

C.150/2012



AYUNTAMIENTO DE PALENCIA
Servicios Sociales

VIII CENTENARIO DEL ESTUDIO GENERAL
**UNIVERSITATIS
PALENTINAE**
PRIMERA UNIVERSIDAD DE ESPAÑA

ANEXO I

ANEXO I

MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO DISPONIBLE

COCINA

- Cocina a gas, de 6 fuegos, con potencia mínima de 18.500 kcal/h y un horno a gas con potencia mínima de 6.000 kcal/h, construido en acero inoxidable.
- Elemento neutro para completar la zona de cocción, con entrepaño intermedio para colocación de utensilios, construido en acero inoxidable.
- Placa Fry-Top, a gas, con placa lisa y potencia mínima 12.000 kcal/h. Construida en acero inoxidable. Base mueble neutro con patas regulables.
- Freidora a gas con capacidad mínima 40 litros. 2 cestos, potencia mínima 21.000 kcal/h, construida en acero inoxidable.
- Campana extractora de acero inoxidable, con capacidad de evacuación mínima de 7.700 m³/h, con plenum de aspiración de aire, filtros retenedores de gas y conductos hasta Distrib. de salida incluidos.
- Mesa de trabajo mural con chaflán, balda inferior, patas regulables. Construida en acero inoxidable.
- Fregadero de dos senos con escurridor a la izquierda, entrepaño inferior de acero inoxidable, bastidor del mismo material con patas regulables. Incluyendo grifería.
- Distribuc con pulsador temporizado, accionamiento de pedal inferior, construido en acero inoxidable.
- Estantería de Distribución con estructura de tubo de aluminio anodizado dotada de cuatro estantes.
- Mesa trabajo mural con chaflán, con balda inferior, patas regulables. Construida en acero inoxidable.
- Mesa frigorífica con dos puertas, capacidad aproximada 235 litros, capaz de mantener una temperatura entre +2/+5°C, tapa de trabajo y construcción interior y Distrib. en acero inoxidable.
- Horno de convección-vapor por inyección eléctrico con potencia mínima total de 7,3 kw. Construido en acero inoxidable con temporizador.
- Mesa para horno con tres niveles, laterales y trasera cerrada.
- Mesa de trabajo mural en esquina con balda inferior, patas regulables. Construida en acero inoxidable.
- Horno microondas con control de intensidad, plato giratorio y capacidad aproximada de 25 litros.
- Máquina cortadora de fiambres, con bastidor de aluminio anodizado, cuchilla de 250 mm y motor eléctrico.
- Arcón congelador con capacidad aproximada de 360 litros.
- Estantería de Distribución con estructura de tubo de aluminio anodizado dotada de cuatro estantes.
- Cámara frigorífica de dimensiones Distribución aproximada 2.500 x 2.900 x 2.375 mm, compartida en dos recintos, montada en paneles de chapa de acero galvanizado lacado en color blanco con film protector de polietileno, de espesor 60 mm en paredes, suelo reforzado y acabado antideslizante. Equipos de frío independientes para cámara de carne y de varios con potencia suficiente para

- mantener una temperatura de trabajo de $0/+3^{\circ}\text{C}$ y grupo frigorífico remoto a distancia. Mecanismo de maniobra y visualización situados en entrada al recinto y de Distr. Visualización. Distribución incluida.
- Estantería de Distribución con estructura de tubo de aluminio anodinado dotado de cuatro estantes
- Estantería de Distribución con estructura de tubo de aluminio anodinado dotado de cuatro estantes
- Mesa de entrada para Distribución, construida en acero inoxidable con peto, guías para el deslizamiento de las cestas, seno, grifo-ducha, tolva de desperdicios, protector antisalpicaduras y bandeja inferior (LAVADERO DE VAJILLA).
- Distribución de capota, construido en acero inoxidable, con un rendimiento de 75° platos/h, incluidos elementos de Distribución a redes 8(LAVADERO DE VAJILLA).
- Mesa de salida para Distribución, construida en acero inoxidable con peto, guías para el deslizamiento de las cestas, fondo inclinado hacia Distribución para vertido de agua y lateral con acoplamiento estanco a Distribución, con guías para almacenar las cestas de lavado. (LAVADERO DE VAJILLA).
- Estantería de Distribución con estructura de tubo de aluminio anodinado dotada de cuatro estantes (LAVADERO DE VAJILLA).

