

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR-CAFETERIA Y DE RESTAURANTE UBICADO AL EDIFICIO DEL CONOCIMIENTO TCM1 Y DE LOS SERVICIOS DE VÈNDING UBICADOS EN LOS EDIFICIOS TCM1, TCM2 Y TCM3 DEL PARQUE TECNOCAMпус MATARÓ DEL PARQUE TECNOCAMпус MATARÓ (Exp. NÚM. 2/2013)**

**1. OBJETO**

El objeto de este pliego de prescripciones técnicas es establecer las condiciones técnicas en que se llevará término la explotación de los servicios de bar- cafetería y de restaurante ubicado en el edificio del Conocimiento TCM1 del Parque Tecnocampus Mataró (en adelante Parque TCM) y de los servicios de vending en los edificios TCM1, TCM 2 y TCM3.

**2. INFORMACIÓN ADICIONAL**

El parque científico y de la innovación Tecnocampus es un entorno por el talento, donde profesores universitarios, profesionales de empresa, investigadores, emprendedores y el personal propio de la Fundación colaboran para generar valor económico y social, haciendo posible el nacimiento de nuevas empresas y actividades empresariales basadas en conocimiento universitario, apoyando al desarrollo de estas empresas y acogiendo otras de ya existentes a las que proporcionar servicios de valor añadido.

El servicio de bar- cafetería y de restaurante del Parque TCM da servicio a aproximadamente 3.000 personas, considerando los estudiantes de los centros universitarios del Parque, profesores y personal de administración y servicios de la escuela y de la Fundación, personal de las empresas que están alojadas en los edificios TCM2 y TCM3, investigadores de los centros de búsqueda o ciudadanos que participen en alguna de las actividades organizadas al Centro de Congresos. Las instalaciones del bar- cafetería y del restaurante pueden estar abiertas a otros colectivos diferentes de los denominados anteriormente, aumentando así el número de usuarios finales.

El período académico de docencia es de septiembre a junio, con los correspondientes periodos de exámenes. En cuanto a la búsqueda y la actividad administrativa de gestión y apoyo, se lleva a cabo a lo largo de todo el año, a excepción del mes de agosto. Habrá días que habrá más demanda que otros, en función de la actividad docente y en verano. Hace falta que, a priori, el adjudicatario considere esta variabilidad y esté preparado para prestar el servicio correspondiente.

Los días y horarios lectivos alcanzan de lunes a viernes laborables a partir de las 7:30 horas hasta las 22:00 horas. A partir de esta hora, el acceso en el edificio universitario queda restringido a las personas autorizadas. No obstante, si la adjudicataria lo desea, se puede seguir ofreciendo el servicio de bar restaurando utilizando la puerta de acceso a la calle de la planta baja.

La explotación del servicio de bar restaurando tiene que dar respuesta a las siguientes necesidades:

- Mantener las instalaciones a la normativa de seguridad e higiene, respecto de este tipo de servicios, según la legislación de sanidad y seguridad alimentaria vigente.

- Establecer y comercializar un producto según los suyo destinatario,.
- Garantizar altos niveles de calidad y un alto grado de aceptación y satisfacción entre los usuarios.
- Garantizar la agilidad de uso del servicio de cafetería y comedor, con el fin de reducir los tiempos de espera y la formación de colas, que se producen debido a la estacionalidad horaria y los flujos de ocupación, consecuencia de las condiciones específicas del horario de las escuelas universitarias del Parque.

### 3. DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

El espacio destinado a restauración del parque se sitúa en el edificio del conocimiento (TCM1), a la fachada nordeste. Dispone de dos plantas, que dan un doble acceso desde la calle y desde la plaza central del campus universitario.

- Planta Baja, destinada al servicio de restaurante  
Con acceso desde la calle y por dentro del parking para efectuar las cargas y descargas del material. Cuenta con 572,95 metros cuadrados construidos, que facilitan 48 metros de fachada a la calle y una anchura de local de 12 metros. Desde esta planta se puede acceder a la planta superior mediante una escalera interior.
- Planta Primera, destinada al servicio de bar- cafetería  
Esta planta permite el acceso desde la plaza central de la universidad, además da acceso a un espacio cubierto que puede ser habilitado como terraza. La superficie construida es de 210,25 metros cuadrados, más 197,55 metros cuadrados de terraza.

A título informativo, se adjunta como **Anexo núm. I** una copia del plano del local.

Parque TCM cede por el uso del concesionario, el mobiliario y equipamiento especificado al Anexo núm. II de estos pliegos. Si lo desean, los licitadores pueden visitar los espacios objeto de esta adjudicación. Previamente, los licitadores tienen que enviar un correo electrónico a la dirección [licitacions@tecnocampus.cat](mailto:licitacions@tecnocampus.cat), para coordinar estas visitas.

El adjudicatario del servicio es responsable del uso, mantenimiento y reposición del equipamiento, mobiliario y accesorios del local, y se compromete a mantener en perfecto estado de uso, mantenimiento y conservación las instalaciones que son propiedad de Parque TCM.

Posteriormente, cualquier inversión que haya que realizar a lo largo del plazo de duración del contrato irá a cargo del adjudicatario, y tendrá que disponer del visto bueno previo del Parque TCM. Habrá que presentar un presupuesto justificado para que Parco TCM pueda valorarlo posteriormente.

