

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA DE LOS CENTROS DE PERSONAS MAYORES DEL AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Constituye objeto de este contrato, las distintas prestaciones de los servicios de cafetería y comedor de los Centros de Personas Mayores, del Ayuntamiento de Valladolid, enumerados a continuación:

LOTES	CPM	LOCALIZACION
LOTE Nº 1	CPM RIO ESGUEVA	Plaza Encuentro de los pueblos s/n. 47011
LOTE Nº 2	CPM RONDILLA	C/ Cardenal Torquemada 52. 47010
LOTE Nº 3	CPM LA VICTORIA	C/ San Sebastián s/n. 47009
LOTE Nº 4	CPM PUENTE COLGANTE	C/ Puente Colgante 42. 47006
LOTE Nº 5	CPM DELICIAS	Paseo Juan Carlos I, 28. 47012
LOTE Nº 6	CPM SAN JUAN	C/ Santa Lucía 32-34. 47005
LOTE Nº 7	CPM ZONA SUR	Paseo Zorrilla S/N C/V Velázquez. 47008
LOTE Nº 8	CPM ZONA ESTE	Plaza Biólogo J. A. Valverde 2. 47014
LOTE Nº 9	CPM DELICIAS ARCA REAL	C/Arca Real, 42 C. 47013

Sólo se adjudicará un lote por licitador.

Cada licitador se podrá presentar a un máximo de tres lotes, indicando su orden de prioridad en caso de obtener la máxima puntuación en más de un lote.

PRESTACIONES DEL CONTRATO:

- **El servicio de cafetería y comedor:** deberá prestarse obligatoriamente todos los días del año que permanezca abierto al público el Centro: el servicio de cafetería, al menos de 11,30 de la mañana a las 13,30 h. y de 15,30 a las 20,30 horas. El Servicio de Comedor se dispensará de lunes a viernes de 13,30 a 15,30 horas.
- **La limpieza y mantenimiento:** comprende la limpieza integral diaria de todos los elementos e instalaciones vinculadas al servicio: dependencias de la cafetería, almacenes, baños de cocina si los hubiera etc .

HORARIO DE APERTURA DE LA CAFETERÍA

El centro se mantiene abierto al público todos los días del año a excepción de 15 días en verano, los días 1 de enero, jueves y viernes santo, 24, 25 y 31 de diciembre y quince días más al año a propuesta del adjudicatario y con el visto bueno de la Dirección del Servicio competente.

Excepcionalmente también podrá procederse al cierre del centro, por razones de obra y otros imprevistos.

En la atención a los servicios, el adjudicatario deberá contemplar las prescripciones previstas en el Reglamento de los Centros de Personas Mayores del Ayuntamiento de Valladolid, aprobado por el Ayuntamiento en su sesión plenaria de 7 de Julio del año 2.000 (BOP 13-10-2000) y modificado parcialmente por el Pleno de 6 de Julio de 2004 (BOP16-10-2004).o el que le sustituya en su caso.

2.- REQUISITOS DEL EMPRESARIO RELACIONADOS CON LA APTITUD PARA CONTRATAR

Podrán contratar con la Administración las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que:

a) Tengan plena capacidad de obrar.

b) Acrediten como solvencia técnica, una experiencia de tres años en la prestación de servicios de hostelería en general o al menos seis meses en centros de personas mayores.

c) No estén incurso en ninguna de las prohibiciones de contratar del art. 60 Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

3.- CONDICIONES DE LA PRESTACION Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

3.1.- La prestación del servicio se efectuará a riesgo y ventura del adjudicatario. Los ingresos que se generen por las ventas serán para el adjudicatario. El adjudicatario no satisfará ningún canon al Ayuntamiento de Valladolid por este contrato, dadas las especiales características del mismo; pero sí se hará cargo del coste de los suministros de materia prima, así como de la aportación de aquellos elementos necesarios para su explotación que no estén incluidos en los inventarios correspondientes a cada uno de los CPMs del **ANEXO II**, tales como menaje, vajilla etc.

