



PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL PROCEDIMIENTO ABIERTO, CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN, DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA RED DE ALBERGUES DE LA VÍA VERDE DEL NOROESTE (REGIÓN DE MURCIA)

TÍTULO I. ELEMENTOS DEL CONTRATO

CLÁUSULA 1ª.- RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.

El contrato a que se refiere el presente pliego es de naturaleza administrativa y se regirá a efectos de lo establecido en el artículo 19 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de contratos del sector público (LCSP), por la propia Ley 30/2007, por 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 (RGLCAP), por el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, por la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas y demás disposiciones de aplicación.

El presente Pliego revestirá carácter contractual. El contrato se ajustará al contenido del presente Pliego, que se considerará parte integrante del mismo.

En caso de discordancia entre el Pliego y cualquiera de los restantes documentos contractuales, prevalecerá el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares en el que se contienen los derechos y obligaciones que asumirán las partes del contrato.

El desconocimiento del contrato en cualquiera de sus términos, de los documentos anexos que forman parte del mismo, no eximirá al contratista de la obligación de su cumplimiento.

El orden jurisdiccional contencioso administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes.

CLÁUSULA 2ª. OBJETO

El objeto del contrato es la “EXPLOTACIÓN DE LA RED DE ALBERGUES DE LA VÍA VERDE DEL NOROESTE (REGIÓN DE MURCIA) que figuran incluidos en el Anexo VI del presente Pliego, pudiendo ser incluidos en el contrato, previo acuerdo de las partes, otros Albergues o establecimientos que pudieran incluirse en la Red, o que quedasen vacantes estando ya contratados”.

La gestión de las instalaciones deberá realizarse teniendo en cuenta lo siguiente:

Adjunto al presente Pliego y formando parte del mismo a todos los efectos figuran los siguientes anexos: **Anexo I.-** Hoja de datos básicos de la contratación, **Anexo II.-** Modelo de oferta económica, **Anexo III.-** Modelo de declaración responsable, **Anexo IV.-** Modelo de compromiso de U.T.E., **Anexo V.-** Modelo de autorización del interesado para que una Administración Pública pueda recabar datos a la Agencia Tributaria de estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, **Anexo VI.-** Red de Albergues de



la Vía Verde del Noroeste, (características técnicas y relación de mobiliario y equipos entregados).

CLÁUSULA 3ª. PAGO AL CONSORCIO.

1. Se establece un canon anual mínimo de 7.000 euros (IVA no incluido). El adjudicatario deberá abonar al Consorcio una cantidad correspondiente al importe ofertado en concepto de canon anual. El importe de la oferta económica se abonará en dos pagos semestrales dentro de los primeros quince días de los meses de enero y julio. El primer pago se hará dentro de los 20 días siguientes a la fecha de la firma del contrato y en el importe que proporcionalmente corresponda hasta el comienzo del siguiente semestre.

2. En caso de prórroga del contrato, el cánón podrá ser revisado atendiendo a los distintos factores y circunstancias relacionados con el mismo.

CLÁUSULA 4ª. DURACIÓN DEL CONTRATO.

1. El plazo de duración del contrato será el comprendido, entre la fecha de formalización del mismo, y el 31-12-2017.

2. Al término del contrato, cualquiera que sea su causa, la totalidad de las instalaciones revertirán a la Administración en perfecto estado de conservación y funcionamiento y libres de cualquier carga o gravamen, a cuyo efecto y con diez meses de antelación, el responsable del contrato revisará el estado de conservación de cada instalación, e informará sobre las reparaciones y reposiciones necesarias (a cuenta del adjudicatario) para entregarlas en las condiciones adecuadas.

3. La Administración se reserva el derecho a resolver el contrato en las condiciones y supuestos establecidos en este Pliego.

CLÁUSULA 5ª.GARANTÍAS

1.- Para participar en la licitación se constituirá una garantía provisional de 1.000,00 €. El adjudicatario deberá constituir la fianza definitiva en cuantía equivalente al 5% del importe de la oferta presentada por el número de años del contrato, excluido el IVA, tal y como se refleja en el apartado E del Anexo I de este Pliego. Esta garantía le será devuelta, si se ha cumplido correctamente el contrato y una vez transcurrido el plazo de garantía de seis meses.

2.- La garantía se constituirá por cualquiera de los medios y en la forma prevista en el artículo 84 de la LCSP.

TÍTULO II. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, ADJUDICACIÓN Y FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

CAPÍTULO I. PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN



CLÁUSULA 6ª. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN

El contrato a que se refiere el presente pliego se adjudicará mediante el procedimiento abierto, con varios criterios de adjudicación y tramitación ordinaria, establecido en la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de contratos del sector público, y su normativa de desarrollo.

CLÁUSULA 7ª. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Podrán concurrir a la licitación, por sí o por medio de representantes, las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que reúnan los requisitos de capacidad y solvencia económica, financiera y técnica, de conformidad con lo dispuesto en los arts. 43 y siguientes de la LCSP, y no estén incurso en los supuestos de prohibición para contratar previstos en su art. 49. Los medios para acreditar la solvencia técnica, económica y financiera, serán los que se indican en el apartado G del Anexo I de este Pliego.

CLÁUSULA 8ª. LUGAR Y FECHA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

Las proposiciones se presentarán únicamente en el lugar indicado en el anuncio oficial de convocatoria a la licitación y dentro del plazo señalado en el mismo. No obstante y dentro del mismo plazo, también podrán enviarse por correo, debiendo cumplirse los requisitos previstos en el artículo 80.4 del RD 1098/2001, por lo que mediante télex, fax o telegrama cursados en el mismo día de presentación y en el que se consignará el número de expediente, el objeto del contrato y el nombre de la empresa con dirección, teléfono y fax, se anunciará al órgano de contratación la remisión de la propuesta, haciendo constar la fecha, hora de imposición y número de certificado urgente del envío en la oficina de correos. 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 terminación del plazo señalado en el anuncio y, en ningún caso, si es recibida transcurridos diez días respecto de dicha fecha.

La documentación que contengan las proposiciones se presentarán en original o copia compulsada por alguna Administración Pública o por fe pública notarial, excepto la garantía provisional, en su caso, que se presentará siempre en documento original.

Las proposiciones constarán de tres sobres del mismo tamaño (como mínimo, DIN-A 4), cerrados a satisfacción del licitador y firmados por el mismo, en los que se indicará el número del expediente, el objeto del contrato, la empresa que concurre y su dirección, teléfono y fax.

La presentación de proposiciones presume la aceptación incondicionada de las cláusulas de este Pliego, y la sumisión al régimen jurídico establecido en el mismo.

CLÁUSULA 9ª. CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES

Documentación. Los licitadores presentarán tres sobres cerrados y firmados por él mismo o persona que lo represente, en los que se indicarán además de la razón social y denominación de la



Entidad concursante, el título del contrato, y contendrán: el primero (1) la documentación exigida para tomar parte en el procedimiento, el segundo (2) la correspondiente a los criterios subjetivos de adjudicación, y el tercero (3) la relacionada con los criterios objetivos de adjudicación.

La inclusión de cualquier tipo de documentación, sea administrativa, acreditativa de criterios subjetivos o acreditativa de criterios objetivos, aunque sea meramente indicativa, en un sobre distinto del que se especifica, dará lugar al rechazo de la oferta.

Documentación administrativa. Sobre 1

En dicho sobre deberán incluirse obligatoriamente los siguientes documentos:

a) La capacidad de obrar de los empresarios que fueren personas jurídicas que se acreditará mediante escritura de constitución y de modificación, en su caso, inscritas en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional, en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

La capacidad de obrar de las empresas no españolas de Estados miembros de la Comunidad Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo se acreditará mediante la inscripción en los Registros o presentación de las certificaciones que se indican en el anexo I del RD 1098/2001, en función de los diferentes contratos.

Las personas físicas o jurídicas de Estados no pertenecientes a la Unión Europea deberán justificar mediante informe de la respectiva Misión Diplomática Permanente española, que se acompañará a la documentación que se presente, que el Estado de procedencia de la empresa extranjera admite a su vez la participación de empresas españolas en la contratación con la Administración y con los entes, organismos o entidades del sector público asimilables a los enumerados en el art. 3, en forma sustancialmente análoga. En los contratos sujetos a regulación armonizada se prescindirá del informe sobre reciprocidad en relación con las empresas de Estados signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial de Comercio, según dispone el art. 44 LCSP.

Los documentos constitutivos de estas empresas extranjeras, deberán presentarse traducidos de forma oficial, al castellano.

En el supuesto de concurrir un empresario individual acompañará copia compulsada del Documento Nacional de Identidad.

Se podrá contratar con uniones de empresarios (U.T.E.) que se constituyan temporalmente al efecto, sin que sea necesaria la formalización de las mismas en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación provisional a su favor, bastando, al momento de efectuar la oferta, con que cada uno de los empresarios que la componen acredite su personalidad, capacidad de obrar y solvencia exigida. Para que sea eficaz la agrupación frente a la Administración, en el escrito de proposición de UTE, se indicarán los nombres y circunstancias de los empresarios que la suscriben, la participación de cada uno de ellos y que asumen el compromiso de constituirse formalmente en unión temporal, caso de resultar adjudicatarios. (Anexo IV)



Específicamente para estas clases de contratos, las empresas adjudicatarias deberán ser personas físicas o jurídicas cuya finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales. (art. 46 LCSP).

b) Declaración responsable de no estar incurso el licitador en las prohibiciones para contratar recogidas en el art. 49 LCSP, que comprenderá expresamente la circunstancia de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes. La prueba de esta circunstancia podrá hacerse por cualquiera de los medios señalados en el art. 62 LCSP. (Anexo III)

c) Cuando se trate de personas jurídicas o cuando se comparezca en nombre de otro, se aportará la correspondiente escritura de poder, inscrita en el Registro Mercantil cuando resulte preceptivo y D.N.I. del apoderado que presenta la proposición. El poder deberá estar bastantado por el Servicio Jurídico de la Secretaria General de una de las Consejerías, Organismo Autónomo o Empresa Pública Regional de esta Comunidad Autónoma, de conformidad al artículo 1 del Decreto 36/2001, de 18 de mayo.

d) Los que justifiquen los requisitos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional que se señalan en el apartado G del Anexo I.

e) En su caso, documento original o resguardo si se constituye en metálico, de haber constituido a favor de esta Consejería, la garantía provisional por el importe señalado en el Anexo I, y en cualquiera de las formas previstas en el art. 91 LCSP y en su desarrollo en los artículos. 56, 57 y 58 del Real Decreto 1098/2001 de 12 de octubre, cuando, considerando las circunstancias concurrentes en el contrato, el órgano de contratación así lo exija para responder del mantenimiento de las ofertas hasta la adjudicación provisional del contrato.

En caso de uniones temporales de empresarios, la garantía provisional podrá constituirse por una o por varias de las empresas participantes en la unión, siempre que en conjunto se alcance la cuantía requerida por el órgano de contratación, indicada en el Anexo I y garanticen solidariamente a todos los integrantes de la unión temporal (art. 61.1 del RGLCAP).

En cuanto a la incautación y / o cancelación de la citada garantía provisional se regulará por lo previsto en el art. 91.4 LCSP.

f) Las empresas extranjeras aportarán una declaración expresa de someterse a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles en cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitante.

g) Sin perjuicio de que se presente con posterioridad por el propuesto como adjudicatario, los licitadores podrán presentar en este sobre 1 los documentos acreditativos del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social a través de originales o copias auténticas de los siguientes documentos:

-) Declaración de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, cuando se refiera al ejercicio corriente y en el epígrafe que se corresponda con el objeto del contrato, o último recibo abonado por tal concepto, junto con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.



-) Certificación positiva vigente de encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias con el Estado para lo cual deberá formalizar el Anexo VI del presente Pliego.

