



# Ayuntamiento de Salamanca

Secretaría General  
Servicio de Bienes y Contratación

Ref. CP/AL-2017/574

**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES Y  
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN,  
MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS, DE LA  
EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DEL CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES  
TIERRA CHARRA.**

---

**Cláusula 1ª.- OBJETO DEL CONTRATO.**- Tiene por objeto la contratación de la explotación de la cafetería del Centro Municipal de Mayores Tierra Charra, sito en Avda. de los Cedros nº 43-45, que prestará sus servicios a los usuarios del Centro.

La codificación del presente contrato, conforme al Reglamento (CE) Nº 213/2008 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2195/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se aprueba el Vocablo Común de Contratos Públicos (CPV), y las Directivas 2004/17/CE y 2004/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los procedimientos de los contratos públicos, es la siguiente: 55330000-2.

Tienen carácter contractual además del presente pliego, los documentos que integran la proposición del adjudicatario, en cuanto no se oponga al presente pliego de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas.

**Cláusula 2ª.- DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO DESTINADO A LA EXPLOTACIÓN.**- El espacio destinado a la explotación de cafetería comprende aproximadamente 96 m<sup>2</sup>, en los que se integran los espacios compartidos con otras dependencias y los exclusivos, destinados a cocina, cafetería,

comedor, office, cámara y almacén, con el equipamiento descrito en el Anexo I del presente pliego.

Además, se cuenta con el siguiente mobiliario:

- 16 mesas de 90 x 90 cms.
- 64 sillas.
- 1 armario de 180 x 42 x 90 cms., dotado de 3 puertas, cajón, cubertero y baldas.

**Cláusula 3ª.- TIPO DE LICITACION.-** Los interesados ofertarán el canon anual que estimen oportuno, que en todo caso deberá ser igual o superior al canon mínimo establecido en 150 €, IVA excluido, pudiéndose mejorar al alza, desglosado de la siguiente forma:

- Canon mínimo anual .....150,0 €
- IVA 21%.....31,5 €
- Total..... 181,5 €

Cualquier incremento impositivo del IVA debe ser asumido por el adjudicatario de este contrato.

El adjudicatario, previa a la formalización del contrato, efectuará el pago del canon anual prorrateado a los meses que queden, y se abonará en el momento de la prestación de la fianza definitiva. El canon correspondiente a la segunda anualidad se abonará en el mes de enero, pudiéndose fraccionar en dos plazos si lo solicitase el adjudicatario.

El importe del canon a satisfacer se revisará anualmente de oficio de acuerdo a las variaciones del Índice de Garantía de Competitividad publicado por el INE.

**Cláusula 4ª.- DURACIÓN DEL CONTRATO.-** El contrato tendrá una duración de DOS AÑOS, contado desde la formalización del mismo, prorrogable anualmente por otros dos años más.

**Cláusula 5ª.- PROCEDIMIENTO Y TRAMITACIÓN.**- El procedimiento de adjudicación será por el procedimiento abierto, según lo señalado en el artículo 157 del TRLCSP y tomando como base los criterios de adjudicación que se detallan en la cláusula 13, de conformidad con el artículo 150.3 e) del mismo texto legal.

**Cláusula 6ª.- ORGANO DE CONTRATACIÓN.**- El órgano de contratación que actúa en nombre del Excmo. Ayuntamiento de Salamanca, es el Primer Tte. de Alcalde, en base a la delegación efectuada por el Ilmo. Sr. Alcalde, según Decreto de 17 de junio de 2015, publicado en el B.O.P. de Salamanca de fecha 1 de Julio del mismo año, o, en su ausencia, aquel en quien delegue.

**Cláusula 7ª.- EXAMEN DEL EXPEDIENTE.**- El expediente contractual que regula este Pliego, podrá ser examinado en las oficinas municipales del Servicio de Contratación y Bienes, en horario de atención al público (de 9 a 14 horas) durante el plazo establecido para la presentación de proposiciones, así como en el Perfil de Contratante al que se tendrá acceso a través de: [www.aytosalamanca.es/es/ciudadanoyempresa/perfilcontratante](http://www.aytosalamanca.es/es/ciudadanoyempresa/perfilcontratante)

**Cláusula 8ª.- APTITUD PARA CONTRATAR.**- Están capacitadas para contratar las personas naturales ó jurídicas, españolas ó extranjeras que tengan plena capacidad de obrar y acrediten la correspondiente solvencia económica, financiera y técnica o profesional, y no estén afectos por ninguna de las circunstancias que enumera el artículo 60 del TRLCSP.

Referidos licitadores deberán disponer de una organización dotada de elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato. Y si es persona jurídica deberá tener como finalidad realizar actividades que tengan relación directa con el objeto del contrato.

La Administración podrá contratar con uniones de empresas, conforme a lo dispuesto en el artículo 59 del TRLCSP.

Las Empresas no Españolas de Estados miembros de la Unión Europea deberán acreditar su capacidad de obrar mediante Certificación de

inscripción de uno de los registros profesionales o comerciales que se indican en el Anexo I del RGLCSP.

Las restantes empresas extranjeras deberán acreditar su capacidad de obrar mediante informe expedido por la Misión Diplomática Permanente u Oficina Consular de España del lugar del domicilio de la empresa, en la que se haga constar, previa acreditación por la empresa, que figuran inscritas en el Registro Local Profesional, comercial o análogo o, en su defecto, que actúan con habitualidad en el tráfico local en el ámbito de las actividades a las que se extiende el objeto del contrato, así como el informe de reciprocidad a que se refiere el artículo 55 de la TRLCSP o, en su caso, que dicho Estado es signatario del Acuerdo de Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio.

**Cláusula 9ª.- PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES.**- Las proposiciones para tomar parte en la presente contratación serán secretas y se presentarán en castellano, sin enmiendas ni tachaduras, en el Servicio de Bienes y Contratación del Excmo. Ayuntamiento (Plaza Mayor, 1, 3ª planta), hasta las trece horas del decimoquinto día natural siguiente a la publicación del anuncio de licitación en el Boletín Oficial de la Provincia, en horario de 9 a 13 horas, publicándose en el mismo plazo en el Perfil de Contratante de este Ayuntamiento, de conformidad con el artículo 142.4 de la TRLCSP.

Dentro del mismo plazo, también podrán presentarse por correo, debiendo, en este caso el licitador, justificar la fecha y hora de imposición del envío en la Oficina de Correos y anunciar el mismo día al órgano de contratación la remisión de la oferta mediante correo electrónico [[contratacion@aytosalamanca.es](mailto:contratacion@aytosalamanca.es)], fax (923 279108 o 923 279114). Si de los datos que han de facilitarse se deduce el incumplimiento del plazo para presentar ofertas o en caso de que no se cumpla la obligación de justificar la fecha y hora de imposición del envío, no será admitida la proposición si es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en el anuncio.

Sin la concurrencia de ambos requisitos, no será admitida la documentación, si es recibida por el órgano de contratación con

posterioridad a la fecha y hora de la terminación del plazo señalado en el anuncio.

Transcurridos diez días desde la finalización del plazo de presentación de proposiciones, sin haberse recibido la documentación, ésta no será admitida en ningún caso.

**Cláusula 10ª.-** CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES.- La presentación de proposiciones presume la aceptación incondicional del contenido de la totalidad de las cláusulas del presente Pliego de condiciones, sin salvedad alguna, y la declaración responsable de que el licitador reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con el Ayuntamiento.

