concesionario será responsable de los daños y perjuicios que por su actuación pueda causar a la fundación o a terceros, reparándolos a su costa y, en su caso, satisfaciendo las indemnizaciones

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

que procedan.

### **14. PÓLIZA DE SEGURO**

Previo la formalización del contrato, el adjudicatario deberá acreditar que tiene suscritas las pólizas de seguros establecidas en el apartado 15 del anexo I del Pliego de cláusulas Jurídicas. Dicha póliza deberá estar actualizada durante todo el período de vigencia del contrato y sus prórrogas, si las hubiere.

Los daños derivados de incendio o robo, causados tanto en mercancías como en mobiliario e instalaciones, serán cubiertos por el adjudicatario mediante dicha póliza de seguros.

### **15. EXTINCIÓN DE LA CESIÓN.**

Son causas de extinción de la concesión son las en establecidas en la **Cláusula 41. Resolución del contrato** del Pliego de cláusulas Jurídicas.

Cuando se declare la extinción por causas imputables al concesionario, la fundación no abonará ningún tipo de indemnización por las obras, instalaciones y demás equipamiento que el adjudicatario haya aportado para la explotación (Dichos bienes pasaran a propiedad de la fundación con motivo de la reversión de los bienes objeto de la concesión, pudiendo el adjudicatario disponer de los elementos de menaje de cocina y vajilla aportados para la prestación del servicio.

Extinguida la concesión por cualquier causa, el concesionario asume la obligación de cesar en la ocupación y uso de los bienes objeto de la concesión, y de entregar los expresados bienes en buen estado de conservación y mantenimiento, comprometiéndose a su entrega al día siguiente de la fecha de extinción de la concesión.

### **16. REVERSIÓN DE LAS OBRAS E INSTALACIONES**

Extinguida la concesión por cualquier causa, revertirán a la fundación el conjunto de bienes e instalaciones objeto de la concesión, así como las obras e instalaciones realizadas sobre dichos bienes por el concesionario en virtud de este pliego, pasando éstas a propiedad de la fundación sin necesidad de acto de transmisión por parte del concesionario.

A efectos de comprobar el estado de conservación y uso de los bienes afectados se levantará acta de reversión, en presencia del concesionario o de su representante, para lo cual se notificará con suficiente antelación la fecha de celebración del referido acto.

Si los bienes e instalaciones no se hallasen en estado de ser recibidos se hará constar en el acta, señalándose un plazo al concesionario para subsanar los defectos observados; transcurrido este plazo se llevará a efecto una nueva comprobación de los mismos.

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

El acta de reversión se extenderá en el plazo de un mes a contar desde la fecha de extinción de la concesión.

La garantía depositada responderá, entre otros, del buen estado de conservación y uso de los bienes afectados por la reversión.

### **17. PLAZO DE GARANTIA Y DEVOLUCIÓN DE LA FIANZA**

El plazo de garantía y devolución de la fianza se establecen en el Pliego de cláusulas Jurídicas:

### **18. PRERROGATIVAS y JURISDICCIÓN COMPETENTE**

Las incidencias que puedan surgir entre el concesionario y la fundación sobre la interpretación, cumplimiento y extinción de la concesión otorgada, serán resueltas por la Gerencia de la fundación, cuyas resoluciones pondrán fin a la vía administrativa.

### **19. OFERTA TÉCNICA**

La Oferta técnica se redactará ajustándose a lo enunciado en este Pliego y de acuerdo con las especificaciones establecidas en el anexo I del Pliego de Cláusulas Jurídicas, sin perjuicio de hacer constar los datos complementarios y adicionales, que el licitador considere oportuno presentar.

### **20. INSPECCIÓN PREVIA DE LAS INSTALACIONES**

El licitador deberá incluir en la oferta, un certificado, expedido por la Fundación, donde indique haber visitado las instalaciones objeto del contrato. La Fundación publicará en el anuncio de licitación, la fecha y hora establecida para realizar la visita a las instalaciones.

### **21. OFERTA TÉCNICA**

La Oferta técnica deberá acreditar un dominio conceptual, metodológico y técnico adecuado para la ejecución del contrato y reflejar capacidad técnica probada para dar servicio en el desarrollo del objeto previsto y para la consecución de los objetivos marcados. La Oferta Técnica deberá incluir la información necesaria para la completa descripción técnica del Proyecto, incluyendo:

1. Organización del Servicio.
2. Aseguramiento de la calidad del servicio
  - a) Limpieza.
  - b) Control de calidad.
3. Valoración de los Productos
4. Valoración de los Menús.
  - a) Valoración nutricional de los menús propuestos, debidamente motivada y justificada.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

- b) Valoración de la Información nutricional
  - c) Variedad de los menús propuestos. (Debe justificarse la variedad y rotación de la propuesta).
5. Establecimiento de controles bacteriológicos y estudios bromatológicos.