-) Certificación positiva vigente expedida por el órgano competente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, acreditativa de encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias.

-) Certificación positiva expedida por el órgano competente del Estado, de encontrarse al corriente en sus obligaciones de Seguridad Social. Esta certificación podrá ser solicitada por el Órgano de contratación, además, en cualquier momento de vigencia del contrato.

No obstante, cuando la empresa no esté obligada a presentar las declaraciones o documentos a que se refieren dichos artículos, se acreditará esta circunstancia mediante declaración responsable.

h) Una relación de todos los documentos incluidos en este sobre.

Los documentos podrán presentarse originales o mediante copias compulsadas.

A las empresas que se encuentren inscritas en el Registro de Licitadores de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia o en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado, no les será exigible la aportación de los documentos establecidos en los apartados anteriores (salvo los relativos a los apartados b) d) y e), bastando con el certificado expedido por el Registro acompañado de una declaración responsable, de la persona con capacidad para ello, por la que se acredite la validez y vigencia de los datos registrables.

Criterios subjetivos de adjudicación. Sobre 2.

Contendrá los documentos del Plan de Gestión, según el contenido que se menciona en este pliego, que será objeto de baremación en los criterios subjetivos de adjudicación que se especifican en el apartado H del Anexo I.

Si el licitador no presenta la documentación que permita ponderar alguno de los criterios de adjudicación o aquella es claramente insuficiente, no se atribuirá puntuación al calificar dichos criterios.

Criterios objetivos de adjudicación. Sobre 3.

Contendrá los documentos que serán objeto de baremación (oferta económica y acreditación de mayor experiencia) en los criterios objetivos que se especifican en el apartado H del Anexo I.

La oferta económica se presentará en la forma especificada en el Anexo II.

Caso de existir discrepancia en la oferta económica entre la cantidad escrita en letra y la cantidad consignada en número, se considerará que la válida es la escrita en letra.

La inclusión de cualquier tipo de documentación en un sobre distinto al que en cada caso se indica, dará lugar a la exclusión de la oferta de la licitadora.



Cada licitador no podrá presentar más que una sola proposición, cualquiera que sea el número de dependencias donde ésta pueda ser presentada. Tampoco podrá suscribir ninguna propuesta en agrupación temporal con otras, si lo ha hecho individualmente, o figurar en más de una unión temporal. La contravención de este principio dará lugar automáticamente a la desestimación de todas las por él presentadas.

La proposición irá firmada por el representante legal de la empresa y, en el caso de U.T.E., por el de cada una de las empresas que la compongan.

CAPÍTULO II. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

CLÁUSULA 10ª. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

Los criterios de adjudicación son los establecidos en el apartado H del Anexo I de este Pliego.

CLÁUSULA 11ª. CALIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN GENERAL Y APERTURA DE LAS PROPOSICIONES.

La Mesa de Contratación calificará previamente los documentos presentados en tiempo y forma contenidos en el sobre 1. A los efectos de la expresada calificación, el Presidente ordenará la apertura del sobre nº 1 y el Secretario certificará la relación de documentos que figuren en cada uno de ellos. Si la Mesa observare defectos materiales en la documentación presentada lo comunicará verbalmente a los interesados, además se harán públicas a través de anuncios del órgano de contratación y concederá un plazo no superior a tres días hábiles para que el licitador subsane el error.

La Mesa, una vez calificada la documentación acreditativa de las circunstancias citadas en los arts. 43 y ss. LCSP y subsanados, en su caso, los defectos u omisiones de la documentación presentada, procederá a determinar las empresas que se ajustan a los criterios de selección de las mismas, a que hace referencia el art. 11 del RGLCAP, con pronunciamiento expreso sobre los admitidos a la licitación, los rechazados y sobre las causas de su rechazo.

A los efectos establecidos en los arts. 43 a 53 LCSP, el órgano y la Mesa de contratación podrán recabar del empresario aclaraciones sobre los certificados y documentos presentados o requerirle para la presentación de otros complementarios, lo que deberá cumplimentar en el plazo máximo de tres días hábiles, según el art. 81.2 del RGLCAP, sin que puedan presentarse después de declaradas admitidas las ofertas conforme a lo dispuesto en el art. 83.6 del RGLCAP.

Posteriormente, en acto público celebrado en el lugar, fecha y hora señalados en el anuncio de licitación, la Mesa procederá a la apertura del sobre nº 2 entregándose al órgano encargado de su valoración la documentación contenida en el mismo.

Y finalmente, en acto público que será debidamente comunicado a los licitadores, se procederá a la apertura del sobre nº 3 conteniendo la documentación acreditativa de los criterios de adjudicación objetivos.



La Mesa evaluará las proposiciones mediante los criterios de valoración que se recogen por orden decreciente de importancia y ponderación en el apartado H del Anexo I del presente Pliego, y formulará la propuesta que estime pertinente al órgano de contratación. La Mesa de contratación podrá solicitar, antes de formular la propuesta, los informes técnicos que considere necesario que tengan relación con el objeto del contrato.

La Mesa de Contratación, de acuerdo con lo dispuesto en el art. 295 LCSP elevará las proposiciones presentadas junto con el acta y valoración de la documentación presentada por las licitadoras acreditativa de los criterios de adjudicación al órgano de contratación y sin perjuicio de lo establecido en el artículo 139 LCSP sobre renuncia y desestimiento. Las puntuaciones obtenidas se harán públicas por el órgano de contratación a través de la Orden de adjudicación provisional, la cual deberá publicarse en el perfil de contratante y del tablón de anuncios.

Rechazo de proposiciones.

Si alguna proposición no guardase concordancia con la documentación examinada y admitida, variara sustancialmente el modelo establecido, o comportase error manifiesto en el importe de la proposición, será desechada por la mesa, en resolución motivada.

Renuncia:

La presentación de la oferta vincula al contratista con la Administración de tal modo que la retirada de la oferta o la renuncia a la adjudicación del contrato, o a la explotación del servicio, realizada en cualquier fase de tramitación del expediente, durante el plazo de presentación de ofertas; antes ó después de: a) la apertura de plicas, b) la propuesta de la Mesa de Contratación, c) la adjudicación, d) antes de la formalización del contrato, etc., faculta a la Administración a que proceda a la incautación de la garantía, en su caso, sin perjuicio de la exigencia de indemnización por los daños y perjuicios causados a esta Administración contratante y demás consecuencias previstas en LCSP.

No obstante lo dispuesto en los apartados anteriores:

En el caso de que la Administración no acordara la adjudicación en el plazo de 2 meses, a contar desde la apertura de las proposiciones, el contratista tendrá derecho a retirar su proposición, de conformidad con lo dispuesto en el art .145.4 del LCSP.

En el Acuerdo o Resolución de adjudicación se concretará por el Órgano de contratación la designación del responsable del contrato, de acuerdo con la adjudicación correspondiente.

CLÁUSULA 12ª. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

La Administración adjudicará el contrato a la proposición económicamente más ventajosa, de conformidad con los criterios de adjudicación, pudiendo únicamente declarar desierto el procedimiento en el caso del art. 135.1 LCSP. El órgano de contratación, previos los informes técnicos correspondientes, adjudicará el contrato en los plazos previstos en el art. 145 LCSP. De no dictarse la adjudicación en dicho plazo el empresario tiene derecho a retirar su proposición y a que se le devuelva la garantía.



Antes de la adjudicación, el candidato deberá presentar la documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social y cualesquiera otros documentos acreditativos de su aptitud para contratar o de la efectiva disposición de los medios que se hubiesen comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 53.2 que le reclame el órgano de contratación, así como constituir la garantía que, en su caso, sea procedente.

Los correspondientes certificados podrán ser expedidos por medios electrónicos, informáticos o telemáticos, salvo que se establezca otra cosa en los pliegos.

Para acreditar el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social deberá presentar originales o copias auténticas de los siguientes documentos:

a) Declaración de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, cuando se refiera al ejercicio corriente y en el epígrafe que se corresponda con el objeto del contrato, o último recibo abonado por tal concepto, junto con una declaración responsable de no haberse dado de baja en la matrícula del citado impuesto.

b) Certificación positiva vigente de encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias con el Estado para lo cual deberá formalizar el Anexo VI del presente Pliego, caso de no tener alguna vigente.

c) Certificación positiva vigente expedida por el órgano competente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, acreditativa de encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias.

d) Certificación positiva expedida por el órgano competente del Estado, de encontrarse al corriente en sus obligaciones de Seguridad Social. Esta certificación podrá ser solicitada por el Órgano de contratación, además, en cualquier momento de vigencia del contrato.

No obstante, cuando la empresa no esté obligada a presentar las declaraciones o documentos a que se refieren dichos artículos, se acreditará esta circunstancia mediante declaración responsable.

La adjudicación se acordará por el órgano de contratación en resolución motivada que deberá notificarse a los candidatos y publicarse en el Boletín Oficial correspondiente o en el perfil de contratante del órgano de contratación, siendo de aplicación lo previsto en el art. 137 en cuanto a la información que debe facilitarse a aquellos aunque el plazo para su remisión será de cinco días hábiles.

La valoración de las proposiciones formuladas por distintas empresas pertenecientes a un mismo grupo se realizará de conformidad con lo dispuesto en el art 86 del RD 1098/2001 del Reglamento General de la LCAP, en vigor.

Las proposiciones presentadas, tanto las declaradas admitidas como las rechazadas sin abrir o las desestimadas una vez abiertas, serán archivadas en su expediente. Adjudicado el contrato y transcurridos los plazos para la interposición de recursos sin que se hayan interpuesto, la documentación que acompaña a las proposiciones quedará a disposición de los interesados.



CAPÍTULO III FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

CLÁUSULA 13ª. GASTOS A CARGO DEL ADJUDICATARIO

Serán de cuenta del adjudicatario:

- a) El pago de anuncios y publicaciones efectuados en Boletines Oficiales, como consecuencia de los trámites preparatorios y de la formalización del contrato.
- b) En su caso el pago de tributos, precios, licencias y autorizaciones de toda clase y naturaleza exigibles por la legislación vigente, originados por la tramitación, adjudicación y formalización del contrato.
- c) Cualquier otro gasto que tenga su origen, o sea consecuencia de la presente contratación, o afecte a los bienes, actividades o servicios relacionados con la misma.

CLÁUSULA 14ª. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

La formalización del contrato, en las dependencias del Consorcio, se efectuará cumpliendo el plazo de los 15 días hábiles de la ley 34/2010 a contar desde el día siguiente al de la notificación de la adjudicación.

Cuando por causas imputables al contratista, no pudiera formalizarse el contrato dentro de plazo, se incautará la garantía provisional, en su caso, pudiéndose adjudicar al licitador o licitadores siguientes a aquél, por orden de sus ofertas, contando con la conformidad del nuevo adjudicatario.

