NC 5/2014

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL EDIFICIO FACULTAD DE EDUCACIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA, C/ JUAN DEL ROSAL Nº 14

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El contrato a que se refiere el presente pliego tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería y comedor del edificio de la UNED en la c/ Juan del Rosal nº 14 (Madrid)

2. CALENDARIO Y HORARIO

El horario de prestación del servicio en la cafetería y comedor será desde las 8,00 horas hasta las 19,00 horas todos los días hábiles del año (de lunes a viernes).

Durante la segunda quincena del mes de agosto el horario será de 8,00 a 16,00 horas, pudiendo cerrarse, si así lo acuerdan el adjudicatario y la universidad..

Excepcionalmente y a solicitud de la universidad, se podrá dar servicio algún sábado, siempre que la Universidad se lo comunique al adjudicatario, con una preaviso de al menos 7 días y con los precios de los productos que hayan sido fijados entre la universidad y el concesionario.

Estos horarios podrán ser modificados por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), en función de las variaciones que pudieran establecerse en la jornada oficial de trabajo del personal de la UNED.

La cafetería cerrará en los períodos de cierre de la universidad:

* 2 semanas en Navidad.
* 1 semana en Semana Santa.
* 1ª quincena del mes de agosto.

El horario de desayuno será de 8,00 a 12,00 horas.
El horario de comidas será de 13,30 a 16,00 horas.
El horario de meriendas será de 17,00 a 18,00 horas.

En el supuesto de que se establezca un horario distinto al especificado en el apartado anterior, el adjudicatario deberá proveerse de los medios personales y

materiales para el correcto funcionamiento del servicio de comedor y cafetería. Este supuesto se pondría en conocimiento del adjudicatario con una antelación mínima de 15 días naturales.

Se observarán los horarios que para la carga y descarga de los artículos alimenticios, bebidas, materiales y enseres se establezcan por la UNED, a fin de evitar en todo caso que puedan producirse perturbaciones en la actividad normal de la misma.

## 3. FORMA DE FUNCIONAMIENTO.

CAFETERÍA: La capacidad estimada es de 44 personas en mesas de 4 puestos y 15 personas de pie en primera fila de barra.

COMEDOR: La capacidad estimada es de 80 personas en mesas de 4 ó 6 puestos. El local destinado a comedor podrá permanecer abierto, a disposición de los usuarios del edificio, fuera del horario de prestación del servicio, garantizándose su acceso independiente con el resto de locales.

Se define un área de barra para su utilización como cafetería con servicio de desayunos, aperitivos y meriendas, equipado con armarios de bebidas, cafetera, microondas y tostador. En el mismo espacio se prevé la ubicación de mesas y sillas para su utilización como cafetería y comedor.

AUTOSERVICIO:

Se define junto a la barra de la cafetería un área de autoservicio de comidas, diferenciando zona de bebidas, ensaladas, primeros platos calientes, platos principales, postres y pago.

COMEDOR:

Se define un espacio diferenciado para destinarlo a comedor con la posibilidad de que se disponga de servicio de comidas en mesa.

COCINA:

Está previsto que el comedor funcione con suministro de platos precocinados de quinta gama, en línea fría "Cook - Chill", así como productos frescos de cuarta gama. Contará con cámaras de almacenamiento de alimentos refrigerados, hornos de regeneración, zona de preparación y emplatado, zona de lavado de vajilla, plancha y freidora para apoyo de la cafetería. En el espacio previsto para la cocina no se llevará a cabo el cocinado y preparación de comidas.

ALMACÉN:

Se prevé un almacén para materiales no perecederos, latas, botellas y recipientes.

Su distribución y funcionamiento se define en el plano que figura en el anexo 1 del presente pliego de prescripciones técnicas y en el anexo 2, listado de equipos.

## 4. DESCRIPCIÓN DE LA LÍNEA FRÍA Y LEGISLACIÓN APLICABLE.

### LÍNEA FRÍA

Las técnicas de cocina en "línea fría" aumentan los niveles de seguridad y calidad en la restauración colectiva, aportando numerosas ventajas en los comedores colectivos.

