

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DENOMINADO “GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO COMARCAL DE HUMANIDADES “CARDENAL GONZAGA” SIERRA NORTE, EN LA CABRERA”.

PRIMERA.- OBJETO.

El presente pliego de prescripciones técnicas (PPT) tiene por objeto regular la contratación de la gestión y explotación del servicio de cafetería, mediante concesión de servicios, en el local ubicado a tal efecto en el Centro Comarcal de Humanidades “Cardenal Gonzaga” Sierra Norte, (en adelante CCHSN), en La Cabrera, así como definir las características técnicas necesarias para la prestación del servicio y demás actuaciones complementarias inherentes al mismo.

La cafetería estará destinada exclusivamente a la venta y consumo de los productos ofrecidos en establecimientos de este tipo. El servicio comprende la elaboración y distribución de la comida y la bebida, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, y todo lo necesario para consumir, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local de cafetería.

Son actuaciones complementarias e inherentes al servicio:

- a) Elaboración de la programación de los menús.
- b) Elaboración de los menús programados.
- c) Adquisición de las materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta su consumo.
- d) Limpieza de las instalaciones, así como del material de cocina, cafetería y comedor.
- e) Realización de los controles dietético y bacteriológico de los menús.
- f) Gestión de residuos.

La prestación del contrato, vinculado al presente PPT, debe plantearse de forma que la explotación sea entendida por el adjudicatario como parte del proyecto cultural del CCHSN.

Se concibe como una gestión sostenible, con incorporación de productos locales, siendo respetuosos con el medio ambiente y el entorno.

SEGUNDA.- ACTIVIDAD DEL CENTRO COMARCAL DE HUMANIDADES “CARDENAL GONZAGA” SIERRA NORTE, EN LA CABRERA.

El CCHSN es el espacio cultural de referencia de los 42 municipios de la región que forman parte de la comarca de la Sierra Norte. Cuenta con una programación estable de espectáculos de teatro, música, danza, circo y familiares, junto a proyecciones cinematográficas. También acoge parte de las actividades que se enmarcan en los festivales de la Comunidad de Madrid.

Entre su programación de talleres cabe destacar los talleres de largo recorrido que se desarrollan en las aulas del centro entre los lunes y los viernes en horario de mañana y tarde, y los talleres monográficos familiares y para adultos, habitualmente los sábados por la mañana.

La biblioteca organiza las tardes de juegos un sábado al mes con una afluencia de más de 60 personas, además de otras actividades de talleres de fomento a la lectura y cuentacuentos de periodicidad semanal.

El CCHSN cuenta durante el curso escolar con la Escuela de Adultos de Torrelaguna y la Escuela Municipal de Música y Danza de La Cabrera, de lunes a viernes, en horarios de mañana y tarde. Además, son numerosas las asociaciones y distintas entidades, como la Mancomunidad de Servicios Sociales de la Sierra Norte, que solicitan habitualmente cesiones de aulas y espacios para el desarrollo de sus actividades. En los últimos meses, han aumentado las residencias técnicas y de producción de diferentes compañías artísticas en el auditorio del Centro.

El CCHSN tiene una sala de exposiciones y el Gabinete Artístico de La Cabrera, que acoge las colecciones Carlos Manzanares y Mario Solana. Asimismo, cuenta con una biblioteca de adultos e infantil con más de 40 puestos de estudio que está abierta durante los 12 meses del año, excepto los festivos.

La Comunidad de Madrid cuantifica la actividad prevista en el CCHSN durante 12 meses en los términos siguientes:

Nº de días de representación escénica	181
Nº de exposiciones	15
Nº de proyecciones de cine	40
Nº de Talleres/alumnos	27/ 2005

En cuanto al número de espectadores y usuarios, se prevén los siguientes datos:

- Programación auditorio: 20.000 espectadores
- Cesiones espacios CCHSN: 8.000 usuarios
- Biblioteca: 20.000 usuarios
- Talleres largo recorrido: 2.000 usuarios
- Gabinete Artístico (Colecciones Solana y Manzanares): 4.000 visitantes
- Sala Exposiciones: 4.000 visitantes
- CEPA (Centro Educación Personas Adultas): 6.000 alumnos
- Escuela de Música: 2.000 alumnos
- Cafetería y zona WiFi vestíbulo: 30.000 usuarios

TERCERA.- DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS DEDICADOS A CAFETERÍA.

El Centro Comarcal de Humanidades “Cardenal Gonzaga” está situado en la Avda. La Cabrera, 96, 28751, La Cabrera, Madrid.

El bar/cafetería se encuentra situado en la planta baja del edificio y aparece delimitado en el plano que se adjunta al presente PPT como Anexo I. Con un total de 23,18 metros cuadrados, dispone del equipamiento que se describe en el Anexo II al presente PPT.

Excepcionalmente, la Dirección del CCHSN podrá autorizar la instalación temporal de mesas

y sillas en la terraza del jardín que existe junto al bar/cafetería, para su uso exclusivo como servicio de cafetería. Oportunamente se indicaría el número de mesas autorizadas y el periodo, que podrá ser cancelado por parte del Centro con un preaviso de quince días. Dicho mobiliario, así como los complementos que se deseen instalar (parasoles, etc.), deberá ser aprobado por la Dirección del CCHSN. Igualmente, se permitirá instalar de manera excepcional, y con carácter puntual, elementos móviles.

CUARTA.- OBJETIVOS DEL SERVICIO.

Objetivos generales del servicio:

- Que se convierta en un elemento importante de prestigio y difusión de la institución al exterior y en un punto de encuentro para los amantes de la cultura.
- Que, además de prestar un servicio a los espectadores, usuarios y trabajadores del CCHSN, la cafetería se convierta en un lugar apreciado por sí mismo y sea capaz de atraer a una clientela propia.
- Que sea una oferta renovadora en el municipio de La Cabrera y, en general, en la comarca de la Sierra Norte.
- Que sea claramente distintivo y consonante con el objetivo del CCHSN como espacio cultural.

Objetivos específicos del servicio:

- Que su oferta sea sostenible, con productos locales y tradicionales, junto con alimentos ecológicos.
- Que sea un lugar en el que los visitantes del CCHSN puedan relajarse y extender la experiencia de su visita, a la vez que se convierta en un punto de encuentro para los amantes del arte y la cultura.
- Que ofrezca a los trabajadores del CCHSN y sus colaboradores la posibilidad de disfrutar de sus servicios.
- Que muestre sensibilidad hacia las intolerancias alimentarias y a las diferentes alternativas de consumo.

Objetivos específicos del servicio de catering:

- Que ofrezca un servicio imprescindible para las actividades del Centro (inauguraciones, recepciones, etc.).
- Que ofrezca un servicio a todas aquellas entidades que utilizan los espacios del CCHSN para recepciones.

QUINTA.- MENÚS.

1. Requisitos nutricionales de los menús.

Los menús incluirán un equilibrio en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, así como el uso, de forma equilibrada, de diferentes técnicas culinarias y procedimientos que salvaguarden el valor nutricional de los alimentos.

2. Variedad de los menús.

El diseño de los menús debe hacerse procurando la mayor variedad posible de alimentos en su

programación mensual, haciendo especial hincapié en alimentos vegetales y pescados, y limitando los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.

El criterio en la variedad de los menús debe contemplar, además de variedad en los alimentos, la de sus formas de elaboración, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, fritos, estofados, etc.) y de presentación.

Al objeto de cumplir lo anterior, la programación mensual de platos (primeros, segundos) se deberá realizar en todo caso seleccionando del modelo de oferta económica referenciado como Anexo III al presente PPT los platos, y en la medida de lo posible, los más apropiados para la estación del año y con género de temporada.

3. Tipos de menús.

Los tipos de los menús son:

	Primeros	Segundos	Postre, café, infusión	Bebida y pan
Menú diario	2 primeros platos a elegir 1	2 segundos platos a elegir 1.	Postre a elegir entre 2 variedades, o café o infusión	Pan, bebida (agua mineral, vino, cerveza o refresco)
Medio Menú		1 plato de los segundos del menú diario.	Postre a elegir entre 2 variedades, o café o infusión	Pan, bebida (agua mineral, vino, cerveza o refresco)

Los fines de semana y festivos no será preciso ofertar menús, pudiendo mantenerse el servicio de comedor mediante la oferta de comida en otros formatos como bocadillos, raciones, etc.

4. Composición de los menús.

Los menús se ajustarán a los criterios de alimentación sana y equilibrada establecidos por la estrategia NAOS, y deberán incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos de acuerdo a la siguiente estructura:

Primer plato	Segundo plato	Guarnición	Postre
Verduras, hortalizas	Carne, pescado, huevos	Pasta, arroz, legumbres, patatas, etc.	Fruta, zumos, lácteos
Pasta, arroz, legumbres, patatas, etc.	Carne, pescado, huevos	Verduras, hortalizas	Fruta, zumos, lácteos

El peso y tamaño de ración a servir en menú diario o medio menú, no podrá ser inferior a:

- Carnes (200 gr. mínimo),
- Pescados (200 gr. mínimo),

- Caza (1/4 de pieza de 1.200 a 1.400 gr.).
- Pollo (1/4 de pieza de 1.600 a 1.800 gr.).

La clasificación y calidad de los productos deberá ajustarse a lo establecido por la normativa alimentaria, y será siempre:

- Las carnes y huevos en todos los casos de categoría “A1”.
- Las carnes de vacuno serán piezas de las categorías “Primera A”.
- El pescado será de primera calidad (fresco o congelado).
- Las verduras y hortalizas frescas serán de primera calidad, cocinadas o en ensaladas.

Deberán utilizarse aceites vegetales ricos en ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva virgen preferentemente o aceite de girasol alto oleico) y/o poliinsaturados para su uso como grasa añadida en la preparación de las distintas recetas.

Las bebidas ofrecerán opciones de refrescos, agua, cerveza o vino, en volúmenes mínimos de botella de 20 cl o lata de 330 ml. Está prohibida la venta, suministro y/o consumo de tabaco y licores o bebidas alcohólicas distintas a vino, cerveza y vermouth, y en ningún caso fuera del espacio de cafetería delimitado a tal efecto en el centro, de acuerdo con lo previsto por la Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos (BOCM nº 160, de 8 de julio).

Se deberán utilizar preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, cereales integrales, patatas, verduras, leguminosas, etc.).