Los licitadores presentarán la documentación y ofertas en tres sobres cerrados y que pueden estar lacrados y precintados, en cada uno de los cuales se hará constar su respectivo contenido y nombre del licitador.

**\* Sobre nº 1 (cerrado)**

Título: Documentación general y  
Denominación del contrato

Contenido: Se presentarán documentos originales o fotocopias autenticadas.

a) Se presentará una **declaración responsable** conforme al modelo adjunto en el **Anexo nº II** indicando que se cumplen las condiciones establecidas legalmente para contratar con la Administración al tiempo de finalización del plazo de presentación de las proposiciones.

Cuando dos o más empresas presenten oferta conjunta como Unión Temporal de Empresas (U.T.E.) deberán aportar un compromiso de constitución con indicación de los nombres y circunstancias de las personas físicas o jurídicas que la suscriban, la participación de cada una de ellas y la designación de un representante o apoderado único que, durante la vigencia del contrato, ha de ostentar la plena representación de la UTE frente al Ayuntamiento.

El licitador a cuyo favor recaiga la propuesta de adjudicación estará obligado a acreditar, previamente a la adjudicación del contrato,

la posesión y validez de los documentos, mediante originales o fotocopias autenticadas, señalados en la cláusula 14ª de este pliego.

No obstante lo anterior, conforme al art. 146.4, segundo párrafo, del TRLCSP, el órgano de contratación, en orden a garantizar el buen fin del procedimiento, podrá recabar, en cualquier momento anterior a la adopción de la propuesta de adjudicación, que los licitadores aporten documentación acreditativa del cumplimiento de las condiciones establecidas para ser adjudicatario del contrato.

**b) Dirección de correo electrónico** en la que efectuar las notificaciones según el art. 14 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

**\* Sobre nº 2 (cerrado)**

Título: Criterios no evaluables  
mediante fórmulas automáticas

Los licitadores incluirán en este sobre la documentación correspondiente al Proyecto de organización del Servicio, en el que consten, al objeto de ser evaluados los criterios de la cláusula 13ª):

- Proyecto de gestión del servicio.
- Protocolos de evaluación de la calidad y satisfacción del cliente, tales como encuestas de calidad, buzón de sugerencias...etc.
- Programa de animación y de dinamización de la cafetería y el comedor.

La inclusión de cualquier dato o documentación en este sobre que deba constar en el sobre nº 3 será causa de exclusión de la licitación.

**\* Sobre nº 3 (cerrado)**

Título: Proposición económica  
Denominación del contrato

**Contenido: Proposición económica** conforme al modelo que se adjunta al presente Pliego como Anexo III. En la proposición económica deberá

indicarse como partida independiente, el importe del Impuesto sobre Valor Añadido que debe ser repercutido.

Las proposiciones por debajo del precio de licitación formulado por la Administración, serán rechazadas.

**Mayor oferta de menús:** Se especificarán menús diarios, dietéticos y especiales y opciones de elección de primeros y segundos platos.

La proposición se presentará escrita a máquina o en letra clara y no se aceptarán aquellas que contengan omisiones, errores o enmiendas que impidan conocer claramente lo que la Administración estime fundamental para considerar la oferta.

**Cláusula 11ª.- APERTURA DE LAS PROPOSICIONES.-** Finalizado el plazo de admisión de proposiciones, la Mesa de Contratación, calificará los documentos presentados en el sobre nº 1 y si observare defectos formales, podrá conceder, si lo estima conveniente, un plazo no superior a tres días para que el licitador subsane el error.

Si la documentación contuviese defectos substanciales o deficiencias materiales no subsanables, se rechazará la proposición.

El acto de apertura del sobre nº 2 será público, y se celebrará por la Mesa de Contratación, en el lugar, día y la hora que previamente se haya anunciado en Perfil de Contratante de este Ayuntamiento [www.aytosalamanca.es/es/ciudadanoyempresa/perfilcontratante](http://www.aytosalamanca.es/es/ciudadanoyempresa/perfilcontratante), y una vez completada la documentación del sobre nº 1 si tuviera defectos subsanables, y se remitirá al Área de Bienestar Social para su valoración quien emitirá el informe.

Una vez realizadas las actuaciones anteriores, se procederá al acto de apertura del sobre nº 3 que será público, y se celebrará por la Mesa de Contratación en el lugar, día y hora que previamente se haya anunciado en Perfil de Contratante de este Ayuntamiento [www.aytosalamanca.es/es/ciudadanoyempresa/perfilcontratante](http://www.aytosalamanca.es/es/ciudadanoyempresa/perfilcontratante), dándose a conocer el resultado de la valoración del sobre nº 2.

**Cláusula 12<sup>a</sup>.- CALIFICACIÓN DE PROPOSICIONES.-**

1. Vistas las proposiciones admitidas, la Mesa de Contratación procederá a su valoración en el aspecto técnico y económico, con arreglo a los criterios señalados en la cláusula 13<sup>a</sup> de este Pliego.

Cuando considere que alguna de las proposiciones podría ser calificada como anormal o desproporcionada, de conformidad con las reglas señaladas en el artículo 85 del RGLCSP, tramitará el procedimiento previsto al efecto en el artículo 152.3 y 4 del TRLCSP.

La Mesa podrá solicitar los informes que considere precisos, antes de formular la propuesta de adjudicación al órgano de contratación. La propuesta de adjudicación será a favor del licitador que hubiese presentado la proposición que contuviese la oferta económica más ventajosa, en su defecto podrá proponer que se declare desierta la licitación, o el desistimiento del contrato.

2. El órgano de contratación, vista la propuesta de la Mesa, clasificará, por orden decreciente, las proposiciones presentadas y que no hayan sido declaradas desproporcionadas o anormales. Para realizar dicha clasificación, atenderá a los criterios de adjudicación señalados en este Pliego.

3. La adjudicación deberá efectuarse en todo caso, siempre que alguna de las ofertas presentadas reúna los requisitos exigidos en este pliego, no pudiendo en tal caso declararse desierta.

**Cláusula 13<sup>a</sup>.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.** El contrato se adjudicará a propuesta de la Mesa de Contratación, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Criterio que depende de un juicio de valor: **Proyecto de Organización del Servicio**, (hasta 39 puntos) en el que constarán y se valorarán:

- Proyecto de gestión del servicio: La concreción de los objetivos del servicio de cafetería (Cómo se prestará el Servicio en lo



referido a limpieza de sala, de materiales, atención al usuario, tipo de servicios...). (hasta 20 puntos)

- Presentación de un programa de animación y de dinamización de la Cafetería y el comedor, en el que se contemple: por ejemplo, eventos en fiestas señaladas, menús especiales, atención a grupos, reuniones y encuentros, Servicio de Cafetería fuera del recinto de la misma, actuaciones, organización de torneos de juegos de mesa o naipes, etc. (hasta 10 puntos)
- Protocolos de evaluación de la calidad y satisfacción del cliente, tales como encuestas de calidad, buzón de sugerencias, etc. (hasta 9 puntos)

Criterios determinables de forma automática (hasta 61 puntos):

- **La Oferta económica** (hasta 31 puntos). Se otorgará la máxima puntuación (31 puntos) a la oferta económica más alta. Las demás ofertas se puntuarán mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

$$BPL_z = \frac{TO_z - TP}{TO_M - TP} \times 31$$

Siendo:

BPL<sub>z</sub>: Puntos de alza en el precio de licitación de la oferta z

TP: Tipo de licitación previsto en el pliego de condiciones

TO<sub>z</sub>: Oferta económica del licitador de la oferta z

TO<sub>M</sub>: Oferta económica más alta.

