

Plec de prescripcions tècniques per cedir l'ús temporal de l'espai per a la gestió i explotació de bar, càtering, carretó i màquines expenedores de l'Empresa Funerària Municipal, S.A.

ÍNDEX

1. Àmbit General

- 1.1. Objecte
- 1.2. Conceptes generals
- 1.3. Prescripcions generals
- 1.4. Funcionament general de la prestació del servei

2. Bar

- 2.1. Calendari i horaris
- 2.2. Personal i servei
- 2.3. Llista de preus i comprovacions de les qualitats
- 2.4. Remodelacions
- 2.5. Consideracions sobre els productes
- 2.6. Neteja
- 2.7. Manteniment
- 2.8. Control de plagues
- 2.9. Consum elèctric, d'aigua i telèfon
- 2.10. Magatzem de mercaderies

3. Servei de carretó

- 3.1. Contingut mínim
- 3.2. Funcionament

4. Màquines expenedores de begudes i sòlids

- 4.1. Ubicació de les màquines expenedores
- 4.2. Relació amb l'EFM
- 4.3. Característiques de les màquines expenedores
- 4.4. Termini d'instal·lació de les màquines
- 4.5. Informació al consumidor o usuari
- 4.6. Preu de les consumicions
- 4.7. Condicions higièniques

5. Càtering

6. Annexos

Annex I: Elements que ha d'aportar l'adjudicatari.

Annex II: Plànols del bar del Tanatori de Son Valentí.

Annex III: Fotografia del carretó.

29/09/14

1.- ÀMBIT GENERAL

1.1.- Objecte

Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques que han de regir l'exploració del servei de bar de L'Empresa Funerària Municipal, S.A.(en endavant l'EFM). El contractista ha de desenvolupar les activitats pròpies del bar objecte del contracte a les instal·lacions de l'EFM, al Tanatori de Son Valentí. També desenvoluparà el servei de carretó a les sales de vetlla i de màquines expenedores als tanatoris de Son Valentí i el Tanatori II (Bon Sosec, al terme municipal de Marratxi).

Els objectes del contracte s'ha de prestar d'acord amb aquestes prescripcions tècniques.

1.2.- Conceptes Generals

Els principis reguladors que regeixen les condicions tècniques d'aquest concurs són:

- Legalitat. Complir la legislació vigent.
- Garantir una varietat, qualitat i continuïtat d'oferta de productes. Assolir les condicions òptimes perquè el servei s'executi a ple rendiment i ofereixi constantment una oferta variada i contínua de productes. L'EFM està interessada en què el servei de bar continuï essent una millora en la prestació del servei, per a què l'usuari de les instal·lacions municipals pugui gaudir d'un bon servei i una variada oferta de productes.
- Sanitat i higiene. Complir les condicions higièniques i de neteja per tal de preservar la salut dels usuaris.
- Respecte per l'entorn i usuaris. La ubicació del bar, dins de l'edifici del Tanatori de Son Valentí, fa que el servei tingui característiques especials que s'han de tenir en compte per part de l'adjudicatari, per la qual cosa les condicions del servei hauran de ser aprovades per l'EFM.

1.3.- Prescripcions Generals

1.3.1.- Els locals es lliuraran totalment equipats per poder efectuar el servei per al qual es destinen, excepte els elements que es detallen a l'**Annex I** que hauran de ser aportats per l'adjudicatari. Els elements aportats es troben en bon estat per ser usats i l'adjudicatari serà el responsable del manteniment i les reparacions.

1.3.2.- L'EFM farà l'inventari de tots els equips posats a disposició de l'adjudicatari, que hauran de ser acceptats en la totalitat i en les condicions de lliurament. L'adjudicatari assumirà expressament l'obligació de mantenir les instal·lacions en bon estat.

1.3.3.- Anirà a càrrec de l'adjudicatari l'adquisició i la reposició de la vaixela i el parament necessaris (coberts, safates...), com també de tots els electrodomèstics i complements que pugui aportar per millorar o ampliar el servei requerit.