Durante la ejecución del contrato, el local e instalaciones deberán estar en perfectas condiciones de higiene y limpieza, observándose en todo momento la normativa vigente al respecto, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza, conservación y mantenimiento del local, maquinaria, instalaciones y utillaje.

El adjudicatario se obliga a cumplir con periodicidad las tareas de limpieza. Se dotará al personal de útiles y protección para su realización y aplicando las medidas preventivas de manipulación de productos químicos. El establecimiento deberá fomentar unas condiciones adecuadas de aspecto, olor e higiene, que generen satisfacción en las personas que utilizan el Centro.

Los costes de suministro eléctrico, agua, gas y calefacción correrán a cargo del Ayuntamiento de Valladolid, pero el adjudicatario tiene la obligación de hacer un uso razonable y medido de dichos suministros.

3.2.- El contratista adjudicatario tiene la obligación de servir todos los productos recogidos en el **ANEXO I** de este pliego, bajo los precios al público aprobados por Acuerdo de la

Junta de Gobierno de fecha 20 de diciembre de 2013, o los que oportunamente les sustituyan para los años sucesivos.

Además, se podrán expender todo tipo de cafés, refrescos, zumos, cervezas y bebidas de graduación inferior a 18º, así como bocadillos y alimentos sólidos, elaborados y servidos cumpliendo los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los elementos no cifrados en la relación de precios podrán dispensarse al precio que estime el contratista, siempre que no superen los precios medios del mercado y previa comunicación a la Dirección del Centro. La relación de precios de todos los productos habrá de estar en todo momento expuesto al público en lugar visible.

3.3.- El contratista adjudicatario deberá colaborar con el Servicio de Estancias Diurnas del Centro, si lo hubiera, poniendo a su disposición la vajilla necesaria en el servicio de comidas y el equipamiento preciso para proceder a su lavado y almacenado. El Servicio de Estancias Diurnas tiene preferencia en la utilización de las dependencias del comedor.

3.4.- Tanto el contratista, como el personal a su cargo que efectúe la prestación del servicio, se obliga a cumplir y estar al corriente en todo momento de todas las obligaciones en materia fiscal, laboral y de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales, reglamentación técnico - sanitaria, manipulación de alimentos, derechos sindicales y, en general, todas las obligaciones que la normativa vigente impone a las empresas. Del mismo modo, viene obligado a identificar ante el Director del Centro a todos los trabajadores que contrate el adjudicatario. Los que tengan contacto directo con los alimentos, deberán tener un certificado o carnet de formación y manipulación de alimentos que será revisado periódicamente y el vestuario establecido en la normativa de aplicación vigente.

La plantilla deberá ser adecuada y acorde con el tamaño del establecimiento y está fijada cumpliendo la normativa vigente y siguiendo criterios de adecuación profesional, exigiéndose la titulación correspondiente y los conocimientos necesarios, de acuerdo al tipo de actividad y usuarios del centro dando cumplimiento a la Ley de prevención de riesgos laborales.

En ningún caso se presumirá, la existencia de relación laboral o funcionarial alguna entre el Ayuntamiento de Valladolid y el adjudicatario, así como tampoco respecto del personal que pueda contratar para el servicio de cafetería y comedor.

3.5.- El adjudicatario, deberá tener suscrito un contrato de seguro de responsabilidad civil con un importe mínimo de 300.000 € para la cobertura como mínimo, de los siguientes riesgos:

-Posibles daños materiales o corporales ocasionados por el adjudicatario, sus empleados o personas dependientes'

- La responsabilidad derivada del servicio de comidas/manipulación de alimentos, esto es, los daños y perjuicios derivados de intoxicación alimentaria.
- No deberá de figurar entre las exclusiones de la póliza ni como exclusiones generales a todas las coberturas, ni como exclusiones especiales, ninguna exclusión que afecte a obligaciones que el adjudicatario debe cumplir con arreglo a los Pliegos que rigen este procedimiento y por las que pueda ser reclamado civilmente.