Se diseñarán, en la medida de lo posible, los menús mensuales con recetas de acuerdo a la estacionalidad y alimentos de temporada.

En la programación mensual, se incluirá en los menús alguna variedad de alimentos integrales (pasta, arroz, pan).

Se limitará especialmente, siendo excepcional:

- El uso de condimentos o especias que inhiban el gusto del producto elaborado.
- Las elaboraciones que requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas) o una gran cantidad de aceite.
- Los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.
- El uso de alimentos precocinados.
- El uso de alimentos con alto contenido en sodio/sal en las preparaciones. Se utilizará preferentemente sal yodada.
- La oferta de zumos de frutas comerciales como sustituto de las frutas frescas enteras.

5. Adquisición de las materias primas.

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa adjudicataria.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de

Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

6. Artículos para la venta.

Todos los productos destinados a la venta en la cafetería deberán ser aprobados por la Dirección General de Promoción Cultural con anterioridad a su oferta al público. Para su autorización, el adjudicatario deberá entregar una lista detallada de dichas consumiciones y su precio.

La relación de artículos del servicio de cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el Anexo III del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, así como por aquellos otros que el adjudicatario incluya en su oferta. Dichos precios comprenden todo tipo de impuestos, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

7. Servicio de comedor.

Se podrán servir además de desayunos y menús: aperitivos, pinchos, tapas, meriendas, ensaladas, sándwiches, bocadillos fríos y calientes, pulgas, montados, tartas, dulces y otros productos autorizados.

Si durante la explotación del servicio se incluyen nuevos productos distintos a los de la oferta inicial, la Dirección General de Promoción Cultural deberá autorizar los precios de dichos productos.

La oferta de leche, servida sola o como acompañamiento a café, infusión u otros, tendrá en cuenta al menos, las siguientes de las existentes en el mercado: entera, desnatada, sin lactosa y de soja o vegetal.

La oferta de pan y bollería tendrá en cuenta la intolerancia alimentaria al gluten.

El adjudicatario podrá facilitar a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier menú diario mediante la modalidad de "comida para llevar", en recipientes adecuados que proporcionará el adjudicatario. Este servicio se realizará a los mismos precios de la tarifa general.

Deberá asegurar la disponibilidad de los alimentos necesarios para la elaboración y realización de los menús, así como tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción hasta cada uno de los puntos de consumo, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

8. Servicio de catering.

Deberá ser un servicio altamente eficaz, con personal cualificado que tenga especial trato con los invitados. Se entiende por catering aquellos servicios que se llevan a cabo al margen de la operatividad habitual del complejo.

Podrá incluir desde los servicios más sencillos ("vino español") a los más sofisticados (cócteles,

cenas, etc.).

El adjudicatario estará obligado a dar estos servicios, siempre que sea avisado con una antelación mínima de tres días laborables.

En el caso que el encargo provenga de una administración pública, la forma de cobro se adaptará a los procedimientos previstos en la normativa administrativa vigente. En el caso de que el encargo provenga de una empresa privada o un particular, el adjudicatario podrá establecer sus condiciones de cobro, siempre que sean acordes con las prácticas habituales, y con aprobación previa de la Dirección General de Promoción Cultural.

La Consejería de Cultura, Turismo y Deporte podrá contratar servicios de catering a otros proveedores si las circunstancias lo requieren.

SEXTA.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

1. Relación y precios de artículos.

1.1. Las listas de precios de los productos de cafetería y comedor se colocarán en sitios perfectamente visibles para el público y cumplirán las especificaciones legales y reglamentarias. Igualmente, se colocará en sitio visible la relación de platos del menú.

El adjudicatario se compromete a mantener los artículos relacionados en su oferta durante el plazo de ejecución del contrato.

1.2. Descuentos.

Con carácter general, el adjudicatario deberá realizar los siguientes descuentos al CCHSN y a la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte:

- Un 15% de descuento sobre los precios aprobados de venta al público para aquellas consumiciones de bar o catering que abone la propia Consejería y que sean derivadas de la propia actividad del Centro (gastos protocolarios, inauguraciones, etc.).
- Un 10 % de descuento sobre los precios aprobados de venta al público para aquellas consumiciones de bar que abonen los trabajadores de la Consejería durante su horario de trabajo.

2. Horarios.

El adjudicatario estará obligado a tener abierto al público el establecimiento durante los días y horarios de apertura de la instalación fijados por la Administración, salvo causa de fuerza mayor.

El horario estará en todo caso limitado por la apertura y el cierre de las instalaciones. Dentro de ese límite, se establece una obligación de servicio, de lunes a viernes y en los fines de semana, durante como mínimo, el siguiente horario:

- De lunes a viernes, de 9:30 a 21:00 horas.
- Sábados, de 10:00 a 23:00 horas
- Domingos, de 10:00 a 14:00 horas.
- En ningún caso podrá cerrarse la cafetería más tarde de las 23:30 horas.

En caso de que, durante la ejecución del contrato, el volumen de trabajo requiera de un horario de apertura inferior al exigido, el adjudicatario podrá solicitar motivadamente autorización a la Dirección General de Promoción Cultural para reducir el horario de apertura.

No obstante lo anterior, al personal encargado de la explotación se le permitirá entrar antes y abandonar la instalación después del referido horario, con objeto de tener y dejar en perfecto estado las dependencias. Este horario se fijará de común acuerdo con la Dirección del centro.

El horario de carga y descarga de los artículos relacionados con la prestación del servicio, se acordará entre las partes con arreglo a las normas generales o específicas establecidas para estas operaciones.

Excepcionalmente, y con independencia del carácter laborable o festivo del día, el horario de apertura se ajustará a las necesidades que marque la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte en función de las actividades culturales, lúdico-recreativas, etc., que la misma organice o autorice, y que previamente le serán notificadas al adjudicatario con antelación suficiente. El número de días no laborables máximo que la Consejería requerirá la apertura del establecimiento será de 30, salvo acuerdo con el adjudicatario en lo que exceda de ese número de días.

El adjudicatario estará autorizado a mantener cerrado el servicio de cafetería durante el mes de agosto. Si deseara mantenerlo abierto, podrá hacerlo de manera normal.

3. Iniciación del servicio.

El adjudicatario se obliga a tener en pleno funcionamiento el servicio en el plazo máximo de quince días naturales desde la fecha de inicio del plazo de ejecución, con el fin de establecer un margen temporal suficiente para su correcta implantación. Si en quince días no se hubiera empezado a prestar el servicio, de acuerdo con lo establecido en los pliegos, será causa de resolución del contrato según lo previsto en el artículo 211 apartado 1 letra d) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

4. Forma de prestación del servicio.

El servicio se prestará en los espacios destinados a tal fin, mencionados en la Prescripción Técnica Tercera.

El adjudicatario no podrá hacer de las instalaciones una utilización distinta a la finalidad para la que han sido destinadas, quedando prohibida expresamente la celebración de cualquier fiesta, reunión o recepción que no haya sido previamente autorizada o promovida por la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte.

Queda expresamente prohibido el consumo de cualquier bebida o comida servidas en barra fuera del espacio delimitado para cafetería.

Los lugares de acceso de las mercancías se establecerán de acuerdo con la Administración. No se permitirá el apilamiento de envases, cajas o cualquier otro elemento en el exterior de las instalaciones.

El adjudicatario se compromete a ejercer el servicio de manera que cause las mínimas interferencias con el habitual funcionamiento del centro, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de material y género, etc.

La Administración podrá instalar en el recinto de la cafetería elementos que estén relacionados con las actividades del centro cultural (textos, objetos, etc.), siempre que no signifiquen una alteración significativa de las condiciones de explotación del adjudicatario.

Los términos concretos para la provisión, distribución y comercialización de los distintos productos de las marcas fabricadas y/o comercializadas por los patrocinadores de la Dirección General de Promoción Cultural serán acordados directamente entre la empresa adjudicataria y el patrocinador. Dichos términos respetarán en todo caso lo dispuesto en el presente pliego.

5. Personal.

El adjudicatario deberá disponer por su cuenta del personal preciso para atender el servicio normal de barra, mesas, cocina, limpieza y aquel otro que necesite emplear en casos excepcionales. El personal mínimo del que deberá disponer el adjudicatario para la explotación del servicio es de 1 encargado, 1 cocinero/a y 1 camarero/a. No obstante, en caso de que, durante la ejecución del contrato, el volumen de trabajo requiera de una plantilla inferior a la exigida, el adjudicatario podrá solicitar motivadamente autorización a la Dirección General de Promoción Cultural para reducir esta plantilla.

Las ausencias de cualquier tipo y las bajas por enfermedad del personal serán cubiertas inmediatamente por el adjudicatario, de modo que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

El personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, y por ende éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con la Comunidad de Madrid, ni exigirse a ésta responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

El adjudicatario, en la primera semana de ejecución del contrato, deberá aportar al Responsable del Contrato designado por la Dirección General de Promoción Cultural, el documento de alta en la Seguridad Social del personal asignado a la ejecución del mismo. Esta información se actualizará en caso de sustituciones. Igualmente, en el primer mes de ejecución del contrato deberá acreditar haber informado y formado a los trabajadores en materia de riesgos laborales y salud laboral. Esta formación e información deberá actualizarse en caso de sustituciones de personal.

Si la Administración considerara claramente insuficiente el personal que presta servicios en la cafetería o si existiesen razones justificadas que aconsejen la sustitución de cualquiera de los componentes del equipo de trabajo, la Dirección General de Promoción Cultural se reserva el derecho a solicitar ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a los servicios del presente contrato si existiesen razones fundadas, por otro de la misma categoría,

formación y experiencia. Se deberá justificar el motivo que suscita el cambio de forma suficiente a juicio del Responsable del Contrato. El contratista, en consecuencia, en el plazo de un mes, deberá proceder a la sustitución o contratación que corresponda.

6. Instalaciones, limpieza y mobiliario.

Las instalaciones, maquinaria y demás elementos que la Administración ceda al adjudicatario para la prestación del servicio se pondrán a disposición del contratista en el momento de la formalización del contrato y previa aceptación por su parte, mediante la firma de la correspondiente acta de recepción, en la que se incluirá un inventario detallado de los distintos elementos, y deberán utilizarse única y exclusivamente para los servicios objeto de la presente contratación.