- Por mayor oferta de menús (hasta 30 puntos):
  - En los diarios: Por ofertar tres primeros y tres segundos platos: 20 puntos
  - En los dietéticos (diabéticos, celíacos, etc.): Por ofertar dos primeros y dos segundos platos: 10 puntos.

**Cláusula 14<sup>a</sup>.- REQUERIMIENTO DE DOCUMENTACIÓN Y GARANTÍA.-**

1. El órgano de contratación requerirá al licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa para que dentro del plazo de diez días hábiles a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, aporte la siguiente documentación justificativa, que se acompañará mediante original o copia compulsada o autenticada:

**a)** El documento o documentos que acrediten la personalidad del empresario y la representación del firmante de la proposición, en su caso, consistente en el D.N.I del licitador, cuando de trate de personas físicas o empresarios individuales y la capacidad de obrar de los empresarios que fueran personas jurídicas se acreditará mediante la escritura o documento de constitución, los estatutos o acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos en el Registro Público que corresponda, conforme al artículo 72 del TRLCSP.

Si el licitador actuase a través de representante, acreditará su representación mediante escritura pública de la que resulte poder suficiente, debidamente inscrito en el Registro Público que corresponda y que deberá estar bastantado por el Secretario General del Ayuntamiento de Salamanca, por el Oficial Mayor o por el funcionario que se designe, previo pago de la tasa prevista en el art. 4.11 de la Ordenanza Fiscal nº 24 (tasa por expedición de documentos administrativos).

**b)** Declaración responsable de no estar incurso en prohibición de contratar conforme a lo dispuesto en el art. 60 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (modelo en el Anexo IV de este pliego).

**c)** Solvencia económica y financiera: Dadas las características del contrato y conforme al art. 11, apartado 5 del Reglamento de la LCAP, modificado por el RD 773/2015, de 28 de agosto, no se exigirá acreditación de la solvencia económica y financiera ya que el valor estimado del contrato no excede de 35.000 euros.

**d)** Solvencia Técnica: Podrá acreditarse por alguno de los siguientes medios:

- Descripción de las instalaciones técnicas, de las medidas empleadas por el empresario para garantizar la calidad.

- Declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de la prestación, a la que se adjuntará la documentación acreditativa pertinente.

El personal que preste servicio en el bar deberá contar con los requisitos exigidos por las autoridades sanitarias y seguridad alimentaria (carnet de manipulador de alimentos o equivalente), debiendo aportar documentación acreditativa o compromiso de adscribir o dedicar a la ejecución del contrato el personal que cuente con dichos requisitos.

**e)** La documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

**f)** Certificación expedida por el órgano competente acreditativo de que no existen deudas de naturaleza tributaria con esta Administración.

**g)** Alta en el Impuesto de Actividades Económicas.

**h)** Justificante del seguro de responsabilidad civil de explotación por un límite mínimo de 300.000 € y de daños materiales del inmueble objeto de concesión, según lo dispuesto en la cláusula 16.u) del presente pliego.

**i)** La documentación que justifique haber constituido la garantía definitiva por importe de 1.368,42 € correspondiente al 5% de los ingresos obtenidos anualmente en el contrato anterior y detrayendo el tipo de licitación del canon anual a abonar al Ayuntamiento.

La garantía podrá constituirse en cualquiera de las formas establecidas en el art. 96 del TRLCSP, con los requisitos establecidos en el art. 55 y ss. del RGLCAP o mediante la garantía global con los requisitos establecidos en el art. 98 del TRLCSP,

en el caso de realizarse en metálico, aportando el justificante del ingreso en la entidad BANCO DE CAJA ESPAÑA DE INVERSIONES, SALAMANCA Y SORIA, S.A., Cuenta número ES 06 2108-2200 4000 30000499.

En caso de realizarse mediante aval bancario, para la verificación y bastanteo de los poderes de los firmantes, se realizará ante el Secretario General u Oficial Mayor del Ayuntamiento, aportando copia de los poderes de los representantes que firman en nombre de la entidad financiera avalista, en los que conste acreditado que ostentan poder bastante o suficiente para otorgar dicho aval.

De no cumplir este requisito por causas imputables al mismo, se declarará resuelto el contrato.

La garantía responderá de los conceptos mencionados en el art. 100 TRLCSP.

La devolución y cancelación de la garantía se efectuará de conformidad con lo dispuesto en los arts. 102 TRLCSP y 65.2 y 3 del RGLCAP. El incumplimiento de este requisito, por causa imputable al adjudicatario, dará lugar a la resolución del contrato.

2. De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose en ese caso a recabar la misma documentación al licitador siguiente, por el orden que hayan quedado clasificadas las ofertas.

3. El propuesto como adjudicatario que sea contratista del Ayuntamiento por tener algún contrato en vigor, estará exento de presentar la documentación que conste en el Ayuntamiento de Salamanca, siempre que estuviese vigente, debiendo, a tal efecto, formular declaración responsable haciendo constar que dicha documentación se encuentra plenamente vigente y no ha sufrido ninguna modificación.

**Cláusula 15ª.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.-** La formalización del contrato se efectuará dentro de los quince días hábiles siguientes a contar desde la fecha de notificación de la adjudicación (artículo 156 TRLCSP), previo abono de los anuncios de licitación por su inserción en

los distintos boletines y prensa, por un importe aproximado de 500 euros, y presentación de la póliza del seguro de responsabilidad civil previsto en la cláusula 16ª.u) del presente pliego.

Cuando por causas imputables al contratista no pudiere formalizarse el contrato dentro del plazo señalado, podrá resolverse el contrato y exigir al adjudicatario, en su caso, indemnización por los daños y perjuicios que se hayan ocasionado, pudiéndose adjudicar al licitador o licitadores siguientes a aquel, por orden de sus ofertas, contando con la conformidad del nuevo adjudicatario.

**Cláusula 16ª.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.-** El adjudicatario se compromete a:

- a) Prestar el servicio de lunes a domingo, en un horario mínimo de 10'00 a 21 horas, salvo el mes de agosto, día de Navidad y Día de Año Nuevo, así como otras festividades que se acuerden con la Dirección del Centro. No obstante, el Ayuntamiento de Salamanca deberá conocer y aprobar con antelación suficiente los horarios establecidos, así como los periodos vacacionales.
- b) Efectuar la limpieza y mantenimiento de los espacios exclusivos de la cafetería, así como de aquellos compartidos, sin perjuicio de los servicios de limpieza efectuados por el Ayuntamiento de Salamanca, para garantizar que se encuentren en un adecuado estado de higiene y conservación.
- c) Comunicar las averías que se produzcan. Controlará que las luces estén apagadas cuando esté cerrado y velará por la seguridad del centro.
- d) Cumplir la Ordenanza Municipal sobre Prevención de Alcoholismo y Tabaquismo. Tiene prohibida la instalación de cualquier tipo de máquina tragaperras o de juego.
- e) Serán por cuenta del contratista la conservación y reposición de los bienes puestos a su disposición por el Ayuntamiento de Salamanca para la prestación del servicio. El adjudicatario se hace responsable del equipamiento y enseres que figuren en el inventario destinado a la explotación de la cafetería y que aparecen recogidos en el Anexo I, comprometiéndose a que, una vez finalizado el contrato se encuentre en perfectas condiciones.

