

ANEXO I

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES CONTRATOS ESPECIALES DE GESTIÓN DE SERVICIOS Cuadro resumen de características

DENOMINACIÓN DEL EXPEDIENTE: SE.042/09

A.- OBJETO DEL CONTRATO.

CONCESIÓN DE LA GESTIÓN DE SERVICIO CONJUNTO DE COMEDOR Y BAR EN EDIFICIO USOS MÚLTIPLES, CAMPUS DE BADAJOZ.

B.- CANON MÍNIMO A ABONAR POR EL CONTRATISTA A LA UEX:

El adjudicatario quedará obligado al pago a la Universidad de Extremadura del canon ofertado, que como mínimo será de nueve mil euros que se abonarán en diez mensualidades de novecientos euros (**900 €**) cada uno de los diez meses lectivos del año académico, como precio del contrato, mediante ingreso en la cuenta número **2099-0157-24-0070010135 de la Caja de Extremadura**, a nombre de la Universidad de Extremadura, o en su lugar al pago de la cantidad superior a la citada, que en su caso haya ofertado el adjudicatario.

Es exigible que el abono de las consumiciones pueda efectuarse con el monedero electrónico asociado al carnet inteligente de la Uex, para lo que el adjudicatario deberá instalar los terminales precisos para el cobro, siendo a su cargo los gastos que se generen.

La Universidad de Extremadura repercutirá al adjudicatario los gastos de energía eléctrica y agua.

C.-PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

Procedimiento: **ABIERTO**

Tramitación: **ORDINARIA**

Plazo de presentación de proposiciones: **15 días contados desde el día siguiente al de la publicación del anuncio en el Diario Oficial de Extremadura.**

C.1) CRITERIOS OBJETIVOS DE ADJUDICACIÓN::¹

Para la adjudicación del contrato se tendrán en cuenta los criterios que se señalan a continuación por orden decreciente y su ponderación:

1. Oferta económica: Las empresas licitantes podrán obtener en este apartado una puntuación máxima de 45 puntos:
 - Canon superior al importe de licitación (60%)
 - Precio de menús diarios y precios de bonos (30%)
-

- Precio de consumiciones de bar (10%)
- 2. Proyecto de Explotación: Las empresas licitantes podrán obtener en este apartado una puntuación máxima de 35 puntos, a repartir entre los siguientes apartados:
 - Propuesta de menú (50%)
 - Composición y calidad de las materias primas (25%)
 - Propuesta de controles higiénico-sanitarios (25%)
- 3. Memoria Técnica: Las empresas licitantes podrán obtener en este apartado una puntuación mínima de 20 puntos:
 - Organización Técnica (50%)
 - Plantilla de personal contratado para cubrir el servicio (25%)
 - Equipamiento aportado (25%)

C.2.) DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA Y TÉCNICA

En el sobre A se presentará la proposición económica firmada en original y copia, que hará referencia al precio anual a abonar por el servicio y precios de los menús que se ajustará al modelo anejo a este Pliego (Anexo nº I). Igualmente se incluirá relación de consumiciones del bar con los precios ofertados (Anexo nº II). En el Anexo III figuran los precios que estarán en vigor para el resto de las consumiciones del bar.

Las empresas que lo estimen procedente, ofertarán la venta de bonos, referidos al menos a 10, 20 y 30 menús, indicando en este apartado el precio de venta.

Asimismo se incluirá la siguiente documentación técnica:

a) Proyecto de explotación, con el contenido siguiente:

a.1) Menú diario: las empresas presentarán una propuesta de menú diario, teniendo en cuenta las condiciones siguientes:

Primer plato: Se ofertarán dos o tres primeros platos a elegir uno. Los usuarios del servicio de comedor universitario podrán repetir el primer plato elegido sin coste adicional alguno.

Segundo plato: Se ofertarán dos o tres segundos platos a elegir uno.

Postres: Se ofertarán de dos a cuatro tipos de postres a elegir uno.

Bebidas: Agua mineral, cerveza, vino o refresco. Todas las bebidas deberán estar envasadas y ser de primera calidad. Las empresas en sus propuestas incluirán expresamente marcas, tipo de envase y cantidad de contenido.

Pan: Podrá repetirse sin coste adicional.

El menú diario deberá ofrecer, al menos, un aporte calórico mínimo de 1200 calorías, con el equilibrio nutricional siguiente: carbohidratos 50-55 %, proteínas 10-15%, lípidos 30-35%.