Una vez comenzada la prestación de su servicio, el contratista verificará el correcto funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte en el plazo de quince días naturales. Si transcurrido este plazo no manifiesta queja alguna al respecto, se entenderá su conformidad con su buen funcionamiento, siendo a su cargo cuantas reparaciones sean precisas durante el contrato, sin perjuicio de la vigencia de las garantías a que los suministradores estén obligados o hayan ofrecido.

Los gastos derivados de la conservación y el mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y los distintos elementos facilitados por la Administración, correrán a cargo del adjudicatario, que deberá proceder a la reposición o reparación de cualquier elemento que se deteriore, desaparezca o se inutilice y mantener el buen estado de conservación de los mismos. A tal efecto, la Administración podrá realizar revisiones periódicas para comprobar su correcto mantenimiento, y requerir al adjudicatario su cumplimiento.

El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos y consumibles (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen o presenten deficiencias por el uso de las instalaciones.

El adjudicatario deberá mantener en perfecto estado de conservación las instalaciones en las que preste el servicio y su zona de influencia, así como otras zonas que proponga el adjudicatario y sean autorizadas por la Comunidad de Madrid. Igual obligación le corresponderá con respecto al mobiliario y equipamiento instalado por la Comunidad de Madrid en el local de referencia, que se relaciona en el citado Anexo II a este PPT, y el aportado por el adjudicatario.

La Administración asumirá el mantenimiento y reparación de los elementos arquitectónicos y las instalaciones generales cuando su deterioro, desgaste o rotura sea consecuencia de un uso correcto, habitual y diligente y de desgaste natural. En el caso de que se deba a un mal uso o a un uso inadecuado por parte del adjudicatario, sus proveedores o clientes, su mantenimiento y reparación correrá a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario sólo podrá realizar obras de mejora en los espacios e instalaciones con la previa autorización de la Administración. Dichas obras quedarán en propiedad de la Comunidad de Madrid, sin que sea resarcible su coste.

El adjudicatario podrá solicitar autorización para la instalación de electrodomésticos,

equipamientos y otros enseres que considere necesarios para la prestación del servicio, siempre que se adapten a la licencia concedida para su funcionamiento, al igual que para realizar cambio de mobiliario y decoración. En este último caso, deberá presentar un proyecto decorativo para su aprobación por parte de la Administración.

El adjudicatario procederá a retirar, en el momento de finalizar el contrato, aquellos elementos de su propiedad, así como alimentos y bebidas que tuviese almacenados, en el plazo máximo de 5 días, contados a partir del siguiente en el que dejó de realizar la prestación.

El adjudicatario deberá proceder a la limpieza de cuantos residuos se produzcan en la zona de influencia de las instalaciones en las que presta el servicio. Realizará por sí o a través de terceros la extracción de residuos, entendiéndose que la responsabilidad de la buena ejecución será siempre del adjudicatario. La retirada de residuos se realizará diariamente.

Las tareas de mantenimiento se realizarán fuera del horario de apertura al público.

La limpieza, desinfección, desratización y desinsectación serán por cuenta del adjudicatario. La Administración se reserva el derecho de inspección permanente de las mismas, como mínimo una vez al mes, a través de equipos técnicos del Centro. Los materiales y productos a emplear en la limpieza serán aportados por el adjudicatario, a su costa. Deberá realizar al menos cuatro tratamientos de desinfección, desratización y desinsectación al año.

El adjudicatario estará obligado a tener al día la documentación técnica relativa a sus obligaciones de limpieza y conservación:

- Informes sobre tratamientos, periodicidad, productos utilizados y métodos de aplicación.
- Normativa vigente en relación con las instalaciones y maquinaria objeto del mantenimiento y las condiciones o requisitos legales y administrativos de todo tipo sobre el desempeño de los trabajos que requiere dicho mantenimiento.
- Libros oficiales de mantenimiento que, en su caso, sean exigibles.

La empresa adjudicataria será la única responsable de las consecuencias de todo tipo que pudieran derivarse por el incumplimiento de estas obligaciones, y de aquellas otras establecidas en la normativa sanitaria que sea de aplicación.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá abandonar, en un plazo máximo de 5 días, las instalaciones y enseres en el mismo estado de limpieza y de conservación en que se pusieron a su disposición al inicio de la ejecución del contrato, pudiéndosele detraer del importe de la garantía definitiva la cantidad necesaria para subsanar cualquier desperfecto o falta de limpieza en las mismas.

La señalización exhibida en los espacios en los que se desarrolle el servicio deberá contar con la conformidad previa de la Administración.

7. Climatización y suministro de agua y electricidad.

La climatización del local, el agua y la energía eléctrica (para iluminación y fuerza) serán facilitadas por la Administración, que asumirá su coste. El adjudicatario se obliga a aplicar

todas las medidas razonables de ahorro energético y de agua, en consonancia con las políticas que la propia Comunidad de Madrid tiene al respecto.

8. Material que debe aportar el adjudicatario.

El adjudicatario se obliga a aportar cualquier mobiliario y/o menaje que sean necesarios para la prestación del servicio y no sean aportados por la Administración, tales como, a efectos meramente indicativos, cubertería, vajilla, cristalería, mantelería y servilletas de papel, y otros similares. Dichos elementos deberán reunir, a juicio de la Administración, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas.

9. Obligaciones laborales, sociales y sanitarias.

1. El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en el Estatuto de los Trabajadores, así como en la legislación de Seguridad Social y disposiciones concordantes y complementarias vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia; todo ello, sin perjuicio de su aplicación en los casos que proceda, del Convenio colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas, suscrito por suscrito por la Asociación Empresarial de Hostelería, la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración y la Asociación de Empresarios de Ocio Nocturno de la Comunidad de Madrid y por la representación sindical de la Federación de Servicios de CC OO de Madrid y la Federación de Servicios, Movilidad y Consumo de UGT de Madrid (Resolución de 5 de noviembre de 2021, de la Dirección General de Trabajo, de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, BOCM nº 277, de 20 de noviembre de 2021).

El adjudicatario queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional del personal a su servicio en la Mutualidad Laboral correspondiente.

2. Se deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes (la relación de normativa que se indica a continuación no presupone la exigencia de cumplimiento de cualesquier otras normas sanitarias vigentes):

- El Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios (BOE nº 126, de 27 de mayo).
- El Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE nº 11, de 12 de enero de 2001).
- El Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio (BOE nº 44, de 19 de febrero de 2010).
- Las demás disposiciones legales vigentes, tanto de la Unión Europea, como las nacionales y las autonómicas, y entre estas últimas: la Orden 233/1989, de 27 de junio, del Consejero de

Salud, por la que se dictan normas para la preparación y conservación de salsas y cremas elaboradas de cuya composición forma parte el huevo (BOCM nº 154, de 30 de junio).

La empresa debe contar con su correspondiente declaración obligatoria de alérgenos, según lo establecido en REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

La empresa deberá implantar un Sistema de Autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis y puntos críticos de control), adaptado a las instalaciones y actividad desarrollada.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas.

3. Para el preceptivo control microbiológico, la empresa adjudicataria dispondrá de comidas testigo, que representen las comidas servidas y suministradas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxoinfección alimentaria. Dichas comidas testigo deberán conservarse un plazo mínimo, según refleja la legislación vigente.

Además, el adjudicatario deberá establecer un plan de verificación analítica preventiva que cumplirá lo establecido en el Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Los controles microbiológicos del citado plan serán por cuenta del adjudicatario y se realizarán por parte de un laboratorio inscrito en el registro de laboratorios que realizan control analítico de productos alimenticios de la Comunidad de Madrid, con una frecuencia mensual, debiendo incluir propuesta de control sobre los alimentos, verificación microbiológica en superficies de trabajo y manipuladores.

Con independencia de esos controles, la Dirección General de Promoción Cultural se reserva la facultad de inspeccionar y establecer los controles sanitarios que estime pertinentes, para verificar en cualquier momento las condiciones de higiene en la elaboración, buenas prácticas del personal, correcta elaboración, manipulación y conservación de los alimentos preparados, así como de las instalaciones y equipos utilizados.

4. Condiciones del personal prestador. Todo el personal que preste servicios deberá estar correctamente uniformado y el uniforme deberá ser aprobado por la Administración.

El CCHSN podrá rechazar la prestación de los servicios de aquellos empleados del adjudicatario que, por su inadecuado comportamiento u otros motivos comprobados, perturben el buen funcionamiento del servicio, quedando obligado el adjudicatario a proceder a su sustitución en el plazo máximo de quince días hábiles

La presencia de personal habrá de ser correcta, de forma que se ofrezca siempre la sensación de higiene y limpieza. Sus integrantes no podrán fumar, mascar chicles o comer en el puesto de trabajo, ni utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentarias.

El personal deberá estar en posesión del carnet de manipulador, para lo cual el adjudicatario presentará relación nominal de trabajadores contratados, con su correspondiente carnet de manipulador, comunicándose a la Administración cualquier variación que se produzca al respecto. Los requisitos para obtener o renovar el mencionado carnet, serán por cuenta y cargo exclusivo del contratista. Asimismo, deberá cumplir todos los requisitos que exija la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

Además, el adjudicatario proporcionará a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos.

Asimismo, la empresa acreditará al inicio del contrato el plan de formación general, y en particular el destinado a que sus manipuladores de alimentos reciben la formación adecuada, de acuerdo con lo previsto en el Decreto 10/2001, de 25 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid (BOCM nº 32, de 7 de febrero), y desarrollado mediante la Orden 73/2002, de 30 de enero, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen medidas complementarias relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los Centros y Programas de Formación en la Comunidad de Madrid (BOCM nº 32, 7 de febrero), de manera que estos cuenten con el certificado de formación correspondiente. Cuando la formación de los manipuladores de alimentos sea efectuada por la propia empresa, se deberá atener a lo regulado por el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

A lo largo de la vigencia del contrato, cuando la Administración lo estime conveniente, se deberá acreditar la formación efectivamente impartida en el marco del plan de formación general para el personal del servicio.

5. Condiciones de productos envasados y enlatados. El adjudicatario tendrá que llevar un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Se establecerá un programa de autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis y puntos críticos de control).

10. Gastos, tasas e impuestos.

Será de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, sean de la Administración del Estado, de la Comunidad de Madrid o del Ayuntamiento de La Cabrera, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos establecidos o que en el futuro puedan establecerse.