- f) Correrá por cuenta del adjudicatario las reparaciones de los aparatos y equipamiento depositados para la explotación de la cafetería.
- g) La persona o personas que hayan de prestar el servicio deberán guardar en todo momento buena compostura y limpieza.
- h) El personal necesario para la prestación del servicio y aquel otro que utilice transitoriamente para determinados casos, será contratado por cuenta del adjudicatario, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por pago de haberes, cuotas a la seguridad social y demás obligaciones fiscales.
- i) El personal no tendrá derecho ni vinculación laboral alguna con el Ayuntamiento de Salamanca, dependiendo exclusivamente del adjudicatario.
- j) El adjudicatario viene obligado a aportar la documentación acreditativa del cumplimiento de estas obligaciones.
- k) Todos los trabajadores del servicio deberán estar en posesión de los requisitos exigidos por las autoridades sanitarias y seguridad alimentaria, que deberán acreditar con anterioridad al inicio de la explotación.
- l) Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal durante las horas en que se realice el servicio.
- m) En el supuesto de ausencia por enfermedad u otra causa similar de la persona o personas que habitualmente presten el servicio, es obligación del adjudicatario la cobertura del mismo.
- n) Abandonará y dejará libres y vacuos a disposición de la Administración, dentro del plazo que se establezca, los bienes objeto de utilización y reconocerá la potestad de aquella para acordar y ejecutar por sí el lanzamiento.
- o) No podrá subarrendar, ceder o traspasar la explotación sin autorización expresa del Ayuntamiento de Salamanca.
- p) El adjudicatario velará para que el comportamiento del público dentro de la cafetería sea el correcto.
- q) En el uso de las instalaciones municipales, el adjudicatario observará un comportamiento correcto y el respeto al normal funcionamiento del Centro.
- r) El adjudicatario quedará obligado a la exacta prestación del servicio en los términos establecidos en el presente Pliego de Cláusulas Administrativas y de Prescripciones Técnicas.

- s) Los productos a emplear en el Servicio de cafetería serán de buena calidad y correrán a cargo del adjudicatario. Deberá ofrecer, en todo caso menús bajos en sal y bajos en grasas. La composición de los menús se remitirá con un mes de antelación al responsable del contrato.
- t) Toda responsabilidad civil dimanante del normal funcionamiento de este servicio será por cuenta del adjudicatario.
- u) Deberá suscribir un Seguro de Responsabilidad Civil que garantice la cobertura de los daños derivados de la prestación del servicio, por un importe mínimo de cobertura anual de 300.000 euros.
- v) Deberá cumplir la normativa vigente aplicable al sector y hacerse cargo del control de puntos críticos de riesgo.
- w) Deberá solicitar los permisos y autorizaciones exigidos por la normativa vigente para prestar el servicio.
- x) Abonar el canon correspondiente.

**Cláusula 17ª.- OBLIGACIONES DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO.-** Las obligaciones del Ayuntamiento serán sufragar los gastos de suministro de electricidad, combustible y agua, necesarios para el uso de la instalación.

**Cláusula 18ª.- DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.-**

- a) Utilizar las dependencias de cafetería para la explotación de los servicios previstos en el presente contrato, en el horario indicado.
- b) Explotar las instalaciones durante el periodo de duración del contrato
- c) Percibir los precios que deban satisfacer los usuarios, que cobrará conforme a lo dispuesto en la cláusula siguiente.

**Cláusula 19ª.- DERECHOS QUE SE RESERVA EL EXCMO. AYUNTAMIENTO.-**

- a) Fijar los precios de las consumiciones y menús, conforme Anexo V. La revisión periódica de dichos precios tendrá que ser autorizada por el Excmo. Ayuntamiento de Salamanca y no podrá ser superior al IPC. La lista de precios estará expuesta permanentemente en lugar y forma visible para los mayores que acuda al centro.

- b) Establecer directrices de promoción, gestión y uso de la instalación.
- c) Establecer pautas para la elaboración de menús saludables.
- d) Llevar a cabo las obras y reformas que considere necesarios.
- e) Facultades de seguimiento y control de la gestión del servicio, con la frecuencia y en la forma que se estime oportuno para asegurar el buen funcionamiento del mismo, estando obligado el adjudicatario a facilitar cuantos datos le sean solicitados.

**Cláusula 20ª.- INFRACCIONES.**- Las infracciones que cometa el concesionario se clasificarán y serán calificadas como leves, graves y muy graves.

1º.- Tendrán la consideración de FALTAS LEVES:

- a) La mera interrupción de la actividad.
- b) Las simples irregularidades en el cumplimiento de lo que prescribe este Pliego de Condiciones, siempre que no causen un perjuicio directo de carácter económico.
- c) La venta practicada transgrediendo las horas establecidas para el ejercicio de la actividad.

2º.- Tendrán la consideración de FALTAS GRAVES las siguientes:

- a) El retraso en la prestación de la actividad de modo reiterado y sistemático.
- b) La interrupción de la actividad por cualquier causa, sin la debida justificación, por plazo inferior a ocho días, siempre que se produzca más de dos veces al año.
- c) La inobservancia de las prescripciones sanitarias o incumplimiento de órdenes dadas sobre evitación de situaciones insalubres, peligros, etc., que dicte la Alcaldía, si el concesionario persistiera en aquellas, una vez apercibido formalmente.
- d) La reiteración por dos o más veces en la comisión de faltas leves, cometidas en un periodo de seis meses.
- e) La negativa o resistencia a facilitar la información requerida por la autoridad competente o sus agentes para el cumplimiento de los fines de inspección.



- f) La actuación del concesionario que dé lugar a la depreciación del dominio público o de las instalaciones.
- g) Todas aquellas que, implicando un incumplimiento de las obligaciones del concesionario, no merezca la calificación de muy graves, y que por su naturaleza no deban ser tenidas como leves.

3°.- Tendrán la consideración de FALTAS MUY GRAVES las siguientes:

- a) No dar comienzo a la prestación de la citada actividad en el plazo previsto.
- b) La paralización o no prestación de la actividad contratada y la interrupción de la misma por cualquier causa que fuera, siempre que aquella se produzca por un plazo superior a ocho días y cuando fuera igual o inferior a dicho plazo cuando se produzca varias veces al año, salvo los casos de fuerza mayor.
- c) El no abonar el canon a este Excmo. Ayuntamiento.
- d) El no mantener en buen estado de conservación las instalaciones.
- e) El incumplimiento de las normas laborales.
- f) El incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- g) El fraude en la forma de prestación, de la actividad contratada no utilizando los medios adecuados o elementos esenciales exigidos.
- h) La cesión, subarriendo o traspaso en todo o en parte de la actividad objeto del contrato, bajo cualquier modalidad o título, sin previa autorización expresa de la Corporación.
- i) La reiteración por dos o más veces en la comisión de faltas graves en un periodo de un año.

4°.- Las infracciones contempladas de forma expresa en la Ordenanza Municipal para la prevención del Alcoholismo y Tabaquismo, la Ordenanza reguladora de la venta realizada fuera de establecimiento comercial permanente y realización de actividades en la vía pública, la Ordenanza Municipal reguladora de la utilización privativa o aprovechamientos especiales constituidos por la ocupación de terrenos de uso público con mesas y sillas con finalidad lucrativa, la Ordenanza Municipal reguladora de Establecimientos y Actividades y/o la Ordenanza Municipal para la

Protección del Medio Ambiente contra la emisión de Ruidos y Vibraciones se tramitarán de conformidad con sus propias determinaciones y el procedimiento establecido al efecto, siempre que no hubieran sido contempladas expresamente en el presente pliego.