1.3.4.- Anirà a càrrec de l'adjudicatari la instal·lació dels equips necessaris, impliqui o no petites reformes que hauran de ser aprovades prèviament per l'EFM. Igualment, aniran a càrrec de l'adjudicatari les reparacions dels desperfectes que es puguin produir en l'espai cedit. És imprescindible la contractació d'una assegurança que cobreixi els riscos derivats de la prestació del servei i la responsabilitat civil.

1.3.5.- Els locals es destinaran únicament a oferir els serveis de bar a l'EFM, sense perjudici que aquesta pugui autoritzar puntualment una altra activitat sol·licitada per l'adjudicatari. En aquest cas el servei ordinari de bar no es podrà veure alterat en cap cas.

1.3.6.- En cap cas no es podrà canviar el destí de l'espai, ni cedir-ho en tot o en part ni efectuar traspàs de cap mena.

1.4 Funcionament general de la prestació del servei.

En tot moment hi haurà un responsable per part de l'adjudicatari, que haurà d'estar localitzable per atendre possibles incidències o queixes de la prestació del servei. En específic aquest responsable haurà de rebre les peticions d'obertura del bar en coordinació amb el Cap de Servei Funerari o el responsable de servei de guàrdia. L'EFMsa comunicarà en tres hores per avançant de qualsevol petició de necessitat de servei. L'adjudicatari informarà al cap dels serveis funeraris (o en substitució a l'agent

de guàrdia) així com facilitarà un telèfon mòbil, una direcció de correu electrònic o un numero de telèfon mòbil en sistema de missatgeria instantània (whatsApp o similar).

2. BAR

L'aspecte més important del servei de bar que s'ha de tenir en compte en el moment de la licitació és que l'EFM té una llicència de bar segons la definició de l'article 34 de la llei 2/1999, de 24 de març, General Turística de les Illes Balears, on s'especifica que *“el bar es un establiment que disposa de barra o serveis de taules per a proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes, que poden acompanyar-les o no de tapes i entrepans, freds o calents, per a consumir-los en el mateix local”*. Per aquest motiu la llicència esta lligada a la preparació de tapes i entrepans freds o calents, o similars, i l'oferta, econòmica i de productes, s'haurà d'adaptar a aquest condicionant.

L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec de pagar els drets, les taxes, els arbitris, les contribucions o els gravàmens de l'Estat, la Comunitat Autònoma o el municipi, derivats de l'objecte d'aquest contracte, així com de sol·licitar en un termini de tres mesos de l'adjudicació definitiva qualsevol autorització que pertoqui a l'activitat en qüestió, excepte la llicència municipal d'activitat i funcionament.

Pel que fa als elements de retolació, corporatius, utilització de determinats materials, l'adjudicatari s'obliga a ajustar-se a les normes fixades a l'efecte per part de l'EFM, amb el benentès que no podrà instal·lar-se cap rètol, ja que s'instal·laran rètols indicadors del bar per part de l'EFM.

2.1. Calendari i horaris

2.1.1. Calendari: s'ajustarà al calendari de l'EFM.

2.1.2. Al bar de Son Valentí es prestarà com a mínim un servei de dilluns a divendres de les 8 hores a les 13 hores i de les 16 hores a les 20 hores.

En el cas que no hi hagi serveis de sales de vetlla es permetrà tancar en horari de tarda prèvia comunicació al Cap de Servei Funerari o en substitució al Agent de guàrdia i vistiplau de l'EFM. En els casos en què sí havent serveis, es podrà reduir l'horari

d'obertura de tarda, quan així es consideri per part de l'EFM que ho comunicarà a l'adjudicatari.

2.1.3. Els dissabtes l'horari serà de 8 hores a les 12 hores

L'horari de tarda serà de 17 a 19 h. En el cas que no hi hagi serveis de sales de vetlla es permetrà tancar en horari de tarda prèvia comunicació al Cap de Servei Funerari o en substitució al Agent de guàrdia i vistiplau de l'EFM. En els casos en què sí havent serveis, es podrà reduir l'horari d'obertura de tarda, quan així es consideri per part de l'EFM que ho comunicarà a l'adjudicatari.

