

CONCURSO DE RESTAURACIÓN
- FIBES -

ANEXO II

ANEXO II

En el presente anexo, se detallan el mobiliario e instalaciones de los que dispone Fibes en el momento de la firma del contrato, pudiendo los licitadores realizar una visita de dichas zonas para su mejor aclaración, donde serán debidamente atendidos.

A los efectos oportunos, se deja constancia de que dichos mobiliario e instalaciones ya han sido utilizadas por la anterior adjudicataria, debiendo las empresas licitadoras valorar la utilidad de los mismos para su proyecto. Para ello, se acompaña fotografías a título mostrativo, con el único fin de mostrar su estado de uso.

El presente Anexo formará parte de los pliegos y, por tanto, del contrato, comprometiéndose la empresa adjudicataria a realizar un inventario detallado del mismo junto al proyecto de inversión presentado, con el objeto de clarificar con detalle los elementos existentes.

LOCALES, MAQUINARIA, UTILES Y SERVICIOS DISPONIBLES

1. COCINA (Ordinal nº 1 en plano Anexo I)

- Superficie de la cocina 201 m²
- Equipamiento de la cocina:

Plonge:

- Fregadero de perlas FDA-2000 C.
- 2 Estanterías de acero cromado (1 de 3 cuerpos y 1 de 2 cuerpos).

Platos fríos y desayunos:

- Carro de transporte F1 -92

Preparación de verduras:

- Mesa de preparación con 2 senos y tajo.

Preparación de pescados:

- Mesa frigorífica F1-1.500
- Mesa de preparación con 1 seno.
- Lavamanos a pedal LMC.

Preparación de carnes:

- Picadora de carnes PC-22

Cocción:

- Marmita auto-cocedora MG-150
- Sartén basculante SBG-40
- 2 Cocinas modulares CG-9.820
- Freidora modular Fg-2/80
- Fry Top FTG-100
- 2 Campanas de extracción de humos
- Mesa de trabajo FI-180 Súper
- Mesa de trabajo FI-134 Súper
- 2 Hornos de convección HE-20/11
- Mesa caliente FI-250

Cámara frigorífica:

- Verdura, Pescados, Carnes y Congelados varios.

2. RESTAURANTE A LA CARTA (Ordinal nº 2 en plano Anexo I)

- Superficie del restaurante; 205 m2
- Equipamiento del restaurante:

- Vitrina charcutera max. A.I. de 23 mts. con frío y sin ruedas.



3. RESTAURANTE A LA CARTA (Ordinal nº 3 en plano Anexo I)

- Superficie del restaurante: 228 m².
- Equipamiento:
 - Recepción.
 - Mueble de Servicio.
 - Toldo.
 - Espejo.
 - Logo.
 - Vitrinas Verticales refrigeradas para vinos.
 - 36 mesas cuadradas y 72 sillas.
 - 1 mesa circular 160 y 8 sillas.









4. **CAFETERÍA** (Ordinal nº 4 en plano Anexo I)

- Superficie de la cafetería: 315 m2
- Equipamiento de la cafetería:
 - Zona caja.
 - Zona paellero y platos calientes.
 - Zona bar con cerveza.
 - Mueble bar trasero.
 - Mueble para tostador, pan, café, zumos.
 - Mueble refrigerado bollería.
 - 2 Muebles para vinos.
 - 2 unidades de Bebidas frío mural con puertas.
 - Plancha y freidoras.
 - Decoración varia.
 - Isla refrigerada postres.
 - Isla refrigerada ensaladas.
 - Isla refrigerada platos fríos.

- 2 Separadores vidrio decorado.
- Pared baja con decoración.
- 10 Mesas “self service” uni-modulares y 58 taburetes.
- 40 Mesas y 64 sillas.
- 4 Bancos corridos uni-modulares.
- Contra-mostrador frigorífico.
- 2 Termos de leche.
- 2 Botelleros.
- Vitrina Charcutera max. A.I. de 2 metros con frio y sin ruedas.











5. **BAR CLUB DEL COMPRADOR** (Ordinal nº 5 en plano Anexo I)

- Fregadero en acero inoxidable un seno.
- Lavavasos industrial entrepaño.
- Mueble estantería para cafetería, cajón para granza y compresor, tablero DM lacado juego tapa del mostrador.
- 3 Estanterías ángulo ranurado esmaltado 90,40,2,10.
- Botellero frigorífico.

6. **SALÓN POLIVALENTE + OFFICE** (Ordinal nº 6 en plano Anexo I)

- Superficie aproximada: 600 m2
- Equipamiento:







7. **ALMACÉN SÓTANO** (Ordinal nº 7 en plano Anexo I)

Superficie aproximada: 300 m²

- 3 Estantería de acero cromado (3 de 1 cuerpo)
- 2 Cámaras frigoríficas

8. **BARES TRIÁNGULO** (Ordinales nº 8 y 9 en plano Anexo I)

- Superficie aproximada: 14 m²
- Estructura



9. **BAR VIPS** (Ordinal nº 10 en plano Anexo I)

- Superficie del Bar: 10.50 m²
- Equipamiento de Bar:
 - o Mesa bajo mostrador con fregadero