**Cláusula 21ª.- PENALIDADES:**

1.- Las infracciones consumadas a que se refiere el presente Pliego se penalizarán con las siguientes multas:

- a) Las infracciones leves se sancionarán, en todo caso, con apercibimiento, pudiéndose poner multas de hasta 30 €.
- b) Las infracciones graves se sancionarán con multa de hasta 90 €.
- c) Las infracciones muy graves se sancionarán con multa de hasta 200 €, pudiendo dar lugar a la resolución del contrato.

2.- Igualmente, las infracciones en que incurra el concesionario por incumplimiento de los plazos contractuales será penalizado con arreglo a lo establecido en los artículos 212 y 213 del TRLCSP y los artículos 98 a 100 del RGLCAP, pudiéndose llegar incluso a la resolución o rescisión del contrato cuando así lo estime el órgano de contratación, implicando en este supuesto la pérdida de la fianza definitiva.

3.- La aplicación y pago de las penalidades por incumplimiento del contrato no excluye la indemnización a que el Excmo. Ayuntamiento de Salamanca pudiera tener derecho por daños y perjuicios motivados por los retrasos imputables al adjudicatario.

**Cláusula 22ª.- PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE PENALIDADES.-**

- 1) La imposición de penalidades corresponderá al órgano de contratación, previa audiencia del contratista.
- 2) Cuando la sanción propuesta consista en la resolución del contrato, se estará a lo dispuesto en el artículo 225.4 de la TRLCSP.

**Cláusula 23ª.- RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO.**- El concesionario será el único responsable del funcionamiento y conservación de las instalaciones así como de los daños causados a los usuarios por la actividad objeto de la concesión.

**Cláusula 24ª.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.**- El contrato se podrá extinguir por las siguientes causas, además de las enumeradas en el artículo 156, 213 y 223 del TRLCSP:

1. Cuando el adjudicatario deje de abonar el canon o los derechos y tasas que establezcan las ordenanzas municipales.
2. Cuando se dediquen las instalaciones a usos distintos de los comprendidos en la concesión.
3. Cuando éste no mantenga las instalaciones con el decoro, limpieza, aseo y ornato convenientes o no provea debidamente la conservación por su cuenta y a su cargo.
4. Por arrendamiento, traspaso o cesión efectuadas sin los requisitos estipulados en la legislación.
5. Cuando el adjudicatario mantenga cerrado el local al público por un plazo superior a dos meses.
6. Cuando el adjudicatario renuncie expresamente al contrato, previo aviso de tres meses.
7. Por término de la concesión.
8. Todos los demás previstos en la legislación vigente para extinción de las concesiones municipales.

En todos los casos de resolución por causas atribuibles al concesionario, el Ayuntamiento podrá exigirle indemnización de daños y perjuicios.

**Cláusula 25ª.- NATURALEZA DEL CONTRATO Y RÉGIMEN JURÍDICO.**- El contrato se califica como un contrato administrativo especial y conforme al art. 19.2 del TRLCSP se regirá en primer término por sus normas específicas y en cuanto a su preparación, adjudicación, efectos y extinción por el TRLCSP y, supletoriamente, por las restantes normas de derecho administrativo, la Ley 7/1985, de 2 de Abril, Reguladora de las

Bases de Régimen Local; el Real Decreto Legislativo 781/1986 de 18 de Abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local; el Real Decreto 1372/1986, de 13 de Junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales; el Decreto de 17 de Junio de 1.955 por el que se aprueba el Reglamento de Servicios de las Corporaciones Locales; Real Decreto Legislativo 3/2011 por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público; el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (en adelante RGLCAP), así como la Ley 33/2003 de 3 de Noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas, y demás normas que resulten de aplicación, y en su defecto, las normas del derecho privado.

El orden jurisdiccional contencioso-administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes durante la vigencia del contrato, correspondiendo al órgano de contratación las prerrogativas para interpretarlo, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlo por razones de interés público, acordar su resolución y determinar sus efectos.

Salamanca, a 30 de Junio de 2.017

La Adjunto Jefe del Servicio  
de Bienes y Contratación

Fdo. Carolina Pérez Rojo

# ANEXOS



**ANEXO 1: EQUIPAMIENTO PARA EL CENTRO DE  
MAYORES AVDA. CEDROS, 43-45**

**Ud.    CONCEPTO**

**COCINA**

**1,00 Ud. COCINA A GAS 4 FUEGOS + HORNO, MARCA  
BARON, MODELO 7PCFG800 O SIMILAR..**



- Completamente estampado y acabado en una única losa de acero inoxidable AISI 304 de gran espesor.
- Parrillas de fundición esmaltada, con plano uniforme para un fácil desplazamiento de las ollas entre un fuego y el otro.
- Quemadores de fundición de elevada potencia.
- Grifos de seguridad y sistema de regulación progresiva de la potencia obtenida, para una combustión controlada con llama estabilizada.
- Salpicadero inclinado para una perfecta accesibilidad, estampado y perfilado para no retener la suciedad.
- Mangos ergonómicos y encajados.

**HORNO A GAS:**

- Cámara de cocción aislada térmicamente, dotada de 3 guías antivuelco para recipientes GN 1/1.
- Quemadores de llama estabilizada alojados bajo la superficie.
- Válvula automática con termopar de seguridad gas.
- Control termostático de la temperatura de 110°C a 330°C.
- Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm.
- Consumo Gas en Kw.: 24,9
- Consumo Gas en Kcal.: 21414

**1,00 UD. FRY TOP A GAS PLACA LISA CON VANO  
ABIERTO MARCA BARON, MODELO 7FTVG800 O  
SIMILAR.**

- Placa de cocción en acero de gran espesor y alta conductividad térmica para alcanzar la máxima uniformidad de temperatura.
- Salpicadero inclinado para una perfecta accesibilidad, estampado y perfilado para no retener la suciedad.

- Quemadores de doble corona de llama estabilizada, con encendido pinzoeléctrico del quemador piloto.
- Válvula termostática y de seguridad de termopar para controlar la temperatura.
- Grifo de seguridad termopar con regulación progresiva de la potencia.
- Misma temperatura sobre toda la lámina.
- Mandos ergonómicos y encajados.
- Canalización y cajón para recogida de líquidos.
- Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm
- Consumo Gas en Kw.: 13
- Consumo Gas en Kcal.: 11180.

**1,00 Ud. FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMESA 6 lts. MARCA FRANKE, MODELO ECO6 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Termostato de trabajo hasta 200°C.
- Termostato de seguridad.
- Caja de mandos de aluminio inyectado a alta presión de color negro.
- Micro interruptor de seguridad que desconecta las resistencias si se levanta la caja de mandos, sin haber desenchufado la freidora de la corriente eléctrica.
- Capacidad 4-5 lts.
- Dimensiones: 254 x 376 x 296 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 3,2
- Voltaje: 220 I

**1,00 Ud. CAMPANA MURAL CON PLENUM MARCA MORGUI, MODELO CCP2511RG O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Campana soldada y de una sola pieza, con ausencia total de cantos cortantes.
- Provista de filtros de placas en acero inoxidable AISI 430 DE 490 x 490 x 50 mm.
- Plenum incorporado y reguladores de caudal mecánicos.
- Dimensiones: 2500 x 1100 x 750 mm.