- Momento de entrega de la póliza: Con la formalización del contrato, y deberá de mantenerse en vigor durante el tiempo que dure el servicio, lo que acreditará ante la Administración cuando ésta lo requiera.

3.6.- El adjudicatario se comprometerá a seguir en todo momento las observaciones que, de orden general, le sean formuladas por los representantes municipales y, concretamente, aquellas que, para el mejor funcionamiento del servicio, le sean comunicadas por la Dirección del Centro.

3.7.- El Ayuntamiento de Valladolid se reserva el derecho de inspección permanente sobre el cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y sanitarias o de cualquier otro orden que genere su actividad y el concesionario deberá acreditar y justificar, siempre que sea requerido por el Excmo. Ayuntamiento de Valladolid, el cumplimiento de las citadas obligaciones mediante la exhibición de la documentación y comprobantes que le sean exigidos, y poner a disposición del Ayuntamiento los libros contables, las liquidaciones de la Seguridad Social, los recibos de los salarios, las declaraciones de los inspectores y, en general, toda la documentación disponible para poder comprobar su correcto cumplimiento, sin perjuicio de la que corresponda a los organismos competentes en la materia.

Serán de cuenta del adjudicatario todas las obligaciones de orden económico, financiero y fiscal que puedan derivarse del trabajo contratado, especialmente en lo referente a sus proveedores.

3.8.- Los cierres temporales o definitivos del Centro de Personas Mayores en los que se presta el servicio, no generarán para el adjudicatario derecho a indemnización alguna.

3.9.- El adjudicatario podrá contar para la prestación del servicio con los elementos que en la actualidad existen y son propiedad municipal y cuyo inventario se adjunta en el **ANEXO II**.

El adjudicatario, queda obligado a complementar a su cargo cuantos otros elementos sean precisos para el desarrollo de su actividad, así como a proceder a la sustitución, reparación o reposición de aquellos relacionados en los inventarios de propiedad municipal siempre y cuando dure el periodo de amortización del mismo que se estima en diez años. Las inversiones efectuadas por el contratista en nuevos bienes muebles, serán de su propiedad a la finalización del contrato.

3.10.- El adjudicatario deberá conocer la legislación con relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. El adjudicatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con un mejor comportamiento medioambiental.

El adjudicatario debe sustituir, siempre que sea posible, los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable. Así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio, salvo en fiestas de navidad u otras organizadas por el Centro. El adjudicatario deberá adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (cervezas, refrescos, zumos, etc.)

3.11.- El adjudicatario se comprometerá expresamente a observar con los socios la mayor afabilidad y deferencia.

3.12.- El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma sin autorización previa de los responsables municipales. En caso de ser autorizadas, pasarán a ser propiedad del Excmo. Ayuntamiento de Valladolid las obras o reformas efectuadas al finalizar, por cualquier motivo, la adjudicación del servicio, sin que el concesionario pueda reclamar al Excmo. Ayuntamiento de Valladolid por este concepto ninguna cantidad.

3.13.- El adjudicatario podrá proceder a la instalación de máquinas expendedoras de líquidos o sólidos necesitando la previa autorización del Servicio de Iniciativas Sociales. En todo caso, dicha instalación sólo podrá realizarse en el interior de los locales destinados a cafetería y comedor. Los gastos que pudiesen ocasionar de instalación y mantenimiento correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

3.14.- Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquinas de azar.

3.15.- El adjudicatario se obliga a mantener a disposición de los usuarios las correspondientes hojas de reclamaciones.

3.16.- El adjudicatario se obliga a la prohibición de la venta directa de tabaco, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco así como la colocación de máquinas expendedoras y el consumo de tabaco en las instalaciones de la cafetería. Estará adecuadamente señalizada la prohibición de fumar.