TÍTULO III DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

CLÁUSULA 15ª. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

Serán obligaciones expresas del contratista:

a) Iniciar la explotación del servicio y los trabajos de las mejoras ofertadas en un plazo máximo de 30 días desde la firma del contrato. En este periodo el adjudicatario tendrá que elaborar y presentar a la Administración para su aprobación un Programa Organizativo referido a la prestación del servicio objeto del contrato, atendiendo al Plan de Gestión ofertado y concretando y ampliando los aspectos fundamentales y de detalle del mismo. Por tanto, deberá incluir entre otras cosas: Organización general del servicio, prestaciones incluidas, uso de cada edificio o instalación, mejoras y calendario de ejecución de las mismas, personal del servicio, calendario y horarios de apertura previstos para cada instalación y prestación, ...etc, todo ello atendiendo a las indicaciones del responsable por parte de la Administración.

b) Prestar el servicio, dentro de los plazos señalados en su oferta teniendo en cuenta que como mínimo serán:



Ofertar al menos el 75% de las plazas en fines de semana, puentes y periodos vacacionales (Semana Santa y Navidades). Todos los establecimientos permanecerán abiertos al menos el 50% de los periodos reflejados anteriormente, asumiendo el riesgo económico de su gestión, con la continuidad y en los términos establecidos en el presente pliego.

c) Pago del canon en los términos previstos en este pliego.

d) Completar el equipamiento de las dependencias objeto del contrato y realizar como mínimo las inversiones de reposición y modernización, según lo ofertado, a partir de las exigencias y periodos máximos de vida útil. Inversiones y plazos que en cualquier caso no tendrán carácter limitativo ante la obligación del adjudicatario de mantener las instalaciones en perfecto uso y estado de funcionamiento. Toda mejora en las instalaciones será por cuenta del contratista y quedará para la Administración, sin derecho a indemnización alguna.

e) Obligación de realizar una memoria anual sobre la explotación donde se refleje al menos el número de visitantes y de pernoctaciones según periodo de apertura, actividades organizadas, el número de empleos, y variaciones en el equipamiento general.

f) Admitir al disfrute del servicio a toda persona que cumpla los requisitos reglamentarios y exigibles en cada momento para acceder a la instalación, y de acuerdo con los principios de igualdad, universalidad, y no discriminación, mediante el abono, en su caso, de la correspondiente tarifa.

g) Cuidar del buen orden y de la calidad de la prestación del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía que correspondan a la Administración.

h) Permitir que en cada momento los representantes de la Administración puedan inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones, verificar las condiciones de explotación y, en su caso, las obras que se autoricen.

i) Indemnizar a su cargo por los daños que se ocasionen a terceros por causa de la ejecución de las obras o de la explotación cuando le sean imputables de acuerdo con el art. 198 de la LCSP.

j) Destinar el personal suficiente y cualificado que requiera la gestión del servicio. La Administración podrá exigir al adjudicatario que prescinda del personal no apto, que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos antihigiénicos o contravenga la regulación general o el espíritu de la prestación del servicio.

k) El control y mantenimiento del Apeadero del Niño de Mula, para su posible uso asociado a la Red de Albergues.

l) Cumplir con sus trabajadores las disposiciones de la legislación laboral y de seguridad social vigentes durante todo el plazo del contrato.

m) Mantener en perfecto estado las instalaciones afectas (sin que puedan destinarse a otros usos), estén o no en servicio, incluyendo las obras necesarias para dicho mantenimiento, cualquiera que sea la causa del deterioro, asumiendo también la reparación de averías, dentro de las condiciones establecidas en el presente pliego y en la legislación aplicable a cada una de las



actuaciones que realice. Al término del contrato revertirá a la Administración, en perfecto estado de conservación y funcionamiento, las instalaciones y todos los elementos de su propiedad.

n) Asumir los gastos que se originen por suministro como electricidad, gas, agua, teléfono, internet, limpieza, recogida de basuras y mantenimiento de instalaciones y obtener, a su cargo, todas las autorizaciones necesarias para la prestación del servicio así como cumplir con los requisitos legales, sanitarios, etc., exigibles.

ñ) Pago de impuestos, tasas, cánones o alquileres relacionados con los edificios, instalaciones y actividades desarrolladas.

o) Las zonas exteriores directamente vinculadas a los Albergues, deberán mantenerse por el contratista en condiciones adecuadas.

p) Habrá de mantenerse la presencia continuada de un responsable de la empresa durante todo el tiempo de funcionamiento de las distintas instalaciones, un servicio permanente de atención al público. El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios, en cada Albergue, un Libro de Reclamaciones, foliado y sellado por el Consorcio turístico Vía Verde del Noroeste. Producida alguna reclamación, el concesionario tendrá la obligación de ponerla inmediatamente en conocimiento del Consorcio junto con un breve informe por escrito de los hechos ocurridos.

q) El Adjudicatario deberá formalizar y mantener vigente durante todo el período de la concesión, una póliza de responsabilidad civil por los daños a terceros derivados del estado y ocupación de cada inmueble, del funcionamiento de las instalaciones y servicios y del desarrollo de la actividad. Una vez notificada la adjudicación, previamente a la firma del contrato, el adjudicatario presentará en el Consorcio, copia compulsada de la póliza suscrita.

r) Habrá de disponer de forma permanente de información actualizada de los albergues y sobre la forma de realizar las reservas.

s) Obligación de llevar un inventario valorado actualizado de forma permanente, durante todo el desarrollo del contrato.

t) Cualesquiera otras previstas en la LCSP, el RD 1098/2001 o en este Pliego de Condiciones. Así como otras obligaciones que vengan impuestas por el régimen jurídico básico regulador del servicio que ha de gestionarse, y en el ordenamiento jurídico vigente en materia laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales, sin que en caso de incumplimiento pueda derivarse responsabilidad alguna para la Administración.

CLÁUSULA 16ª. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.

La empresa adjudicataria tendrá los siguientes derechos:

a) Utilizar las instalaciones y equipamiento necesario para el adecuado cumplimiento del contrato, pertenecientes al Consorcio de la Vía Verde, incluidas y descritas en el anexo correspondiente de este pliego.



- b) Percibir de los usuarios de las instalaciones, como contraprestación económica, el importe de las tarifas correspondientes a las distintas prestaciones y servicios.
- c) Solicitar prórrogas y revision o modificación del contrato, según normativa legal.

CLÁUSULA 17ª. PRERROGATIVAS, DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN.

Dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y los efectos señalados en la LCSP, la Administración ostentará expresamente las siguientes prerrogativas, derechos y obligaciones:

- a) Interpretar el contrato y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento.
- b) Modificar el contrato por razones de interés público debidamente justificadas.
- c) Acordar la resolución del contrato en los casos y en las condiciones que se establecen en este pliego.
- d) Ejercer el control permanente de la explotación para asegurar la buena marcha del servicio. Vigilar y controlar el cumplimiento de las obligaciones del contratista, a cuyo efecto podrá inspeccionar los establecimientos objeto del contrato.
- e) Cualesquiera otros derechos reconocidos en este pliego y en la legislación por la que se rige este contrato.
- f) Poner a disposición del adjudicatario las instalaciones y equipamiento de su propiedad para el cumplimiento del contrato.
- g) Autorizar las mejoras y obras que se consideren necesarias para la prestación del servicio.

TÍTULO IV. EXTINCIÓN DEL CONTRATO.

CLÁUSULA 18ª. EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se extinguirá por cumplimiento o por resolución en los supuestos previstos en el artículo 245 de la LCSP, y los contemplados en este pliego.

CLÁUSULA 19ª. CAUSAS DE RESOLUCION DEL CONTRATO.

Son causas de resolución del contrato, además de las previstas en la ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, las siguientes:

- a) Falta de pago de la oferta económica presentada o de los suministros corrientes.



- b) El cierre o no apertura, sin previa autorización, en los días en que, de acuerdo con el Programa Organizativo aprobado, debiera el adjudicatario prestar servicio.
- c) Incumplimiento de las mejoras ofertadas.
- d) No tener vigente la póliza de seguro de responsabilidad civil según lo acordado.
- e) Grave o reiterada falta de aseo en el personal de servicio, así como falta de limpieza y mantenimiento en las instalaciones, mobiliario, equipos y menaje de cocina. Falta en la contratación de los servicios de desinfectación, desratización y desinsectación. Siempre con denuncia previa de la Inspección Sanitaria, o bien del técnico responsable del servicio en el Consorcio.
- f) Reiterada falta de corrección y mal trato, tanto de palabra como de obra, hacia usuarios, personal de la Administración y público en general, previa denuncia por parte del técnico responsable del servicio en el Consorcio.
- g) La mala calidad de los alimentos servidos, previa denuncia por parte de la Inspección Sanitaria o bien, por el técnico responsable del servicio en el Consorcio.
- h) Inobservancia de la normativa legal sanitaria, en especial en materia de almacenamiento, manipulación, preparación, presentación de productos alimenticios o sistemas de autocontrol y demás normativa vigente de aplicación.
- i) Inobservancia del concesionario de sus obligaciones de índole social, laboral o tributario.
- j) No disponer o entregar, de forma reiterada, Hojas de Reclamaciones o el ticket/factura detallado de la consumición al ser solicitado.
- k) Impedir las visitas de inspección o control.
- l) Incumplimientos reiterados de normativa turística de aplicación, o infracciones consideradas como graves o muy graves en la misma.

CLÁUSULA 20ª. EXTINCIÓN POR EL TRANSCURSO DE PLAZO.

1. El contrato se entenderá extinguido por cumplimiento cuando transcurra el plazo inicialmente establecido.

2. El contratista quedará obligado a hacer entrega a la Administración, en buen estado de conservación y uso, todos y cada uno de los bienes e instalaciones necesarios para su explotación de acuerdo con lo establecido en el contrato y en este pliego, todo lo cual quedará reflejado en el Acta de Recepción, a la que se unirá un resumen de inventario actualizado.

CLÁUSULA 21ª. EXTINCIÓN DE PERSONALIDAD JURÍDICA DEL CONTRATISTA

La extinción de la personalidad jurídica del contratista será causa de resolución, con incautación y ejecución de la fianza constituida por aquél a favor de la Administración.



La Administración se hará cargo del servicio, liquidando las inversiones hechas por el contratista, con arreglo a lo dispuesto para el caso de resolución por incumplimiento.

CLÁUSULA 22ª. QUIEBRA DEL CONTRATISTA

La quiebra del contratista determinará la extinción del contrato y la ejecución de la fianza a favor de la Administración.

Análogamente al caso anterior, la Administración se hará cargo del servicio liquidando las inversiones hechas por el concesionario, con arreglo a lo dispuesto para el caso de resolución por incumplimiento.

CLÁUSULA 23ª. MUTUO ACUERDO ENTRE LA ADMINISTRACIÓN Y EL CONTRATISTA

El mutuo acuerdo entre la Administración y el contratista extingue la concesión en cualquier tiempo, con arreglo a las condiciones del convenio que se suscriba entre ambas partes.

La resolución por mutuo acuerdo sólo podrá tener lugar cuando no concurra otra causa de resolución imputable al contratista y siempre que razones de interés público hagan innecesaria o inconveniente la permanencia del contrato.

La Administración autorizará expresamente esta particular forma de extinción, señalando el órgano que en su nombre haya de negociar el convenio. La posterior aprobación del convenio corresponderá también a la Administración.

CLÁUSULA 24ª. OTRAS CAUSAS DE EXTINCIÓN

1. El deterioro o la destrucción de cualquiera de las instalaciones sea total o parcial, no dará derecho a indemnización alguna, salvo que los daños provinieran de una orden directa emanada de la Administración. En este último supuesto, las obras de reparación estricta de lo dañado se ejecutarán por la Administración, abonándose al contratista lo que hubiera dejado de percibir por tal motivo. No habrá lugar a devolución de fianza si la destrucción ocurriese por dolo o culpa del contratista, sin perjuicio de las responsabilidades de cualquier orden en que incurriese.

2. El abandono del servicio por el contratista dará lugar a la extinción del contrato. Se presumirá el abandono cuando el contratista, sin causa justificada, deje de prestar servicio durante más de 48 horas seguidas, mediante la retirada de su personal y desatención absoluta del servicio.

3. Si el contratista opta por la renuncia, ésta deberá ser pura y simple y hecha por escrito. Si la renuncia se hiciera en favor de persona determinada, tal acto se interpretará como de cesión del contrato, atendiéndose entonces a lo legalmente establecido para este supuesto.



ANEXOS AL PRESENTE PLIEGO

Los siguientes Anexos forman parte inseparable del presente Pliego:

Anexo I.- Hoja de datos básicos del contrato

Anexo II.- Modelo de oferta económica

Anexo III.- Modelo de declaración responsable

Anexo IV.- Modelo de compromiso de U.T.E.