**1,00 Ud. CAJA DE VENTILACIÓN 400°/2 h 18/9 2 CV, MARCA**





**MORGUI, MODELO UNIC400°/2H O SIMILAR.**

- Construcción en acero galvanizado reforzado.
- Todas las tapas están construidas en chapa lacada.
- Laterales practicables mediante tornillería, en cumplimiento de la normativa CE.
- Especialmente diseñadas para transportar aire a una temperatura de 400° durante 2 horas.
- Aislamiento acústico mediante espuma piramidal 20/10 consiguiendo un funcionamiento silencioso.
- Ventiladores VCUM/400 montados sobre doble bancada completa, flotante, descansando sobre amortiguadores de caucho.
- Boca de salida separada de la estructura mediante junta antivibratoria homologada.
- Voltaje: 380 III.

**1,00 Ud. MESA EN ÁNGULO MARCA EDESA, MODELO MMA77 O SIMILAR.**



- Fabricados en acero inoxidable 18/10 con refuerzo antisonoro.
- Mesas que se adaptan a esquinas con ángulo de 90° para crear una instalación continua de mesas y fregaderos.
- Peto de 100 mm totalmente soldado.
- Estante inferior.
- Patas regulables en altura.
- Dimensiones: 700 x 700 x 850 mm.

**1,00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPED187 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 1800 x 700 x 850 mm.

**1,00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE,**





**MODELO MPEM56 O SIMILAR.**

Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.

- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 500 x 600 x 850 mm.

**1,00 Ud. FREGADERO DE 1 SENO + 1 ESCURRIDOR MARCA FRANKE, MODELO FN12611I O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Acabado del conjunto pulido satinado, con el resultado de ausencia total de fuentes de retención de suciedades.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo peto y la zona plana.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio en el frente de 10 mm.
- Embutición profunda del marco, creando un perfil de aguas con sensible desnivel hacia las cubetas.
- Incorpora válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Cubeta embutida.
- Ecurridor embutido, con nervios longitudinales suavizados para evitar roturas de vajilla, con pendiente hacia las cubetas que facilita la evacuación del agua.
- Sistema de insonorización incorporado.
- Dimensiones de la cuba: 500 x 400 x 250 mm
- Dimensiones: 1200 x 600 mm.

**1,00 Ud. BASTIDOR SOPORTE PARA FREGADERO MARCA FRANKE, MODELO B126 O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Provisto de plafones laterales, trasero y frontal.
- Patas regulables en altura.
- Dimensiones: 1200 x 600 x 850 mm.



**1,00 Ud. PEDAL + CAÑO MARCA HHMODELO PED+CAÑO O SIMILAR.**

**1,00 Ud. MESA REFRIGERADA MARCA ENFRICO, MODELO BMPP150011 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Desagüe en e interior de la cámara.
- Control de temperatura final de desescarche.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- 2 Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Contrapuerta embutida con burlete de triple cámara.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Condensación ventilada.
- Evaporación forzada.
- Desescarche automático.
- Control digital.
- Régimen de temperatura 32°C: -2°/+8°C
- Volumen de la cámara: 245 lts.
- Dimensiones: 1468 x 600 x 850 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,5.
- Voltaje: 220 I.

**1.00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPEM56 O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 500 x 600 x 850 mm.

**1,00 Ud. ESTANTERÍA ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES MARCA ITALMODELAR, MODELO IMKIT283 O SIMILAR.**



- Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno.
- El sistema, gracias a su gran polivalencia, organiza y salva el espacio en cada lugar, permitiendo también usar cubetas serie gastronorm (1/21/12/12/3) asentadas perfectamente dentro de los anaqueles anchos 373 y 577 mm.
- Resistencia tanto al frío como al peso (150 Kg. por nivel)
- Estantes con parrillas extraíbles que aseguran una total limpieza de forma rápida y fácil, con certificación NF Higiene Alimentaria.
- Patas para nivelar en altura.
- Provisto de 4 niveles, regulables en altura según se desee.
- Dimensiones: 1394 x 373 x 1700 mm.

**1,00 Ud. ESTANTERÍA ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES MARCA ITALMODEULAR, MODELO IMKIT284 O SIMILAR.**

- Estructura en aleación de aluminio y estantes de polietileno.
- El sistema, gracias a su gran polivalencia, organiza y salva el espacio en cada lugar, permitiendo también usar cubetas serie gastronorm(1/21/12/12/3) asentadas perfectamente dentro de los anaqueles anchos 373 y 577 mm.
- Resistencia tanto al frío como al peso (150 Kg. por nivel)
- Estantes con parrillas extraíbles que aseguran una total limpieza de forma rápida y fácil, con certificación NF Higiene Alimentaria.
- Patas para nivelar en altura.
- Provisto de 4 niveles, regulables en altura según se desee.
- Dimensiones: 1569x 373 x 1700 mm.

**1,00 Ud. ARMARIO CONGELACIÓN 2 PUERTAS MARCA**





#### **INFRICO, MODELO AN1002BT O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable AISI 304, salvo respaldo en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 Kg/m3.
- Provista de dos puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Nº de parrillas: 6
- Control de temperatura final de desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Desescarche automático.
- Control digital.
- Régimen de temperatura: -18°C.
- Volumen de la cámara: 1040 lts.
- Dimensiones: 1385 x 700 x 2030 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 1,11
- Voltaje: 220 I

#### **LAVADO DE VAJILLA**

##### **1,00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPEM87 O SIMILAR.**



- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera, cumpliendo las Normas Sanitarias.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 800 x 700 x 850 mm

##### **1,00 Ud. FREGADERO DE 1 SENO + 1 ESCURRIDOR MARCA**



**FRANKE, MODELO FN127111 O SIMILAR..**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Acabado del conjunto pulido satinado, con el resultado de ausencia total de fuentes de retención de suciedades.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo peto y la zona plana.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio en el frente de 10 mm.
- Embutición profunda del marco, creando un perfil de aguas con sensible desnivel hacia las cubetas.
- Incorpora válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Cubeta embutida.
- Escurridor embutido, con nervios longitudinales suavizados para evitar roturas de vajilla, con pendiente hacia las cubetas que facilita la evacuación del agua.
- Sistema de insonorización incorporado.
- Dimensiones de la cuba: 500 x 500 x 300mm
- Dimensiones: 1200 x 700 mm.

**1,00 Ud. BASTIDOR SOPORTE PARA LAVAVAJILLAS CON ESTANTE MARCA FRANKE, MODELO BL1271 O SIMILAR..**

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Con plafones frontal, trasero y laterales.
- Estante inferior liso.
- Pies para nivelar en altura.
- Dimensiones: 1200 x 700 x 850 mm.

**1,00 Ud. GRIFO DUCHA + GRIFO DE PALANCA MONOBLOC MARCA FRANKE, MODELO GKDH O SIMILAR..**

- Cromado de alta calidad.
- El muelle del flexo está rilsanizado, lo que evita totalmente oxidaciones, manteniendo constante su elasticidad.
- Con posición de salida de agua continua.
- Caudal: 16 litros / minuto.