El sistema de "línea fría" combina la cocina tradicional con los modernos sistemas de conservación, en los que tras la elaboración del plato, éste se enfría rápidamente mediante los abatidores de temperatura, manteniéndose en refrigeración hasta el momento del consumo sin romper la cadena de frío, en el que se vuelve a calentar a través de regeneradores. El abatimiento rápido de temperatura es fundamental en este proceso, ya que permite reducir tanto el riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos como de formación de toxinas. También resulta indispensable, además de no romper en ningún momento la cadena de frío, que el plato se consuma inmediatamente después de su regeneración que, por tanto, deberá realizarse en el mismo centro de consumo.

Se prevé el cocinado y abatimiento de los productos destinados a formar parte de los menús y platos combinados de las comidas en locales fuera del edificio objeto del presente contrato. Los alimentos se refrigerarán a las temperaturas adecuadas, alrededor de 3-4° C, sin llegar nunca a la congelación.

Todos los alimentos que se suministren estarán etiquetados indicando su fecha de cocinado y fecha de caducidad.

El transporte de los alimentos se llevará a cabo en vehículos con contenedores refrigerados entre 2 y 7° C garantizando que en ningún momento se rompa la cadena del frío.

Con objeto de garantizar el grado de frescura de los alimentos precocinados, y reducir el espacio de almacenamiento, los productos precocinados debidamente refrigerados, deberán suministrase con la mayor periodicidad posible, siendo imprescindible que sea con periodicidad inferior a tres días.

La regeneración de los productos precocinados se llevará a cabo en los equipos destinados al efecto en la cocina de los locales del presente contrato.

### LEGISLACIÓN:

- RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- RD 202/2000, de 4 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

- RD 8/2002, de 24 de enero del Principado de Asturias por el que se regulan los programas de formación en higiene en los alimentos en empresas del sector alimentario.

- RD 1334/1999, de 31 de julio. Norma genera de etiquetado, presentación publicidad de los productos alimentarios.

- RD 4/2004, de 9 de enero. Modificación de la reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el real decreto 1477/1990.

- Reglamento (CE) 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- RD 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a productos alimenticios.

- RD 2817/1983, de 13 de octubre, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitario para comedores escolares.

## 5. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario, para mantener la eficacia de los servicios y sin perjuicio de las demás obligaciones recogidas en el pliego de cláusulas administrativas particulares, queda obligado:

### 5.1. PRODUCTOS:

- La lista de precios autorizada estará en lugar bien visible.
- Ofrecer diariamente un menú compuesto por:
  - Dos platos a elegir, entre dos primeros y dos segundos platos, pan, postres variados o café y bebidas variadas. Uno de ellos será adaptable a menú de dieta y otro a menú para celíacos.
- Ofrecer diariamente un menú especial.
- Todos los productos objeto del suministro deberán cumplir con lo prescrito en el código alimentario español.

- A mantener durante el plazo de vigencia del contrato, los precios ofertados y los artículos, platos combinados, desayunos y menús que hay incluido en su proposición.

- Si durante la explotación del servicio, el adjudicatario introdujera otros artículos no mencionados en la oferta, el precio de los mismos habrá de ser previamente autorizado por la universidad.

- El adjudicatario del contrato efectuará el suministro de productos alimenticios reduciendo al mínimo la cantidad de envases.

- El adjudicatario del contrato tratará de efectuar el suministro de los productos contratados en envases reutilizables y/o reciclables.

- Los productos procedentes de agricultura ecológica como aceite, pasta, vino, leche y huevos deberán estar certificados, según el reglamento CEE (en vigor) sobre la producción ecológica o según el reglamento CEE (en vigor) referente a productos de origen animal.

- El responsable de la empresa adjudicataria identificará cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velará por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y actualicen sistemas eficaces del control adecuados, basados en la legislación en vigor.