Anexo V.- Modelo de autorización del interesado para que una Administración Pública pueda recabar datos a la Agencia Tributaria de estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias

Anexo VI.- Red de Albergues de la Vía Verde del Noroeste, (características técnicas y relación de mobiliario y equipos entregados)

Murcia, a de de 2011

Fdo.:



ANEXO I

DATOS BÁSICOS DEL CONTRATO

A.- DESIGNACIÓN DEL CONTRATO

Nº Expediente:	CPV:
CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Con el fin de promover la mayor concurrencia de licitadores y obtener una oferta que sea de gran calidad. Tramitación: Ordinaria	

B.- OBJETO Y JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

OBJETO: EXPLOTACIÓN DE LA RED DE ALBERGUES DE LA VÍA VERDE DEL NOROESTE (REGIÓN DE MURCIA)

JUSTIFICACIÓN: Existiendo las instalaciones del Consorcio Turístico en la Vía Verde del Noroeste que a continuación se detallan:

Ubicación ALBERGUE	Nº de plazas y Dormitorios	Salas / Recepción	Aseos y cuartos de baño	Cafetería pública
CARAVACA Estación	24 plazas (2 accesibles) P. baja (accesible): -1 dorm.adapt. 2pl, sin baño. Planta 1ª (no accesible): 2 dormit. de 8 pl (4 literas) 1 dormit. de 6 pl. (3 literas)	P.baja: -Zona recepción 10 m2 -Salón 80 m2 -Sala 8 m2.	Pl. baja: 0 aseos Pl. 1ª: 2 baños (no acc) Anexo: aseos (adapt.).	Sí (Kiosco-bar) en Anexo.
CEHEGÍN Estación	48 plazas (24 accesibles) Planta baja (accesible):0 dormit.. Planta 1ª (accesible ascensor): -2 dormit. de 12 pl (6 literas) Planta 2ª (accesible ascensor): -2 dormit. de 12 pl (6 literas)	P.baja: -Recepción 7 m2 -Comedor compartido con el bar: 38 m2 Anexo: -sala/ aula taller	Pl. baja: 1 aseo (adap) Pl. 1ª: 3 baños (1 adap) Pl. 2ª: 3 baños Anexo: aseos (adap?).	Sí (en p.baja)
LA RAFA (Bullas)	44 plazas (22 accesibles) Planta única (accesible): -2 dormit. de 22 pl (11 literas)	-zona recepción 5m2 -salón/comedor:75 m2	-2 baños -2 aseos adapt.	NO (pero hay en el complejo de La Rafa)
LA LUZ (Mula) Estación	Máx: 28 plazas, a razón de 4 m2 útiles por litera (no accesibles): Planta baja (accesible): 0 dormit. Planta 1ª (no accesible): - 1 dormit. de 58 m2 útil	P.baja: -salón 58m2	Pl. baja: 1 aseo (adp?) Pl. 1ª: 1 baño (no acc) Anexo: aseos (adap?).	NO
ALBUDEITE Estación	10 plazas (no accesibles): Planta baja (accesible): 0 dormit. Planta 1ª (no accesible): -2 dorm. de matrimonio. -3 dorm. de 1 litera.	P.baja: -salón comedor	Pl. baja: ¿1 aseo? Pl. 1ª: 1 baño (no acc)	NO
CAMPOS DEL RÍO Estación	16 plazas (1 accesible): Planta baja (semisótano no acc): -1 dorm. de 8 pl (4 literas) -1 dorm de 7 pl (3 lit+1 cama). Planta 1ª (accesib. salvaescalera): -1 dorm.adapt 1 pl,	Planta 1ª: -salón comedor 31 m2	Pl. baja: 0 aseos Pl. 1ª: 2 baños (1 adap)	NO
ALGUAZAS	60 plazas (30 accesibles) Planta única (accesible): -6 dormit. de 6 pl (3 literas) -6 dormit. de 4 pl (2 literas)	-zona recepción 30m2 -salón 21 m2 -Comedor compartido con el bar	-2 baños -2 aseos adapt.	Sí

y debiendo dar servicio de alojamiento temporal, cafetería y restauración a los visitantes, con el alcance que permitan las instalaciones, de acuerdo con la planificación de la Dirección General de Turismo, el Consorcio Turístico Vía Verde del Noroeste propone esta contratación con el objeto de responder a las necesidades de completar los medios humanos y materiales para el



desarrollo de un servicio de calidad en sus diferentes albergues a lo largo de la Vía Verde del Noroeste. De esta forma, no solo se podrá ofrecer un servicio de alojamiento y restauración de calidad para todos los usuarios, sino que el funcionamiento de las instalaciones estará integrado en la gestión diaria de la Vía Verde, ofreciendo otras alternativas, fomentando el desarrollo socioeconómico, así como promocionando la imagen del espacio, con el objetivo principal de conseguir un correcto nivel de calidad en la prestación de los servicios y trabajos, así como un adecuado mantenimiento de las instalaciones que satisfaga las necesidades y expectativas de los usuarios, siempre compatible con una imagen institucional que el adjudicatario asumirá, concedor de la importancia que sobre esta Vía Verde, recae por parte del Consorcio Turístico y de la Dirección General de Turismo.

Las instalaciones se consideran susceptibles de mejoras puntuales y de acabados o añadidos en relación con las propuestas de explotación que se realicen, por lo que los licitadores habrán de incluir en su oferta las mejoras que prevean hacer según su plan de gestión.

* Además queda a disposición del contratista, las instalaciones del Apeadero del Niño de Mula, para su posible uso como punto de Información o de apoyo a la explotación de la Red de Albergues.

C.- PLAZO DE EJECUCIÓN

<u>PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO</u>	
-----------------------------------------------	--

Desde formalización hasta 31-12-2017

<u>LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA CONCESIÓN:</u> Región de Murcia	
--------------------------------------------------------------------	--

D.- PLAZO DE GARANTÍA

Se establece un plazo de garantía de seis meses, a contar desde el día siguiente a la finalización de su plazo

E.- GARANTÍAS

<u>PROVISIONAL</u>	<u>DEFINITIVA</u>
Se exige una garantía provisional de 1.000,00 €	5% del importe de la oferta presentada por el número de años del contrato.

F.- FORMA DE PAGO AL CONSORCIO

El importe de la oferta económica (canon anual) se abonará en dos pagos semestrales dentro de los primeros quince días de los meses de enero y julio. El primer pago se hará dentro de los 20 días siguientes a la fecha de la firma del contrato y en el importe que proporcionalmente corresponda hasta el comienzo del siguiente semestre.



G.- CRITERIOS DE SOLVENCIA

Solvencia económica y financiera: La justificación de la solvencia económica y financiera del empresario se acreditará por los dos medios siguientes, conforme al artículo 64 de LCSP:

- Informe de instituciones financieras o, en su caso, justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.
- Declaración sobre el volumen global del negocio y sobre el volumen de negocios en el ámbito objeto del contrato, en los últimos 3 años, según el Artº 64c) de la LCSP.
- Se apreciará que existe solvencia económica y financiera si los informes financieros son favorables, el volumen global medio de negocios supera los 200.000,00 € por año y el volumen de negocio en el ámbito del contrato supera los 100.000,00 €/año.

Solvencia técnica: La justificación de la solvencia técnica o profesional se acreditará por los medios siguientes:

- Relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos 3 años, resaltando los relacionados con el objeto del contrato, donde se incluya objeto, importes, fechas y destinatario, según el Artº 67a) de la LCSP. Cuando los trabajos realizados consistan en la propia actividad como empresa, se acreditará mediante una declaración del responsable.
- Se apreciará que se tiene solvencia si se acredita la experiencia de al menos 1 año en prestación de servicios de alojamiento en establecimientos turísticos con un mínimo de 25 plazas acreditadas, en los últimos 3 años.

H.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará por la Administración con los siguientes criterios y baremos:

CRITERIOS OBJETIVOS (HASTA 60 PUNTOS)

1. Hasta **30** puntos por la **oferta económica** (canon) de los licitadores.

2. Hasta **30** puntos por la **experiencia profesional** de la empresa que excedan de los mínimos establecidos como requisito de solvencia. Se valorará en función del número de establecimientos gestionados, el número de años de gestión, el número de plazas que dispongan y en los siguientes términos:

- Nº de establecimientos de alojamiento: 1 punto por cada establecimiento adicional (hasta 5 pts).
- Nº de años de gestión: 1 punto por cada año adicional (hasta 10 pts).
- Nº de plazas alojativas: 1 punto por cada 25 adicionales (hasta 10 pts).
- Nº de establecimientos de restauración: 2 puntos por cada establecimiento (hasta 5 pts).

CRITERIOS SUBJETIVOS (HASTA 40 PUNTOS)

1. Hasta **40** Puntos por el mejor **Plan de Gestión**, atendiendo los siguientes aspectos e incluyendo entre otras cosas que se consideren lo siguiente:

- Breve **memoria explicativa** de cómo se va a llevar a cabo la explotación.
- **Calendario de apertura y horario**.
- **Personal necesario y número de empleos** que se generarán.
- **Tarifas de alojamiento** previstas.
- **Actividades complementarias** de ocio y tiempo libre que se llevarán a cabo.
- Promoción e **imagen** corporativa.
- **Venta de artículos** y productos locales relacionados con la zona y la Vía Verde.



- **Cuantía del Seguro** de Responsabilidad Civil.
- **Indicación de donde estará ubicado el servicio de atención al Público**
- **Actuaciones de mejora** (con valoración estimada) de las instalaciones prestadas por la Administración, en función de la propuesta de explotación (recepción, alojamiento, cocina o restauración, lavado y secado de ropa, primeros auxilios, telecomunicaciones, entre otras...) Se valorará la idoneidad de la inversión material aportada, para la prestación de esos servicios.
- **Colaboración en las actividades del Consorcio:**
 - Ofertas para escolares o el público en general en días especiales (Día de las Vías Verdes, actividades extraescolares...)
 - Oferta para la organización/restauración en cursos, congresos u otras actividades organizadas por el Consorcio
 - Alojamientos y Menús especiales, por ejemplo en distintos idiomas o a precio reducido para los trabajadores y personal colaborador del Consorcio.
- Asimismo, se valorará la inclusión por parte del licitador de **planes de publicidad y marketing** y planes de mejora de la **calidad** en los servicios a ofertar.

I.- IMPORTE MÁXIMO DE LOS ANUNCIOS DE LICITACIÓN

1.000'00 €

J.- SUBCONTRATACIÓN

Está permitida la subcontratación parcial previa autorización del Consorcio y sin alterar los criterios considerados en este Pliego.

Murcia, a 2 de ENERO de 2012

Fdo.:



ANEXO II

MODELO DE OFERTA ECONÓMICA

El que suscribe....., con D.N.I.
..... y domicilio,
en su propio nombre, o en representación de
....., con C.I.F.....y domicilio
social en, teléfono.....
y fax nº....., se compromete a ejecutar la “EXPLOTACIÓN DE LA
RED DE ALBERGUES DE LA VÍA VERDE DEL NOROESTE (REGIÓN DE MURCIA)”,
por el importe neto anual de
..... (en letra y
número), más el importe de
.....
....., (en letra y número) que corresponde al IVA, de acuerdo con el Pliego de Condiciones por
el que se rige el contrato, cuyos contenidos declara conocer y aceptar.

Murcia, a de de 2012

Firma:



ANEXO III

DECLARACIÓN RESPONSABLE

D....., con D.N.I. nº.....,
como representante de la Empresa.....

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD:

1º.- Que no concurre en la misma ninguna de las circunstancias que incapacitan para contratar con la Administración, previstas en el artículo 49 de la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público.

2º.- Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias con la Hacienda estatal y autonómica y de Seguridad Social, impuestas por la normativa vigente, y especificadas en los artículos 13 y 14 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre.

3º.- Que no forma parte de los órganos de administración o gobierno de dicha empresa, ninguna persona que se encuentre comprendida en alguno de los supuestos a los que se refiere la Ley 5/1994, de 1 de agosto, del Estatuto Regional de la Actividad Política.