2.1.4. Els diumenges i els festius l'horari serà de 10 h a 12 h i de 17 h a 19 h. Els diumenges i festius en el cas que no hi hagi servei de sales de vetlla o enterraments el bar pot romandre tancat, prèvia comunicació i vistiplau de l'EFM. En els casos en què sí havent serveis es podrà reduir l'horari d'obertura, quan així es consideri per part de l'EFM que ho comunicarà a l'adjudicatari.

Es valorarà que els licitadors incloguin una carta de compromís d'hores per a la realització de 250 hores anuals de forma addicional al horari establert. La realització d'aquestes hores es comunicaran al responsable del contracte a mesura que es vagin realitzant de acord en les necessitats que esdevinguin en la prestació del servei. S'inclou un compromís de la bossa d'hores (annex 4 PCAP).

2.2. Personal i servei

2.2.1. L'adjudicatari disposarà del personal que ha d'anar sempre uniformat i identificat de manera visible. L'EFM ha d'aprovar l'uniforme.

2.2.2. Tots els serveis estaran atesos per personal degudament qualificat, amb una experiència demostrable en el sector objecte del contracte en el cas d'empreses o una experiència demostrable en la branca de restauració en el cas de persones físiques. El personal ha de tenir vigent el corresponent carnet de manipulador expedit per la Conselleria de Salut, Família i Benestar Social.

2.2.3. Correspondrà també a l'adjudicatari el compliment de la totalitat de la normativa aplicable en relació amb la prevenció de riscos laborals, seguretat, salut en el treball i sanitat per desenvolupar les activitats objecte d'aquest plec.

2.2.4 L'adjudicatari queda obligat a presentar a l'EFM una còpia dels butlletins de cotització a la Seguretat Social, degudament abonats i prestarà la conformitat per escrit a l'EFM per a realitzar la consulta de deutes amb la seguretat social.

L'augment o substitució del personal existent requerirà l'autorització prèvia de l'EFM.

El personal que causi baixa per malaltia, assumptes particulars, vacances... serà substituït per d'altre de la mateixa categoria des del primer dia d'absència.

L'adjudicatari queda obligat a presentar a l'EFM una còpia dels butlletins de cotització a la Seguretat Social, degudament abonats.

L'EFM es reserva el dret a sol·licitar la substitució de qualsevol membre del personal designat per l'empresa adjudicatària per no considerar-lo adequat a les tasques encomanades o per altres motius degudament justificats. En aquests casos, l'empresa prendrà les mesures adients per solventar aquesta situació per tal de no suposar retràs deficiència en la prestació del servei.

L'adjudicatari procurarà l'estabilitat del personal i que les variacions siguin puntuals i per raons justificades, per no alterar el bon funcionament del servei, informant en tot moment a l'EFMSA.

2.3. Llista de preus i comprovació de les qualitats

Les llistes de preus vigents han d'estar exposades a la vista del públic, amb els preus unitaris de tots els tipus de begudes i de productes sòlids.

2.3.1.- Abans que l'adjudicatari iniciï la seva activitat l'EFM ha d'aprovar les llistes de preus. Els preus han de ser raonables i trobar-se dins de mercat. En el cas del personal de l'EFM i a la pròpia empresa se'ls aplicarà un descompte mínim del 10% sobre aquests preus. Majors descomptes seran valorats segons els criteris del plec de càusules administratives.

2.3.2.- Cada canvi en el llistat de preus (incloses les revisions anuals de preus) serà informat a l'EFM per a què pugui donar el seu vistiplau. L'entrada en vigor de preus diferents dels aprovats pot ser causa de resolució del contracte.

2.3.3.- L'EFM es reserva el dret d'efectuar en qualsevol moment totes les comprovacions de les qualitats de les primeres matèries i les manipulacions que cregui convenients amb la finalitat de comprovar el compliment de la normativa vigent, i aixecarà, si escau, acta de no conformitat, que podrà ocasionar la resolució del contracte.