5.2. SERVICIOS

La empresa adjudicataria se compromete, en aras de una eficiente prestación del servicio contratado y sin perjuicio del cumplimiento de las otras cláusulas que figuran en el presente pliego a lo siguiente:

5.2.1. A contratar un seguro de responsabilidad civil e intoxicación alimenticia que acoja a todos los usuarios, tanto si los servicios de cafetería y comedor se han prestado en los locales habilitados para ello, como si lo han sido en los despachos o salas de juntas,, cuando así proceda, en la suma ofrecida en la ofertas (sobre 2).

Si el importe de los daños ocasionados fuese superior al asegurado, la diferencia será por cuenta del adjudicatario. El documento original (o copia debidamente compulsada por el fedatario público) de la citada póliza, deberá ser presentada por el adjudicatario en el acto de la firma del contrato.

A indemnizar los daños que eventualmente se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo de los servicio o por cualquier otra causa relacionada con ellos.

5.2.2. A ofrecer a los usuarios en el servicio de cafetería y comedor, a los precios convenidos, los artículos y bebidas que se reseñan en el anexo 2 del pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP).

5.2.3. Separar las basuras a la hora de su depósito, para que puedan ser recicladas, incluidos los aceites.

5.2.4. A prestar a los usuarios, a petición de los mismos, los servicios señalados en los apartados anteriores en los locales en los que se encuentran las instalaciones de cafetería y comedor.

5.2.5. A prestar los servicios con la continuidad convenida y dentro de los horarios fijados, salvo por causa de conflicto laboral y otras de fuerza mayor, y a respetar en todo caso el derecho de los usuarios a utilizarlos en las condiciones establecidas y mediante el pago de la contraprestación económica autorizada.

5.2.6. A tener en todo momento a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones que, mensualmente y también cuando fuera requerido para ello, presentará para su examen y control a la Gerencia de la UNED.

Sin perjuicio de lo anterior, presentará inexcusablemente dichas hojas a la indicada unidad dentro de las 24 horas siguientes contadas a partir de la consignación de cualquier reclamación por los usuarios.

5.2.7. A anunciar en el local en que se preste el servicio, la circunstancia de que las referidas hojas de reclamaciones se encuentran a disposición de los usuarios.

5.2.8. No se podrán utilizar como lugar de almacenamiento espacios que no estén destinados a tal fin.

5.3. PERSONAL.

El adjudicatario está obligado a disponer de personal con la capacitación profesional precisa para cumplir las obligaciones que se deriven del contrato. Este personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y éste, por tanto, tendrán todos los derechos inherentes a su condición de patrono, debiendo cumplir, para ello, las disposiciones vigentes en las material de retribuciones, laboral, de seguridad social, de seguridad e higiene en el trabajo, mutualidades, sanidad y de cualquier otra medida que afecta al mismo.

El incumplimiento de tales obligaciones para parte del adjudicatario, o las infracciones en las materias señaladas que eventualmente cometa el

personal que depende de él, no generará responsabilidad de ningún orden para la universidad porque, como consecuencia de este contrato, aquélla no contrae ningún vínculo laboral, jurídico, económico ni de cualquier otro género, ni aún en el supuesto de que las medidas que adopte el adjudicatario en relación con el personal tengan por causa el cumplimiento o interpretación del contrato.

Se nombrará a un supervisor de la empresa para que controle que la prestación del servicio cumpla debidamente con los requisitos establecidos en este pliego.

5.3.1. Deberá asegurarse que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y materiales respeten las normas generales de régimen interior, y las relativas a los controles de entrada y de circulación en el interior del edificio en que se encuentra alojado el servicio que se contrata, con la obligación de facilitar, cuando lo soliciten, tanto a la Gerencia como a dichos servicios de seguridad, las listas o antecedentes que soliciten.

5.3.2. El personal a su cargo que se adscriba a los servicios deberá vestir con la uniformidad de uso obligado en esta clase de prestaciones, Esta uniformidad será a cargo del adjudicatario y deberá reponerse cuando presente un aspecto deteriorado.

5.3.3. El personal que preste servicios en la cafetería y comedor deberá estar provisto de carné de manipulador de alimentos, que deberá de ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente.