Y para que conste, a los efectos oportunos, firmo la presente en, a
de de 2012



ANEXO IV

COMPROMISO DE FORMALIZACIÓN DE UNIÓN TEMPORAL DE EMPRESAS

D., vecino de, provincia de,y D.N.I. nº, en representación de la Empresa, con domicilio en y C.I.F.

D., vecino de, provincia de, y D.N.I. nº, en representación de la Empresa, con domicilio en y C.I.F.

DECLARAN

1º.- Que se comprometen en nombre de las Empresas y, conjunta y solidariamente, a ejecutar (las obras, trabajos,etc.) denominados “.....”, expediente

2º.-Que asimismo se comprometen, caso de resultar adjudicatarios, a constituirse en Unión Temporal de Empresas.

3º.- Que la participación de cada una de la Empresas es la siguiente:

- %
- %

4º.- Que designan a D. para que, durante la vigencia del contrato, ostente la plena representación de la U.T.E., y el domicilio de la misma, a efectos de notificación, será:

(Localidad y fecha)

Fdo.: Fdo.:



ANEXO V

MODELO DE AUTORIZACIÓN DEL INTERESADO PARA QUE UNA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA PUEDA RECABAR DATOS A LA AGENCIA TRIBUTARIA DE ESTAR AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS (CONTRATOS CON LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS)

La persona abajo firmante autoriza al Consorcio Turístico Vía Verde del Noroeste y por tanto a la Consejería de Cultura y Turismo de la Región de Murcia a solicitar de la Agencia Estatal de Administración Tributaria los datos relativos al cumplimiento de sus obligaciones tributarias para comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ley 30/2007 de Contratos del Sector Público y demás normativa de desarrollo, en los procedimientos de contratación administrativa promovidos por la citada Consejería.

La presente autorización se otorga exclusivamente para los procedimientos mencionados anteriormente, y en aplicación de lo dispuesto en la Disposición Adicional Cuarta de la Ley 40/1998, de 9 de diciembre, el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y otras normas tributarias, que mantiene su vigencia tras la entrada en vigor del Real Decreto Legislativo 3/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, y en el artículo 95.1.k) de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria, que permiten, previa autorización del interesado, la cesión de los datos tributarios que precisen las Administraciones Públicas para el desarrollo de sus funciones.

A.- DATOS DEL CONTRATISTA

APELLIDOS Y NOMBRE (RAZÓN SOCIAL):

NIF/CIF:

FIRMA (SOLO EN CASO DE PERSONAS FÍSICAS)

B.- DATOS DEL AUTORIZADOR (SÓLO EN EL CASO DE QUE SEA UNA PERSONA JURÍDICA O UNA ENTIDAD DEL ARTÍCULO 35.4 DE LA LEY GENERAL TRIBUTARIA)

APELLIDOS Y NOMBRE:

NIF:

ACTUA EN CALIDAD DE:

FIRMA:

NOTA: LA AUTORIZACIÓN CONCEDIDA POR EL FIRMANTE PUEDE SER REVOCADA EN CUALQUIER MOMENTO MEDIANTE ESCRITO DIRIGIDO AL CONSORCIO O A LA CONSEJERÍA DE CULTURA Y TURISMO.



ANEXO VI

RED DE ALBERGUES DE LA VÍA VERDE DEL NOROESTE.

* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE “CARAVACA DE LA CRUZ”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ALBERGUE ANTIGUA ESTACIÓN DE CARAVACA DE LA CRUZ.

Se trata de un inmueble originalmente edificio de viajeros de la antigua estación de Renfe, en Caravaca de la Cruz, rehabilitado para su uso como albergue, así como un pequeño edificio anexo actualmente destinado a aseos y kiosko-bar.

Todo ello se encuentra cerrado por un vallado perimetral, permitiendo el uso de los espacios incluidos en el como zonas de descanso y terraza del kiosko.

El edificio principal consta de dos alturas, situándose en planta baja la recepción, despacho privado y dormitorio adaptado para minusválidos.

En planta primera, 3 dormitorios comunes y dos baños, cada uno de ellos con dos duchas, dos cabinas con inodoro y encimera con lavabo doble.

Todos los accesorios de baño se encuentran colocados, incluso secamanos, toalleros, espejos, etc.

El edificio cuenta con instalación de aire acondicionado frío/calor por conductos, con dos maquinas situadas en cubierta accesible para mantenimiento.

Cuenta también con instalación de placas solares y termoacumuladores eléctricos para la producción de Agua Caliente Sanitaria.

Todas las luminarias se encuentran colocadas y en servicio, así como también instalación de recepción de TV, telefonía y red interna de datos.

El edificio destinado a aseos y kiosko cuenta con dos cabinas de aseo con lavado

incluido, una de ellas adaptada y con ducha, así como espacio interno de barra bar con apertura a exterior para atención al público.

SUPERFICIES.

Las superficies generales de los espacios y edificios que integran el Albergue, son los siguientes:

Recinto del albergue: 578,90 m² (incluidos edificios)

Edificio de viajeros (albergue):	planta baja	140,00 m ² construidos
	planta piso	140,00 m ² construidos
	total	280,00 m ² construidos

Edificio aseos (kiosko):	planta baja	29,50 m ² construidos
--------------------------	-------------	----------------------------------

Resto área pavimentada/ajardinada en proyecto:	409,40 m ²
------------------------------------------------	-----------------------



Las superficies útiles, pormenorizadas por usos o estancias dentro de cada uno de los edificios

rehabilitados, son las siguientes:

Edificio de viajeros (albergue):

planta baja	salón general	79,20 m2 útiles
	información	10,65 m2 útiles
	almacén	5,75 m2 útiles
	dormitorio	9,65 m2 útiles
	privado 2	8,65 m2 útiles

planta piso

paso	16,00 m2 útiles
aseos 1	12,30 m2 útiles
aseos 2	12,30 m2 útiles
dormitorio 1	23,65 m2 útiles
dormitorio 2	20,40 m2 útiles
dormitorio 3	23,65 m2 útiles
total	222,20 m2 útiles

Edificio aseos (kiosco):

planta baja

kiosco-bar	13,15 m2 útiles
entrada aseos	2,60 m2 útiles
aseos 1	3,20 m2 útiles
aseos 2	3,20 m2 útiles
total	22,15 m2 útiles

La capacidad máxima inicial estimada del albergue es de 24 personas, repartidas de la siguiente manera:

Planta baja:	Dorm. Adaptado para 2 personas
Planta primera:	Dorm. Común 8 personas
	Dorm. Comun 6 personas
	Dorm. Común 8 personas



UD.	RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE “CARAVACA DE LA CRUZ” DESCRIPCIÓN (ENTREGADO)
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EDIFICIO DE LA ANTIGUA ESTACIÓN

3	Felpudo estera de medidas 115 x 60 cm concebida para entrada de tránsito mediano, constituida por tiras secantes sujetas con perfiles metálicos entre las cuales, se alternan tiras de estera raspadora. Al ser una estera de constitución abierta la suciedad cae por la estera, y se remueve por enrollar la estera. Disponible en varios colores y se puede incorporar logo.
3	Cenicero papelera, de medidas 300 x 300 x 750, color a elegir, modelo SHAPE 357, fabricante MAOF, o similar.
1	Directorio del centro en lamas de aluminio lacado y en las dimensiones de 130 x 400 maximo, mod. ROTULPLAN, fabricante PLANNING SISPLAMO, o similar.
2	Expositor de folletos con 3 estantes inclinados, medidas 165 x 64 x 30, acabado en epoxi aluminio, modelo 2300/3, fabricante PLANNING SISPLAMO, o similar.
3	Paragüero metálico de medidas 300 x 300 x 600, modelo SHAPE 215, fabricante MAOF, o similar.
30	Sillas apilables, para interior y exterior, con estructura a base de tubo de aluminio pulido y anodizado de 20x20 mm con tornillería de acero inoxidable. Asiento/respaldo: monocarcasa en plancha de aluminio anodizado de 3 mm de espesor conformado Modelo WEB-DREAM CO6900, marca FERFOR, o similar.
5	Mesa RODES 450, tablero estratificado con canto de haya, y estructura cromada, med. 90 x 90, Fabricante FERFOR o similar.
7	SOFA 2 PLAZAS, con estructura en madera maciza de pino. Suspensión: Cincha elástica de alta calidad. Cojines asiento y respaldo: Espuma de poliuretano de 20 a 25 Kg/m ³ recubierto de fibra de poliéster de alta recuperación. Desenfundable: Cojines asiento, respaldo y brazos. Tapizado: Según catálogo o tela cliente, con tapicería Ignifuga.
4	MESAS DE CENTRO fija, con estructura: Madera maciza de haya. Lacado en color a elegir, dimensiones 50x100 cm.
2	TABURETES ATENCION PUBLICO. Taburete, para uso exterior e interior, fabricado en aluminio anodizado. Estructura: perfil cuadrado de aluminio pulido de 20x20 mm, con fijaciones de acero inoxidable. Asiento: aluminio de fundición acabado pulido-cepillado, modelo Golf tipo columna A03601 de Ferfor, o similar.



1	Mesa recta con ala, estructura metálica horizontal y vertical modulable, con estructura de marco de acero de 2 mm. de sección fijado al tablero, tubo de acero cuadrado de 45x45x2mm, unión entre pie y estructura mediante conector angular en aluminio moldeado y recubierto de pintura epoxi, pies con niveladores en poliamida. Tablero de partículas E1 recubierto de 3 capas de resina, con canto de 2 mm. en polipropileno, 25mm de espesor. Faldón frontal metálico recubierto con pintura epoxi polvo. Medidas mesa 1800 x 800 x 720 + ala 1000 x 600, modelo KALIDRO, fabricante STEELCASE, o similar.
1	Bloque de 3 cajones móvil con ruedas y cerradura con 2 llaves. Carcasa en tablero de partículas de 19 mm. de espesor, laminado de alta resistencia, canto de 2 mm. en ABS. cajones metálicos con guías telescópicas de rodamientos de bolas, sistema ativuelco con bloque de los cajones, sistema de cierre simultaneo en todos los cajones, medidas 450x550x550. tirador recto metálico pintado. Modelo INDEXART, fabricante STEELCASE, o similar.
1	Armario mixto con puertas bajas, carcasa realizada en tablero de partículas de 19 mm. de espesor, laminado de alta resistencia, canto de 2 mm. en ABS. Trasera, base y puertas en tablero de partículas de 19 mm. de espesor, laminado de alta resistencia. Estantes metálicos de 25 mm. de espesor realizados en chapa de acero de 0,75 mm. cerradura con de bombillo intercambiable, medidas 1980 x x 800 modelo INDEXART, fabricante STEELCASE, o similar.
1	Silla de trabajo, giratoria, con ruedas, regulable en altura mediante pistón de gas y brazos regulables en altura mecanismo syncro, regulación de tensión de asiento y respaldo. Modelo YOUNICO 1151, fabricante PROSEDIA/ INTERSTUHL, o similar.
2	Silla de confidente 4 patas y brazos, estructura metálica en epoxi, asiento y respaldo tapizado. Modelo BASELINE, marca PROSEDIA/INTERSTUHL o similar.
1	Papelera unipersonal con asa, fabricada en acero pintada en epoxi, medidas 215 diámetro x 320 , modelo STAR 170 fabricante MAOF o similar.
1	Perchero de pie, fabricado en tubo de acero pintado en epoxy, 8 colgadores de bolas ABS cromadas, contrapeso interior de cemento, medidas 380 diámetro x 1750 mm, modelo BIS 545, fabricante MAOF o similar.
1	Armario metálico puertas BATIENTES de cristal enmarcadas, acabado arena, med. 198 x 100 x 47, marca MORENILLA o similar
1	IMPRESORA LASER COLOR A4 OKI O SIMILAR
1	PC COMPLETO, INCLUSO PANTALLA TFT 21", CONEXIÓN WI-FI, 2GB RAM MINIMO.
12	Litera metálica Medidas: Somier 90 x 190 cm. con estructura de acero reforzado: Cabezal y piecero tubo de 70 mm. Somier tubo de 30x30 con laminas de madera de chopo embutidas en el bastidor. Anclaje de somier a estructura con tornillo de seguridad. Pintado epoxi colores: Gris y Azul. Con barandilla quitamiedos.