### 4. FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

#### 4.1 Calendario y horario de apertura

El servicio de bar- cafetería y el servicio de restaurante se prestará todos los días laborables del año, excepto los sábados, los días festivos fijados al calendario laboral de la Generalitat de Cataluña y las

dos fiestas locales. El mes de agosto se considera festivo. La apertura de los espacios de en días festivos y fines de semana restan a libre elección del adjudicatario.

El adjudicatario, como mínimo, prestará el servicio de bar-cafetería en la planta primera del edificio TCM1 ininterrumpidamente con continuidad y regularidad durante todo el periodo lectivo, de lunes a viernes laborables a partir de las 8:00 horas hasta las 20:00 horas. Parque TCM podrá autorizar, previa solicitud del adjudicatario debidamente motivada, la alteración de estos horarios mínimos de prestación.

Durante los periodos de exámenes o de fin de la actividad docente (periodos de Nadal, Semana Santa o durante el mes de julio), la prestación del servicio de bar- cafetería se podrá realizar de forma parcial si hay razones de rentabilidad que así lo justifiquen. El Adjudicatario tendrá que realizar la pertinente solicitud por escrito y tendrá que ser expresamente autorizada por la Dirección general de Parque TCM.

En el supuesto de que en las instalaciones del Parque se planifiquen actividades complementarias puntuales que exijan el servicio de bar- cafetería, Parque TCM notificará por escrito al adjudicatario con 10 días de antelación la obligación de ofrecer el servicio de bar – restaurando precisando el calendario y el horario de apertura requerido por la actividad a desarrollar.

En cuanto al servicio de restaurante, fijará libremente los horarios de prestación del servicio de restaurante, siempre y cuando no se deje desatendido el servicio de menús del mediodía. Aun así, Parque TCM podrá autorizar, previa solicitud del adjudicatario debidamente motivada, la alteración y/o reducción de esta prestación, tan en cuanto a los días de apertura como a los horarios de prestación propuestos.

El adjudicatario tendrá que presentar en la oferta de licitación la propuesta de calendario y los horarios de apertura del servicio de bar-cafetería y de restaurante.

Aun así, la prestación de los servicios de vending se tendrán que garantizar, como mínimo, en los mismos horarios que el servicio de bar- cafetería.

#### 4.2 Oferta de servicios

El espacio se distribuye a partir de un modelo de restauración directa, en el que la zona de producción y de distribución se encuentran en el mismo lugar, contando con las siguientes zonas:

- Servicio bar-cafetería: Consta de una barra de cafetería, con acceso directo a toda la zona comedor.
- Servicio de bocadillos: Cuenta con una zona de exposición de bocadillos fríos y calientes.
- Servicio de menús. El adjudicatario, en la presentación del servicio, tendrá que servir varios menús, de acuerdo con las siguientes especificaciones:

o La oferta será suficiente y variada.

- o Se ofrecerá, como mínimo, un menú diario y un menú para estudiantes que respetará los precios máximos propuestos por el adjudicatario en el Anexo III del PCAP.
- o Se valorará la variedad, cantidad y las propuestas de menús de diferentes precios y características adaptados a las diferentes tipologías de usuario del Parque Tecnocampus.
- o En el supuesto de que se agoten los menús, el adjudicatario tendrá que proporcionar, por un precio no superior a los ofrecidos, consumición alternativa.

- Servicio de Self: Cuenta el espacio con un sistema de exposición en Self asistido.
- Otros servicios: Al mismo tiempo, el adjudicatario podrá ofrecer: menús especiales, servicio a la carta, menús de degustación, menús concertados por empresas o por actas organizados al Centro de Congresos, cócteles, coffee-breaks y otros.
- Servicios de vending: El adjudicatario tendrá que instalar máquinas automáticas de servicio de productos (vending) en las zonas detalladas en la cláusula 3.2 del pliego de cláusulas administrativas. Este servicio se podrá explotar directamente o a través de un tercero teniendo en cuenta que la responsabilidad del funcionamiento será del adjudicatario del contrato. A continuación se describe las necesidades del número y tipología de máquinas por cada espacio:

o Punto 1, situado en el edificio TCM1 (Universidad), esquina de lo escala B de TCM1, orientación Barcelona-Montaña, situado en llanura 1, espacio de 90m<sup>2</sup> equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua. El equipamiento de este espacio será de dos máquinas de bebidas y sólidos refrigeradas y una máquina de bebidas calientes.

o Punto 2, situado en el edificio TCM1 (Universidad), a la esquina de lo escala B de TCM1, orientación Barcelona-Montaña, situada en planta 1, espacio de 90m<sup>2</sup> equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua. El equipamiento de este espacio será dos máquinas de bebidas y sólidos refrigeradas y una máquina de bebidas calientes.

o Punto 3, situado en el edificio TCM1, vestíbulo biblioteca, situada en planta semisoterrani, espacio de 15m<sup>2</sup> equipado con instalaciones eléctrica y de agua. El equipamiento de este espacio será una máquina de bebidas y sólidos refrigeradas y una máquina de bebidas calientes.

o Punto 4, situado en el edificio TCM3, vestíbulo situada en planta Baja , espacio de 40m<sup>2</sup> equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua. El equipamiento de este espacio será dos máquinas de bebidas y sólidos refrigeradas y una máquina de bebidas calientes.

o Punto 5, situado en el edificio TCM2, sala de reuniones y vending, situada en planta primera, espacio de 25m<sup>2</sup> equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua. El equipamiento de este espacio será una máquina de bebidas y sólidos refrigeradas y una máquina de bebidas calientes.

o Punto 6: Edificio TCM2, Sala de comedor, situada en planta sexta, espacio de 55m<sup>2</sup> equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua. El equipamiento de este

espacio será una máquina de bebidas y sólidos refrigeradas y una máquina de bebidas calientes.