Las empresas licitantes presentarán una variedad de menús para cubrir al menos 4 semanas de la temporada de invierno y otros tantos para la de verano.

Los menús diarios serán elaborados en el propio comedor y se servirán en régimen de autoservicio.

a.2) Composición y calidad de las materias primas a utilizar en la elaboración de los menús, detallando los siguientes apartados:

-Frecuencia de presencia de alimentos esenciales (Carnes, pescados, pastas, legumbres, lácteos, etc. Durante un mes).

-Indicación de si los alimentos a utilizar son congelados o frescos.

-Calidades de los productos.

a.3) Propuesta de controles higiénico-sanitarios. Las empresas proponentes incluirán en su propuesta, obligatoriamente, un proyecto de control higiénico-sanitario y de calidad que será ejecutado por empresa no vinculada con ésta. El citado proyecto deberá contener de forma detallada todas aquellas actuaciones a realizar, periodicidad de las mismas, objetivos a conseguir, así como todas aquellas otras cuestiones relacionadas con el objeto del contrato. Asimismo se incluirá el coste anual de implantación de esta propuesta.

Los resultados obtenidos en los análisis y controles realizados serán entregados con la periodicidad establecida en la propuesta a la Sección de Contratación y Compras de la Universidad de Extremadura.

b) Memoria Técnica, que contendrá, al menos, detalle de:

b.1) Exposición de la organización técnica, sobre la base de que el servicio de comedor se prestará en régimen de autoservicio, detallando específicamente la solución aportada para evitar o reducir el tiempo de espera de los usuarios al comedor.

b.2) Plantilla del personal que el adjudicatario se compromete a mantener para la prestación del servicio y sus respectivas funciones y turnos.

b.3) Descripción del equipamiento a aportar por el adjudicatario y propuesta de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento propiedad de la Universidad de Extremadura y mejoras en infraestructura y equipamiento que se proponen para la prestación del servicio y que correrán a cargo del adjudicatario.

C.3) FASE DE VALORACIÓN EN LA QUE OPERAN LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

No procede concretarla porque no existe fase de admisión previa.

C.4) UMBRAL MÍNIMO DE PUNTUACIÓN EXIGIDO AL LICITADOR PARA CONTINUAR EN EL PROCESO:

No se exige.

C.5) ADMISIÓN DE VARIANTES O MEJORAS.

SÍ

NO

D.- CLASIFICACIÓN DE LOS LICITADORES.

E- MESA DE CONTRATACIÓN.

La Mesa de Contratación está compuesta por:

Presidente:

D. Agustín García García, Vicerrector de Planificación Económica.

Secretario.:

D. Cayetano Gil Benedito, Jefe de la Sección de Contratación y Compras.

Vocales:

D. Francisco Javier Blanco Nevado, Jefe del Servicio de Gestión Económica, Contratación y Compras

Un representante de la Gerencia

Un representante del Servicio de Control Interno.

Un Letrado del Gabinete Jurídico.

CONSTITUCIÓN DE MESA DE CONTRATACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD:

No procede.

F.- PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGAS .

La duración del contrato será de un año prorrogable, por igual periodo, hasta un máximo de veinticinco años.

G.- REVISIÓN DE PRECIOS.

Tanto las tarifas a cobrar por el adjudicatario a los usuarios de los servicios, como el canon a abonar por este último a la Universidad podrán ser revisados, con el incremento máximo de la variación del IPC, ya sea anualmente o en el momento de la posible prórroga del contrato.

H.-FORMA DE PAGO:

Mediante ingreso mensual y anticipado en la cuenta referida en la letra B de este pliego.

I.- ENUMERACIÓN DE LOS MEDIOS DE JUSTIFICACIÓN DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL.

DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA:

- Cualquiera de los medios establecidos en el art. 64 de la Ley de Contratos del Sector Público y el Modelo Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares de Contratos Especiales para la Gestión de Servicios de la Universidad de Extremadura.

DE LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL:

- Cualquiera de los medios establecidos en el art. 67 de la Ley de Contratos del Sector Público y el Modelo Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares de Contratos Especiales para la Gestión de Servicios de la Universidad de Extremadura.

SOLVENCIA COMPLEMENTARIA (INDEPENDIENTEMENTE DE LA EXIGENCIA DE CLASIFICACIÓN):

No procede.

J.- OTROS DOCUMENTOS.

No procede.

K.- GARANTÍAS.

Provisional: **1.000 €**

Definitiva: **6.000 €**

L.- PLAZO DE ADJUDICACIÓN:

2 meses, a partir de la apertura de proposiciones.