1	Somier multiláminas con 6 patas, 90x190 cm. Bastidor de tubo de acero reforzado 40x30 mm.pintado epóxi.Lámas de madera de haya y zona central con lámas dobles para refuerzo lumbar y reguladores de firmeza desplazables. Tacos fijos de polipropileno para fijación de láminas.
25	Colchón ignífugo con núcleo de muelles bicónicos sistema "Bonnell". Ofrece un alto grado de firmeza, confort, solidez ,resistencia a la deformación por uso y perfecta aireación natural de su interior. Indicado para hoteles y todo tipo de colectividades. Tejido: IGNIFUGO NORMATIVA M-1 multiacolchado sobre manta de fibra hueca de poliéster termofijada. Núcleo: Carcasa de acero compuesta por muelles bicónicos independientes sistema "Bonnell" unidos entre si mediante gusanillo de acero. Marco estabilizador en todo su contorno que consigue un reparto de carga homogéneo y una unión perfecta de los muelles . Tratamiento a altas temperaturas del acero de toda la carcasa para aumentar su resistencia a la deformación. Sección del acero del muelle: 2,3 mm. Sección del acero del gusanillo: 1,3 mm. Sección del marco de contorno: 4,5 mm. dm del muelle: 92 mm. Amortiguadores interiores: Filtro rafia de 1700 gr/m2. . Plancha de poliéster de 25 kg/m3 de densidad en 20 mm de grosor. Laterales: Acolchados, con aireadores "SYSTEM AIR" que permiten una correcta renovación natural del aire del interior del colchón. Medida 90x190.
25	Almohada de fibra, doble funda. Tacto suave. Alto poder de recuperación. Firmeza media. Composición: Funda exterior: Tejido cuti listado 100% algodón. Funda interior: 100% algodón. Con cremallera. Relleno: Fibra hueca siliconada 100% poliéster. Color blanco. Medida 90 cm.
25	Cubrecolchón acolchado impermeable. Sin ribete. Peso: 80 gr/m2. Composición: Tejido exterior: 50% Algodón 50% Poliester. Relleno: Fibra poliester 100%. Tejido base: PVC impermeable. Laterales: Tejido punto 100% Poliester. Color blanco. Ajustable con elástico en todo su perímetro. Adaptable a colchones de grueso hasta 25 cm. Medida 90x190.
25	Relleno Nórdico Nivel térmico 3, recomendado para invierno. Agradable tacto plumón. Alto poder de recuperación. Composición: Tejido exterior: 100% Algodón. Relleno: Fibra hueca siliconada 100% poliéster Neotherm Plus. Peso: 400 gms/m2. Color blanco. Medida 150x200 ancho x largo para cama de 80 o 90 cm. de ancho x 182 o 190 cm. de largo.
50	Funda nórdica juego de 3 piezas : Sabana Bajera, Funda Almohada, Funda nórdica sin relleno. No Incluye cojines. Composición: Tejido: 50% Algodón- 50% Poliester. Medida 150x220 ancho x largo para cama de 80 o 90 cm. de ancho.
2	Taquilla metálica 2 puertas. Medidas: 1800x500x400(alto x fondo x ancho) en acero pintado, con cerradura de serie. Incorpora barra porta-perchas, batidores de puertas con doble plegado, puertas totalmente enmarcadas, bisagras ocultas, ventilación delantera, porta-etiquetas, con puertas en color a determinar, patas y 2 estantes adicionales.



5	Taquilla metálica 4 puertas en un solo cuerpo. Medidas: 1800x500x600(alto x fondo x ancho) en acero pintado, con cerradura de serie. Incorpora barra porta-perchas, batidores de puertas con doble plegado, puertas totalmente enmarcadas, bisagras ocultas, ventilación delantera, porta-etiquetas, con puertas en color a determinar, patas y 4 estantes adicionales.
50	toalla baño color claro mínimo 150x75
2	Contenedor ropa sucia
1	<p>“PUNTO INFORMACIÓN” INTERIOR TOTEM DEL GRUPO BURKE, TOTALMENTE PINTADO Y PERSONALIZADO DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mueble en DM de 190 mm., lacado en el color que se elija, y rotulado en vinilo, con diseño adaptado para uso de discapacitados. (Totem interior).- Pantalla táctil de 17”.- Ordenador doble núcleo 2 Gigas RAM, 160 Disco Duro.- Conexión Internet por cable, Wifi o telefonía móvil.- SAI de 400 VA / 240W- Software diseñado específicamente a requerimiento del cliente. <p>Fondo de pantalla rotativo de imágenes pre-programadas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Licencias de software ajeno.- Configuración, puesta en marcha, mantenimiento, administración del software y de estadísticas.- Garantía total (salvo vandalismo) de mueble, hardware y software durante un año.- Transporte e instalación incluida en el precio.
1	<p>“PUNTO INFORMACIÓN” EXTERIOR TOTEM , DEL GRUPO BURKE, TOTALMENTE PINTADO Y PERSONALIZADO DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:- Acero galvanizado y chapa galvanizada y opcionalmente acero inoxidable. (Totem exterior).- Pantalla táctil de 17”.- Ordenador doble núcleo 2 Gigas RAM, 160 Disco Duro.- Conexión Internet por cable, Wifi o telefonía móvil.- SAI de 400 VA / 240W- Software diseñado específicamente a requerimiento del cliente.Fondo de pantalla rotativo de imágenes pre-programadas.- Licencias de software ajeno.- Configuración, puesta en marcha, mantenimiento, administración del software y de estadísticas.- Garantía total (salvo vandalismo) de mueble, hardware y software durante un año.- Transporte e instalación incluida en el precio.- Estructura y pintura antivandálica en el modelo para exterior.</p>



1	Mueble de recepción, a base de estructura inferior metálica, con bastidor forrado de chapa de 4mm mínimo acabado gris forja hasta una altura de 70 cm, con baldas interiores en madera y formación de remate a base de madera acabado haya hasta 105 cm de altura total de mueble formando U con refuerzos de tableros montantes cada 50 cm por su parte interior, incluso encimera practicable para acceso y calado de logotipo del centro en chapa metálica con metacrilato posterior en colores a definir (tamaño máximo logo 70 x 40 cm).
1	Ordenador para control del albergue, con pantalla táctil, doble núcleo, memoria RAM mínima 2GB y software con licencia adaptado a las necesidades del edificio, totalmente instalado y funcionando, incluso red wi-fi para clientes.
14	Papelera de medidas 300 x 300 x 400, acabado en epoxi, modelo SAPHE 120, fabricante MAOF.
1	Cortinas tejido loneta a doble cara, compuesto por poliéster y algodón (lavable), (CLASIFICADA M-1) con barra acero de diferentes medidas (5 huecos planta baja, 5 huecos dormitorios y 2 huecos dormitorios). Riel cubierto por galería.
1	T.V. LCD, marca SONY LCD 46" 16:9 MOD ,46W4210 FULL HD con TDT integrado O SIMILAR , incluso antena para recepción TDT
1	Soporte de T.V. a pared. Modelo AGFRI PL35
1	Reproductor de DVD, mod.LG V-190 LG o similar.
9	Percheros maof 504 o similar.
8	Mesa en dormitorios. Pie: Tubo aluminio 45x45x2 mm.. Sobre chapa madera haya con canto de haya maciza color wengue.120x80 cm. Altura 76 cm. Acabado sobre: Chapa madera haya con canto de haya maciza colores: Natural, miel, cerezo, nogal wengue, Canto plano o madera biselado multicapa.

EDIFICIO ASEOS-KIOSKO Y EXTERIOR

30	Sillón Aluminio- 8 lamas madera Teka. Estructura: Tubo aluminio anodizado mate 25 ø x 2 mm. Grosor. Asiento y Respaldo : 8 lamas de madera de teka. Herraje: Tornillos de ensamblaje de acero inoxidable, tuercas autoblocantes, conectores de aluminio. Topes protectores de polipropileno. Ancho: 49 cm. Alto: 77 cm. Fondo: 59 cm.
7	MESA EXTERIOR, Pie: Doble tubo de aluminio anodizado 28x1,5 mm. Sobre acero inox adamsado con perfil de aluminio anodizado 120x80 cm. Altura 74 cm. Acabado sobre: Madera maciza de teka.
1	Fregadera para barra bar 1000x500x850 Fregadera para barra con hueco para lavavasos industrial. De tamaño compacto. Medidas: 1000x500x850.
1	Grifo monomando con ducha extraíble GMDE Grifería para fregaderas de barras de bar.



1	Lavavasos Industrial 35x35 Lavavasos especial para bares o restaurantes. Brazos lavado y aclarado en acero inox, cuba con guías monoblock, doble pared para ahorro de energía, resistencia en cuba y calderín, dotado de 2 cestas de vasos y 1 cestillo de cubiertos. Descalcificador interno opcional. DIMENSIONES:415x460x580 POTENCIA :2850 W. PUERTA (H): 22 CESTA :35x35 VOLTAJE: 230v
1	Tostador industrial doble con temporizador. Tostador-Gratinador industrial, diseñado para bares y restaurantes, ideales para tostar, gratinar o calentar cualquier alimento. Construido íntegramente en acero inoxidable, resistencias blindadas de acero inox y con funcionamiento independiente para mayor ahorro energético. Interruptores luminosos, parrillas extraíbles de 36 x 26cm, bandeja recoge residuos. Temporizador regulable de 15 min Parrillas: 2. Voltaje: 220v. Potencia: 3200w. Medidas exteriores: largo: 483 / Ancho: 250 / Alto: 395 mm. Medidas interiores: largo: 380 / Ancho: 230 / Alto: 270 mm .
1	HORNO MICROONDAS acero inoxidable 35 l. mínimo
1	Botellero industrial inox 1500 (3 puertas) para bares y restaurantes. PRESENTACIÓN EXTERIOR Frente exterior y laterales de chapa de acero inoxidable AISI 304 (18/8) Dimensiones: 1420x 550 x 850 Consumo: 150w Puertas: 3 Separadores interiores: 2 Capacidad cámara: 363lts Descarche automático Gas R134a
1	Bajomostrador industrial frío 1500 (2 puertas) .Bajo mostrador industrial refrigerado, especial para bares y restaurantes, destinado a la conservación de alimentos, bebidas y como mesa de trabajo. Temperatura trabajo de +2º a +6º. Construido exterior en acero inox 18/10, con cajón deslizante, mecanismo de cierre automático de puertas y termómetro digital. Compresor hermético incorporado, condensador ventilado gas ecológico R134A. Evaporador de descarches automático. Consumo: 170w .Nº puertas: 2 .Capacidad en lts: 360lts. Largo (mlm): 1458 Fondo (mlm): 605 Alto (mlm): 850/950 Consumo(W): 179 Tensión(V): 230 Frecuencia(Hz): 50 Capacidad Camara(L): 191 Nº Puertas: 2 Nº Estantes/Supl.Huecos 2/1 Potencia Frigorífica(W) a -10ºC 261 Compresor(Hp) 1/5 Condensación: Ventilada Evaporación: Forzada Régimen Temperatura(ºC) +2ºC/+6ºC Desescarche Automático Control Digital Gas Refrigerante R134a
1	Mueble cafetero inox 1500 . Provisto de cajones, tolva para el marro y puertas inferiores, con peto trasero. Construido exteriormente en Acero inoxidable 18/10 satinado, cajones deslizantes. Largo: 1500 mm Fondo: 615 mm Alto: 1040 mm Nº de puertas: 2 Nº estantes: 3
1	Exprimidor Industrial de cítricos, motor Cunill. Facilidad de limpieza, piña de acero, motor blindado y reforzado.
1	Vitrina neutra exposición V70-2 , 2 ESTANTES para exposición de alimentos, con base en acero inoxidable, cuerpo en plexigras transparente y fumé. Puertas por la cara frontal y posterior. Puertas por cada estante lo que permite extraer productos con facilidad. Medidas: 700x350x380 (Ancho x fondo x alto).
1	Sandwichera eléctrica MEDIA PLANA, con parte superior e inferior plana (sin ranuras) con la idea de aplanar y calentar sandwiches sin dejar marcas. Medidas exteriores: 440 x 430 x 240mm (Largo x ancho x alto) Termostato: 250º Potencia: 3000w Medidas de placa: 370 x 245mm Tension: 230v