**Tabla 1. Cuadro resumen de las necesidades de vending en el Parque TCM**

Punto	Ubicación	Sólidos y Bebidas frías	Bebidas calientes
1	TCM1, escalera B, planta primera	2	1
2	TCM1, escalera A, Planta Baja	1	1
3	TCM1, Biblioteca, Pl. Semisubterráneo	1	1
4	TCM3, Planta Baja	2	1
5	TCM2, Planta Primera	1	1
6	TCM2, Planta Sexta	1	1
	<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>6</b>

o Todas las áreas de vending dispondrán de la señalización correspondiente y recipiente de basura suficiente.

o El adjudicatario velará por el mantenimiento correcto de las máquinas y se asegurará de que siempre tengan stock para alcanzar la demanda de los usuarios.

o En el supuesto de que Parco TCM detecte la necesidad de incorporar un número mayor de máquinas para alcanzar las áreas de vending le comunicará al adjudicatario y este tomará las medidas correspondientes para solucionarlo. Parque TCM analizará la petición justificada del adjudicatario verso la necesidad contraria.

o La limpieza de los espacios destinados a vending será a cargo de Parque TCM

#### **4.3 Precios del servicio**

Para el servicio de bar- cafetería, los licitadores tendrán que presentar una propuesta de precios máximos de los productos a servir obligatoriamente que regirán durante todo el contrato, mediante las mesas incorporadas como anexo III al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Estos precios se podrán revisar en función de la variación interanual que experimente el índice de Precios al Consumo en los doce meses inmediatamente anteriores a la fecha de cada actualización.

Para el servicio de restaurante, los licitadores tendrán que presentar una propuesta de precios máximos de menú diario, que incluirá primer plato, segundo plato, postres y bebida, mediante las mesas incorporadas como anexo III al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Estos precios se podrán revisar en función de la variación interanual que experimente el índice de Precios al Consumo en los doce meses inmediatamente anteriores a la fecha de cada actualización.

## **5. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

- Utilizar los locales y desarrollar los servicios objeto de contratación.
  
- Aceptar los diferentes tipos de pago:
  - o Efectivo: En moneda nacional de curso legal.
  - o Cheques comedor/restaurant.
  
  - o Tarjetas de crédito: American Express, Visa Cardo, Master Cardo, Red 6000 y 4B, así como las tarjetas de débito de uso más habitual. No se permiten sobrecargos / intereses cuando el pago se realice en cheques o en tarjetas de crédito.
  
- Se prohíbe totalmente organizar espectáculos y usar las instalaciones para otras finalidades. Cualquier otra actividad de tipo lúdico o social fuera de los previstos en este pliego tendrá que ser notificado previamente a la dirección de Parque TCM y este tendrá que autorizarlo también por escrito al adjudicatario.
  
- El adjudicatario tiene que velar por la calidad del servicio y de los alimentos que ofrece. Hay que garantizar la seguridad alimentaria en todos los procedimientos de la actividad según el principio del APPCC (análisis de peligro y puntos de control críticos).
  
- Permanecer abierto el servicio en los horarios descritos en el punto 4.1. de este mismo pliego.
  
- Exponer y respetar las listas de precios autorizadas por Parco TCM para el espacio de bar-cafetería y de acuerdo con el que se establece a la cláusula 4.3.
  
- Mantener libre de obstáculos y objetos la vía de evacuación de emergencia.
  
- Garantizar el servicio de vending en todas las franjas horarias según establece el punto 4.1 de este mismo pliego.
  
- Cumplir aquello establecido a la Ley 20/85, de 25 de julio, de la Generalitat de Cataluña, sobre prevención y asistencia en materia de sustancias que pueden generar dependencia, modificada por la Ley 10/1991 de 10 de mayo (DOGC núm. 1.445 de 22 de mayo de 1991), por la Ley 8/98 de 10 de julio (DOGC núm. 2.686 de 22 de julio de 1998), y por la Ley 1/2002, de 11 de marzo (DOGC núm. 3598 de 19 de marzo de 2002), en especial referencia a la prohibición de vender productos del tabaco y de vender y consumir bebidas alcohólicas de más de 20 grados centesimales.