Se deben enumerar tanto todos los recursos necesarios para la prestación del Servicio, como el equipo de trabajo previsto (al menos con categorías profesionales o perfiles).

Además, La Oferta se debe presentarse de acuerdo a lo indicado en el punto 10 de la Cláusula I del Pliego de Cláusulas Jurídicas Particulares.



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

**ANEXO 1: LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS**

RELACIÓN DE PRODUCTOS CON PRECIOS REGULADOS EN CAFETERIA		Precio máximos para 2019 (€)
CATEGORIA	PRODUCTO	
<b>CAFETERÍA Y BOLLERÍA</b>	Café solo, con Leche ,Descafeinado, Con hielo (vaso o taza)	<b>0,75</b>
	Vaso de Leche 250 cm <sup>3</sup>	<b>0,75</b>
	Infusiones	<b>0,60</b>
	Desayuno (con bollería, churros o tostada, pan barra o molde, c/mantequilla y mermelada)	<b>1,45</b>
	Desayuno con cola cao y bollería	<b>1,60</b>
	Desayuno (con bollería, churros o tostada, pan barra o molde, c/mantequilla y mermelada) con zumo de naranja	<b>2,75</b>
	Desayuno español (café y pincho de tortilla)	<b>1,60</b>
	Desayuno español más zumo de naranja natural	<b>2,90</b>
	Desayuno serrano( café, barrita de jamón ó pavo con tomate)	<b>1,80</b>
	Desayuno serrano con zumo	<b>3,15</b>
	Desayuno mixto (café, sándwich de jamón y queso)	<b>2,20</b>
	Bollería	<b>0,75</b>
	Churros o Porras (ración)	<b>0,75</b>
	Donuts	<b>0,65</b>
	Vaso de Leche c/Cola-caó ó Similares	<b>0,90</b>
	Chocolate a la Taza	<b>0,85</b>
	Tostada c/mantequilla y mermelada	<b>0,85</b>
	Zumo de naranja natural y bollería	<b>2,10</b>
	Barrita plancha	<b>0,75</b>
<b>AGUA</b>	Botella 1/2	<b>0,65</b>
<b>CERVEZAS Y VINOS</b>	Cerveza Caña	<b>0,85</b>
	Cerveza 1/5	<b>0,90</b>
	Cerveza 1/3 ó Bote	<b>1,20</b>
	Doble de cerveza	<b>1,60</b>
	Jarra cerveza 500ml.	<b>2,05</b>
	Copa de vino (Denominación de Origen)	<b>0,70</b>
	Copa de vino (Crianza)	<b>1,00</b>
	Botella de vino de crianza	<b>6,15</b>
<b>BEBIDAS FRIAS</b>	Zumo de Naranja Natural (20 cl)	<b>1,45</b>
	Zumos Envasados (Botella 20 cl)	<b>0,85</b>
	Coca-cola, Pepsi-cola, Fanta, etc. (Botella)	<b>0,85</b>
	Agua Tónica	<b>0,90</b>
	Coca-cola, Naranja, Limón y Tónica (Bote)	<b>0,95</b>
	Batidos, Nestea, Aquarius, Fruitopia, etc	<b>1,15</b>
<b>SANDWICH</b>	Sándwich mixto con queso	<b>1,60</b>
	Sándwich York o Queso	<b>1,20</b>
	Sándwich mixto con huevo	<b>2,00</b>