1	Maquina industrial hielo D-18 para bares y restaurantes. Carrocería de acero inox 18/8 AISI304 satinado, con aislamiento de poliuretano inyectado. Puerta de acceso en material aislante, el hielo se produce por aspersión del agua en circuito cerrado. Incorpora: válvula presostática, condensadores que reducen el consumo de agua. Bomba de circulación de agua silenciosa y de larga duración (tecnología sin cojinetes ni prensaestopas) Ningún componente móvil interviene en la fabricación de hielo, evitando al máximo las averías. BREMA CB-184 Cubito 13 gr. Producción en 24 h, hasta: 21 kg Temp. amb. +21°C; temp. agua +15°C Capacidad contenedor: 4 kgs. Tipo de cubito: D 13 gramos Alimentación eléctrica: 320 W / 220 V / 1 / 60 Hz Ancho x Fondo x alto: 345 x 400 x 590mm
4	Estantería inox de pared 1000x400 . Estantería mural fija, construida totalmente en acero inoxidable de 1,5mm. Con tacos y tornillos de 8mm. Totalmente soldadas.
1	Cafetera Lucca automática con 2 grupos, especial para bares restaurantes, fabricadas en acero inox y abs, Capacidad caldera de 12 lts, Dos grifos de vapor y uno de agua caliente con salida orientable. Motor de bomba INCORPORADO, cuatro dosis distintas de café por grupo, nivel automático de agua en caldera. Alto: 420 Fondo: 510 Ancho: 740
1	TPV Táctil profesional TPV+Windows+cajón+impresora térmica+software de gestión BDP. Para control total de negocio. DETALLES CAJÓN Cajón ELÉCTRICO S-41. - 410 x 410 x 99 mm. - 8 Monederos y 4 Billeteros. - Color Negro o Beige. - Conector RJ11 24V.DETALLES SOFTWARE: Programa de gestión y punto de venta táctil desarrollado por BDPDETALLES IMPRESORA:- Impresora de Tiquets Térmica (75 mm/seg). - Corte de Automático de Tiquet. - Papel 57 mm. - Impresión en 32/42 Columnas. - Almacenamiento e Impresión de Logotipos Gráficos. - Impresión de Códigos de Barras. - Fuente de Alimentación externa 24V. - 1 Puerto de Apertura de Cajón. - Disponible en Colores Negro o Gris Claro. - Interface Dual Serie y USB.DETALLES TPV: - Terminal Táctil Compacto con placa industrial B81. - Monitor 15" TFT E-TURBO TOUCH. - Resolución 1024x768. - 250 cd/m2. - Diseñado para poder abrirse sin necesidad de Herramientas. - Procesador Intel Celeron Mobile 1.2 Ghz. - 256 Mb RAM. - HDD 40 Gb. - 4xRS232 (5V / 12V). - 4xUSB 2.0. - 1xParalelo. - 1xPS2 Teclado. - 1xPS2 Mouse. - 1xEthernet 10/100. - 2xPuertos Apertura Cajón. - Lector Compact Flash integrado. - Inclinación graduable de 0 a 70 grados. - 2º Puerto VGA integrado para instalar el 2º Monitor Trasero PD106. - Opción de Tarjeta Wi-Fi y antena integrada.- SISTEMA OPERATIVO WEPOS INCLUIDO.
30	Servicio compuesto por plato llano pequeño, plato llano grande, plato hondo, vaso agua, taza café con plato, cubiertos completos (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara postre y cucharilla café), copa vino y taza grande.
3	Papelera selectiva 87 litros. Fabricada en polietileno. Tapa en color para reciclaje.
2	Papelera exterior Mod. Argo, de Benito. Ref PA693GR

VARIOS

4	juegos de dominó
4	juegos de parchís
4	juegos de ajedrez



* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE “CEHEGÍN”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ALBERGUE ANTIGUA ESTACIÓN DE CEHEGÍN.

DESCRIPCIÓN.

Se ha distribuido el edificio en las siguientes estancias:

En planta baja del edificio principal se encuentra la cafetería con cocina con acceso independiente, comedor, recepción, almacén y aseos.

En planta primera, se distribuyen dos habitaciones, baños con duchas, para ambos sexos, y un baño con ducha adaptado a minusválidos.

La planta segunda se distribuye de forma similar, con la diferencia del baño para minusválidos, que aquí se transforma en baños generales.

Los dos edificios anexos formarán parte del albergue, en uno se colocarán vestuarios y en el otro la lavandería y una aula.

En definitiva, tenemos un albergue con capacidad para 48 personas distribuidas en las dos plantas superiores. En la planta baja se ubica un bar cafetería, destacando la posibilidad de sacar terrazas a ambos lados del edificio.

Se encuentran terminadas todas las instalaciones correspondientes a accesibilidad, luz, electricidad, saneamiento, climatización y telecomunicaciones.



CUADROS DE SUPERFICIES.

A continuación detallamos las superficies de proyecto, siendo la unidad utilizada el metro cuadrado.

	SUPERFICIE ÚTIL(m²)	SUPERFICIE CONSTRUIDA(m²)
AULA	50,20	
REHABILITACIÓN	50,20	67,45
LAVANDERIA	16,00	
AMPLIACIÓN	16,00	20,50

	SUPERFICIE ÚTIL(m²)	SUPERFICIE CONSTRUIDA(m²)
CUARTO LIMPIEZA	2,10	
VESTUARIO 1	9,30	
VESTUARIO 2	9,30	
VESTUARIOS	20,70	31,20

	SUPERFICIE ÚTIL(m²)	SUPERFICIE CONSTRUIDA(m²)
COCINA	6,90	
BAR-BARRA	19,90	
COMEDOR	36,90	
RECEPCIÓN-ADMINIS.	6,60	
HALL-DISTRIBUIDOR	22,90	
ASEO	7,30	
INSTALACIONES	3,70	
ALMACÉN	5,80	
PLANTA BAJA	110,00	152,75
DORMITORIO 1	30,75	
DORMITORIO 2	30,75	
ASEO	3,10	
ASEO	3,10	
ASEO	1,60	
ASEO	1,60	
ASEO	10,35	
VESTÍBULO	19,00	
PLANTA PRIMERA	100,25	152,75
DORMITORIO 3	30,15	
DORMITORIO 4	30,15	
ASEO	3,30	
ASEO	3,30	
ASEO	1,60	
ASEO	1,60	
ASEO	9,70	
VESTÍBULO	21,25	
PLANTA SEGUNDA	101,05	113,95
TOTAL	311,30	419,45



* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA RAFA DE “BULLAS”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ALBERGUE LA RAFA DE BULLAS.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE LA LUZ Y DEL APEADERO DEL NIÑO EN “MULA”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ALBERGUE ANTIGUA ESTACIÓN DE LA LUZ Y APEADERO DEL NIÑO EN MULA.

Albergue de La Luz

Posibles Usos: Planta baja:

1. Información: Donde se atenderá a la información sobre la Vía Verde, lugares y sitios de interés que recorre con especial incidencia en los recorridos que se puedan iniciar desde aquí.
2. Cantina o pequeño bar que atienda comidas sencillas o desayunos y demás necesidades de estancias cortas.
3. Servicios necesarios para montar un pequeño albergue que posibilite pasar la noche, con los servicios básicos.
4. Aseos y servicios incluyendo la instalación de depuradoras y obras de urbanización e infraestructuras necesarias para el correcto funcionamiento de todas las instalaciones

Usos: Planta primera:

5. En esta planta con una superficie de 63.25 m², planteamos crear zonas de descanso u ocio.

La Estación de la Luz, presenta una edificación anexa en su lado izquierdo, un pequeño espacio destinado a retretes y duchas de una sola planta, de muro de mampostería y fábrica de ladrillo y cubierta de teja plana alicantina con estructura de madera.

Estación de La Luz:

SUPERFICIE ÚTIL CONSTRUIDA TOTAL

Planta Baja

Estancia 56,50

Escalera 6,37

Aseo 4,70

Planta Alta

Estancia 59,60

Escalera 5,14

Aseo 4,30

RETRETES

Entrada 5,40

Masculino 5,60

Femenino 5,60

CASETA DE INSTALACIONES

Electricidad 5,50

Agua 12,18

TOTAL SUPERFICIE ÚTIL 170,89 M². TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA 229,40 M²

Apeadero de El Niño en Mula.

Situado a la salida de la localidad de Mula junto a los accesos al Santuario del Niño de



Mula, se encuentra muy cerca de la antigua carretera nacional, la construcción sencilla, consiste en una caseta abierta con una superficie aproximada de 50 m².

Las propuestas para esta serian dadas las características de la edificación, relacionadas con establecer un punto de avituallamiento y descanso, posibilitando el crear un punto de información con un horario reducido o de fines de semana.

Posibles Usos:

1. Información: Donde se atenderá a la información sobre la Vía Verde, lugares y sitios de interés que recorre con especial incidencia en el Medio ambiente.
2. Control de paso: Regulando el paso y acceso según la normativa de la propia Vía.
3. Parking: Definiendo espacios de aparcamiento para posibilitar el acceso al comienzo de la vía mediante vehículos.
4. Maquinas expendedoras: Necesidades básicas para los viajeros, agua, refrescos, Aperitivos, etc.

Apedero de El Niño en Mula:

Planta Única

Dependencia única

SUPERFICIE ÚTIL: 41.95 m²

SUPERFICIE CONSTRUIDA: 48.05 m²



* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE “ALBUDEITE”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ALBERGUE ANTIGUA ESTACIÓN DE ALBUDEITE.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE “CAMPOS DEL RÍO”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ALBERGUE ANTIGUA ESTACIÓN DE CAMPOS DEL RÍO.

El edificio consta de 2 plantas; una semienterrada que alberga los dormitorios (zona de descanso) y planta superior que alberga la zona de día.

En la planta semisótano se disponen 2 dormitorios, de los cuales, uno tiene 4 literas y el otro 3 literas y cama individual. Además dicha planta tiene un pequeño habitáculo destinado a almacén y debajo de la escalera se dispone el cuarto de instalaciones del Albergue.

En la planta superior se dispone una cocina equipada con frigorífico, microondas, vitrocerámica, lavadora-secadora, etc. Junto a la cocina se dispone el salón comedor equipado con mesa, sillas, sillones, televisión, etc. También se disponen en esta planta 2 baños; uno para uso femenino y de minusválidos y el otro para uso masculino. El baño femenino está dotado de lavabo, inodoro y una ducha. El masculino posee 2 lavabos, un inodoro y ducha. En la misma planta también se dispone un dormitorio dotado con una cama simple.

La planta superior está conectada con la entrada a través de una plataforma elevadora para garantizar el acceso al Albergue de personas con minusvalía.

Además todas las dependencias del albergue están climatizadas con consolas tipo split. El Albergue posee también tanto placas solares como acumulador eléctrico para la producción de agua caliente sanitaria.