## **6. RECOGIDA DE RESIDUOS**

#### 6.1 Recogida selectiva de residuos

El adjudicatario es responsable de la recogida selectiva de los residuos sólidos que el funcionamiento del servicio genere así como de los gastos que se generen; a tal efecto tiene que:

- Disponer de contenedores correctamente identificados para la separación de las fracciones de orgánica, vidrio, envases, papel, cartón, aceites vegetales y rechazo.
- Cumplir con los circuitos de recogida de residuos fijados por las ordenanzas municipales, y trasladar los contenedores en su punto de la vía pública destinado a tal efecto en los días y horarios establecidos.
- Justificar documentalmente ante Parque TCM los contratos y/o convenios con los gestores de residuos con los correspondientes comprobantes.

#### **7. HIGIENE Y LIMPIEZA**

La apariencia del bar restaurando tiene que ser siempre atractiva y nieta. Se establecerá un programa de limpieza periódica y a fondo del material situado a las zonas de uso público, fuera del horario comercial, para garantizar las condiciones de salubridad e higiene impuestas por la normativa vigente.

El adjudicatario está obligado a cumplir toda la normativa aplicable en relación a la higiene y limpieza en este tipo de servicios, y en especial las siguientes:

- Hacerse cargo del coste de la limpieza y desinfección total del local, equipos, instalaciones, mobiliario, etc.
- Los productos sin envasar expuestos al público estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo necesitan, y protegidos de la luz del solo.
- Las instalaciones se tendrán que mantener en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.
- Los productos de limpieza, desinfección y desratización se almacenarán separados del almacén de alimentos.
- El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrán en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.

#### **8. CONTROL DE CALIDAD**

Parque TCM se reserva el derecho a realizar, si lo cree conveniente, revisiones de calidad y encuestas a los empleados del contratista y usuarios, sobre los productos o servicios, que podrán servir como indicadores del cumplimiento del servicio.

## **9. PERSONAL DE SERVICIO**

La empresa adjudicataria estará obligada a subrogarse en los contratos de personal trabajador adscrito al servicio de restauración de Parque TCM, de acuerdo con el que se establece al Convenio de Hostelería, subsector de Colectividades y según las condiciones recogidas en el anexo IV del pliego de cláusulas administrativas.

El adjudicatario tiene que proponer los horarios y los turnos necesarios para ofrecer el mejor servicio posible. Para poder valorar la oferta es obligado que los licitadores expliciten como mínimo la distribución de horarios, turnos y formación de los trabajadores adscritos al servicio. Posteriormente, cualquier propuesta de modificación en la plantilla del personal, se tiene que solicitar previamente por escrito y contar con el visto bueno del Parque TCM

El personal que preste el servicio dependerá, directa y únicamente, de la empresa adjudicataria, la cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a esta condición.

Todo el personal del servicio tiene que cumplir la normativa vigente sobre manipulación de alimentos y tiene que disponer de la formación o titulación adecuada para la prestación del servicio. Así mismo el personal de la plantilla con trato directo al público usuario tendrá que ir uniformado durante las horas de prestación del servicio. Parque TCM podrá pedir la sustitución de aquel personal que no reúna las debidas condiciones de corrección exigibles, previa comprobación de los hechos y con intervención del adjudicatario.

Obligaciones de la empresa adjudicataria en materia de personal:

- Asegurar, en todo momento, la presencia de algún responsable de la explotación capaz de tomar decisiones, resolver cuestiones o hacerse cargo de las reclamaciones de los clientes, el nombre del cual tiene que ser facilitado en Parque TCM.
- Presentar mensualmente los TC2 de la plantilla asignada al servicio de restauración de Parque TCM.
- Cumplir todas las disposiciones vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo respecto a sus trabajadores.
- En caso de accidente laboral, cumplir el señalado a la normativa vigente, bajo su responsabilidad.
- Cumplir la legislación vigente en materia de igualdad entre los hombres y mujeres trabajadores, en cuanto al sueldo y demás derechos reconocidos.
- Sustituir las bajas y, en general, dar plena cobertura al servicio.
- Garantizar que todos los usuarios puedan ser atendidos en catalán.

## **10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

Los licitadores, presentarán un documento que justifique que la empresa adjudicataria cumple con la legislación sobre prevención de riesgos laborales.



Hay que especificar como mínimo los siguientes datos:

- La disposición de servicio propio, o de servicio de prevención ajeno.
- Los recursos que se destinan a la prevención.
- El número total de trabajadores de la empresa.
- Especificar los riesgos de la actividad del adjudicatario que se pueden traspasar a Parco TCM con motivo de la concurrencia de actividad.
- Nombrar un interlocutor autorizado para tratar los aspectos relativos a la prevención de riesgos laborales.

Dado que la iniciativa por el establecimiento de los medios de coordinación corresponde al empresario titular del centro del trabajo los trabajadores del cual desarrollen actividades a este, se establecerán entre Parque TCM y el adjudicatario los siguientes medios de coordinación:

- Cumplir por ambas partes, según aquello establecido al R.D. 171/2004, sobre coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales.
- Intercambiar información y comunicaciones, así como mantener reuniones periódicas entre el parque y adjudicatario en las cuales se traten los aspectos relativos a la prevención de riesgos laborales.
- Cada una de las partes, informará a sus trabajadores sobre los medios de coordinación establecidos según el términos establecidos al artículo 18.1 de la Ley 31/95 sobre prevención de riesgos.