M.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

Procede en virtud de lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP, en las condiciones establecidas en el citado artículo.

N.- CAUSAS ESPECIALES DE CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:

- Teniendo en cuenta el carácter especial de la actividad, y los criterios de adjudicación aplicables, no podrá subcontratarse la actividad.

O.- CAUSAS ESPECIALES DE RESOLUCIÓN:

El incumplimiento por el adjudicatario de las directrices marcadas por la Uex para la realización de la actividad del contrato.

P.- CONDICIONES PARTICULARES O ESPECIALES:

1. Obligaciones previas a la formalización del contrato:

En el plazo máximo de quince días hábiles contados a partir del siguiente a la publicación de la adjudicación provisional, el adjudicatario provisional deberá presentar los documentos acreditativos de su aptitud para contratar o de la efectiva disposición de los medios que se hubiesen comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 53.2 de la LCSP que le reclame el órgano de contratación. Asimismo, deberá constituir la garantía que, en su caso, sea procedente de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 9.2 del Pliego Tipo, y acreditar el requisito de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones de Seguridad Social y Tributarias, exigido por el art. 135.4 de la LCSP, en la siguiente forma:

- Obligaciones Tributarias.

Las circunstancias expresadas en el art. 13 del Reglamento General de la LCAP se acreditarán mediante certificación administrativa expedida por el órgano competente (en la cual se hará constar el carácter positivo o negativo de la misma), excepto la circunstancia referida en el art. 13.1 a), cuya acreditación se efectuará mediante la presentación del alta y, en su caso, del último recibo del Impuesto sobre Actividades Económicas.

Además será necesario, a efecto de que quede constancia de la no existencia de deudas de naturaleza tributaria con la Comunidad Autónoma de Extremadura, Certificación Administrativa expedida por el órgano competente de la misma.

- Obligaciones de Seguridad Social.

Las circunstancias expresadas en el art. 14 del Reglamento general de LCAP, se acreditarán mediante certificación expedida por el órgano competente, en la cual deberá hacerse constar el carácter positivo o negativo de la misma.

No obstante, cuando la empresa no esté obligada a presentar las declaraciones o documentos a que se refieren los citados arts. 13 y 14 del Reglamento general de LCAP, se acreditará esta circunstancia mediante declaración responsable.

2. Obligaciones generales:

En general, el contratista debe cumplir las siguientes obligaciones:

- a. Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas.
- b. Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía que ostente la Administración, necesarios para asegurar la buena marcha del servicio.
- c. Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, salvo cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- d. Respetar el principio de no discriminación por razón de la nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Comunidad Europea o

signatarios del Acuerdo de Contratación Pública de la Organización Mundial de Comercio, en los contratos de suministro consecuencia del de gestión de servicios públicos.

- e. El adjudicatario no podrá instalar en las dependencias del bar-comedor ni del Centro, máquinas expendedoras de bebidas, aperitivos, tabaco, etc, así como tampoco máquinas de juego, salvo que lo permita la Universidad de Extremadura previa solicitud del mismo.
- f. El horario de prestación del servicio de comedor universitario de la Universidad de Extremadura, sera:
 - Comida: de 13`30 h. a 16,00 h.

El Servicio de comedor se prestará los días laborables de lunes a viernes, durante el período comprendido entre el día 1 de octubre y el día 10 de julio, salvo los períodos vacacionales de Navidad y Semana Santa, no pudiendo abrir los días festivos durante los cuales el edificio permanecerá cerrado, así como los días que, discrecionalmente, la Universidad determine cerrar por algún motivo.

El horario de prestación del servicio de bar será:

- De 8.30h. a 20h. durante los días laborables, de lunes a viernes.

La Universidad de Extremadura se reserva el derecho a realizar los cambios necesarios, en cuanto al período de apertura y horarios, previa audiencia del concesionario.

El concesionario tiene la obligación de exponer en lugar visible para los usuarios del servicio los períodos de apertura del comedor, bar y horarios, así como los precios de los menús y la lista de precios de consumiciones del bar, aprobadas por la Universidad.

- g) Cualquier miembro de la Comunidad Universitaria, debidamente acreditado, podrá utilizar de forma preferencial los servicios de comedor.

3. Obligaciones laborales y sanitarias:

a) Todo el personal vinculado al servicio que se contrata, dependerá exclusivamente del adjudicatario hasta el vencimiento de la relación laboral y tendrá todos los deberes inherentes a su calidad de patrono, siendo responsable del exacto cumplimiento de lo dispuesto en el Convenio Colectivo de Hostelería aplicable y de cuantas normas rigen la legislación laboral y Seguridad Social.