Como características constructivas más relevantes a nivel general son que el sistema estructural del Albergue está compuesto de muros de carga con forjados de viguetas de hormigón reforzadas con estructura metálica. La carpintería exterior está compuesta de madera barnizada con vidrio de doble cámara tipo climalit. El pavimento del edificio es de mármol rojo Cehegín a excepción de los baños en los que se dispone un pavimento cerámico antideslizante. Se dispone pintura lisa en el interior a excepción de la cocina y de los baños en los que se dispone un alicatado cerámico.



RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE “CAMPOS DEL RÍO”

U.D.	DESCRIPCIÓN (ENTREGADO)
ENTRADA	
	PLATAFORMA HIDRAULICA DE 0,75x125cm
PLANTA SUPERIOR	
COCINA	
1	MUEBLE ALTO CON UNA LEJA INTERIOR
1	MUEBLE BAJO CON UNA LEJA INTERIOR
	ENCIMERA VITROCERÁMICA THOR DE 4 FUEGOS DE
1	INDUCCION
1	EXTRACTOR JEKA
1	MICROONDAS THOR
1	FRIGORIFICO THOR
1	ENCIMERA SILESTONE
	GRIFERIA MONOMANDO ROCA
1	M2
1	LAVADORA-SECADORA THOR DE 7KG DE CARGA, 1600RPM
SALA USOS MÚLTIPLES	
	MESA DE DIMENSIONES
1	200x0,85cm
8	SILLAS
2	SOFAS DE 2 Y 3 PLAZAS
	TELEVISOR PLASMA SCHNEIDER DE 32" CON TDT
1	INCLUIDA
1	ARMARIO CON 5 LEJAS
	APARATOS DE AIRE ACONDICIONADO PANASONIC TIPO
2	SPLIT
DORMITORIO 3	
1	CAMA SIMPLE DE 90x190cm
	APARATOS DE AIRE ACONDICIONADO PANASONIC TIPO
1	SPLIT
ASEO MASCULINO Y MINUSVALIDOS	
1	ESPEJO INASTILLABLE DE



	100X0,75cm
1	GRIFERIA MONOMANDO ROCA M2
1	SECAMANOS ELECTRICO DIGITAL
2	JABONERA DISPENSADORA
1	TOALLERO EMPOTRADO
1	BARRA DE APOYO
1	PERCHA ACERO INOXIDABLE
1	PORTAROLLOS

ASEO FEMENINO

2	ESPEJOS INASTILLABLES
2	GRIFERIA MONOMANDO ROCA M2
1	SEMANOS ELECTRICO DIGITAL
2	JABONERA DISPENSADORA
1	TOALLERO EMPOTRADO
1	PERCHA ACERO INOXIDABLE
1	PORTAROLLOS

PLANTA BAJA

DORMITORIO 1

1	CAMA SIMPLE DE 90x190cm
3	LITERA METALICA DE 90x190cm
1	PERCHERO ACERO INOXIDABLE
1	APARATOS DE AIRE ACONDICIONADO PANASONIC TIPO SPLIT

DORMITORIO 2

4	LITERA METALICA DE 90x190cm
1	PERCHERO ACERO INOXIDABLE
1	APARATOS DE AIRE ACONDICIONADO PANASONIC TIPO SPLIT

CUARTO INSTALACIONES

1	CALDERA ELECTRICA DE 12KW
---	---------------------------



* CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA ANTIGUA ESTACIÓN DE “ALGUAZAS”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ALBERGUE ANTIGUA ESTACIÓN DE ALGUAZAS.

1.- Descripción.-

El edificio quiere mantener la esencia de lo que un día fueron dependencias ferroviarias. Por tanto conservamos la estructura original de cerchas y pilares metálicos existentes que nos sirven como envolvente de nuestra actuación y hemos acondicionado el espacio interior mediante una serie de contenedores que albergan los distintos usos que el programa requiere: dormitorios, aseos, salones...

La actuación siempre permite que lo antiguo se reconozca sobre lo nuevo. Cajas cerradas envueltas sin tocarse con las antiguas cerchas metálicas.

Estás cajas son autónomas, albergan en si todas sus instalaciones, su propio techo, lo que permite reconocerlas como tales en todo momento, de tal modo que desde las zonas comunes apreciamos todo el antiguo edificio de mayor escala.

El edificio aparece al igual que la estructura de un modo natural ya que contamos con dos tipos de estructuras diferentes como son por un lado la estructura con cubierta a dos aguas y por otro la estructura con cubierta abovedada coincidiendo cada tipo de estructura con un uso diferente, de esta manera la estructura abovedada es la zona de día en la que contamos con el acceso al albergue, zona de estar para huéspedes y una cafetería de uso compartido tanto para huéspedes como para gente del propio municipio de Alguazas. En cambio la estructura con cubierta a dos aguas es la zona de noche destinada a habitaciones, baños y terrazas privadas.

Se respeta el sobre-elevamiento existente de las plantas con el fin de separar los distintos usos de la dura plaza que existe actualmente por lo que accederemos a una terraza previa tanto a la cafetería como al albergue.



La cafetería cuenta con una zona de terraza al mismo nivel que sirve de expansión de la misma para poder colocar mesas al exterior, así mismo cuenta con una zona de barra, cocina, zona de mesas bajo la cubierta abovedada y dos aseos.

Comunicada con esta aparece la zona de estar del albergue que podrá estar abierta o cerrada a los huéspedes según horario, una pequeña zona de ordenadores con Internet y el acceso y recepción al albergue propiamente dicho.

En la zona de noche aparecen dos tipos distintos de habitaciones debido a la adaptación de estas cajas a las estructuras existentes.

Cada habitación va provista de un módulo de armario y otro que alberga un pequeño lavabo y una pequeña zona de almacenaje sobre él.

Aparecen un total de doce habitaciones con dos literas cada una de ellas, ocho habitaciones de 9,75 m² y cuatro de 14,24 m² con la posibilidad de incluso colocar alguna cama supletoria o alguna litera más, de esta manera el albergue estaría preparado para hospedar desde cuarenta a cuarenta y ocho personas simultáneamente en este último caso si fueran todo literas.

Dentro de la zona de noche aparecen a cada lado del pasillo un vestuario masculino y otro femenino que darán servicio a todas las habitaciones y que son complementadas por los lavabos que incorporan las habitaciones.

En cuanto a las instalaciones el albergue está dotado con agua caliente sanitaria obtenida mediante termo eléctrico-solar con sus correspondientes paneles solares integrados en la cubierta, así mismo está dotado de aire acondicionado dejando la estructura de las cerchas vistas y cerrando los espacios resultantes entre nuestras cajas y la cubierta con vidrio para dotar todo el espacio de la mayor luminosidad y hacer la estancia lo más confortable posible.



2.- Superficies

	SUP.UTIL	SUP. CT.
Distribuidor	8,72m ²	
Entrada	19,40m ²	
Recepción	7,29m ²	
Salón	27,97m ²	
Barra	13,69m ²	
Cafetería	106,01m ²	
Cocina	7,89m ²	
Aseo	4,12m ²	
Aseo Minusv. Femenino	4,67m ²	
Aseo Minusv. Masculino	4,74m ²	
Pasillo	29,15m ²	
Habitación 1	14,24m ²	
Habitación 2	9,75m ²	
Habitación 3	14,24m ²	
Habitación 4	9,75m ²	
Habitación 5	10,24m ²	
Habitación 6	9,75m ²	
Habitación 7	9,75m ²	
Habitación 8	9,75m ²	
Habitación 9	14,24m ²	
Habitación 10	9,77m ²	
Habitación 11	14,24m ²	
Habitación 12	9,75m ²	
Aseo Masculino	15,54m ²	
Aseo Femenino	15,40m ²	
TOTAL UTIL	404,06m ²	
Terraza	90,00m ²	
TOTAL CONSTRUIDA		452,78m ²



**RELACIÓN DE MOBILIARIO Y EQUIPOS DEL ALBERGUE DE LA
ANTIGUA ESTACIÓN DE “ALGUAZAS”**

U.D.

DESCRIPCIÓN (ENTREGADO)	CANTIDAD
ENTRADA	
MESA MODELO EASY DE 120/150 X 60 O SIMILAR	2
SILLA MODELO GLOBAL O SIMILAR	2
ORDENADOR COMPLETO	1
TOTEM O PUNTO DE INFORMACION TOTALMENTE PINTADO Y PERSONALIZADO PARA INTERIOR (CARACTERÍSTICAS EN ANEXO)	1
RECEPCION	
RECEPCION DE 250 CM MODELO SPHERA O SIMILAR	1
SILLA MODELO EASY CON RUEDAS O SIMILAR	2
CAJONERA METALICA CON RUEDAS	2
ARMARIO GIANO DE 120 X 200 CM O SIMILAR	2
ORDENADOR COMPLETO	1
SALON	
SOFA DE 240 CM MODELO SAPPORO EN POLIPIEL O SIMILAR	1
SILLON DE 120 CM MODELO SAPPORO EN POLIPIEL O SIMILAR	2
MESA DE CENTRO 100 X 100 CM MODELO HELICE O SIMILAR	2
MESA DE RINCON DE 50 CM MODELO CT-3035 O SIMILAR	2
TERRAZA CAFETERIA	
SILLA EN POLIPROPILENO MODELO AQUA O SIMILAR	16
MESA CROSS MODELO BM-3384 DE 70 X 70 O SIMILAR	4
LAVANDERIA	
LAVADORA MODELO 3TS-60102A MARCA BALAY O SIMILAR	2
SECADORA MODELO 3SC-81400A MARCA BALAY O SIMILAR	2



ZONA BARRA CAFETERIA

MUEBLE CAFETERO ACERO INOXIDABLE 200 X 60 X 104 CM	1
FREGADERO ACERO INOXIDABLE 120 X 55 CM ESPECIAL BARRA	1
ENFRIADOR DE BOTELLAS ACERO INOXIDABLE 150 X 55X 85 CM	1

ZONA COCINA

FREGADERO ACERO INOX. 120 X 60 X85 CM ESPACIO LAVAVAJILLAS	1
ARMARIO DE REFRIGERACION 4 PUERTAS ACERO INOX.	1
COCINA A GAS 3 FUEGOS ACERO INOX 120 X 55 X 85	1
CAMPANA MURAL ACERO INOX 300 X 75 X 65	1
LAVAVAJILLAS ACERO INOX. IDUSTRIAL 65 CM	1
ENFRIADOR DE BOTELLAS ACERO INOX.	1

ZONA DESCANSO COMIDAS/DESAYUNOS

TABURETE ALTO MOD. EINA EN POLIPROPILENO ESTRUCTURA LACADA O SIMILAR	24
MESA ALTA DE 70 X 70 X 109 MOD. CROSS CROMO O SIMILAR	5
MESA BAJA DE 80 X 80 MOD. CROSS CROMO O SIMILAR	6
SILLA MOD. EINA EN POLIPROPILENO ESTRUCTURA LACADA O SIMILAR	24

DORMITORIOS 1-3-9-11

MESA MODELO EASY DE 180 X 60 CM O SIMILAR	4
SILLA MODELO GLOBAL O SIMILAR	8
SOMIER MODELO RIVER DE 90 X 190 CM O SIMILAR	8
MESITA DE 42 X 42 CM MOD. SIN, CHAPA DE NOGAL O SIMILAR	8
COLCHON MOD. NOVA DE 90 X 190 CM O SIMILAR	8

DORMITORIOS 2-4-5-6-7-8-10-12

LITERAS DE 2 CAMAS 90 X 190 MOD 422 O 461 O SIMILAR (SOMIER INCLUIDO)	16
MESITA DE 42 X 42 CM MOD. SIN, CHAPA DE NOGAL O SIMILAR	8
COLCHON MOD. NOVA DE 90 X 190 CM O SIMILAR	32



NOTA: Las referencias realizadas a la 30/2007, de Contratos del Sector Público, han de considerarse realizadas al Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, que aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.