#### **11. NORMAS DE CONTROL ECONÓMICO FINANCIERO**

Se establece la obligatoriedad de traer contabilidad separada por el centro de trabajo de la cafetería y restaurando del Parque TCM y de presentar trimestralmente a Parque TCM la cuenta de pérdidas y ganancias de la explotación correspondientes al periodo (cada treinta de abril, treinta y uno julio, treinta y uno de octubre y cada treinta y uno de enero). Esta información será confidencial y Parque TCM se comprometer a no transmitirla a terceras personas sin el consentimiento por escrito del adjudicatario. Será a cargo del adjudicatario la instalación de unas máquinas de vending que incorporen un sistema que permita el control de las unidades vendidas por cada máquina. La facturación o rendimiento de la actividad de vending se computarán junto con el centro de trabajo del servicio de restaurante, a pesar de que figurará de manera separada y claramente identificable.

#### **12. PUBLICIDAD**

El adjudicatario realizará a cargo suyo las campañas promocionales que considere necesarias para la captación de posibles clientes, previa comunicación y aprobación de Parque TCM.

**13. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

Se creará una Comisión de Seguimiento y Control, formada por representados de Parque TCM y de la empresa adjudicataria que se reunirá trimestralmente con el objetivo de evaluar el desarrollo del servicio y para velar por el buen funcionamiento de este.

Parque TCM tiene derecho al control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio y podrá dar instrucciones al adjudicatario de acuerdo con la ley. En caso de deficiencias en la prestación podrá darle aviso al adjudicatario para que las enmiende. El caso omiso por parte de este a las indicaciones recibidas será causa de resolución del contrato.

Firmado,  
Jaume Teodoro i Sadurní  
Director General EPE Parque TCM

**Relación de Anexos al Pliego de Prescripciones técnicas de la Contratación:**

<b>Anexo</b>	<b>Contenido</b>
<b>I</b>	Planos y memoria de las instalaciones en las cuales el adjudicatario prestará los servicios objeto de la licitación.
<b>II</b>	Relación de equipamiento y mobiliario ubicados en el espacio de restauración.

## **ANEXO I.**

### **PLANOS DE LAS INSTALACIONES EN LAS CUALES EL ADJUDICATARIO PRESENTARÁ LOS SERVICIOS OBJETO DE LA LICITACIÓN**

Los espacios destinados a restauración del Parque se sitúan en el edificio del conocimiento TCM1, en la fachada Noreste disponen de dos plantas que dan un doble acceso desde la calle y desde la Plaza central del campus universitario.

#### **Planta Baja**

Con acceso desde la calle y por dentro del parking para efectuar las cargas y descargas del material. Cuenta con 572,95 metros cuadrados construidos, que facilitan 48 metros de fachada a la calle y una anchura de local de 12 metros. Desde esta planta se puede acceder a la planta superior mediante una escalera interior.

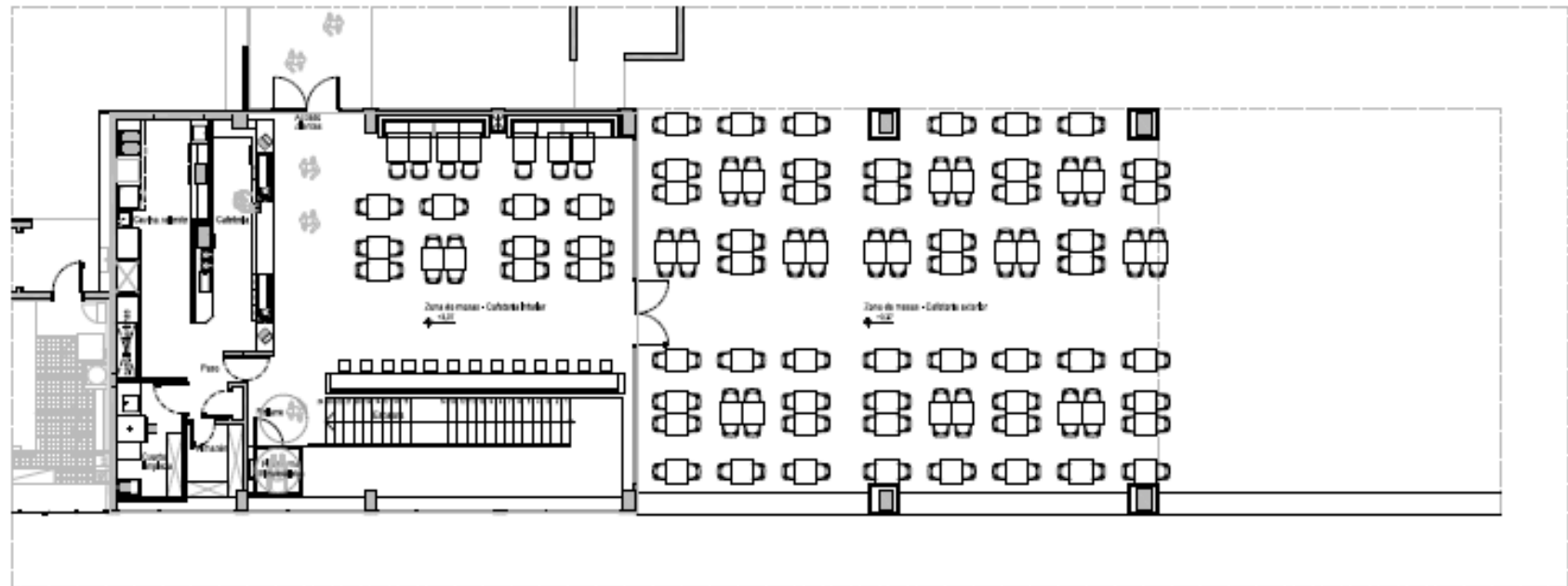
#### **Planta Primera**

Esta planta permite el acceso desde la plaza central de la universidad, además da acceso a un espacio cubierto que puede ser habilitado como terraza. La superficie construida es de 210,25 metros cuadrados, más 197,55 metros cuadrados de terraza.