El adjudicatario se compromete a no efectuar contratación laboral alguna que implique una duración superior a la vigencia del contrato del presente Pliego, lo cual se hará constar mediante cláusula en los contratos laborales que los condicionen a la prestación del servicio y a la duración de la presente adjudicación, sin perjuicio de las posibles prórrogas hasta el límite máximo legalmente establecido, como consecuencia del acuerdo a su vez de prorrogar el contrato de la prestación del servicio.

Antes de la firma del contrato, el adjudicatario entregará a la Sección de Contratación y Patrimonio de la Universidad, copia de los contratos de trabajo del personal que vaya a realizar el servicio debidamente registrado en la oficina del Instituto Nacional de Empleo (INEM) y altas en la Seguridad Social.

La resolución del contrato, a su vencimiento, o antes por causas imputables al adjudicatario, implica la asunción por éste, de todas las indemnizaciones a que hubiere lugar motivadas por los contratos de trabajo hasta su total vencimiento, con la obligación de entregar al nuevo adjudicatario, copia de los contratos de trabajo de cada trabajador afectado, y recibos de los salarios e ingresos de la Seguridad Social correspondientes a los tres últimos meses.

La garantía depositada por el contratante sólo se devolverá a la finalización del contrato cuando se garantice que han sido cumplidas todas las obligaciones con respecto a los trabajadores derivadas de su condición de empresario, por subrogación del nuevo adjudicatario o liquidación por vencimiento en los contratos y el pago de los servicios y demás responsabilidades asumidas en el presente Pliego, mediante la presentación en la Sección de Contratación y Patrimonio de la Universidad de los documentos justificativos que acrediten su realización.

b) El adjudicatario pondrá en conocimiento de la Gerencia de la Universidad la titularidad de otras explotaciones de hostelería, haciendo constar su localización, régimen, duración y dependencia de Administraciones Públicas o particulares, así como las modificaciones que se produzcan a lo largo de la vigencia del presente contrato y sus prórrogas, o la declaración responsable de que no es titular de otra explotación.

c) El adjudicatario se obliga a cumplir y hacer cumplir escrupulosamente las normas reglamentarias sobre vigilancia, control e inspección sanitaria, y en general las que existen o sean dictadas en materia de hostelería en la medida que puedan afectar al desarrollo de las actividades contratadas hasta la finalización del contrato.

El personal será debidamente uniformado por la empresa, que cuidará que su aspecto, comportamiento y trato sean correctos. Las reiteradas faltas cometidas por el personal podrán dar lugar que se exija su sustitución.

El incumplimiento de los deberes que anteceden será causa inmediata de rescisión del contrato sin previo aviso, siendo de cuenta del contratante las responsabilidades a que hubiere lugar.

4. Locales e instalaciones:

a) Los locales, instalaciones y dependencias que sean utilizadas para la prestación del servicio pertenecen a la Universidad de Extremadura, sin que en ningún momento el adjudicatario pueda alegar ningún otro derecho sobre ellos que el uso para el cumplimiento del contrato, comprometiéndose a mantenerlos en perfecto estado de limpieza, conservación y utilización y limpieza, corriendo a cargo del adjudicatario toda la limpieza de los citados locales, instalaciones y dependencias.

b) Como parte inseparable del contrato se considerará el obligatorio inventario que se realice en el que se especificará por parte de la Universidad de Extremadura, con el suficiente detalle, todo aquello que vaya a ponerse a disposición del adjudicatario,

incluyendo instalaciones, aparatos, maquinaria, utillaje, enseres, vajillas, cubertería, mobiliario, etc, con indicación de su estado de conservación y utilización o funcionamiento. Dicho inventario será informado de conformidad por la Dirección del Centro y por el adjudicatario, quien será responsable en lo sucesivo de su debido mantenimiento, conservación, reposición y reparaciones en su caso, estando obligado a devolver en perfecto estado cuanto recibió, una vez finalizado el contrato.

c) La Universidad de Extremadura, una vez concluida la contratación, por sí, o por medio de un tercer, ejecutará las obras y reparaciones que correspondan al adjudicatario, para reponer en estado óptimo de funcionamiento la maquinaria, instalaciones y locales utilizados en la prestación del servicio, y el pago de los suministros, pudiendo resarcirse de estos gastos con cargo a la fianza depositada en la cuantía que alcance la deuda, y procediéndose a la reclamación de la diferencia, en su caso, por la vía judicial correspondiente.