**1,00 Ud. LAVAVAJILLAS APERTURA FRONTAL 50 x 50**



**MARCA INTECNO, MODELO IAP5032 O SIMILAR..**

- Carrocería en hacer inoxidable pulimentado scotch brite.
- Calentador y resistencia en acero inoxidable.
- Puerta con recuperación del goteo de condensación.
- Micro interruptor de detención del ciclo en el caso de apertura de la puerta.
- Dosificador abrillantador incorporado.
- Varillas de lavado y enjuague rotativos, en acero inoxidable y plástico.
- Enjuague caliente automático.
- Temperatura del agua de lavado y aclarado: 60°C-80°C.
- Duración del ciclo de lavado: 120 segundos.
- Producción horaria: 500 platos/h.
- Dimensiones cestillo: 500 x 500 mm
- Dimensiones: 600 x 600 x 818 mm.
- Consumo eléctrico en Kw. :5,3
- Voltaje: 380 III

**1,00 Ud. MESA DE TRABAJO MURAL MARCA FRANKE, MODELO MPEM57 O SIMILAR..**



- Construcción en acero inoxidable 18/10 con ausencia total de madera.
- Acabado del conjunto pulido satinado, altamente higiénico.
- Encimera fabricada en acero inoxidable 18/10 de 1,2 mm de espesor.
- Frontal y laterales de 50 mm con radio frontal de 10 mm.
- Peto trasero de 100 mm de altura y radio de 5 mm entre el mismo y la encimera.
- Provista de un estante intermedio.
- Patas para nivelar en altura.
- Dimensiones: 500 x 700 x 850 mm.

**1,00 Ud. ESTANTERÍA ALUMINIO-POLIETILENO 4 NIVELES MARCA ITALMODULAR, MODELO IMKIT295 O SIMILAR.**

- Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno.
- El sistema, gracias a su gran polivalencia, organiza y salva el espacio en cada lugar, permitiendo también usar cubetas serie gastronorm (1/21/12/12/3) asentadas perfectamente dentro de los anaqueles anchos 373 y 577 mm.
- Resistencia tanto al frío como al peso (150 Kg. por nivel).
- Estantes con parrillas extraíbles que aseguran una total limpieza de forma rápida y fácil, con certificación NF Higiene Alimentaria.
- Patas para nivelar en altura.
- Provisto de 4 niveles, regulables en altura según se desee.
- Dimensiones: 2492 x 373 x 1700 mm.

**CAFETERÍA**

**2,00 Ud. MUEBLE ESTANTERÍA INOX 1500 MARCA INFRICO, MODELO ME301500 O SIMILAR.**



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Provisto de tres estantes.
- Dimensiones: 1468 x 300 x 1050 mm.

**1,00 Ud. MUEBLE ESTANTERÍA INOX 1500 MARCA INFRICO, MODELO ME30700 O SIMILAR.**



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Provisto de tres estantes.
- Dimensiones: 700 x 300 x 1050 mm.

**1,00 Ud. MOLINO DE CAFÉ MARCA COMPAK, MODELO**



**MD60A O SIMILAR.**

- Compacta aleación, ABS soportada sobre cuerpo de aluminio.
- Fresas de 64 mm.
- Capacidad de molienda de café de 10 Kg/h.
- Dotado de un dispositivo de paro automático.
- Robusta prensa de café de aluminio.
- Capacidad tolva: 1600 gr.
- Capacidad café molido: 300 gr.
- Velocidad: 1250 r.p.m.
- Dimensiones: 200 x 350 x 590 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,24
- Voltaje: 220 I.

**1,00 Ud. TERMO 5 LTS MARCA SAMMIC, MODELO TL5 O SIMILAR..**



- Termo-calentador al baño maría.
- Construcción en acero inoxidable.
- Grifo hermético antigoteo.
- Cubeta de contenido en acero inoxidable sin soldaduras, en bruñido espejo para facilitar su limpieza. Fondo sin vértices (redondeado) para total expulsión de la leche.
- Resistencia de nicrom blindada y termostato.
- Capacidad: 5 litros.
- Peso neto: 8 Kg.
- Dimensiones: 250 x440 x 250 mm
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,1.
- Voltaje: 220 I.

**1,00 Ud. MÁQUINA DE CAFÉ ELECTRÓNICA 2 GRUPOS MARCA INTECNO, MODELO G10LUX2GRS O SIMILAR.**

- Máquina con motobomba volumétrica incorporada, dotada de 2 válvulas de retención y filtro de partículas sólidas.
- Caldera de cobre con intercambiador térmico por grupo.
- Válvula de purga.
- Grifo de vaciado de caldera.
- Grupos de erongación con cámara de preinfusión directa (sistema exclusivo registrado).
- Dos grifos de vapor y uno de agua caliente.
- Gestión de reloj: hora y fecha actual.



- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través de display.
- Máximo control y precisión de la temperatura a través de tecnología PID.
- Carga automática de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la bomba en caso de falta de agua.
- Alarma visual de falta de agua en la caldera.
- Desconexión automática de la resistencia por falta de agua.
- Autolimpieza del grupo erogador.
- Programación de las cuatro diferentes dosis por grupo.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Alarma visual de mantenimiento.
- Volumen de la caldera: 12 lts.
- Dimensiones: 677 x 580 x 523 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 4,5
- Voltaje: 380 III.

**1,00 Ud. PRODUCTOR DE HIELO 30 KG. REFRIGERADO POR AGUA MARCA ITV, MODELO DELTA30W O SIMILAR.**



- Carrocería en acero inoxidable.
- Cuba construida en poliéster reforzado con fibra de virio.
- Cubito macizo de 40 grs.
- Puerta abatible hacia el interior de la cámara.
- Sistema de limpieza de la cuba de agua automático.
- Patas para regular en altura.
- Refrigerada por agua.
- Producción: 30 Kg./24 h.
- Dimensiones: 405 x 560 x 770 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,42
- Voltaje: 220 I.

**1,00 Ud. FREGADERO BAJO-MOSTRADOR 1 C+1 E MARCA**



**HH, MODELO FB900 O SIMILAR.**

- Construcción en acero inoxidable.
- Provisto de una cuba, un escurridor y bastidor.
- Dimensiones: 900 x 500 x 850 mm.

**1,00 Ud. GRIFO MEZCLADOR BAJO BARRA MODELO ESE23 O SIMILAR.**



- Diseñado de altura especial para situar en fregadero de barra bar.
- Cromado de alta calidad.

**1,00 Ud. LAVAVASOS CESTA 40 X 40 MARCA INTECNO, MODELO IAP4028 O SIMILAR.**



- Carrocería en acero inoxidable pulimentado scotch brite.
- Calentador y resistencias en acero inoxidable.
- Puerta con recuperación del goteo de condensación.
- Micro interruptor de detención del ciclo en el caso de apertura de la puerta.
- Dosificador abrillantador incorporado.
- Varillas de lavado y enjuague rotativos, en acero inoxidable y plástico.
- Enjuague caliente automático.
- Temperatura del agua de lavado y aclarado: 60°C-80°C.
- Duración del ciclo de lavado: 120 segundos.
- Producción horaria: 1.400 vasos.
- Dimensiones cestillo: 400 x 400 mm.
- Dimensiones: 456 x 495 x 730 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 2,8
- Voltaje: 220 L.