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

	Sándwich envuelto doble	1,65
	Sándwich Vegetal	1,25
	Sándwich especial (lechuga, tomate, huevo cocido, jamón, queso y salsa tártara)	3,05
<b>BOCADILLOS Y PINCHOS</b>	Bolsa de Patatas Fritas	0,80
	Pincho de Tortilla	0,85
	Bocadillo de Lomo	1,90
	Bocadillo de lomo embuchado	2,15
	Pepito de Ternera	2,55
	Bocadillo de Jamón Serrano	1,85
	Bocadillo de Queso o Charcutería	1,25
	Bocadillo de Tortilla Española	0,95
	Bocadillo de Tortilla Francesa	1,15
	Bocadillo de Bonito	1,65
	Bocadillo de Caballa o Sardinas	1,35
	Bocadillo de Calamares	1,95
	Bocadillo noruego (salmón, huevo cocido, lechuga, pepinillo y salsa tártara)	2,05
	Bocadillo ranchero (pollo, cebolla caramelizada, queso brie y salsa de la casa)	2,55
	Bocadillo mediterráneo (atún, pimientos rojos, lechuga y tomate)	2,55
	Bocadillo de lomo adobado con bacón	1,90
	Bocadillo de pavo, lechuga, tomate y huevo cocido	2,75
	Bocadillo de bacón, queso y tomate	2,95
	Bocadillo de lomo, pimientos, tomate y queso roquefort	2,95
	Bocadillo de pollo, tomate ó pimientos y queso	3,25
	Bocadillo de pavo, lechuga, huevo cocido y tomate	3,25
	Bocadillo de pollo, bacón, lechuga y tomate	3,50
	Suplemento bocadillo	0,40
	Hamburguesa	1,50
	Hamburguesa con Queso, Tomate Cebolla y Lechuga	2,00
	Hamburguesa especial (carne, lechuga, tomate, queso brie y cebolla caramelizada)	2,65
	Hamburguesa con huevo (, carne, lechuga, tomate, cebolla, queso y huevo.	2,85
	Hamburguesa extra (carne, lechuga, tomate, bacón, jamón, queso brie y cebolla caramelizada)	4,10
	Suplemento menú hamburguesa con patatas y refresco	1,85
	Medios Bocadillos ó Pulgas variadas	1,15
	Ensalada simple (Lechuga, Tomate y Cebolla)	1,90
	Ensalada mixta (Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo, Atún o Bonito)	2,60
	Perrito Caliente	0,85
	Pizza	6,65
	Porciones de Pizza (1/6)	1,20
<b>SUPLEMENTOS EN BOCADILLOS</b>	Tomate	0,45
	Pimiento	0,45
	Mahonesa ó Kéetchup	0,25
	Queso	0,40
	Bacón	0,40
<b>RACIONES</b>	Calamares	3,75

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

	Empanadillas	<b>2,00</b>
	Croquetas caseras	<b>1,95</b>
	Jamón Serrano	<b>3,75</b>
	Queso Manchego	<b>3,75</b>
	Chorizo frito o Chistorra o Salchichas	<b>3,25</b>
	Pimientos Verdes	<b>1,95</b>
	Patatas Bravas/Salsas	<b>1,90</b>
	Sartén de huevos rotos con jamón ó con chistorra	<b>3,75</b>
	Sartén con huevos rotos, bacón, pimentón de la vera y vinagre	<b>3,90</b>
<b>PLATOS COMBINADOS</b>	Precio Máximo	<b>6,15</b>
	N 1 - salchichas frankfurt, huevo frito, patatas fritas y ensalada	<b>4,30</b>
	N 2 - hamburguesa de ternera, queso, ensalada, huevo y patatas fritas.	<b>4,30</b>
	N 3 - merluza a la romana, calamares a la romana y ensalada	<b>4,60</b>
	N 4 - lomo adobado, huevo frito, patatas fritas, pimientos y ensalada	<b>5,65</b>
	N 5 - bistec de ternera o pollo a la plancha, huevo, patatas fritas y ensalada	<b>6,15</b>
	N 6 - Combinado especial de entrecot 300 gr., huevo frito, ensalada, pan y postre	<b>8,70</b>
<b>MENUS ESPECIFICOS (celiacos, vegetariano, etc.) SERVICIO EN MESA</b>	Precio (Incluye 1º y 2º platos, pan y postre o café)	<b>Mismo precio que el MENÚ DEL DÍA SERVICIO EN MESA</b>
<b>MENÚ DEL DÍA SERVICIO EN MESA</b>	Precio (Incluye 1º y 2º platos, pan y postre o café)	<b>7,95</b>
<b>MENÚ DEL DÍA SERVICIO EN MESA DE PLATO UNICO</b>	Precio (Incluye 1º ó 2º platos, pan y postre o café)	<b>4,80</b>
<b>Bono de 10 comidas de menú del día servicio en mesa</b>	Precio (10 menús que incluyen 1º y 2º platos, pan y postre o café)	<b>10% de descuento sobre el precio de 10 MENÚS DEL DÍA SERVICIO EN MESA</b>
	Precio (10 menús que incluyen 1º o 2º platos, pan y postre o café)	<b>45,00</b>
<b>SERVICIOS ESPECIALES</b>	DESAYUNO NORMAL Café, infusiones, pastas y zumos	<b>2,60</b>
	DESAYUNO ESPECIAL Desayuno normal con agua mineral, zumos, refrescos, bollería y emparedados	<b>4,60</b>
	COCTEL NORMAL Refresco, vino de la casa, zumo, cerveza, canapés, empanada, queso manchego, embutidos ibéricos, tortilla, fritos, hojaldres y pasteles.	<b>10,35</b>

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO  
DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA  
CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

	COCTEL ESPECIAL Coctel normal con mayor variedad y calidad de artículos.	<b>12,60</b>
	Menú especial	<b>15,10</b>

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

### **ANEXO 2: INVENTARIO**

A continuación se enumeran las instalaciones, el mobiliario, los utensilios y menaje que la Fundación pondrá a disposición del adjudicatario.