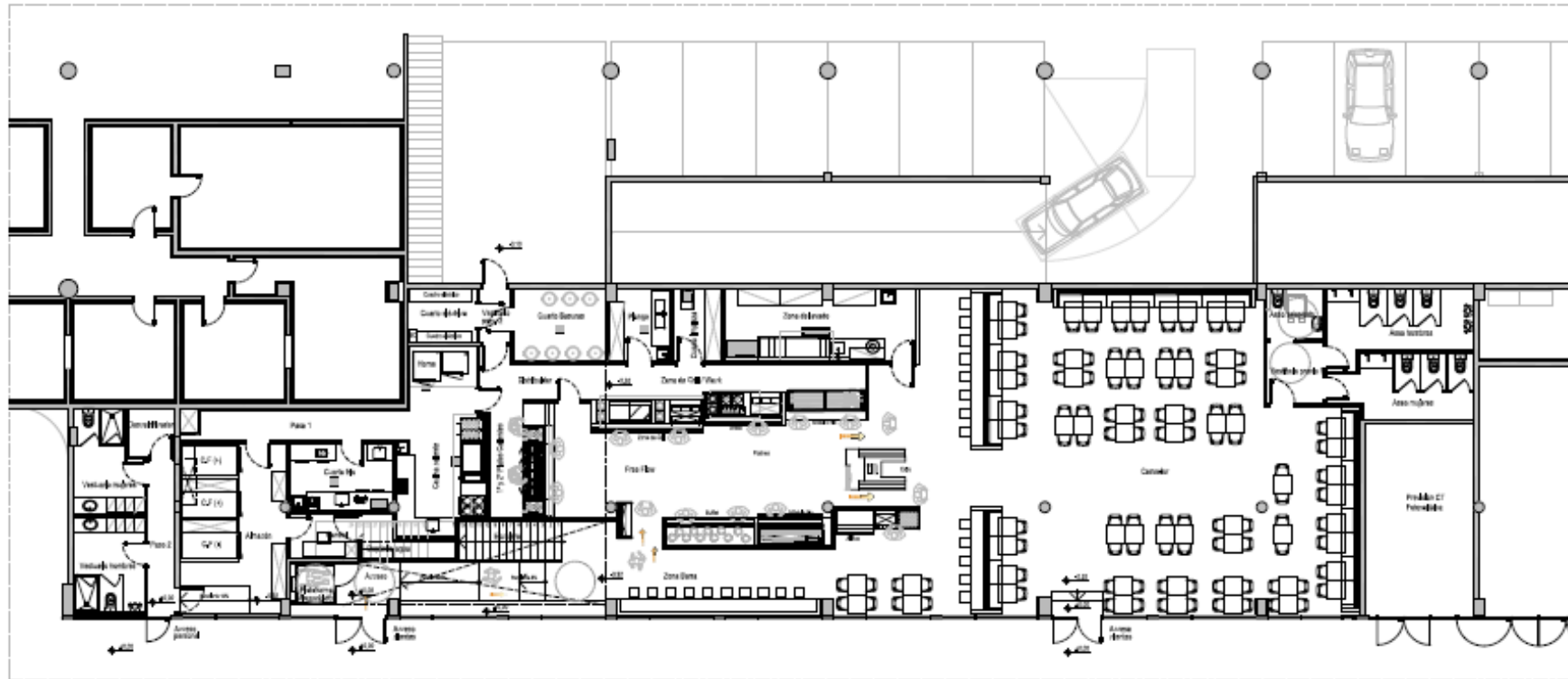
El servicio de vending estará ubicado en los siguientes espacios:

- Punto 1, situado en el edificio TCM1 (Universidad), esquina de lo escala B, orientación Barcelona- Montaña, situado en llanura 1, espacio de 90m2 equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua.
- Punto 2, situado en el edificio TCM1 (Universidad), a la esquina de lo escala B, orientación Barcelona- Montaña, situada en planta 1, espacio de 90m2 equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua.
- Punto 3, situado en el edificio TCM1, vestíbulo biblioteca, situada en planta semisubterráneo, espacio de 15m2 equipado con instalaciones eléctrica y de agua.
- Punto 4, situado en el edificio TCM3, vestíbulo situada en planta Baja , espacio de 40m2 equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua.
- Punto 5, situado en el edificio TCM2, sala de reuniones y vending, situada en planta primera, espacio de 25m2 equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua.
- Punto 6: Edificio TCM2, Sala de comedor, situada en planta sexta, espacio de 55m2 equipado con mobiliario e instalaciones eléctrica y de agua.