11. Otras obligaciones del adjudicatario.

La empresa adjudicataria deberá cumplir con las disposiciones y normativas generales y autonómicas sobre Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá adaptar las condiciones de prestación del servicio a las nuevas normativas que se

aprueben en esta materia y que resulten de aplicación durante el periodo de vigencia del contrato.

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la normativa de Sanidad y Consumo vigente, siendo el único responsable ante las autoridades sanitarias y de consumo por los incumplimientos que se derivaran de su actuación.

El adjudicatario no pondrá carteles ni otro material publicitario en las dependencias asignadas sin la previa autorización de la Administración. El contratista podrá proponer fórmulas o sistemas para dar a conocer sus servicios, que requerirán la aprobación de la administración para su realización.

El servicio estará destinado exclusivamente a la venta y degustación de los artículos propios del servicio de cafetería y comedor, no permitiéndose la instalación de máquinas recreativas, ni expendedoras de tabaco o alimentos, sin la previa autorización por escrito de la Dirección General de Promoción Cultural.

Asimismo, deberá tener en todo momento a disposición de los usuarios las Hojas de Reclamaciones oficiales. En el caso de que existiera una reclamación, el adjudicatario enviará a la Dirección General de Promoción Cultural en un plazo de 24 horas una copia de dicha reclamación, junto con un informe propio.

12. Patrocinio.

Para el patrocinio de la actividad objeto del presente PPT, el contratista estará obligado a solicitar previamente autorización de la Dirección General de Promoción Cultural.

SÉPTIMA.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS

La empresa adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, de conformidad con lo preceptuado en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

La inobservancia de un adecuado tratamiento y manipulación de los alimentos, en alguna de las fases o procesos de la cadena alimenticia, según la normativa vigente, que no garanticen la seguridad y salubridad de los productos; la falta de conservación de las instalaciones y maquinaria utilizada o la no adecuación de la calidad de los productos exigidos en el presente PPT o utilizados en la elaboración de los productos consumibles, facultará a la Dirección General de Promoción Cultural a instar la resolución del contrato.

El adjudicatario deberá contar con los seguros correspondientes para cubrir las responsabilidades que puedan derivarse de la ejecución del contrato, acreditando esta circunstancia en el momento previo a la formalización del mismo. A tal fin, deberá aportar la póliza y el recibo de un seguro de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurables la actividad de elaboración y servicio de comidas. Asimismo, se compromete a mantener activa dicha cobertura mínima durante el tiempo de vigencia del servicio.

OCTAVA.- RIESGO Y VENTURA.

Será obligación de la empresa adjudicataria, además de las recogidas en otros apartados del presente pliego de prescripciones técnicas, asumir, a su riesgo y ventura, el aumento o descenso de usuarios del servicio, salvo que dicho descenso tenga causa directa en una decisión adoptada por la Dirección General de Promoción Cultural, contraviniendo lo expresamente previsto en el presente PPT.

NOVENA.- SEGURIDAD Y SALUD.

1. Coordinación de la actividad empresarial.

El adjudicatario remitirá, al inicio de la actividad objeto del presente contrato, a la Dirección General de Promoción Cultural, la siguiente documentación, preferiblemente en soporte informático:

- Evaluación de riesgos de la actividad contratada y planificación de la actividad preventiva, considerada la información remitida por Dirección General de Promoción Cultural.
- Relación de equipos de trabajo a utilizar, cuando proceda.
- Relación de equipos de protección individual o colectiva con la indicación de la normativa de referencia, cuando proceda.

Las partes deberán informarse recíprocamente sobre los riesgos específicos de las actividades que desarrollen y que puedan afectar a los trabajadores, en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades. La información deberá ser suficiente y habrá de proporcionarse al inicio de las actividades, cuando se produzca un cambio en las actividades concurrentes que sea relevante a efectos preventivos y cuando se haya producido una situación de emergencia.

El adjudicatario mantendrá actualizado el listado de sus trabajadores, con las especificaciones contenidas en la presente cláusula, debiendo comunicar los cambios, que se produzcan.

2. Equipos de trabajo.

El adjudicatario habrá de adoptar las medidas preventivas necesarias para que los equipos de trabajo puestos a disposición de sus trabajadores resulten adecuados al trabajo que haya de realizarse y convenientemente adaptados al mismo, de forma que garanticen la seguridad y salud de los trabajadores al utilizarlos.

En todo caso, habrán de utilizarse equipos de trabajo que satisfagan tanto lo dispuesto en la normativa específica que les resulte de aplicación, como las disposiciones mínimas establecidas en el Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

3. Equipos de protección.

El adjudicatario está obligado a proporcionar a sus trabajadores los equipos de protección colectiva y/o individual que resulten necesarios para el trabajo que haya de realizarse.

En cualquier caso, habrán de utilizarse equipos de protección que satisfagan lo dispuesto en la normativa específica que les resulte de aplicación.

4. Siniestralidad.

El adjudicatario comunicará a la Dirección General de Promoción Cultural, por el medio más rápido a su alcance y de forma inmediata, todo accidente con baja laboral, que sufra cualquiera de sus trabajadores e investigará los hechos y las causas que hubieren motivado los accidentes graves, muy graves y mortales, al tiempo que habrá de implantar las medidas correctoras que, en su caso, hayan de adoptarse para evitar que en el futuro puedan producirse nuevos accidentes por las mismas causas.

Asimismo, comunicará a la Dirección General de Promoción Cultural e investigará, con el mismo fin, aquellos accidentes leves e incidentes, que, a su juicio, afecten o puedan afectar a la seguridad y salud de los trabajadores y/o clientes, o que hayan producido o sean susceptibles de producir daños en las instalaciones.

El adjudicatario, tanto en el caso de accidentes como de incidentes investigados, remitirá, en el plazo máximo de 3 días hábiles, a la Dirección General de Promoción Cultural, copia de la investigación efectuada.

Adicionalmente, el personal del adjudicatario que detecte cualquier situación de posible riesgo, o deficiencias en dependencias, instalaciones, equipos de trabajo y/o equipos de protección, colectiva o individual, que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un riesgo de accidente, debe comunicarlo al responsable del contrato de la Dirección General de Promoción Cultural, con objeto de que se corrijan las causas que motivan las citadas situaciones o deficiencias.

DÉCIMA.- CONTROL Y SEGUIMIENTO.

1. Información de seguimiento del servicio.

Para garantizar el correcto funcionamiento del servicio, la empresa adjudicataria está obligada a proporcionar a la Dirección General de Promoción Cultural la información que le sea solicitada, especialmente en lo relativo a controles sanitarios, inspecciones de control y funcionamiento realizadas por parte de la empresa, ocupación, número de servicios (desayunos, comidas, barra) mensuales, costes mensuales por adquisición de materia alimentaria, ingresos de facturación por servicios mensuales y todos aquellos aspectos que puedan incidir en la calidad del servicio prestado.

2. Responsable del Servicio ante la Dirección General de Promoción Cultural.

La empresa adjudicataria designará un Responsable del Servicio que se encontrará en permanente contacto con el personal designado por la Dirección General de Promoción Cultural.

El adjudicatario, a través del Responsable del Servicio y con la periodicidad que la Dirección General de Promoción Cultural determine, informará sobre la planificación del servicio, el estado de ejecución del contrato y, en su caso, sobre las incidencias producidas.

En particular, este responsable realizará, entre otras, las siguientes tareas:

- Impartir con exclusividad instrucciones específicas sobre el servicio a realizar a los empleados del contratista, siempre teniendo en cuenta la base de las instrucciones genéricas que se desprendan de lo establecido en el presente PPT y encaminadas al buen término del servicio.
- Supervisar y controlar el servicio, e informar a la Dirección General de Promoción Cultural de las posibles incidencias.
- Ejercer el mando y el poder organizativo sobre el equipo técnico del contratista destinado a atender los servicios objeto del presente contrato, que estará siempre bajo la disciplina laboral y el poder de dirección del contratista.

El incumplimiento de las obligaciones precitadas, parcial o totalmente, facultará a la Dirección General de Promoción Cultural para instar la resolución del contrato.

3. Facultad de inspección y control.

La Dirección General de Promoción Cultural solicitará al Responsable del Servicio el control y seguimiento de la ejecución del servicio contratado.

La Dirección General de Promoción Cultural, a través del personal autorizado y en cualquier momento, estará facultada para acceder a todos y cada uno de los locales de cocina, cafetería y comedor, pudiendo comprobar la forma de manipulación, distribución e higiene de los alimentos, así como las condiciones de higiene, salubridad, y de prevención de riesgos laborales en las que se presta el servicio.

La Dirección General de Promoción Cultural, sobre la base de las inspecciones realizadas, podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos en los menús, pudiendo modificar una y otra o ambas si, a su criterio, no cumplen los mínimos exigibles.

En caso de infracción de las condiciones establecidas en los pliegos que rigen el contrato, la Dirección General de Promoción Cultural las comunicará al adjudicatario, mediante la correspondiente Acta de Incidencias que, en cualquier caso, deberá ser recibida y firmada por el mismo.

El levantamiento de 3 Actas de Incidencias será motivo de resolución del contrato. En dicho supuesto, el adjudicatario procederá, en el plazo que la Dirección General de Promoción Cultural establezca, a cesar en la ejecución de los servicios contratados, con pérdida de la fianza establecida y sin derecho a indemnización alguna.

4. Registro de la documentación, informaciones e instrucciones.

La documentación que se intercambie entre la Dirección General de Promoción Cultural y la empresa, así como las informaciones e instrucciones que aquella facilite, quedarán reflejadas por escrito en un acta firmada por todas las partes.

En todo caso, la entrega de documentación por parte de la Dirección General de Promoción Cultural, quedará reflejada por escrito con la fecha y firma del representante del Contratista que la reciba.

El adjudicatario deberá mantener absoluta confidencialidad sobre los datos personales a los que

tenga acceso para la ejecución del contrato, cualquiera que sea el soporte en el que se hubieren obtenido. Esta obligación se extiende a toda persona que pudiera intervenir en la ejecución del contrato, siendo deber del adjudicatario instruir a las personas que de él dependan, de este deber de secreto, y del mantenimiento de dicho deber aún después de la terminación de la prestación del servicio o de su desvinculación.