5.3.4 En caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

Si por cualquier circunstancia, cualquier persona que viene prestando sus servicios en un centro, es sustituida por otra, con carácter definitivo, se contratará una persona para dicha sustitución, sin antigüedad en la empresa, salvo circunstancias excepcionales, aprobadas por la universidad.

5.4. Locales, Instalaciones, Mobiliario y Enseres.

5.41. El adjudicatario está obligado a utilizar de forma adecuada al fin para el que le han sido facilitados y de forma cuidadosa y diligente, los bienes muebles e inmuebles de la UNED, que use el mismo para el cumplimiento de las prestaciones objeto del contrato, cumpliendo con el estricto rigor las disposiciones aplicables en materias de

sanidad e higiene y las que sean pertinentes del vigente código alimentario español.

54.2. El adjudicatario está obligado a evacuar los productos de desecho en el lugar que designe para tal fin la Gerencia de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.

5.4.3. La empresa contratista deberá aportar para la adecuada prestación del servicio, el menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería, mantelerías. Este material, en la medida de lo posible, será reutilizable y de materiales resistentes al lavado y la desinfección.

5.4.4. Cualquier elemento de carácter decorativo, informativo o publicitario, que el adjudicatario desee colocar en los locales de la UNED, que utilice para el objeto del contrato, deberá contar con el conocimiento y la autorización previa de la Gerencia de la UNED.

5.4.5. El adjudicatario está obligado:

- A responder de los daños, averías, deterioros o perjuicios que en los bienes que use directa o indirectamente el adjudicatario y sean propiedad de la UNED, se produzcan por un trato o utilización impropia, dolosa o negligente, contratando al efecto la correspondiente póliza de seguros que garantice la cobertura de los riesgos de referencia y cualquier otra responsabilidad a cargo del adjudicatario.
- A devolver a la UNED cuando finalice el contrato, los bienes que consten en el inventario de la universidad.

5.4.6. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio de cafetería y comedor. Podrá solicitarlo por escrito.

5.4.7. El adjudicatario podrá adquirir a su cargo, sin pérdida del derecho de la propiedad, aquellas dotaciones de maquinaría, mobiliario, que considere conveniente para una mejor prestación del servicio, previa autorización de la universidad, mediante solicitud razonada por escrito. En cualquier caso, deberán respetarse las condiciones generales de funcionamiento previsto en el pliego de prescripciones técnicas, así como el aforo fijado que fijen las correspondientes autorizaciones administrativas.

En el caso de que la instalación de un nuevo elemento de maquinaría que suponga la retirada de algunas de las existentes, el nuevo material instalado quedará en propiedad de la UNED.

5.4.8. La limpieza de la cafetería, comedor, almacén y cocina, serán a cargo del adjudicatario y consistirán en las operaciones diarias de barrido y fregado de suelos, repasos de manchas en zonas afectadas por su uso, y en cualquier otra operación necesaria para el mantenimiento de las instalaciones en perfecto estado de limpieza e higiene. Al finalizar el horario de desayuno se llevará a cabo un repaso de la cafetería y cocina.

Semanalmente se efectuará una limpieza general a fondo de las dependencias, mobiliario y maquinaría de cafetería y cocina.

6. PRECIOS

Los precios servidos en la cafetería y en el comedor, serán los ofertados por la empresa que resulte adjudicataria.

7. OBLIGACIONES DE LA UNED

7.1. La Universidad Nacional de Educación a Distancia, pondrá a disposición del adjudicatario, las instalaciones, mobiliario y equipo esenciales para la adecuada prestación del servicio objeto del contrato (se adjunta como anexo I, la relación de este material).

Las reparaciones que fuere preciso efectuar en dichos elementos serán por cuenta de la universidad, siempre que los menoscabos o averías sean debidas al uso normal de aquellos y no a la actuación dolosa, culposa o negligente del empresario o del personal que de él dependen, en cuyo caso se imputarán al concesionario.

Asimismo, la universidad asumirá el pago de los suministros de agua, gas, electricidad, calefacción y teléfono de que disponen las instalaciones, salvo que por su cuantía dichos gastos excedan de lo que razonablemente puede presumirse derivado de una utilización racional de estos suministros.