- 1.- ESTANTERIA DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO 4E. 1794x500x1750 mm.
- 2.- ARMARIO DE CONSERVACION DE CONGELADOS. AGN-302 BT.
- 3.- ARMARIO DE CONSERVACION. AGN-301.
- 4.- ARMARIO DE CONSERVACION. AGN-301. 2/ud.
- 10.- MESA DE TRABAJO MURAL. 1200x700x850 mm.
- 11.- MESA DE TRABAJO MURAL CON 1 CAJON. 1050x700x850 mm.
- 12.- MESA DE PREPARACION MURAL CON SENO (600x500). 1600x700x850 mm.
- 13.- ESTANTE MURAL. 1600x430 mm. 2/ud.
- 14.- REJILLA DE SUELO Y CANALETA DE A/INOX. 300x300 mm. 2/ud.
- 15.- MESA DE TRABAJO CENTRAL CON RUEDAS. 1000x500x850 mm. 2/ud.
- 16.- MESA REFRIGERADA GN. CON ENCIMERA DE 1.5 mm. 2000x700x850 mm. BMGN 1960 II.
- 17.- BLOQUE DE COCINA COMPUESTO POR:
  - 17A.- BAÑO MARIA. BME20. 2/ud.
  - 17B.- COCINA DE 2 FUEGOS CON AGUA. T-201 CHEF.
  - 17C.- COCINA DE 1 FUEGOS CON 10000 kcal/h CADA UNO. T-201 CHEF TP. 2/ud.
  - 17D.- FRY TOP. FRT20.
  - 17E.- ELEMENTO NEUTRO. MN-94.2/ud.
  - 17F.- FREIDORA. FRG90.
- 18.- PETO TRASERO CON FORMA. 4950x1100 mm.
- 19.- CAMPANA MURAL COMPENSADA. 5000x1200 mm.
- 20.- IMPULSION DE AIRE.
- 21.- ASPIRACION DE HUMOS.
- 22.- HORNO MIXTO. SCC-61.
- 23.- SOPORTE PARA HORNO. UG II.
- 25.- LAVAMANOS. 061012.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

- 45.- MESA DE ENTRADA CON SENO Y HUECO DE DESBARASADO. 1850x725x850 mm.
- 46.- ESTANTE MURAL DE TUBO. 1200x430 mm.
- 47.- GRIFO DUCHA.
- 48.- LAVAVAJILLAS DE CAPOTA. AD-120.
- 49.-MESA DE SALIDA. 700x725x850 mm.
- 50.- ESTANTERIA DE ALUMINIO Y POLIPROPILENO 4E. 1651x500x1750 mm.
- 51.- REJILLA DE SUELO Y CANALETA DE A/INOX. 300x300 mm.
- 52.- CAMPANA MURAL DE VAHOS. 1100x1100 mm.
  
- 60.- SOTABANCO CAFETERO. 2400x600x1050 mm.
- 61.- TERMO DE LECHE. 7L.
- 62.- CAFETERA 3P. G6 ELECTRONICA.
- 63.- MOLINO DE CAFE. CT-2. 2/ud.
- 64.- FABRICADOR DE HIELO. PULSAR 45 A.
- 65.- SOTABANCO ESTANTERIA CON UN ENTREPAÑO. 1200x600x1050 mm.
- 66.- TERMO DE INFUSIONES. 7L.
- 67.- SOTABANCO ESTANTERIA CON UN ENTREPAÑO. 1200x600x1050 mm.
- 68.- FRENTEMOSTRADOR FRIGORIFICO CON ENCIMERA DE 1,5 mm. 1960x600x1050 mm. MPP-2000 II.
- 69.- HORNO MICROONDAS. HM-1001.
- 70.- MESA BAJOMOSTRADOR CON FORMA. (1680+270)x550x850 mm.
- 71.- MESA BAJOMOSTRADOR. 1200x550x850 mm.
- 72.- LAVAVAJILLAS. GS-6.
- 74.- TABLERO AUXILIAR. 600x550 mm.
- 75.- BOTELLERO. EBE-1500-II.
- 76.- MESA BAJOMOSTRADOR CON CHAFLAN. 900x550x850 mm.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO  
DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE EN LA FUNDACIÓN IMDEA NANOCIENCIA EN LA  
CIUDAD UNIVERSITARIA DE CANTOBLANCO (MADRID)**

---

**ANEXO 3: LISTA DEL PERSONAL OBJETO DE SUBROGACIÓN.**