5. Incumplimientos.

El incumplimiento parcial o total de las medidas de seguridad por parte del personal del Contratista, o la falta de adopción de las medidas preventivas necesarias para eliminar o reducir el riesgo grave e inminente para la seguridad de la Dirección General de Promoción Cultural, facultará a la misma para instar la resolución del contrato.

En Madrid, a la fecha de la firma

EL DIRECTOR GENERAL DE PROMOCIÓN CULTURAL

Firmado digitalmente por: CABRERA MARTIN GONZALO
Fecha: 2023 07 20 11:36

Fdo.: Gonzalo Cabrera Martín



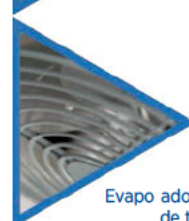
MPGF-180 HC



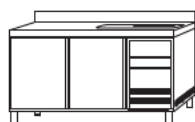
Encimera con fregadero y escurrido incorporado



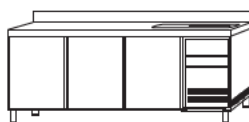
Control apueta embutida.



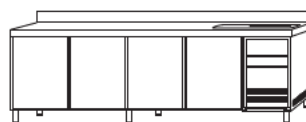
Evaporador compacto de todo fizado.



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canchales de acero inoxidable y peñón rasero sanitario de 100 mm
- Encimera incorporada fregadero con escurridor y culeta de 340 x 370 x 150 mm
- Escurridor compacto a menedecado con paneles exteriores en acero inoxidable
- Cierpo en acero inoxidable
- Puertas con radiador incorporado en acero inoxidable
- Interior con divisiones para facilitar la limpieza
- Puertas dobles de bisagras con sistema de retorno automático y acción de apertura
- Con rampas embutidas en acero inoxidable para conseguir mayor aislamiento y robustez, con brecha de aislamiento en todo el conorno
- Esenciales interiores de varillas pasadas, aislamiento desmontable para simplificar
- Sopores de sección de eses regulables en altura
- Pies de acero inoxidable regulables en altura
- Desagüe en interior de la cámara
- Control de mandos y red de ventilación de motor con apertura automática
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado
- Refrigerante ecológico R 290 libre de CFC
- Evaporador de roscado con recambio en anticorrosión
- Evaporación automática de agua de desescarche
- Asamblado de porro inoxidable, libre de CFC, con capacidad de 40 Kg/m³
- Interruptor manual de marcha paro
- Control electrónico de temperatura con visor digital Desescarche automático
- Temperatura de trabajo de 2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente
- Dosisación 1 parra GN 1/1 y dos ejes de gas por parra
- Tensión de trabajo 230 V 1+N 50 Hz
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energético anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF 135 HC	19059859	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	3.056,00
MPGF 180 HC	19059892	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850	3.483,00
MPGF 225 HC	19059910	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.889,00



Preparación estática - Fregaderos industriales -
Fregaderos industriales - Gama 700

Modelo: FI-77/10

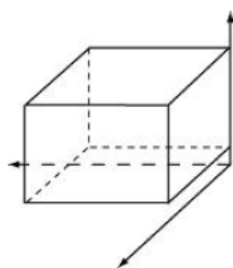
Referencia	19004729
Medidas totales (mm)	700 x 700
Cubetas y Escurridores	1 Cubeta
Medidas cubeta (mm)	500 x 500 x 300
Ubicación escurridor	Sin escurridor

Características generales

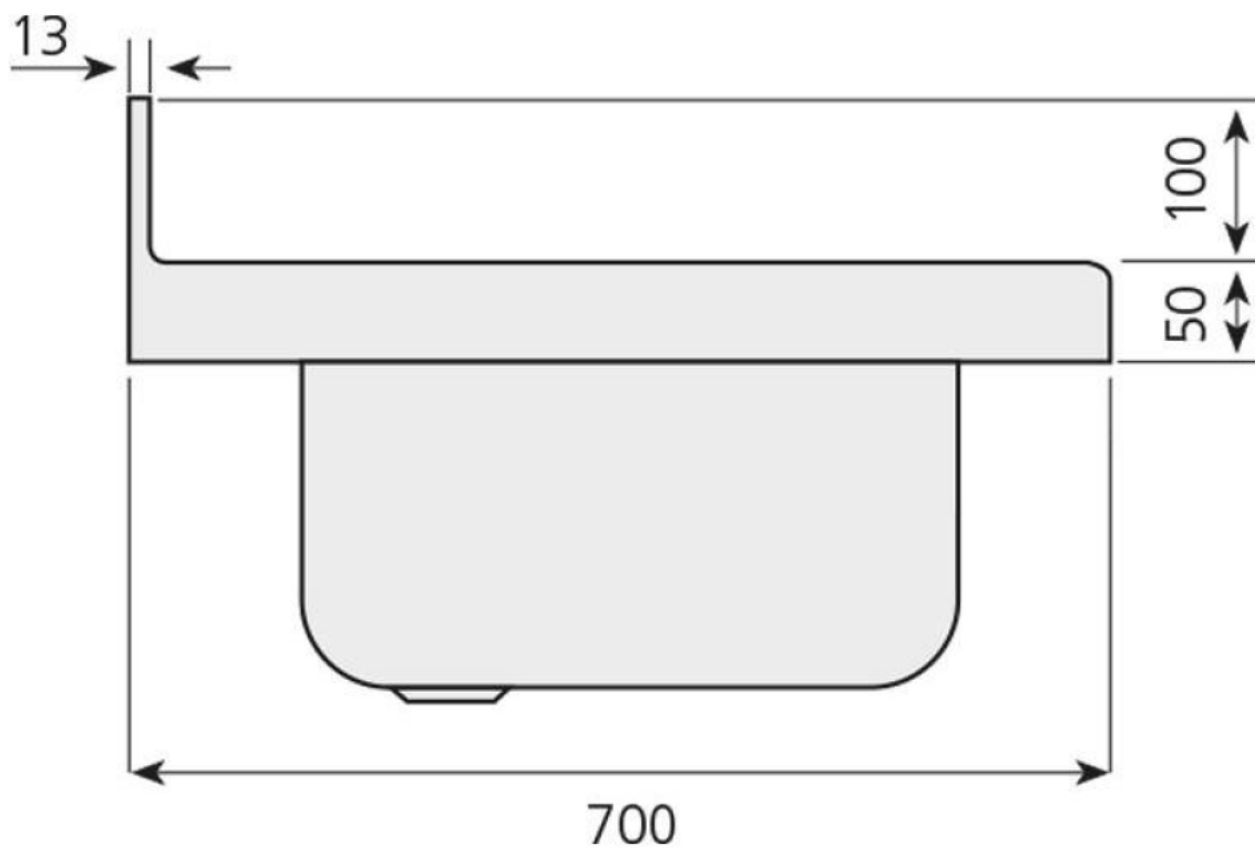
- Encimeras de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm de altura totalmente soldado.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Cada cuba incorpora válvula de desagüe y el tubo rebosadero.



FREGADEROS INDUSTRIALES	
Gama:	700
Número de cubetas:	1
Puertas correderas Fregadero:	No
Tipo:	Fregaderos
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO	
Especificaciones de frío:	NINGUNO
ESPECIFICACIONES PRODUCTO	
Alto bruto (mm):	785
Alto neto (mm):	510
Ancho bruto (mm):	845
Ancho neto (mm):	750
Largo bruto (mm):	475
Largo neto (mm):	750
Peso bruto (kg):	13



Dimensiones Embalaje
Alto: 785 MM
Ancho: 845 MM
Profundidad: 475 MM
Peso bruto: 13 KG



Familias relacionadas

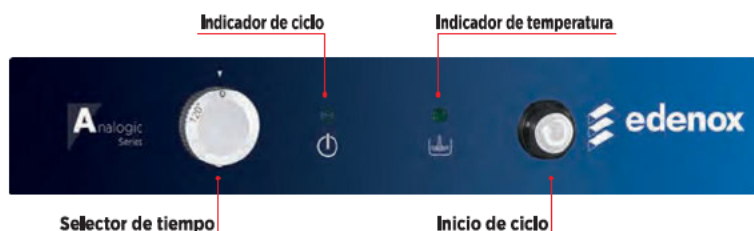


Bastidores para fregaderos de
gamas 600 y 700

Analogic Series



- Producción de 540 piezas/ hora o 720 piezas/ hora
- Panel de mandos e electrónico con EDS sumos muy fácil de usar, manejar y reparar
- Dispone de 1 ciclo de lavado de 120 segundos o de 2 ciclos de 90 y 180 segundos dependiendo de modo para optimizar la productividad y la rentabilidad
- Asa de apertura muy resistente diseñada para aguantar utilizaciones continuadas fabricada en tubo de acero inoxidable AISI-304 18/10 con garantía de 5 años
- Escurridora fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 que posee alta resistencia a los medios corrosivos y garantiza una larga vida de producción
- Los modos AF-720 incorporan un kit de filtros extra fabricados en acero inoxidable para mantener el agua limpia mucho más tiempo



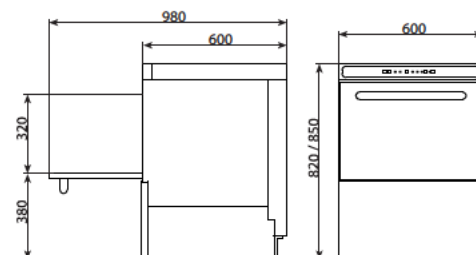
Nuevas sagas que aseguran la correcta uada de ayuda a la carga de la máquina



Brazos de lavado y accionado electrónico



Nueva asa, electrónica y elegada a la ue a



Dimensiones de los modos AFG 540, AFG 540 B, AFG 720 y AFG 720 B

AFG-540

- Programador e ec romeacán co
- 1 c c o de avado de 120
- ncorpora m cro de seg r dad a a aper ra de a p er a
- Po enc a de a c ba de avado 2,8 W Capac dad 25
- Po enc a de ca der n de ac arado 2,8 W Capac dad 7
- Po enc a de a bomba de avado 0,59 W / 0,79 CV
- Cons mo de ac arado 2,7 / ac arado
- Vá v a an re orno
- ermos a o de seg r dad
- Dos cador de abr an ador
- empera ra de avado reg ada a 60 °C y de ac arado a 85 °C
- Do ac ón 1 ces a C E 11, 1 ces a CPE 18 y 1 c b e e para c b er os CUE 13 (ver pág na 205 206)