5. Seguro:

Para responder de los daños ocasionados por el mantenimiento, conservación, reposición y reparación de maquinaria, instalaciones y locales que la realización del servicio pueda ocasionar, y cuya responsabilidad asume el adjudicatario, así como de las indemnizaciones por intoxicaciones o envenenamientos motivados por la inadecuada manipulación de alimentos, causados por servir productos en mal estado, el adjudicatario formalizará antes de la firma del contrato, y mantendrá al corriente de pago durante su vigencia, una o varias pólizas de seguros en las que figure como asegurado la Universidad de Extremadura, por el importe de 601.012,11 €; si el importe de los daños producidos fuera superior a la cantidad asegurada, la diferencia será de cuenta del adjudicatario en el caso de que exista dolo, culpa o negligencia por su parte o por parte de sus empleados.

6. Denominación:

El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre de la Universidad de Extremadura, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directa y exclusivamente responsable de las obligaciones que contraiga.

7. Facultad de dirección, derecho y deber de inspección:

Corresponde a la Universidad de Extremadura y en su nombre a la Dirección del Centro la facultad de dirección de la explotación del servicio, en cuyo ejercicio podrá dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que su contenido no sea manifiestamente ilegal, o no represente una alteración sustancial de la prestación. Igualmente la Dirección del Centro podrá efectuar cuantas inspecciones estime pertinentes para controlar el desempeño del servicio, comprometiéndose el concesionario a facilitar su labor en cuanto sea preciso.

Q.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO EN ATENCIÓN A LAS ESPECIALES
CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO:

No procede.

R.- OTRAS ESPECIFICACIONES:

1º.- Los datos personales facilitados por los licitadores serán tratados de conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal y Real Decreto 994/1999, de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad de los ficheros Automatizados que contengan Datos de Carácter Personal (RMS).

Badajoz, 23 de junio de 2009
EL RECTOR

Fdo.: Juan Francisco Duque Carrillo

ANEXO I

PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Don _____, mayor de edad,
con _____ D.N.I. n1 _____, vecino
de _____, calle _____,
nombre propio
actuando en
representación de _____.

Enterado de las condiciones y requisitos exigidos para concurrir como licitador al concurso público convocado para la adjudicación del servicio conjunto de comedor y bar en los edificios múltiples de la Universidad de Extremadura, HAGO CONSTAR:

- Que conozco el Pliego de Cláusulas Particulares y el Pliego de Prescripciones Técnicas que sirven de base a la convocatoria y que acepto incondicionalmente en todas sus cláusulas.
- Que reúno todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Administración y que, a tal efecto, me comprometo a ejecutar el contrato de referencia, con estricta sujeción a los requisitos y condiciones exigidas, ofertando el CANON mensual de:

(consignar en letra y en número). _____

- Asimismo se comprometo a servir el MENÚ diario, por el precio unitario de (consignar en letra y número) _____ (IVA incluido)

BONOS	PRECIO UNITARIO MENÚ	PRECIO TOTAL DEL BONO
10 comidas	_____ € (IVA incluido)	_____ € (IVA incluido)
20 comidas	_____ € (IVA incluido)	_____ € (IVA incluido)
30 comidas	_____ € (IVA incluido)	_____ € (IVA incluido)
(...) comidas	_____ € (IVA incluido)	_____ € (IVA incluido)

Y para que así conste y a los efectos oportunos, firma la presente proposición en Badajoz, a _____ de _____ de 2005.

(Firma y Sello)

ANEXO II

Lista de consumiciones a las que deberán poner precio los ofertantes, para que la Mesa de Contratación otorgue la correspondiente puntuación:

PRECIO

Café sólo o con leche

Desayuno con media tostada o similar

Desayuno completo

Caña de cerveza

Vino tinto común

Coca-Cola o similar

Bocadillo de queso.....