2.3.4.- L'adjudicatari haurà de disposar de fulls de reclamació.

2.4. Remodelacions

Totes les remodelacions que pugui proposar l'adjudicatari per millorar el servei o l'organització de l'espai hauran de ser aprovades pel Departament Tècnic de l'EFM i aniran a càrrec de l'adjudicatari.

No es podran instal·lar, motors, màquines, etc. que produeixin vibracions o sorolls pels altres ocupants de l'immoble, que pugin afectar la consistència, solidesa o conservació de l'immoble.

2.5. Consideracions sobre els productes



L'EFM proposa que l'adjudicatari ofereixi al bar alimentació saludable i variada pel que es refereix:

a) Diferents tipus de llet

b) Pastes, pastissos i coques, del dia i de forn tan dolços com salats, segon la següent relació:

- Ensaimada.
- Cocarroi
- Panada
- Crespell
- Cremadillos
- Coca dolça.
- Coca de trempó / de verdura
- Magdalenes

c) Oferta variada i de qualitat d'entrepans freds, calents, i torrades, segons la següent relació:

- Pa amb oli i tomàtiga
- Cuixot salat
- Formatge (semi madurat o madurat)
- Formatge (fresc)
- Cuixot i formatge
- Sobrassada
- Botifarró o camallot
- Sardines o tonyina
- Vegetal tan en cuixot salat com amb formatge.
- Llom (calent) o

- Pit de pollastre (calent).

És necessari que hagi una oferta adequada de productes sense gluten. Es considera obligatori disposar de glaçons i llimona per a les begudes refrescants.

2.6. Neteja

L'adjudicatari ha de dur a terme un pla de neteja, que presentarà amb la seva oferta, que inclourà la neteja diària del local, àrea exterior, àrees que ocupi el seu mobiliari i de la maquinària. A més, farà una neteja periòdica dels vidres. És obligatori un bon estat d'ordre i neteja general.

2.7. Manteniment

L'adjudicatari es farà càrrec del manteniment de les màquines i del local, i procedirà a fer la reparació quan es produeixi una avaria, o a la substitució de la maquinària i mobiliari per tal de poder continuar donant el servei que es requereix .

2.8. Control de plagues

Anirà a càrrec de l'EFM.

2.9. Subministraments

L'Adjudicatari assumirà el cost d'electricitat, que l'EFM facturarà mensualment en base a les lectures de consum del comptador individualitzat. El cost de l'aigua, telèfon i climatització els assumirà l'EFM.

2.10 Magatzem de mercaderies.

L'espai cedit per l'ús del bar disposarà d'un petit espai per emmagatzemar mercaderies i consumibles pel bar. Veure el plànol adjunt a l'annex II d'aquest plec

En cap cas es podran emmagatzemar o manipular matèries inflamables, explosives, o insalubres a l'interior i exterior del edifici, sense les degudes condicions de seguretat, observant en tot moment les disposicions vigents, que signifiquin el més mínim perill d'incendi o explosió; cas de no complir-se l'esmentada prohibició, l'adjudicatari serà responsable totalment dels danys que pugui ocasionar a les persones, béns o a l'edifici.

3. SERVEI DE CARRETÓ



El servei de carretó és un servei que ofereix l'EFM als particulars i a les companyies d'assegurances. A l'any 2013 s'han servit un total de 1.099 carretons a l'any, d'aquest 821 carretons es serviren al Tantori de Son Valenti a Palma i 278 carretons a Bon Sosec (Marratxi). Aquesta xifra es orientativa i s'indica exclusivament per a què els licitadors puguin fer els càlculs. En cap cas l'EFM es compromet a mantenir un número mínim de serveis.

Pel servei de carretó, l'EFM aportarà 10 carretons, 10 cafeteres expresso marca Delonghi i Delon per a càpsules del tipus Dolce Gusto i 10 recipients per mantenir els líquids calents (termos). A més, 18 safates, 9 porta torcabagues i 9 suports expositors de les càpsules de la cafetera.