AFG-540

Mode o	Refe enc a	P oducc ón p atos/ho a	A tu a ú t . (mm)	Potenc a e éct ca (kW)	Tens ón (V)	Med das (mm)
AFG 540	19059710	540	320	3,45	230 V 1+N+	600 x 600 x 820

AFG-540-B

- Programador e ec romeacán co
- 1 c c o de avado de 120
- ncorpora m cro de seg r dad a a aper ra de a p er a
- nc ye bomba de desagüe para e vacado de a c ba
- Po enc a de a c ba de avado 2,8 W Capac dad 25
- Po enc a de ca der n de ac arado 2,8 W Capac dad 7
- Po enc a de a bomba de avado 0,59 W / 0,79 CV
- Cons mo de ac arado 2,7 / ac arado
- Vá v a an re orno
- ermos a o de seg r dad
- Dos cador de abr an ador
- empera ra de avado reg ada a 60 °C y de ac arado a 85 °C
- Do ac ón 1 ces a C E 11, 1 ces a CPE 18 y 1 c b e e para c b er os CUE 13 (ver pág na 205 206)



AFG-540-B

Mode o	Refe enc a	P oducc ón p atos/ho a	A tu a ú t . (mm)	Potenc a e éct ca (kW)	Tens ón (V)	Med das (mm)
AFG 540 B	19059713	540	320	3,55	230 V 1+N+	600 x 600 x 820

AFG-720

- Programador e ec romeacán co
- 2 c c os de avado de 90 y 180
- ncorpora m cro de seg r dad a a aper ra de a p er a
- Po enc a de a c ba de avado 2,8 W Capac dad 25
- Po enc a de ca der n de ac arado 6 W Capac dad 7
- Po enc a de a bomba de avado 0,59 W / 0,79 CV
- Cons mo de ac arado 2,7 / ac arado
- Vá v a an re orno
- ermos a o de seg r dad
- K ros ex ra de acero nox dab e
- Dos cador de abr an ador
- empera ra de avado reg ada a 60 °C y de ac arado a 85 °C
- Conex ón e éc r ca 380 V / 3+N+
- Do ac ón 1 ces a C E 11, 1 ces a CPE 18 y 4 c b e es para c b er os CUE 13 (ver pág na 205 206)



AFG-720

Mode o	Refe enc a	P oducc ón p atos/ho a	A tu a ú t . (mm)	Potenc a e éct ca (kW)	Tens ón (V)	Med das (mm)
AFG 720	19059714	720	320	6,65	400 V 3+N+	600 x 600 x 820

AFG-720-B

- Programador e ec romeacán co
- 2 c c os de avado de 90 y 180
- ncorpora m cro de seg r dad a a aper ra de a p er a
- nc ye bomba de desagüe para e vacado de a c ba
- Po enc a de a c ba de avado 2,8 W Capac dad 25
- Po enc a de ca der n de ac arado 6 W Capac dad 7
- Po enc a de a bomba de avado 0,59 W / 0,79 CV
- Cons mo de ac arado 2,7 / ac arado
- Vá v a an re orno
- ermos a o de seg r dad
- K ros ex ra de acero nox dab e
- Dos cador de abr an ador
- empera ra de avado reg ada a 60 °C y de ac arado a 85 °C
- Conex ón e éc r ca 380 V / 3+N+
- Do ac ón 1 ces a C E 11, 1 ces a CPE 18 y 4 c b e es para c b er os CUE 13 (ver pág na 205 206)

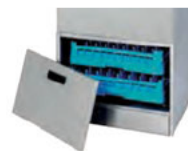


AFG-720-B

Mode o	Refe enc a	P oducc ón p atos/ho a	A tu a ú t . (mm)	Potenc a e éct ca (kW)	Tens ón (V)	Med das (mm)
AFG 720 B	19059718	720	320	6,75	400 V 3+N+	600 x 600 x 820

Peana suplementaria

- Peana con p e r a e x r a b e , para ser ns a ada deba o de os avava as de aper ra ron a , me orando as , a ergonom a de raba o
- amb én p e d e s e r z a d a para e evar a má q n a y q e e a g a de a c b a d e s a g u e b r e m e n e s n n e c e s d a d d e n c o r p o r a r n a b o m b a s p e m e n a r a , a s c o m o , para a c o o c a c i ó n d e o s c o n e n e d o r e s d e o s q d o s d e a v a d o y a b r a n a d o
- n c o r p o r a 2 g a s para poder a macenar 2 ces as de 500 x 500 mm
- C o n s r d a o a m e n e e n a c e r o n o x d a b e 18/10, A S 304
- P e r a c o m p e a m e n e e x r a b e

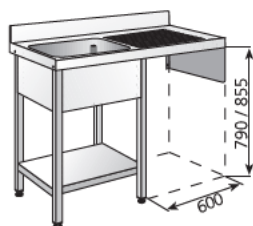


PL-60

Mode o	Refe enc a	Pa a n s t a a e n o s m o d e o s	A t u a a p o x . p u e t a a b e t a (mm)	Med das (mm)
P 60	19017114	AFG 540 y AFG 720	780 mm	600 x 540 x 400

Fregaderos y bastidores para lavavajillas

- os regaderos es án d se ñ a d o s para c o o c a r n a v a v a s d e a p e r r a r o n a d e 600 x 600 mm
- J n o c o n e r e g a d e r o c o m p e o s e s m n s r a n a e s c a d r a d e a c e r o n o x d a b e q e s e a e n a p a r e d para a p o y a r e r e g a d e r o e n e e x r e m o d e e s c r r d o r
- o d o s o s r e g a d e r o s s e s m n s r a n m o n a d o s y c o n e e s a n e n e r o r n c d o
- Para mayor n o r m a c i ó n v e r p á g n a 28 29



FSBE-126-LD



FSBE-186-LD

Med das f e g a d e o s (mm)	Nº de cubetas	Pos c i ó n e s c u d o	Mode o	Refe enc a
1200 x 600	1	De echa	FSBE 126 D	19012752
	1	zqu e d a	FSBE 126	19012753
1200 x 700	1	De echa	FSBE 127 D	19012754
	1	zqu e d a	FSBE 127	19012755
1800 x 600	2	De echa	FSBE 186 D	19014336
	2	zqu e d a	FSBE 186	19014337
1800 x 700	2	De echa	FSBE 187 D	19014344
	2	zqu e d a	FSBE 187	19014345



FSBE-126-LI + AFG-540



CPE-18



CTE-11



CBE-7



CT-10-R



(1) CTE-11 + (16) CUE-13



CUE-13

Mode o	Refe enc a	U t z a c i ó n	Capa c d a d	C o o	D m e n s i o n e s (mm)
CPE 18	19004498	P a t o s	16/18 p a t o s	N a a n a	500 x 500 x 110
C E 11	19004496	V a s o s , a z a , C o p a s	S e g ú n o b e t o s	G s	500 x 500 x 110
CBE 7	19004497	B a n d e a s	8 b a n d e a s	N a a n a	500 x 500 x 110
C 10 R	19036306	C e s t a p a a e a v a d o d e c u b e t o s s u e t o s		G s	500 x 500 x 110
CUE 13	19004313	C e s t o p a a c u b e t o s	32 C u b e t o s	A m a o	105 x 105 x 130



Lavado de vajilla - Lavavasos-lavavajillas - Lavavasos
(cestas 350 x 350 mm)

Modelo: AV-1200

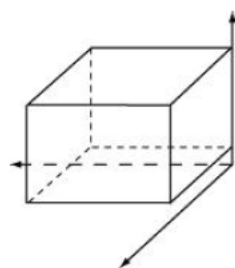
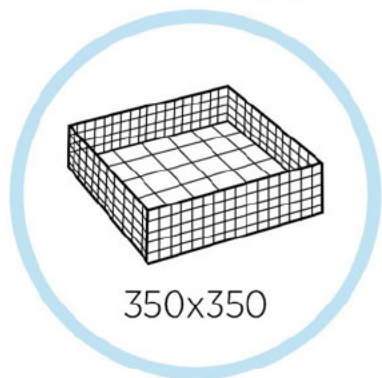
Referencia	19042753
Producción piezas/hora	900
Potencia eléctrica (kW)	2,7
Altura máx.vajilla (mm)	220
Aclarado en frío	No
Medidas (mm)	430 x 480 x 655
Tamaño cestas (mm)	350 x 350



visualiza el video

Características generales

- Programador electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120'.
- Altura interior útil de 250 mm.
- Incorpora micro de seguridad a la apertura de la puerta.
- Potencia de la cuba de lavado: 2 kW. Capacidad: 11l.
- Potencia del calderín de aclarado: 2,4 kW. Capacidad: 4l.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,26 kW / 0,35 CV.
- Consumo de agua por ciclo: 2,7l / aclarado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Dosificador de abrillantador.
- Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Conexión eléctrica: 230 V / 1+N+T.
- Dotación: 2 cestas de 350 x 350 mm, 1 suplemento para platos y 1 cubilete para cubiertos.