Finalmente si también por cuenta de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, los gastos de mantenimiento del local, tales como pintura, reposición de persianas, cristales, visillos, etc.

La reparación de esos elementos corresponde, en todo caso, a la unidad de mantenimiento del organismo.

7.2. Con relación a estos locales, serán a cuenta de la UNED, los trabajos de desinfección y desratización, de acuerdo con los programas que para estas operaciones prevea la universidad.

8. FACULTAD DE DIRECCIÓN E INSPECCIÓN.

8.1. En el caso de considerarse oportuno por la Gerencia la realización de análisis bacteriológicos, estos serán realizados a través del servicio médico de la Universidad.

8.2. El adjudicatario, sin necesidad de aviso previo, permitirá las inspecciones y controles que pueda ordenar la Universidad. En el ejercicio de estas funciones, el personal de la Universidad que tenga atribuida esta misión estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales de la cafetería, comedor, almacenes, etc. Y podrán realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de la comida, así como del grado de limpieza existente sobre material o utensilios.

Estará dotado de la autoridad suficiente para someter a control la cantidad y calidad de los productos empleados en los menús por el personal del adjudicatario, pudiendo modificar una y otra o ambas sí a su criterio no cumplen los mínimos exigibles.

8.3. En caso de infracción de las estipulaciones establecidas en los pliegos del presente concurso, la UNED las comunicará al adjudicatario, a través de su representante en el centro mediante la correspondiente acta de incidencias que en cualquier caso, deberá ser recibida y firmada por el mismo.

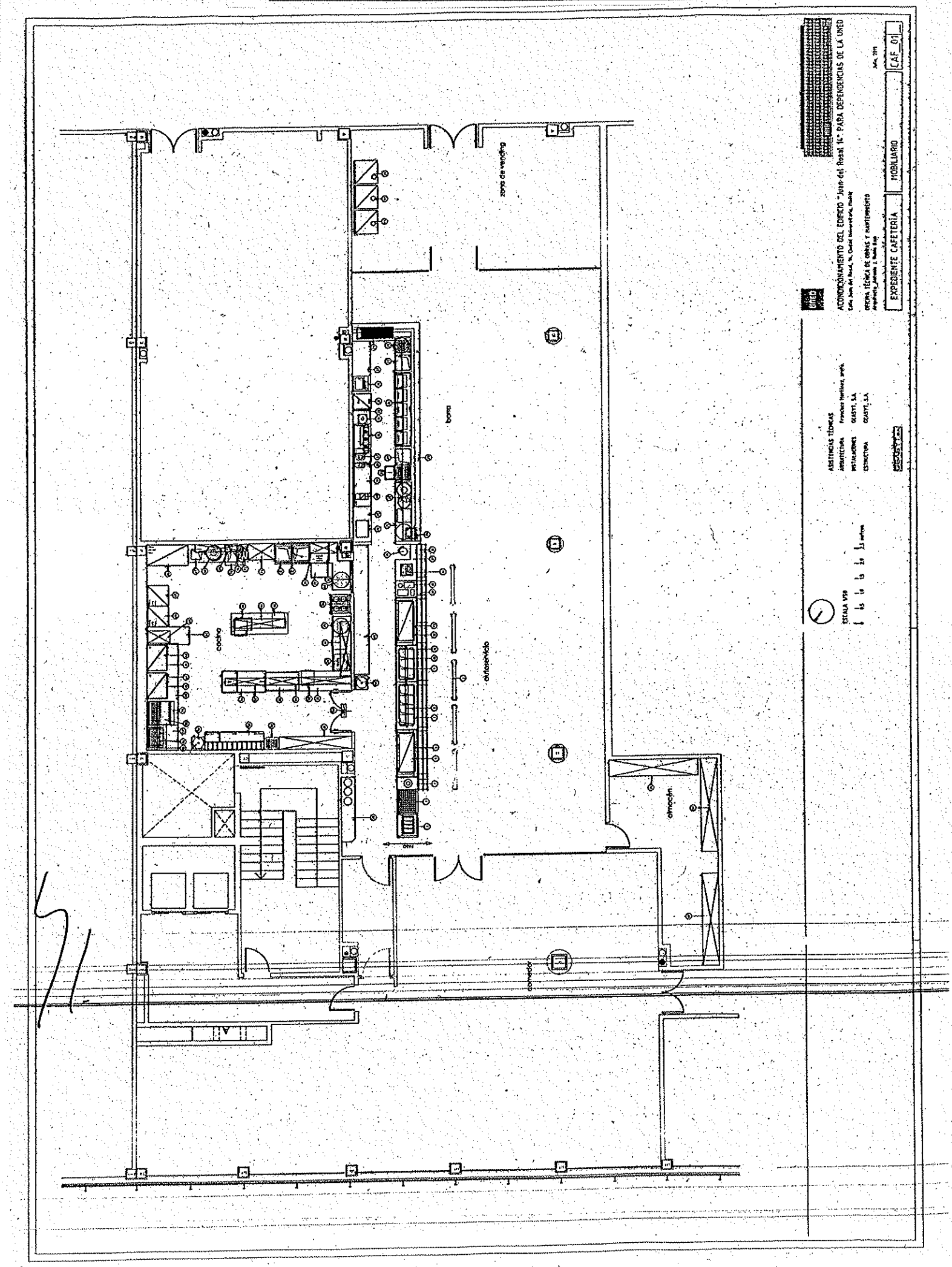
Madrid, 16 de octubre de 2013
EL RECTOR,
*PD (Resolución de 25 de julio de 2013, BOE 06.08.13)*
EL GERENTE,