**1,00 Ud. ENFRIADOR DE BOTELLAS INOX MARCA**



**INFRICO, MODELO EB2000II O SIMILAR.**

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Respaldo en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión.
- Provisto de cuatro puertas correderas con tirador integrado y dos separadores.
- Desagües en el interior de la cámara.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Desescarche manual.
- Control termostático.
- Régimen de temperatura: +3°C/+6°C.
- Volumen de la cámara: 620 lt.
- Dimensiones: 1954 x 550 x 865 mm.
- Consumo eléctrico en Kw.: 0,35
- Voltaje: 220 V.

**ANEXO II**

**MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE CONFORME AL ART. 146.4 DEL  
TRLCSP DE CUMPLIR LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL TRLCSP Y EN LOS  
PLIEGOS DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS PARA CONTRATAR CON EL  
EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SALAMANCA.**

D. \_\_\_\_\_ con D.N.I. n° \_\_\_\_\_,  
en nombre propio o en representación de la Sociedad \_\_\_\_\_,  
con C.I.F.n° \_\_\_\_\_, en relación con el procedimiento  
\_\_\_\_\_ convocado para la contratación de  
\_\_\_\_\_.

**DECLARA**

Que al tiempo de finalizar el plazo de presentación de proposiciones en dicha licitación, la empresa \_\_\_\_\_, sus administradores y representantes, así como el firmante, cumplen las condiciones establecidas para contratar con la Administración en el Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de noviembre, que aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (art. 146.4 TRLCSP), y en los pliegos de condiciones administrativas y técnicas.

Asimismo, manifiesta expresamente su compromiso de poner a disposición del órgano de contratación toda la documentación que a tales efectos le sea requerida, de conformidad con el art. 146.4.2º del TRLCSP y, siempre, antes del acto de adjudicación del contrato, caso de resultar propuesto para tal fin.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

[D.N.I. firmante]

Firmado

## ANEXO III

**MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA**

D. \_\_\_\_\_, mayor de edad, con domicilio en \_\_\_\_\_, provisto de Documento Nacional de Identidad n° \_\_\_\_\_ actuando en nombre propio ó en representación de \_\_\_\_\_, C.I.F. n° \_\_\_\_\_, con domicilio social en \_\_\_\_\_,

**EXPONE:**

Primero.- Que, enterado del anuncio publicado por el Excmo. Ayuntamiento de Salamanca en el BOP de Salamanca de fecha \_\_\_\_\_, para la **EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DEL CENTRO MUNICIPAL DE MAYORES TIERRA CHARRA**.

Segundo.- Que, se compromete a llevar a cabo dicho contrato de acuerdo con las Condiciones Técnicas y Pliego de Cláusulas Administrativas aprobados al efecto, por un Cánon anual de \_\_\_\_\_ (en número y letra). Se desglosará el importe de la base imponible y del IVA:

- Canon anual \_\_\_\_\_
- I.V.A. al \_\_\_\_\_ %
- TOTAL \_\_\_\_\_ (en número y letra)

(Lugar, fecha y firma del licitador)

## ANEXO IV

**MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DE CONTRATISTA DEL AYUNTAMIENTO DE  
SALAMANCA PARA LICITAR A OTRO CONTRATO**

D. \_\_\_\_\_, mayor de edad, con domicilio en \_\_\_\_\_, provisto de D.N.I. n° \_\_\_\_\_ actuando en nombre propio ó en representación de la Empresa \_\_\_\_\_, C.I.F. n° \_\_\_\_\_, con domicilio social en \_\_\_\_\_,

Que yo, o mi representada tiene en esta fecha contrato suscrito y vigente con el Ayuntamiento de Salamanca, cuyo objeto es -----, fue firmado el ----- y el plazo de duración es -----.

Que enterado del anuncio publicado para la licitación y adjudicación del *Contrato para la explotación de la cafetería del Centro Municipal de Mayores Tierra Charra*, estando interesado en participar,

FORMULA LA SIGUIENTE DECLARACIÓN RESPONSABLE:

Que en el contrato suscrito, antes mencionado, tengo presentada la documentación siguiente:

- Documentación acreditativa de la capacidad de obrar (persona física/ jurídica)
- Documentación acreditativa de la representación (apoderamiento)
- Documentación acreditativa de la solvencia económica, financiera y técnica de la empresa o en su caso de la clasificación idónea
- Declaración responsable de no estar incurso en prohibición de contratar, conforme al artículo 60 del TRLCSP.

Que dicha documentación se encuentra plenamente vigente y no ha sufrido ninguna modificación.

Lo que declara a los efectos de lo previsto en la cláusula 10 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares de la *Contratación de la explotación de la cafetería del Centro Municipal de Mayores Tierra Charra*.

En -----, a----- de----- de 20--

**ANEXO V**  
**PRECIOS COMEDOR Y CAFETERÍA**

<b>Menú 1</b>	<b>Incluye: 2 platos, pan y postre:</b>	<b>5 Euros</b>
<b>Menú 2</b>	<b>Incluye: 2 platos, Pan y postre Vino o gaseosa o agua Mineral o cerveza</b>	<b>6 Euros</b>

**MENÚS ESPECIALES**

**COMIDA:** Se elaborarán menús especiales para fechas o solicitudes concretas, que deberán ser aprobados por el responsable del Centro. Todos los menús especiales llevarán incluido pan, vino/agua, postre, café y licor (chupito).

**Precios:** de 7 a 10 Euros.

**DESAYUNOS:** Se elaborarán desayunos especiales para grupos o solicitudes concretas.

**Precios máximos autorizados:** 1. Café, bollería y zumo = 2,30 Euros.

2. Café, pincho y zumo = 2,20 Euros.

**VINOS PARA GRUPOS:** A solicitud de los usuarios se elaborarán precios especiales de bebida y comida para grupos de más de 15 personas: Vinos de honor, celebraciones, reuniones, desayunos, etc.

**Precios:** de 10 a 12 Euros.

**Los precios deberán ser aprobados por el responsable del Centro.**

**Se podrán vender bonos para 10/20 menús con precios especiales.**

<b>CONSUMICIONES</b>	<b>PRECIOS</b>
CAFÉ SOLO, CORTADO CON LECHE O DESCAFEINADO	1,00 €
VASO DE LECHE (GRANDE)	1,00 €
INFUSIONES	1,00 €
CHOCOLATE	1,00 €
CHOCOLATE CON CHURROS 4 UNIDADES	1,40 €
REFRESCOS	1,00 €
BATIDOS, ZUMOS	1,00 €
BOTELLIN DE CERVEZA	1,00 €
CAÑA DE CERVEZA O CLARA	1,00 €
CORTO DE CERVEZA	0,50 €
CHATO DE VINO, NARANJA O MOSTODO	1,00 €
MOSTO PREPARADO	1,00 €
VERMUTH	1,15 €
LICORES	1,70 €
ANIS, COÑAC, PACHARÁN Y SIMILARES	2,25 €
CUBA LIBRE, GIN TONIC	4,00 €
CUBA LIBRE DE WHISKY	4,45 €
WHISKY	4,45 €
CHUPITO DE AGUARDINETE O SIMILARES	1,15 €
CHUPITO DE WHISKY	2,25 €
BOTELLIN AGUA 1/3 L	0,55 €
BOTELLA AGUA 1L y 1/2	0,80 €
PINCHOS	0,50 €
COPA SIN ALCOHOL	0,85 €
TAZA DE CALDO	0,35 €
VINO RIOJA, RIBERA CHATO	1,15 €
CAFÉ EN VASO GRANDE	1,00 €
BOLLERIA VARIADA (UNIDAD)	0,65 €