3.17.- El adjudicatario se obliga a servir una tapa no cocinada con la consumición y una pasta con el café y con las infusiones.

3.18.- El adjudicatario se compromete a utilizar las instalaciones exclusivamente para el objeto de este contrato, es decir el servicio de cafetería y comedor del Centro de Personas Mayores, quedando prohibida su utilización para otros fines.

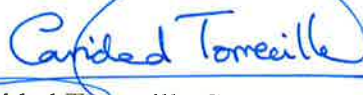
4.- PRECIO DEL CONTRATO

El precio del contrato lo constituye el volumen de ingresos que se generen por los servicios prestados a los usuarios.

5.- DURACION DEL CONTRATO

El contrato se extenderá desde el 1 de abril de 2016, o fecha de la formalización del mismo al 31 de marzo de 2018, con posibilidad de prórroga expresa anualmente por otros dos años.

Valladolid a 4 de febrero de 2016
LA JEFA DEL CENTRO DE ATENCIÓN A PERSONAS
MAYORES DEPENDIENTES



Caridad Torrecilla Gómez

(ANEXO I)

PRECIOS CAFETERÍA

PRODUCTO	PRECIOS
Café sólo/cortado/con Leche/Descafeinado vaso pequeño	0,85
Café con leche o vaso de leche vaso grande	0,95
Chocolate taza grande	1,10
Infusiones	0,70
Refrescos, batidos, zumos, sidra	1,10
Agua mineral 500 ml.	0,70
Botellín de cerveza con o sin alcohol	1,00
Caña de cerveza	0,95
Corto de cerveza	0,65
Chato de vino o mosto	0,65
Vino de Ribera	1,10
Vino de la tierra	0,90
Vino dulce/quinados	0,90
Chupitos si alcohol	0,80
Taza de caldo	0,65
Menú del día (1º,2,1,pan, bebida y postre	6,65
Menús especiales	7,10

ANEXO II

RELACIÓN DE BIENES CAFETERÍA DEL C.P,M ZONA ESTE

MOBILIARIO

Descripción	N° unidades
Lavavajillas industrial en acero inoxidable	1
Cocina de cuatro fuegos	1
Freidora eléctrica de 6 litros	1
Plancha a gas lisa en acero inoxidable	1
Armario de refrigeración en acero inoxidable	1
Grifo de ducha monoblock, agua fría y caliente	1
Mesas de trabajo mural (1 mesetas) en acero inoxidable, con tolva, cajón y balda	1
Mesa fría con 2 puertas en acero inoxidable de aprox. 1500x600x850 mm.	1
Mesa caliente central con puertas a ambos lados de 1100x600x850 mm.	1
Horno microondas con interior en acero inoxidable. Plato giratorio. Volumen 24 litros	2
Estantería mural en acero inoxidable de 1x0,260 m.	
Cortadora de fiambres en aluminio. Espesor de corte de 0-15. Afilador incorporado	1
Congelador de aprox. 344 litros	2
Cámara refrigeradora de botellas, de dos puertas correderas, acero inoxidable.	2
Fregadero bajo mostrador de 99x55x85 en acero inoxidable	1
Lava vasos de apertura frontal en acero inoxidable. Producción horaria de 1.400 vasos. Dimensiones aproximadas 456x495x730 mm.	1
Máquina de hielo en acero inoxidable. Producción de 30 Kg./24 h.	1
Mesetas de acero	1
Cafetera de dos grupos dosificación automática de café	1
Molinillo de café	1
Vitrina para alimentos con 6 bandejas	1
Mueble cafetero en acero inoxidable. Provisto de tres estantes, dos puertas y dos cajones. Dimensiones 100x60x105	1
Elemento neutro en acero inoxidable de aprox. 400x650x850 mm.	2
Armario para almacenado de productos de limpieza	1
Vitrinas expositoras de alimentos sobre barra frío/caliente	2
Dispensador de papel para secado higiénico, atornillado a pared	2
Dosificador de jabón atornillado a pared	2
Mesa bajo mostrador en acero inoxidable	1
Carro caliente 3 baldas con puertas	