A continuación se adjuntan los planos de distribución:



PLANTA PRIMA



PLANTA BASI

**ANEXO II.**
**RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO UBICADOS EN EL ESPACIO DE RESTAURACIÓN**

<b>Descripción</b>	<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Ref. Plano</b>
Modulo fría buffet de ensaladas encimera con silestone dimensiones 3.300x350	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Vitrina refrigerada con cuatro estantes con cortinas en acero inoxidable dimensiones 2.300x650x1.000	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Vitrina refrigerada con 4 estantes con cortina en acero inoxidable dimensiones 3000x725x1.900	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Modulo caliente baño maria con reserva 6 GN1/1 dimensiones 2.200x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Menú
Armario de pie con puerta corredera con 4 estantes en acero inoxidable 1.600x600x1.900	Maquinaria	3	P. Baja	Zona Lavado
Equipo frigorífico cuarto basuras modelo MDB135T050F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Mesa fría con seno grifo forma L en acero inoxidable 2,200/3,05X700X850	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
Equipo frigorífico Zanotti modelo BD8221 No118F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Equipo frigorífico Zanotti modelo MDB221 No118F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Equipo frigorífico cuarto frío Zanotti modelo AD81007P061 F	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Fría
Cámara de congelación dimensiones 1.600x2.300x2.400	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Modulo caliente baño maria con reserva 3 GN 1/1 dimensiones 1.200x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Wok
Modulo caliente baño maria con reServa 3 GN 1/1 dimensiones 1200x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Grill
Mesa fría con rebaje para wok en acero Inoxidable dimensiones 1.100x750x600/850	Maquinaria	1	P. Baja	Wok
Equipo frigorífico Zanotti modelo MDB123T0118F	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Mampara separadora con tubo crisal dimensiones 12.000x40x1.800	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Cámara de conservación dimensiones 1.600 x 2.300 x 2.400	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Cámara de conservación dimensiones 1.200 x 2.300 x 2.400	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Modulo caja y deslizador en acero inoxidable dimensiones 2.400x1.500x900	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mueble cafetero contra mostrador dimensiones 3150x600x1500	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Armario de pie con puertas correderas cuatro estantes de acero inoxidable dimensiones 2,000x600x1.900	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Armario de pie con puertas correderas cuatro estantes en acero Inoxidable dimensiones 2.000x600x1.900	Maquinaria	1	P. Baja	Plonge
Mesa fría en acero inoxidable de dimensiones 1.800x700x850	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Fría
Rejilla sumidero en acero inoxidable dimensiones 300x300x250	Maquinaria	5		
Mesa mural con senos grifo en acero inoxidable con entrepaño dimensiones 2.100x700x850	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado
Puerta Vaiven polietileno blanco con ojo de buey dimensiones 800 x2.000	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Fría
Puerta cuarto basuras en acero inoxidable colocar obra dimensiones 700x1.900	Maquinaria	1	P. Baja	Dependencias
Mesa de apoyo en acero inoxidable con estante, dos cajones dimensiones 2.800x800x600	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
Mesa entrada lavavajillas con seno col1 grifo ducha	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado

2.000x80x850				
Lavamanos de pedal dimensiones 400x400x850	Maquinaria	4		
Mesa con seno, grifo entrepaño en acero Inoxidable con hueco dimensiones 2.400x600x850	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Panero cubertero bandejero con ruedas dimensiones 800x700xl .600	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mesa de entrada lavavajillas con seno grifo ducha dimensiones 1150	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Mesa mural con seno grifo en acero inoxidable con entrepano dimensiones 950x700x850	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Fría
Panero cubertero bandejero con ruedas dimensiones 800x700x1.200	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mueble neutro para aliños en acero Inoxidable 1.400x750x900	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Mesa con cajeadado a columna en acero inoxidable con entrepaño de dimensiones 1.350x600x850	Maquinaria	1		
Mueble neutro en acero inoxidable con un estante de dimensiones 800x750x900	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Mesa con entrepaño en acero inoxidable dimensiones 3.150x600x1.500	Maquinaria	1		
Rejilla sumidero en acero inoxidable dimensiones 1.000x300	Maquinaria	1		
Mesa de acero inoxidable con entrepaño de dimensiones 400x930x850	Maquinaria	1		
Rejilla sumidero en acero inoxidable de dimensiones 300x300 mm	Maquinaria	1		
Lavamanos de pedal dimensiones 400x400x850	Maquinaria	1		
Mesa salida de lavavajillas con final de carrera dimensiones 575	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Estantería mural de acero inoxidable dimensiones 1200x400x250	Maquinaria	1		
Estantería mural en acero Inoxidable dimensiones 1.000x250x150	Maquinaria	1		
Palet PVC dimensiones 1200x800x150	Maquinaria	1		
Mesa de trabajo con reserva fría parte baja de 1 puerta con cuba construida en acero inoxidable	Maquinaria	1	P. Baja	Grill
Mesa apoyo equipos de cocina con entrepaño acero inoxidable dimensiones 390*390*850	Maquinaria	2		
Transporte e instalación	Maquinaria	1		
Meso refrigerada snack 2000	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
Encimera mural 2000x600 PARA MESA FRfA FROO2160	Maquinaria	1	P. Baja	Sala
HORNO ELÉC. COMBI' 10 GN 2/1 B IW	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
SARTÉN ELÉCT. 100 LT - FONDO COMPOUND	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
FRY TOP EL. - PLACA CROMADA LISA 800 MM	Maquinaria	2	P. Baja	Cocina Interior
FREIDORA Elec .23+23 LT-2	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
WOK DE INDUCCIÓN 1 ZONA 325X400MM	Maquinaria	2	P. Baja	Wok
FREIDORA TOP ELÉCTRICA 2X7 LT 800 MM	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
FRIGORÍFICO 1PTA,DIG,600L.AISI304 +2/+10	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
FRY TOP ·EL. - PLACA LISA 800 MM	Maquinaria	1	P. Primera	Cocina
BASE ARMARIO ABIERTA 800 MM	Maquinaria	2	P. Baja	Cocina Interior
BASE ABIERT+SOP.BAND.I0GN2/1 HORNOS LW	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
PAR DE REJILLAS 2/1GN EN INOX AI SI 304	Maquinaria	3	P. Baja	Cocina Interior