Bocadillo de tortilla española

Bocadillo de jamón serrano

ANEXO III

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS

BEBIDAS CALIENTES

Descafeinado	0.75 €
Infusiones con agua o leche	0.75 €
Vaso de leche	0.75 €
Batidos lácteos	1.10 €

APERITIVOS

Vermouth o similar	1.20 €
Mosto de uva (sin alcohol)	0.75 €

VINOS BLANCOS Y TINTOS (COPAS)

Payva, Tentudía, etc	0.70 €
Vinos finos (La Ina, Tío Pepe y similares)	1.25 €

CERVEZAS

1/5 normal	0.80 €
1/5 sin alcohol	0.80 €

REFRESCOS

Zumos enlatados	1.00 €
Fantas y similares (Tónica, Seven up, Tab)	1.00 €
Zumo natural naranja	1.05 €

LICORES

Licores varios	1.20 €
Ginebra, Ron, Vodka, Coñac	1.40 €
Whisky nacional	1.70 €
Whisky escocés	2.50 €

COMBINADOS

Combinados varios (ginebra, ron, ...) con refresco	1.95 €
--	--------

AGUA MINERAL

Agua mineral (1 litro)	0.80 €
Agua mineral (1/2 litro)	0.65 €
Agua mineral (1/4 litro)	0.60 €

TAPAS

Chorizo y salchichón	1.00 €
Queso	1.10 €
Tortilla española	1.00 €
Jamón serrano	1.30 €

BOCADILLOS

Chorizo y salchichón

1.60 €

SANDWICHES

Jamón York

1.40 €

Queso

1.40 €

Mixto

1.50 €

Montado de lomo

1.40 €

No incluidos productos del ANEXO II.

ANEXO III A

TEMPORADA DE INVIERNO	10 SEMANA	20 SEMANA	30 SEMANA	40 SEMANA
MENU 1 (LUNES)	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre
MENU 2 (MARTES)	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre
MENU 3 (MIÉRCOLES)	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre
MENU 4 (JUEVES)	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre
MENU 5 (VIERNES)	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre	1^{er} Plato 21 Plato Postre

ANEXO III B

TEMPORADA DE VERANO	10 SEMANA	20 SEMANA	30 SEMANA	40 SEMANA
MENU 1 (LUNES)	1 ^{er} Plato 21 Plato Postre			
MENU 2 (MARTES)	1 ^{er} Plato 21 Plato Postre			
MENU 3 (MIÉRCOLES)	1 ^{er} Plato 21 Plato Postre			
MENU 4 (JUEVES)	1 ^{er} Plato 21 Plato Postre			
MENU 5 (VIERNES)	1 ^{er} Plato 21 Plato Postre			

ANEXO IV

EDIFICIO DE USOS MÚLTIPLES DE BADAJOZ Relación de mobiliario y maquinaria existente

Comedor principal:

- 55 mesas rectangulares grises
- 330 sillas grises de plástico duro
- 1 barra de selfservice con 3 módulos, uno para cubiertos, otro para alimentos calientes y otro para alimentos a temperatura natural (Marca Fagor)
- 1 carro para alimentos calientes (Fagor)
- 2 estanterías medianas con 3 repisas metálicas (Fagor)
- 2 carros de transporte

Comedor complementario:

- 14 mesas circulares grises
- 108 sillas grises de plástico duro

Cocina:

- 1 cocina industrial con 4 fuegos, placa grande, freidoras, marmita y sartén basculante (Fagor)
- 1 campana de humos (Fagor)
- 2 estanterías de 4 repisas metálicas
- 2 mesas encimeras adosadas a pared (Fagor)
- 1 refrigerador (Fagor)
- 1 horno eléctrico (Fagor)
- 1 fuente de agua
- 1 carro de bandejas

Dependencia A anexa a cocina:

- 9 bombonas de CO2 con instalación de extinción de incendios
- 1 termo eléctrico de agua (Aristán)

Dependencia B anexa a cocina:

- 1 mesa encimera grande con un seno y grifo (Fagor)
- 1 mesa encimera mediana con un seno y grifo (Fagor)
- 2 repisas metálicas
- 2 cámara frigoríficas encastradas anexas a esta dependencia (Zanotti)

Dependencia C anexa a cocina:

- 1 mesa encimera con un seno y grifo y 2 baldas metálicas (Fagor)
- 2 repisas metálicas
- 1 cámara frigorífica encastrada anexa a esta dependencia (Zanotti)

Dependencia de despiece para cocina:

- 1 mesa de despiece (Fagor)
- 1 fregadero de 2 senos y 2 grifos (Fagor)
- Estantería metalizada y módulos con 4 baldas (Fagor)

Bar:

- 1 botellero mostrador (Fagor)
- 1 fregadero de un seno (Fagor)
- 1 calienta vasos
- 1 mostrador encimera adosado a pared
- 1 termo de leche eléctrico (Fagor)
- 1 molinillo eléctrico de café (Fagor)
- 2 ollas

Portería:

- 1 módulo de centralita telefónica
- 3 sillas