MENAJE

Descripción	N° unidades
Tazas de café solo con plato	75
Tazas de café con leche con plato	75

Tazas de café cortado con plato	75
Cucharillas para café	75
Teteras	15
Jarras de leche pequeñas	3
Jarras de leche grandes	2
Vasos de agua	75
Vasos de vino	75
Vasos de refresco	50
Copas de champán	25
Vasos de chupito	50
Vasos de corto	75
Jarras de cerveza	25
Abrebotellas	5
Sacacorchos	5
Sacacorchos	5
Abrelatas	5
Cubitera y pinzas de hielo	2
Platos hondos	75
Platos llanos	75
Platos postre	75
Cucharas	75
Tenedores	75
Cuchillos	75
Cucharillas postre	75
Tenedores postre	75
Cuchillos postre	75
Bandeja oval de 50 cm.	10
Soperas	10
Vinagreras de 4 piezas	10
Cucharón de servir	10
Espumadera servir	10
Pinzas para servir	10
Ensaladeras	10
Tijeras	2
Salseras	10
Tabla de cocina	2
Batidora	1
Sartén de 20 y 24 cm.	1 ud. de cada
Cazuelas	3
Cazo bajo de 16 y 20 cm. en acero inoxidable	1 ud. de cada
Pastillero cristal	15
Juego de cuchillos de cocina	1
Cacerola de 28 y de 36 cm.	1 ud. de cada.

RELACIÓN DE BIENES CAFETERÍA DEL C.P.M. DELICIAS-ARCA REAL

MOBILIARIO

Descripción	Nº unidades
Mueble cafetero de dimensiones aprox. 1458x605x1045x1145 mm.	1

Máquina de café	2
Molinillo de café	1
Botellero de dimensiones aprox. 2431x565x860 mm.	1
Máquina de hielo	1
Fregadero	1
Mesa bajo mostrador	1
Microondas	1
Lava vasos	1
Vitrina (se metió el gas pero actualmente se ha salido)	1
Cocina	1
Campana extractora	1
Mesa de Trabajo	1
Lavavajillas	1
Fregadero con grifo de pedal	1
Armario productos de limpieza	1
Taquilla	1
Frigorífico	1
Horno regenerador	1

MENAJE

Descripción	Nº unidades
Tas de café solo con plato	69
Tazas de café con leche con plato	58
Tazas de café cortado con plato	67
Cucharillas para café	54
Teteras	15
Jarras de leche pequeñas	3
Jarras de leche grandes	2
Vasos de agua	53
Vasos de vino	3
Vasos de refresco	47
Copas de champán	22
Vasos de chupito	48
Vasos de corto	73
Jarras de cerveza	10
Abrebotellas	3
Sacacorchos	2
Abrelatas	4
Pinzas de hielo	3
Cubiteras	2
Platos hondos	70
Platos llanos	70
Platos de postre	68
Cucharas	134
Tenedores	64
Cuchillos	68
Cucharillas postre	56
Cucharas	134

Tenedores	64
Cuchillos	68
Cucharillas postre	56
Tenedores postre	53
Cuchillos postre	82
Bandejas ovas de 50 cm.	7
Soperas	10
Vinagreras de 4 piezas	7
Cucharón de servir	4
Espumadera de servir	13
Pinzas para servir	6
Tijeras	1
Salseras	7
Tabla de cocina	2
Batidora	1
Sartén de 20 y 24 cm.	1 ud. de cada
Cazuela	3
Cazo bajo de 16 y 20 cm. en acero inoxidable	1 ud. de cada
Palillero cristal	12
Juego de cuchillos de cocina	1
Cacerola de 28 y 36 cm.	1 ud. de cada