En el cas que l'Adjudicatari desitgi subministrar un altra marca o tipus de càpsules, aquest haurà d'aportar un mínim de 10 cafeteres per la utilització de les noves càpsules.

L'Adjudicatari assumirà les reparacions de les cafeteres i els "termos" i la reposició si s'escau.

S'adjunta, a l'**Annex III** d'aquest plec una fotografia on es pot veure l'aspecte d'un carretó preparat per a un servei.

3.1 Contingut mínim

Els elements que contindrà com a mínim el carretó seran els següents:

3.1.1 Menjar i begudes:

- 2 Ampolles d'aigua mineral de 1,5 l.
- 6 Sucs petits variats, de 20 cl.
- 10 pastes de te.
- 1 paquet de galetes salades (tipus TUC o similar).
- 1 paquet de galetes de xocolata (tipus PRÍNCIPE o similar).
- 2 paquets de croissants de xocolata (de dues unitats cada un)
- 2 paquets de magdalenes (de dues unitats cada un)



3.1.2 Càpsules mono dosi de la marca Dolce Gusto o compatible amb les cafeteres aportades per l'EFM:

- 3 càpsules de te.
- 6 càpsules de cafè.
- 6 càpsules de cafè descafeïnat.
- 6 càpsules de cafè amb 6 càpsules de llet, per a tallats.
- 3 càpsules de xocolata.

3.1.3 Infusions:

- 3 sobres de camamilla.
- 3 sobres de til·la.
- 3 sobres de menta poliol.
- 20 sobres de sucre.
- 10 sobres d'edulcorant.

3.1.4 Utensilis:

- Gots d'un sol ús, en abast.
- Culleretes d'un sol ús, en abast.
- Torca boques, d'un sol ús, en abast.

Les qualitats dels productes que componen el carretó han d'esser similars a les actuals servides per l'EFM. Cada oferta de licitació haurà de detallar els elements que componen el carretó així com especificar les marques de cada element. En el cas que no es presenti aquest detall es desestimarà l'oferta (veure documentació general clàusula 14.1.1 PCAP)

L'adjudicatari té possibilitat de modificar aquest contingut mínim sempre que prèviament hagi comunicat la seva intenció a l'EFM i obtingui l'aprovació per part de l'EFM. De la mateixa manera, tots els canvis relatius a marques, qualitat i tipologia de producte seran comunicats a l'EFM i hauran de comptar amb el seu vistiplau.

3.2 Funcionament.



Amb caràcter general els carretons es serviran a la sala de vetlla a l'hora convinguda amb la família i en la quantitat convinguda, tant al Tanatori de Son Valentí com al Tanatori II (Marratxí).

En el cas del Tanatori II (Marratxí), el carretó podrà ser només col·locat a la sala de vetlla pel personal de l'EFM. L'adjudicatari tindrà l'obligació de preparar-lo, reposar el contingut, netejar-lo i, amb caràcter general, haurà de confirmar que la prestació del servei es dugui a terme correctament. L'EFM assignarà un espai tancat per poder guardar els carretons. Aquest no formarà part de la cessió del espai d'aquest contracte.

El personal del Departament de Servei Funerari de l'EFM comunicarà a l'adjudicatari diàriament en tres hores per avançat de l'hora convinguda per inici de la vetlla el número de serveis de carretons a realitzar, les sales de vetlla on s'ha de prestar el servei, així com l'horari concertat amb les famílies per a ser servits.

En tot moment hi haurà un responsable per part de l'adjudicatari, que haurà d'estar localitzable, per atendre possibles incidències o queixes per la prestació del servei de carretó. Aquest responsable estarà sempre coordinat amb el responsable del departament de serveis funeraris de l'EFM. L'adjudicatari informarà de la persona responsable així com facilitarà un telèfon mòbil com una direcció de correu electrònic.