Dimensiones Embalaje
Alto: 840 MM
Ancho: 480 MM
Profundidad: 630 MM
Peso bruto: 37 KG

DISHWASHING (Estandarización)

Bomba desagüe:	No
Config. ramas y filtros acero:	Sin valorar
Dosificador detergente:	No
Double skin:	No
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Gama:	Concept
Generación:	EVO
Heat recovery system:	No
Prestaciones extra:	No
Pulsador Frio:	No
Softener:	No
Tamaño cesto:	350x350
Tipo clavija:	Europea
Versión Marine:	No
Voltaje:	220-240V

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AIRE

Nivel de ruido (dB):	70
----------------------	----

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AGUA

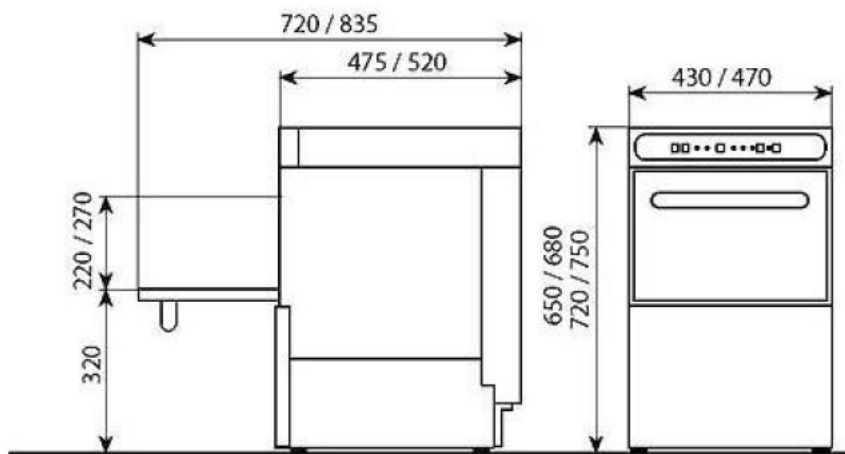
Consumo Máximo Agua (L/h):	40
Nivel de ruido (dB):	70
Presión:	H2O: 200-400 kPa (2 - 4 bar)
Presión de red (bar):	2,000-4
Temperatura máxima:	H2O: Max, 60°C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Amperaje (A):	11,6A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50Hz
IPX:	IPX4
Nivel de ruido (dB):	70
Potencia calentamiento (KW):	2,400
Potencia eléctrica (KW):	2,700
Potencia motor (KW):	0,260
Voltaje:	220-240V

ESPECIFICACIONES PRODUCTO

Alto bruto (mm):	840
Alto neto (mm):	650
Ancho bruto (mm):	480
Ancho neto (mm):	430
Largo bruto (mm):	630
Largo neto (mm):	535
Peso bruto (kg):	37





- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

MODELO	REFERENCIA	TIPO MODELO	CLASIF. EFICIENCIA ENERGETICA	ÍNDICE DE EFICIENCIA ENERGETICA (%)	CONSUMO ELÉCTRICO 24H (KWH)	CONSUMO ANUAL ELÉCTRICO (KWH)	VOL. NETO CONGELACIÓN (L)	CLASE CLIMÁTICA	NÚMERO DE PUERTAS	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)
ANS-701 HC	19060209	Armario vertical	D	64,620	5,970	2179	386	4	1	0,698	693 x 726 x 2067
ANS-702 HC	19060212	Armario vertical	D	64,620	5,970	2179	386	4	2	0,703	693 x 726 x 2067
ANS-1402 HC	19060213	Armario vertical	E	84,480	13,300	4855	868	4	2	1,247	1388 x 726 x 2067
ANS-1404 HC	19060216	Armario vertical	E	84,480	13,300	4855	868	4	4	1,258	1388 x 726 x 2067

La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el siguiente código seguro de verificación:



- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Se pueden colocar hasta 17 parrillas con una separación entre ellas de 70 mm.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con cerradura.

MODELO	REFERENCIA	TIPO MODELO	CLASIF. EFICIENCIA ENERGÉTICA	ÍNDICE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (%)	CONSUMO ELÉCTRICO 24H (KWH)	CONSUMO ANUAL ELÉCTRICO (KWH)	VOL. NETO REFRIGERACIÓN (L)	CLASE CLIMÁTICA	NÚMERO DE PUERTAS	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)
APS-701-HC	19060188	Armario vertical	D	74,220	2,530	922,720	386	4	1	0,194	693 x 726 x 2067
APS-702 HC	19060189	Armario vertical	D	74,220	2,530	922,720	386	4	2	0,194	693 x 726 x 2067

La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el siguiente código seguro de verificación:

Termo eléctrico con resistencia cerámica



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / VERTICAL

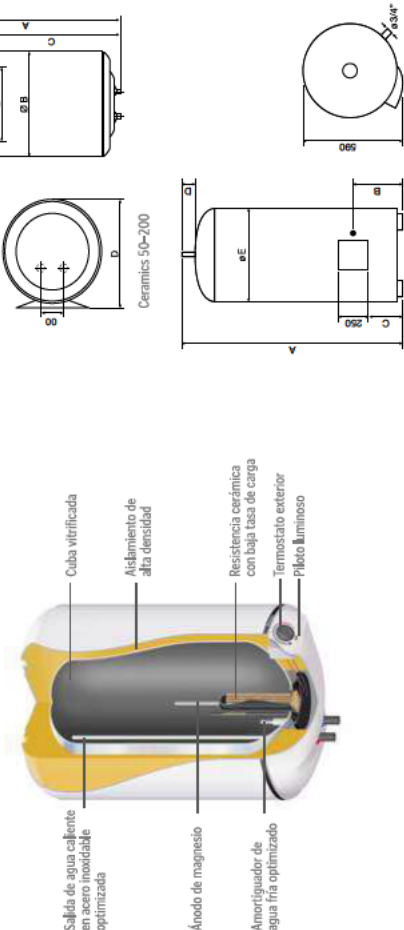
Modelo	Código	Optiflex	Potencia (W)	Tensión (V)	Consumo mant. 65° kWh/24h	Tiempo de calentamiento (65° C, Δt=50° C)	Peso (kg)	Tomas	Dimensiones (mm)				ERP	Perfil	
									A	B	C	D			E
CERAMICS 50	241074	-	1500	230	0,95	1h-40min	15	1/2"	629	433	395	451	239	C	M
CERAMICS 80	251077	-	1500	230	1,35	3h 01min	21	1/2"	876	433	605	451	239	C	M
CERAMICS 100	261097	-	1500	230	1,7	4h 00min	24	1/2"	1038	433	755	451	239	C	L
CERAMICS 150	271102	-	1800	230	1,59	5h 16min	41	3/4"	1220	505	800	520	440	C	M
CERAMICS 200	281185	-	2400	230	1,94	5h 20min	51	3/4"	1530	513	800	525	440	C	L

Todos los modelos incluyen termostato exterior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / SUELO

Código	Optiflex	Potencia (W)	Tensión (V)	Consumo min. 65° kWh/24h	Tiempo de calentamiento (65° C Δt=50° C)	Peso (kg)	Tomas	Dimensiones (mm)				ERP	Perfil	
								A	B	C	D			
282184	-	2400	230/400 V	1,95	4h 45 min	43	3/4"	1275	300	175	30	575	C	M
292149	-	3000	230/400 V	2,5	6h 06 min	68	3/4"	1780	300	175	30	575	C	L

*Modelos 200 y 300 no incluyen termostato exterior.



FS Ceramics 200-300



La gama Premium Ceramics de Thermor es la solución definitiva para olvidar definitivamente los problemas ocasionados por la cal. Porque cuentan con la protección anticál más eficiente: la resistencia cerámica con baja tasa de carga.

DURABILIDAD

- Resistencia cerámica envasada con baja tasa de carga adaptada a todos los tipos de agua
- Cuba vitrificada

AHORRO ENERGÉTICO

- Termostato exterior que permite ajustar la temperatura reduciendo el consumo
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema Briselet que garantiza la estratificación óptima del agua

GARANTÍA

- Garantía de 5 años en la cuba
- 2 años de garantía total

CONFORT

- Elección de la temperatura deseada gracias al termostato exterior

FACILIDAD DE INSTALACIÓN

- Incluye de serie Optiflex Universal que facilita la renovación (50, 80 y 100 L)

SERIE 440 / Gama snack sobremesa

440 Series / Snack & bar range

Série 440 / Gamme snack "sobremesa"

Série 440 / Gama snack sobre-mesa



E-64



- Gama de planchas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI 304 (18/10) con acabado scotch.
- Plastro de acero pulido y rectificado de 12 mm de espesor.
- Resistencias tubulares, termostato de regulación y potenciómetro de encendido.
- Plastro especificamente tratados para garantizar una uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Mandos ergonómicos de posición de las resistencias a la orilla y con posición de máximo y mínimo.
- Cana de anverso recoge grasas en todos los modos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Superficie.
- Posibilidad de conectar el gas en el modo deseado.
- Patas regulables en altura.



- Range of griddles designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI 304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Polished and rectified steel sheet 12 mm thickness.
- Tubular heating elements, control thermostat and power on/off indicator.
- Steel sheet specified and treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Potentiometer of ergonomic heat resistant knobs, with maximum and minimum operating position.
- All modes provided with front grease pipe.
- Surrounding built to avoid grease splashes.
- Panel surface.
- Possibility to connect gas on both sides.
- Adjustable legs.



- Gamme des planchas conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieure en inox AISI 304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Plaque en acier rectifié et poli de 12 mm d'épaisseur.
- Résistance tubulaire, thermostat de régulation et potentiomètre de réglage.
- Plaque traitée d'une manière spécifique pour garantir une uniformité et une température maximale durant son usage et à chaque point de la surface.
- Tous les modèles sont dotés des boutons de commande ergonomiques en position de, résistants à la chaleur et avec des positions maximum et minimum.
- Conduit de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Bords relevés sur les trois côtés de la plaque pour éviter les écoulements.
- Surface.
- Possibilité de brancher le gaz au côté désiré.
- Pieds réglables en hauteur.



- Gama de placas desenhada para oferecer as melhores combinações de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inox dáve AISI 304 (18/10) com acabamento scotch.
- Placa de aço polido e rectificado de 12 mm de espessura.
- Resistências tubulares, termostato de regulação e potenciómetro de acendimento.
- Placas especificamente tratados para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Todos os modos dotados com botões ergonómicos de posição de resistências ao calor com posição de máximo e mínimo.

Planchas eléctricas





Planchas eléctricas /
Electric griddles

Planchas eléctricas/
Placas elétricas

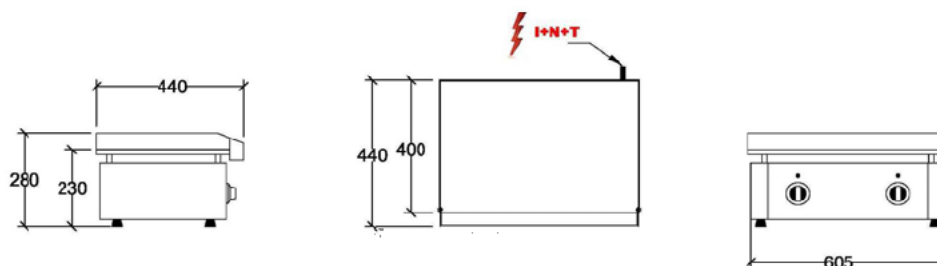
- Cana d ante ro recorre gorduras em todos os modos.
- A çado atara e trase ro para ev tar sa p cos.
- Superfície sa.
- Poss b dade de gação de gás no ado desejado.
- Pés regu áve s em a tura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	660 x 510 x 370
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0,12
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	605 x 440 x 230
Placa Acabado Espesor Superficie útil	Plate Finish Thickness Useful areas	Plaque Finition Épaisseur Surface utile	Placa Acabamento Espessura Superfície útil	Fe/Cr (mm) (mm)	Fe 12 585 x 393
Resistencia	Electric El.	Résistances	Resistência	1.30 (kw)	3
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3,90
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	220 I + N + T 50/60
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	40
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	38

REPAGAS S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun préavis.