RELACIÓN DE BIENES CAFETERÍA DEL C.P.M. ZONA SUR

MOBILIARIO

Descripción	Nº unidades
Fregadero Industrial en acero inoxidable c/1 cuba y 1 escurridor	1
Lavavajillas industrial en acero inox. De medidas aprox. 600x800x850 mm.	1
Elemento neutro en acero inoxidable de medidas aprox. 400x650x850 mm.	2
Plancha (Fry-top) a gas en acero inoxidable de medidas aprox. 400x650x850 mm.	1
Cocina industrial a gas 4 fuegos y horno de medidas aprox. 700x650x850 mm.	1
Campana extractora industrial de medidas aprox. 2400x900x700mm.	1
Estantería mural en acero inoxidable de medidas 100x260 mm.	1
Lavamanos de pedal en acero inoxidable de 450x450x850	1
Armario de pared de callejilla en acero inoxidable con balda intermedia	1
Mesa fría con 2 puertas en acero inoxidable de 1500x600x850 mm.	1
Armario de refrigeración con dos puertas en acero inoxidable, capacidad de 1000 l.	1
Mesa de trabajo mural en acero inoxidable con tolva, cajón y balda intermedia, de medidas aprox. 120x600x850 mm.	1
Mesa caliente central con puertas a ambos lados de 1100x600x850 mm.	1
Estantería de aluminio y polietileno de 1312+757x400x1760 mm.	1
Arcón congelador horizontal medidas aprox. 1040 x 660x870 mm.	1

Armario para almacenado de productos de limpieza	1
Corta fiambres	1
Enfriador de botellas en acero inoxidable con 5 puertas	1
Fabricador de cubitos de hielo en acero inox. produ. de 51 kg./24 h.	1
Fregadero industrial en acero inox. C/ 1 cuba y 1 escurridor, de dimensiones aprox. 800x600 mm.	1
Mesa bajo mostrador en acero inoxidable con balda intermedia, de dimensiones aprox. 800x600 mm.	1
Horno microondas, interior en acero inoxidable. Capacidad aprox. 24 litros	1
Lava vasos en acero inoxidable	1
Mueble cafetero en acero inoxidable con 2 cajones y una tolva	1
Vitrina para alimentos, en cristal curvo y 3 bandejas, en acero inoxidable	1 (en uso, cristal roto)
Dispensador de papel para secado higiénico, atornillado a pared	1
Dosificador de jabón, atornillado a pared	1
Carro de comidas acero inoxidable	1

Armario en acero inox. Con baldas y dos puertas para servicio de comedor	1
Freidora industrial con grifo 10 L.	1

MENAJE

Descripción	N° unidades
Espátula de madera	2
Juego de cuchillos cocina	1
Sartén de 20 cm.	1
Sartén de 24 cm.	1
Sartén de 28 cm.	1
Fuente oval de 30 cm.	2
Fuente oval de 50 cm.	2
Batidora con vasos semiprofesional 61676	1
Exprimidor de naranjas 85 W.	1
Tijeras pescado 20 cm. 8097	1
Escurridor de 38 cm. 00483	1
Olla a presión 22 L.	1
Cacerola baja inox. 20 cm. 18/10 2,81 L	1
Cacerola baja inox. 28 cm. 18/10 LACORT	1
Cacerola baja inox. 45. Cm. 18/10 LACORT	1
Plato hondo blanco	96
Plato llano de 22,5 cm.	96
Plato de postre blanco 138-0004	96
Tetera 0,23 L. inoxidable 18x10	6
Jarra leche inoxidable 0,60 L. 18/10	2
Eco cuchillo postre inoxidable 1001 18%	96
Eco cuchara mesa 1001 18%	96
Eco cuchara de café 1001 18%	96
Cacillo 1 pieza colgar LACORT	1
Cucharón de colgar 1 p. LACORT	1