L'EFM està oberta a canvis en quant a format i funcionament del servei de carretó, sempre que es mantingui de l'objectiu bàsic de donar servei de bar a les sales de vetlla.

Qualsevol canvi haurà de ser acceptat per l'EFM.

4. MÀQUINES EXPENEDORES DE BEGUDES I SÒLIDS

L'adjudicatari instal·larà, explotará i conservarà els aparells expenedors automàtics de begudes i sòlids als dos edificis de tanatori (Son Valentí i Marratxí).

L'adjudicatari resta obligat a mantenir les màquines expenedores de begudes i sòlids en perfectes condicions d'utilització, ordre i neteja, així com el seu entorn immediat. Ha de complir la normativa vigent sobre aquesta qüestió

Serán per compte de l'adjudicatari totes les despeses de manteniment i reparació de les màquines que explota, com també les pèrdues d'ampolles, les monedes falses que apareguin, els efectes de qualsevol acte vandàlic, i qualsevol deficiència en el

subministrament del producte a l'usuari pel que fa a la màquina. L'adjudicatari gestionarà les queixes.

4.1. Ubicació de les màquines expenedores

En aquest moment es disposa de les següents màquines distribuïdes segons el quadre:

Edificis	Aigua i/o refrescs/sucs	Sòlids (snack)	Cafè	
Tanatori I: Son Valentí	1	1	1	3
Tanatori I: Son Valentí (Personal)*	1	-	1	2
Tanatori II: (Marratxí)	1	1	1	3

* preus mes reduïts

El punt de venda estarà constituït per un conjunt mínim de 3 màquines, a cada Tanatori (un total mínim de sis màquines, d'atenció al públic), que donin un servei de begudes calentes, begudes fredes i sòlids. A més hi haurà un mínim de 2 màquines a la sala de personal de begudes fredes i calentes i amb un preu més reduït que s'ajustarà al descompte realitzat pel licitador en la seva proposta de descompte a treballadors de l'EFM. Per tant, el total del mínim de màquines seran vuit, sis per d'utilització dels usuaris del Tanatoris i dues d'ús restringit al personal de l'EFM.

La ubicació de les màquines és l'actual establerta per l'EFM als dos tanatoris. Les màquines s'hauran de mantenir en el seu lloc, no podran obstaculitzar passadissos ni sortides. Els punts de venda seran sempre determinats per l'EFM, i es col·locaran sempre en zones que siguin perfectament accessibles per a persones amb mobilitat reduïda.

4.2. Relació amb l'EFM

L'EFM rebrà una quantitat fixa per màquina. Aquesta quantitat es liquidarà semestralment a l'EFM. L'adjudicatari abonarà aquesta quantitat, contra factura expedida per la Empresa Funerària Municipal, S.A., mitjançant transferència bancària. Queden excloses del preu de lloguer les màquines destinades a personal (dues màquines).

4.3. Característiques de les màquines expenedores



L'empresa presentarà l'oferta amb una descripció detallada de les característiques de les màquines expenedores (veure documentació general clàusula 14.1.1 PCAP), en què indiqui:

- Dimensions
- Pes
- Tensió d'alimentació
- Consum elèctric
- Canals
- Productes que dispensaran.
- Zones amb diferents temperatures per als productes
- Tipus d'envàs
- Capacitat per a cada tipus d'envàs
- Alimentació hidràulica, si escau
- Sistemes de pagament (moneder, targeter, etc.)
- Mesures contra el vandalisme
- I altres que consideri interessants

4.4. Termini d'instal·lació de les màquines

En el termini màxim de 30 dies naturals des de la recepció de la notificació de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària han de posar en total funcionament els punts d'explotació que hagin recollit a l'oferta.

4.5. Informació al consumidor o usuari

Les màquines han de mostrar públicament i en lloc visible sobre la màquina mateixa els productes i les marques que ofereixin, el nom de l'empresa explotadora, l'adreça i el telèfon de contacte que serveixi per avisar de les avaries, i el lloc on l'usuari es pot informar i/o pot reclamar pel mal funcionament (en el cas del tanatori de Son Valentí serà el bar objecte d'aquest plec).