La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el siguiente código seguro de verificación:

- La nueva gama de hornos microondas edenox pueden cocinar básicamente cualquier cosa, desde pan hasta carne, descongelar o calentar rápidamente cualquier tipo de comida que se desee. Calientan y cocinan pequeñas porciones de comida rápidamente siendo más potentes y resistentes que los microondas domésticos y diseñados bajo las regulaciones de equipos de uso profesional.
- Las diferencias respecto a los microondas domésticos son que el sistema de cocción es de mayor potencia situado en la parte superior e inferior del microondas, con mayor capacidad, memorias de cocción y teclado para los menús habituales. Auto diagnósticos y 5 niveles de potencia.
- Debido a su uso profesional, la durabilidad se asegura por sus acabados en acero inoxidable, fáciles de limpiar sin ninguna esquina, y con componentes preparados para ser utilizados cientos de veces al día. Sin importar el tiempo de cocción o la potencia empleada.
- El sistema de cierre está testado para asegurar ciclos de utilización diarios elevados, así como el sistema interno de iluminación. La durabilidad está garantizada.



Cámara en acero inoxidable.

Asa ergonómica, que realiza el diseño del microondas.



Filtro de aire desmontable.
(modelo 1834)

Cristal externo para poder visualizar el producto.



Todos los componentes de la cámara en acero inoxidable.



Panel de control "Touch" con led display, tres niveles de potencia.



El modelo de 34 litros permite remontar los microondas.



EMM-64



Para adaptar el espacio a tus necesidades

Soporte mural para microondas y otros aparatos

- Especialmente diseñado para el soporte de microondas y otros aparatos.
- Orificio para pasar cables y tubos.
- Carabones laterales de sujeción de la misma chapa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304/18/10.
- Se incluyen tornillos y tacos para su fijación a la pared.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
EMM-64	19004638	600 x 400 x 400



MICRO-1025

Microondas 1000 W 25 litros

- El microondas profesional MICRO-1025 dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo multi-tap X2 para operaciones flexibles.
- Opción "Defrost". Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 1500W y potencia de salida del microondas de 1000W distribuidos en un magnetrón. La luz interior permite utilizar platos de 305 mm.
- La capacidad de 25 litros permite utilizar platos de 305 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90°.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar.

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)
MICRO-1025	19066897	1000	1 magnetrón	515 x 431 x 311

Microondas 1800 W 34 litros

- El microondas profesional MICRO-1834-D dispone del control "soft-touch" fácil de utilizar.
- Con capacidad para programar hasta 100 programas con un tiempo de cocción máximo de 60' para cada programa.
- 11 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Además, con opción de entrada de tiempo y con programa de cantidad de tiempo multi-tap X2 para operaciones flexibles.
- Opción "Defrost". Pantalla LED y pitido de fin de ciclo.
- Potencia absorbida de 2800W y potencia de salida del microondas de 1800W distribuidos en dos magnetrones. La luz interior permite utilizar platos de 356 mm.
- La capacidad de 34 litros permite utilizar platos de 356 mm.
- La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90°.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable tanto externamente como la cámara.
- Base cerámica plana, sin plato de vidrio.
- Puerta transparente sin cerradura, fácil de abrir y de limpiar. Filtro extraíble para cómodas operaciones de mantenimiento.



MICRO-1834-D

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Descripción	Medidas totales (mm)
MICRO-1834-D	19066904	1800	Doble magnetrón	574 x 526 x 367

ANEXO II. EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

EQUIPAMIENTO CAFETERÍA			
ELEMENTO	MARCA	MODELO	
LAVA VAJILLAS	EDENOX	AFG-540-B	Ref. 19059713
LAVA VASOS	EDENOX	AV-1200	Ref 19042753
MICRO ONDAS	EDENOX	MICRO-1025	Ref 1906697
ARMARIO CONGELADOR	EDENOX	ANS-701	Ref 19060209
PLANCHA ELECTRICA	REPAGAS	E-64	
MESA REFRIGERADA	EDENOX	MPG-180-HC	Ref 19059875
FREGADERO	EDENOX	FI-77/10	Ref 19004729
BASTIDOR PARA FREGADERO	EDENOX	BF-77	Ref 19004723
GRIFO MONOMANDO DE PALANCA	EDENOX	GML-30 E	Ref 19033603
PEDAL DOS AGUAS	EDENOX	G2P2F E	Ref 19033614
LAVAMANOS	EDENOX	LP-54	Ref 19004746
ARMARIO REFRIGERADO	EDENOX	APS-701 HC	Ref 19060188
CAMPANA EXTRACTORA	WOK INOX	Campana Mural	1.8x0.8x0.6
TERMO ELÉCTRICO	TERMOR CERAMICS	PRO 150L	Ref 271113

MOBILIARIO CAFETERÍA		
	INTERIOR	EXTERIOR
Mesa 4 pax.	8	5
Mesa 6 pax.	2	0
Sillas	32	6
El mobiliario exterior se encuentra deteriorado, por lo que el adjudicatario podrá instalar mesas, sillas y sombrillas		

ANEXO III
CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DENOMINADO GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL
SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO COMARCAL DE HUMANIDADES “CARDENAL
GONZAGA”, SIERRA NORTE, EN LA CABRERA.

RELACIÓN DE PRODUCTOS			
	GRUPO	PRECIO MÁXIMO DE REFERENCIA	OFERTA
BEBIDAS			
Café solo, con hielo, con leche (entera, desnatada, sin lactosa y de soja o vegetal), descafeinado o cortado, té o infusiones, vaso de leche (20 cl. con o sin cacao soluble)	A	1,70 €	
Agua Mineral (½ litro)	A	1,50 €	
Zumo de naranja natural (20 cl.)	A	2,80 €	
Zumo de naranja natural (33 cl.)	A	3,20 €	
Cerveza 1/5 (caña o botellín) de calidad media	B	1,90 €	
Cerveza 1/3 de calidad media	B	2,50 €	
Copa de vino de Valdepeñas o similar	B	2,20 €	
Copa de vino de crianza Rioja, Ribera del Duero o similar de calidad media	B	2,70 €	
Refresco de cola, naranja o limón (bote de 33 cl.)	B	2,30 €	
Zumos variados (envasados, 20 cl.)	B	2,20 €	
DESAYUNOS			
Cafés, leche (entera, desnatada), infusión o cacao soluble con bollería fresca (Suízo, croissant, ensaimada, napolitana, etc.)	A	2,95 €	
Cafés, leche, infusión o cacao soluble con tostada, barrita, croissant (fresco) a la plancha con mantequilla y mermelada	A	2,95 €	
Cafés, leche, infusión o cacao soluble con ½ barrita de pan a la plancha	A	2,50 €	
Cafés, leche, infusión o cacao soluble con pincho de tortilla	A	3,90 €	
Cafés, leche, infusión o cacao soluble con pulga	A	3,20 €	
BOLLERIA			
Bollería fresca (suizo, croissant, ensaimada, napolitana, o similar)	B	1,90 €	
PULGAS, MONTADOS Y BOCADILLOS			
Pulga de tortilla de patatas	A	2,00 €	
Pulga de chorizo, salchichón, lomo o queso (25 gramos)	A	2,40 €	
Pulga de jamón serrano (25 gramos)	A	2,75 €	
Montado de tortilla de patatas	A	2,70 €	
Montado de chorizo, salchichón, lomo o queso (50 gramos)	A	3,50 €	
Montado de jamón serrano (50 gramos)	A	3,75 €	

Bocadillo de tortilla española	B	4,00 €	
Bocadillo de chorizo, salchichón, lomo o queso (75 gramos)	B	4,50 €	
Bocadillo de jamón serrano (75 gramos)	B	4,75 €	
Bocadillo de lomo a la plancha (75 gramos)	B	4,75 €	
Bocadillo de calamares (75 gramos)	B	4,75 €	
SÁNDWICHES Y PINCHOS			
Pincho de tortilla española	B	3,40 €	
Sándwich mixto (jamón de york y queso)	B	3,40 €	
Sándwich vegetal	B	3,40 €	
Hamburguesa	B	3,95 €	
Hamburguesa completa (con huevo)	B	4,40 €	
RACIONES			
Calamares a la romana (200 gramos)	B	8,50 €	
Jamón serrano (100 gramos)	B	4,50 €	
Queso manchego (100 gramos)	B	4,50 €	
MENÚ (oferta de 2 primeros, 2 segundos y 2 postres)			
Dos platos, postre, pan y bebida	A	12,50 €	
Un plato, postre, pan y bebida	A	9,50 €	
Un plato, pan y bebida	A	7,50 €	
Menú de sábado y fiestas (Dos platos, postre, pan y bebida)	A	15,00 €	
Plato combinado (100 gramos de carne o pescado con 1 huevo y patatas), pan y bebida	A	11,00 €	

INSTRUCCIONES PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA

La primera columna muestra la relación de productos mínimos que se deberán servir, con sus precios unitarios máximos de referencia, encuadrados cada uno de ellos en el Grupo A (productos de mayor consumo) o en el Grupo B (resto de productos).

El licitador propondrá sus precios para cada uno de los productos en la columna "Oferta", redondeando los importes a dos decimales.

Para valorar cada oferta se hallará la media ponderada de la suma de los precios de cada uno de los Grupos, siendo el peso del Grupo A, el 75% y el del Grupo B el 25%. La suma de ambas medias actuará como oferta económica a los efectos previstos en el apartado 9.1 de "Criterios objetivos de adjudicación".

No serán objeto de valoración las ofertas que presenten algún precio superior a los establecidos, omitan algún precio, presenten productos distintos o no incluyan alguno de los productos referidos.