Espumadera de colgar 1 P. LACORT	1
Colgador inoxidable media bola 18 cm.	1
Tabla polietileno 40x30x2 cm. marrón	1
Tabla polietileno 40x30x2 cm. azul	1
Cazo recto bajo inoxidable 24 y 28 cm. 18/10 LACORT	1 ud. de cada
Rustidera de 40x30 cm. CHE-ALUMINIO	1

RELACIÓN DE BIENES CAFETERÍA DEL C.P.M. SAN JUAN

MOBILIARIO

Descripción	Nº unidades
Frigorífico cámara cocina	1
Lavavajillas de barra	1
Lavavajillas de cocina	1
Cafetera de 2 brazos	1
Mueble botellero mural de barra	2
Expobar de dos grupos (vitrinas)	2
Fabricador de cubitos	1
Freidora industrial	1
Cocina industrial	1
Mesa cliente en cocina	1
Arcón congelador	1
Carro servir comidas	2
Fregaderos cocina	1
Fregaderos barra	1
Mueble bajo de dos puertas acero inoxidable	2
Mueble con baldas acero inoxidable	1
Cámara acero inoxidable de ocho cuerpos	1
Máquina registradora (No funciona)	1
Mueble esquinero dos baldas acero inoxidable, para colocar vajilla	1
Mueble bajo esquina acero inoxidable	1
Mueble bajo largo acero inoxidable, ocupa toda la pared de cocina	1
Mueble auxiliar acero inoxidable con dos baldas	1
Mueble auxiliar madera	1
Microondas	1
Freidora dos senos	1
Cámara extractora de humos	1
Dispensador de jabón	1
Dispensador de papel	1

MENAJE

Descripción	Nº unidades
Platos llanos	19
Platos hondos	5
Platos postre	26
Teteras	2
Lecheras de ½ litro	1
Cubiteras	1
Pinzas de hielo	2

Bandejas	2
Jarras	2
Mortero de madera	1
Paneras mimbre	8
Vasos de agua de cristal	46
Cucharas de mesa	35
Tenedores de mesa	4
Cucharillas de café	10
Cuchillos de postre	10
Cucharones	3
Cacillos	7
Tablas de cortar carnes	2
Colador	1
Espumadora	1

RELACIÓN DE BIENES CAFETERÍA DEL C.P.M. RÍO ESGUEVA

MOBILIARIO

Descripción	Nº unidades
Arcón congelador blanco	1
Armario acero con dos puertas correderas 80 cm.	1
Batidor de huevos grande	1
Calentador	1
Campana extractora tres filtros aluminio	1
Carro servir comidas inoxidable con tres 3 estantes, 80 cm. aprox.	1
Cocina industrial tres fuego y parrilla 80 cm.	1
Estantería metálica 120 x 192 cm.	2
Estantería metálica inoxidable 192 x 50 cm.	1
Fregadero acero inoxidable dos senos 130 cm.	1
Freidora en mueble de 35 cm.	1
Frigorífico inoxidable de dos cuerpos (comprado en 2015)	1
Lavaplatos FAGOR	1
Microondas blanco SAMSUNG	1
Mueble básico de acero 145 cm.	1
Mueble básico de acero con orificio residuos 100 cm.	1
Mueble inoxidable con llave en almacén 48 x 140 cm. aprox.	1
Rejilla de parrilla del horno	1
Cámara frigorífica inoxidable de botellas, cuatro puertas	1
Estante inoxidable 4 baldas almacén 150 x 200 cm. aprox.	1
Estantería inoxidable 4 baldas de 300 x 81 cm.	1
Fregadero inoxidable con dos senos y mueble bajo de aglomerado	1
Máquina de hielo inoxidable (comprada en 2015)	1
Mueble inoxidable básico bajo cafetera 132 x 103 cm.	1
Mueble inoxidable básico bajo mostrador 200 x 86 cm.	1
Mueble inoxidable básico bajo mostrador de 220 x 86 cm.	1
Vitrina frigorífica de mostrador con 6 bandejas acero	1
Vitrina básica de mostrador	1

MENAJE