4.6. Preu de les consumicions

El preu de les consumicions serà de mercat. Cada canvi en el preu dels productes serà comunicat a l'EFM que haurà de donar el vistiplau. Un canvi de preus sense avís pot ser motiu de rescissió del contracte.

Es requereix que el preu de les màquines expenedores situades a la sala de personal sigui més reduït. La diferència respecte als preus de les altres màquines expenedores serà equivalent al descompte que s'ha ofert als empleats.

4.7. Condicions higièniques

L'empresa adjudicatària serà sempre la responsable dels productes que dispensa pel que fa a alteracions, temperatura de conservació, reposicions, etc. Tots els productes han de complir tot el que s'especifiqui a la normativa vigent, i ser de bona qualitat.

Es requereix que diàriament es revisin les màquines, es realitzin reposicions dels diferents productes i es netegin els dispensaris de les màquines, en especial les que serveixen begudes calentes. També es requerirà que diàriament es retirin i es netegi el continent del residus i pòsits de cafè, de la màquina de cafè.

Es obligació del adjudicatari que les màquines estiguin completament desinfectades i amb unes condicions higièniques correctes pel consum.

5. CÀTERING

El servei de càtering és un servei que ofereix l'EFM als particulars i companyies. És un servei que té una demanda per el voltant dels sis serveis anuals.

L'EFM exigeix com a requisit que els licitadors puguin oferir un servei de càtering sobre comanda prèvia i cada servei serà objecte de pressupost.

El adjudicatari presentarà un llistat de preus unitaris de càtering per a que l'EFM pugui oferir.

En el cas de no acord, l'EFM es reserva el dret de contractar el càtering amb un altra proveïdor.

Els càterings s'oferiran als Tanatoris de l'EFM o en qualsevol lloc de l'illa de Mallorca, previ pressupost a l'efecte.

Veure model del **compromís de servei de càtering (annex 5 del PCAP)**

Annex I: Elements que ha d'aportar l'adjudicatari.

ELECTRODOMÈSTICS I EQUIPAMENT DE BAR A APORTAR.