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA
GERENCIA

Jordi Monserrat Garrocho

NC 5/2014

# ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



OTOM
Oficina Técnica de Obras y Mantenimiento

**LISTADO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS RECOGIDOS EN PLANO CAF_01**

| nº | Descripción |
|---|---|
| | **ZONA DE AUTOSERVICIO** |
| 1 | Barandilla de separacion de acero inoxidable. |
| 2 | Bandejero cubertero panero |
| 3 | Dispensador de de vasos en acero inoxidable |
| 4 | Dispensador de platos calientes en acero inoxidable con guía deslizabandejas en acero inoxidable |
| 5 | Mueble frigorifico sin reserva en acero inox cuba fria con guía deslizabandejas en acero inoxidable |
| 6 | Vitrina superior para postres en acero inox refrigerada |
| 7 | Mueble baño maria húmedo con calor y sin reserva en acero inoxidable con cubetas y guía deslizabandejas en acero inoxidable |
| 8 | Estante de cristal con luz y calor simple 4 gn |
| 9 | Self mueble caliente calor seco con tres cubetas en acero inoxidable |
| 10 | Estante de cristal con luz y calor simple 3 gn |
| 11 | Guia desliza bandejas en acero de 1200 |
| 12 | Vitrina superior para ensaladas en acero inoxidable refrigerada |
| 13 | Mueble frigorifico sin reserva en acero inoxidable de cuba fria |
| 14 | Guias deslizabandejas en acero inoxidable |
| 15 | Mueble self neutro con hueco de cubiertos cubetas de hielo y varios; con guía deslizabandejas |
| 16 | Caja rejistradora tpv (a suministrar por la empresa explotadora de la instalación) |
| 17 | Mueble caja self en acero inoxidable |
| 18 | Guias deslizabandejas en acero inoxidable |
| 19 | Silla para cajero (a suministrar por la empresa explotadora de la instalación) |
| | **ZONA DE BARRA** |
| 20 | Caja rejistradora tpv ( |
| 21 | Mesa bajo barra para alojar barriles de cerveza |
| 22 | Grupo de cerveza compuesto por barril ácido carbonico y serpentin |
| 23 | Maquina lavavasos |
| 24 | Fregadero con pila y escurridor en acero inoxidable |