DUCHA VISTA	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
FILTRO DE GRASA p/ HORNOS 10Xl/l y 2/1GN	Maquinaria	1	P. Baja	Cocina Interior
ENFRIADOR BOTELLAS EB-150-1	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
MAQUINA HIELO CONOENSACION AIRE	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
INSTALACION	Maquinaria	1	P. Primera	Barra
Válvula reguladora de presión del agua sanitaria	Obra e instalaciones	1		
Luna lateral pulida 400x387x8mm	Obra e instalaciones	4		
Lavamanos de pie 1 agua 450x450x850mm	Obra e instalaciones	1		
Estante cristal pulido 1226x300x8mm	Obra e instalaciones	4		
Instalación en obra de estanterías anteriores, reformar deslizador de vitrina y ampliar zona WOK por Oficial de l' en Mataró	Obra e instalaciones	1		
Estantería de pie aluminio y polipropileno 4 niveles 2170x555x1750mm	Obra e instalaciones	1		
Estantería de pie aluminio y polipropileno 4 niveles 1950x385x1750mm	Obra e instalaciones	1		
Estantería mural 2400x400x250mm construida en acero inox AISI18/10 satinado, 3 cartelas de sujeción a pared	Obra e instalaciones	1		
Estantería de pie aluminio y polipropileno 4 niveles 830x385x1750mm	Obra e instalaciones	1		
Estantería mural 1400x250x150mm construida en acero Inox AISI18/10 satinado, 2 cartelas de sujeción a pared.	Obra e instalaciones	1		
Barra de colgar 1000x150mm construido en acero inox AISI 304 18/10 satinado, pletinas soldadas con orificios para sujeción a pared (tacos y tornillos incluidos)	Obra e instalaciones	1		
LAVAVAJILLAS A-2100-T A 400V/3+N/50Hz.	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado
Lavavajillas GS-83ECO*400V	Maquinaria	1	P. Primera	Zona Lavado
Mesa de rodillos de 100m derecha con final de carrera	Maquinaria	1	P. Baja	Zona Lavado
Suministro e instalación de caja fuerte FSSC mod 105 e plus	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Despacho
Campana Aptec central 4000x1500x550, - Luz 1,00 7.600,00 GRILL	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Grill
Instalación y mano de obra CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Cocina
51ST INC KTEC Sistema contraincendios K-TEC para campana 3600 1,00 4.800,00 COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Cocina Interior
Sistema contra incendios K-TEC para campana central 1,00 4.500,00 GRILL	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Wok
Sistema contra incendios K-TEC para campana 3000 CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Cocina
Sistema contra incendios K-TEC para campana 2400 1,00 3.988,00 WOK	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Wok
Campana Aptec mural 3600x1100x550 - Luz COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Cocina Interior

Campana Aptec central 2400x1500x550 - Luz 1,00 4.800,00 WOK	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Wok
Campana Aptec mural 3000x1100x550 - Luz CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Cocina
Campana LavTec mural 3000x1250x550 WOK	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Zona Lavado
Campana FornTec mural 2600x1400xSSO COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Cocina Interior
Caja ventilación Doble oldo 400o/2h 18/18 a transmisión de 5,5 cv Horizontal COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Cubierta	
Caja ventiladón Doble oldo 400o/2h :18/18 a transmisión de 4 cv Horizontal WOK	Obra e instalaciones	1	P. Cubierta	
Caja ventilación Doble oido 400o/2h 15/15 a transmisión de 3 cv Horizontal CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Cubierta	
Caja ventilación Doble oido 400o/2h 15/15 a transmisión de 3 cv Horizontal GRILL	Obra e instalaciones	1	P. Cubierta	
Campana LavTec mural 12500x1250xS50 CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Zona Lavado
Caja vento m. transmisión desmontable 18/18 4cv horizontal COCINA CALIENTE	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Cocina Interior
Caja vento m. transmisión desmontable 12/12 1,5cv Horizontal WOK	Obra e instalaciones	1	P. Baja	Wok
Caja vento m. transmisión desmontable IO/IO 1,5cv hor CAFETERIA	Obra e instalaciones	1	P. Primera	Cocina