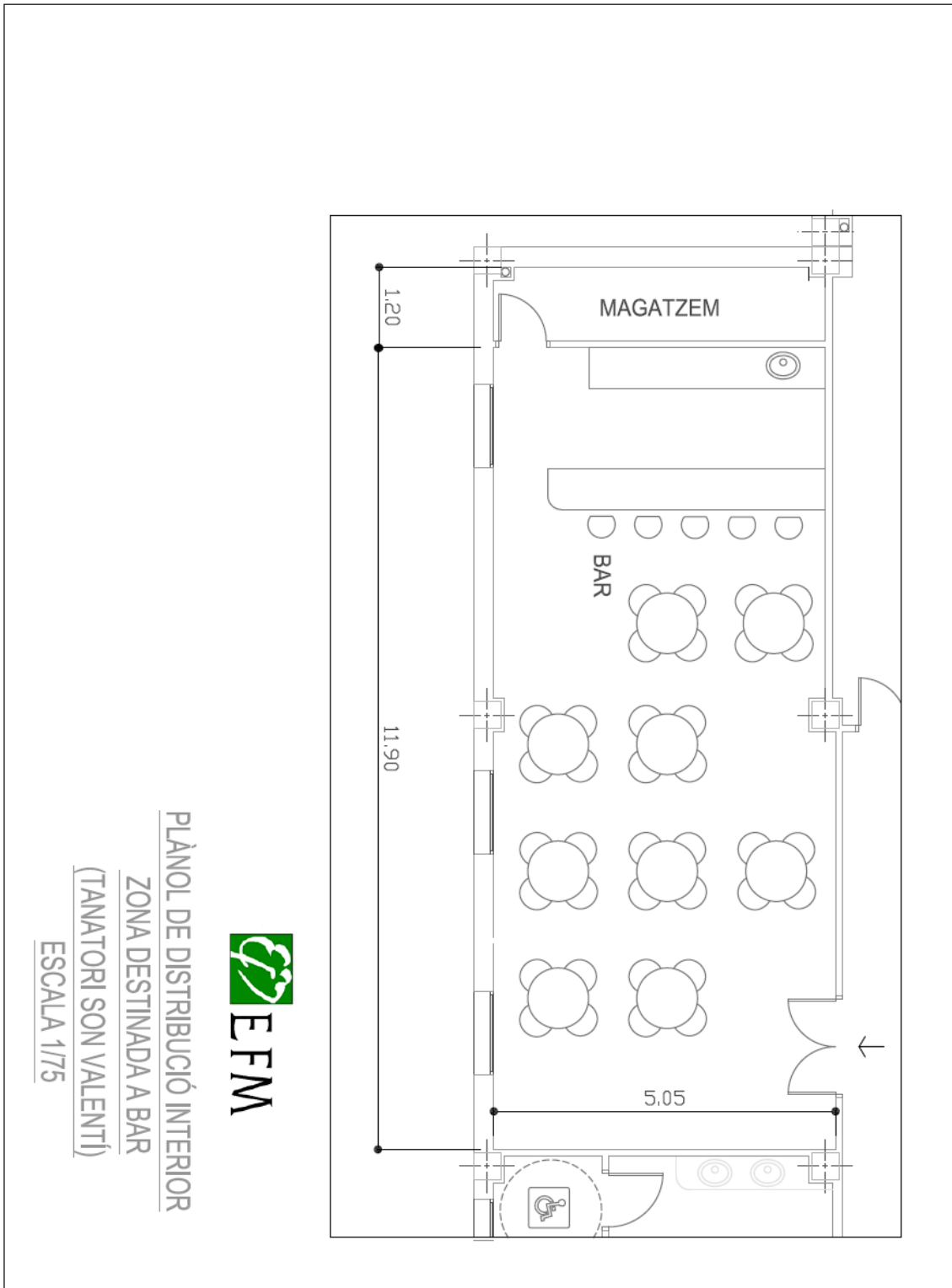
1. Cafetera professional per a cafè expresso semiautomàtica compacta de dos grups para consum mig, motor bomba incorporada, sortida de vapor i aigua calenta, amb motobomba integrada.
2. Molinet elèctric de cafè amb compactadora integrat.
3. Refrigerador de ampolles 2.00m: Exterior e interior amb acer AISI-304 18/10. Separadors interiors inclosos.
4. Taula refrigerada 1.60m: Exterior e interior amb acer AISI-304 18/10. Separadors interiors inclosos.
5. Rentaplats professional amb cistella 40l. Electromecànic amb rentat inferior i superior. Obertura frontal.
6. Microones industrial d'acer inoxidable.
7. Forn petit 4 safates sense sortida de fums. Potència aprox. 3000w.
8. Moble cafeter 1.50m: Exterior amb acer inoxidable AISI-304 18/10. peus d'acer inoxidable regulables en altura, tremuja per el cafè, amb prestatgeria intermèdia.
9. Moble front mostrador 1.10m: Exterior e interior amb acero AISI-304 18/10. Dos prestatges intermedis, peus d'acer inoxidables regulables en altura, tres caixons auxiliars sobre rodaments.
10. Renta mans d'hostaleria de peu.
11. Bastidor amb rentador per a col·locació d'un renta plats 1.20m, con escorredor: Exterior e interior en acer AISI-304 18/10. Peus regulables en altura.
12. Expositor horitzontal refrigerat (sobre taulell).
13. Taulell d'acer inoxidable de 4.10m.

* Tots los electrodomèstics tropicalitzats.

*Tots els electrodomèstics hauran de disposar dels elements necessaris per ser compatibles amb la instal·lació.

* Instal·lacions incloses

Annex II: Plànols del bar del Tanatori de Son Valentí.



Annex III: Fotografia del carretó.