OTOM
Oficina Técnica de Obras y Mantenimiento

LISTADO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS RECOGIDOS EN PLANO CAF_01

| nº | Descripción |
|---|---|
| 25 | Tapa de barra |
| 26 | Botellero frigorífico de 5 puertas en acero inoxidable |
| 27 | Fregadero con pila y escurridor en acero inoxidable |
| 28 | Cubo de basura de 70 litros |
| 29 | Vitrina para aperitivos |
| 30 | Sotabanco cafetero |
| 31 | Máquina de zumos automática |
| 32 | Máquina fabricadora de hielo |
| 33 | Silo de hielo en acero inoxidable |
| 34 | Termo de leche en acero inoxidable |
| 36 | Máquina de café |
| 37 | Molino de café |
| 38 | Molino de café |
| 39 | Contramostrador frigorífico en acero inoxidable |
| 40 | Tostador de pan de cinta en acero inoxidable |
| 41 | Sotabanco en acero inoxidable |
| 42 | Horno microondas |
| 43 | Sotabanco contramostrador de acero inoxidable |
| 44 | Lavamanos de pedal en acero inoxidable |
| 45 | Contramostrador portaplatos de acero inoxidable |
| | ZONA DE COCINA |
| 50 | Mata insectos |
| 51 | Estantería modular en pared de aluminio |
| 52 | Carro porta bolsas de basura |
| 53 | Mesa frigorífica de acero inoxidable |
| 54 | Lavamanos de pedal en acero inoxidable |
| 55 | Parrilla de emplatar de acero inoxidable |
| 56 | Freidora eléctrica de dos cubas |
| 57 | Mesa de apoyo para la freidora |
| 58 | Plancha rápida eléctrica |

UNED | OTOM Oficina Técnica de Obras y Mantenimiento

LISTADO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS RECOGIDOS EN PLANO CAF_01

| nº | Descripción |
|---|---|
| 59 | Soporte para plancha |
| 60 | Campana para humos mural en acero inoxidable |
| 61 | Soporte para horno de regeneración |
| 62 | Horno de regeneración |
| 63 | Mesa de trabajo con 2 entrepaños en acero inoxidable |
| 64 | Estantería sobre mesa de trabajo |
| 65 | Armario frigorífico de refrigeración de 1 puerta |
| 66 | Armario frigorífico de refrigeración de 4 puertas |
| 67 | Mesa de trabajo en acero inoxidable |
| 68 | Cubo de basura de 70 litros |
| 69 | Batidora trituradora |
| 70 | Carro para cubetas de horno |
| 71 | Estantería en pared con doble estante de acero inoxidable |
| 72 | Cortadora de fiambres |
| 73 | Estantería para utensilios con 5 entrepaños |
| 74 | Fregadero con 2 senos |
| 75 | Grifo ducha para encastrar en la pila |
| 76 | Estantería en pared |
| 77 | Máquina lavavajillas |
| 78 | Ventana de pase corredera en aluminio con cristal |
| 79 | Mesa de trabajo con hueco de basura |
| 80 | Carro porta platos |
| 81 | Mesa de trabajo con cajón y hueco de basura |
| ~~82~~ | ~~Tabla de troceo~~ |
| 83 | Mesa de trabajo central |
| 84 | Estantería sobremesa con 1 entrepaño |
| 85 | Horno microondas |
| 86 | Mesa de trabajo con cámaras y puertas pasantes |
| 87 | Estantería sobre mesa con 1 entrepaño |
| 88 | Mesa caliente con puertas pasantes |

LISTADO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS RECOGIDOS EN PLANO CAF_01

| nº | Descripción |
|---|---|
| 89 | Estantería sobremesa con 1 entrepaño |
| 90 | Estantería sobremesa con 1 entrepaño |
| 91 | Mesa de trabajo central de dimensiones 1,65x0,70x0,85 con dos entrepaños de acero y un cajón |

93
94
95

Máquinas de vending: La universidad adjudicará a una empresa la gestión de estas máquinas y los precios de los productos que se expendan serán los mismos que los existentes en el resto de los edificios de la universidad.

ZONA DE ALMACÉN

| | |
|---|---|
| 96 | Estantería modular con 5 entrepaños |
| 97 | Estantería modular con 5 entrepaños |