CAFETERÍA

- 56 sillas apilables con brazos, chasis metálico pintado en epoxi o cromado. Respaldo medio y asiento de madera laminada o similar y asiento anatómico, de 45 cm de ancho aproximadamente, con cantos y bordes redondeados.
- 14 mesas con estructura metálica de cuatro patas. Tablero estratificado, cantos de madera maciza o PVC redondeados, sin friso. 110 cm x 70 cm, aproximados.
- 12 taburetes barra estructura metálica pintada en epoxi o cromada. Asiento y respaldo bajo en madera laminada o similar.
- Estantería frente mostrador con fondo, costados, estante y encimera en acero inoxidable. Incluyendo mesa cafetera de 2.000 mm de ancho. Patas regulables.
- Cafetera electrónica de tres grupos con capacidad de 18 litros y calentamiento eléctrico.
- Molinillo de café eléctrico con dosificador.
- Horno microondas con control de intensidad, platos giratorio y capacidad aproximada de 25 litros.
- Caja registradora, 4 empleados, ticket, con cajón de monedas.
- Enfriador de botellas con capacidad aproximada de 400 litros con dos puertas, fabricado en acero inoxidable con separadores Distribución. Temperatura de trabajo $+2^{\circ}\text{C}/+6^{\circ}\text{C}$.
- Bandeja bajo mostrador de acero inoxidable con una cuba y un escurridor a la derecha con grifo.
- Distribuc de cesta cuadrada. Distribuci horaria aproximada para 1.100 piezas/h.
- Fabricador de hielo, de acero inoxidable, condensado por agua y Distribución de 40 kg/día.
- Bandeja para tapas, con grupo incorporado, de acero inoxidable. Temperatura de trabajo $0^{\circ}\text{C}/+6^{\circ}\text{C}$, con 8 bandejas GN 1/3.
- Cubo de basura con tapa. Con una capacidad aproximada de 35 litros.

ANEXO II

MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO PELUQUERIA

- Tocador pared 2 servicios, fabricado en estratificado con cantos de PVC redondeados. Incluido espejo plata 300 x 100 cm aprox. Instalado fijo a pared o con marco. Cajonera central.
- 2 sillones tocador pie hidráulico o a gas, estructura metálica pintada epoxi o cromada. Tapicería lavable.
- 2 reposapiés cromados con bandas antideslizantes de goma.
- 2 secadores de casco con brazo aéreo con dos velocidades mínimo, instalación incluida.
- Armario estéril germicida.
- Lavacabezas dos servicios, incluidos elementos de instalación y toma de agua, incluso instalados. Debe permitir la aproximación de sillas de ruedas sin dificultad.
- Armario toallero, estratificado, con cantos de PVC redondeados. Parte inferior con puertas con cerradura y estantes en parte superior. 100 cm de ancho por 150 cm de alto.
- 2 carros útiles metálico o PVC, tres estantes mínimo.
- 2 sillas lavacabezas, estructura metálica pintada epoxi o cromada, tapicería lavable. Respaldo y asiento con bordes redondeados.
- 2 sillones con asiento y respaldo tapizados, tapicería lavable, con cantos y bordes redondeados, diseño ergonómico. Chasis metálico de acero, pintado epoxi o cromado. Posibilidad de unión en bancada.
- 3 secadores de mano.

PRECIOS CAFETERÍA 2012

CAFETERÍA		REFRESCOS		CERVEZAS	
Café solo y cortado	0,80 €	Biofrutas	1,10 €	Tubo de cerveza	1,10 €
Café solo con gotas	0,95 €	(Cola) Coca-Cola	1,10 €	Cervezas (Cruzcampo, Estrella)	1,00 €
Café con leche o descafeinado	0,90 €	Nestea	1,20 €	Cerveza (Barril, 200 cc)	1,00 €
Café con leche o descafeinado en taza o vaso 200 cc	1,00 €	Naranja, limón (Kas, Fanta)	1,10 €	Corto de cerveza	0,70 €
Leche (vaso 200 cc)	0,85 €	Tónica (Nordic)	1,10 €	Cerveza con limón	1,00 €
Batidos (vainilla y chocolate)	1,05 €	Bitter (Kas)	1,10 €	Corto con limón	0,70 €
Infusión (té, manzanilla, poleo...)	0,80 €	Zumos (piña, melocotón, naranja)	1,10 €	Cerveza sin alcohol	1,10 €
Chocolate	1,10 €	Agua mineral pequeña sin gas	0,60 €		
		Agua mineral 0,50 cc	0,70 €		
		Agua mineral 1'5 litros	1,00 €		
		Gaseosa 500 cc	0,60 €		
		Gaseosa 1 litro	0,95 €		

VINOS		ANISADOS Y ORUJOS		COMBINADOS	
Tubo de vino	1,00 €	Anís Castellana	1,30 €	Gin Tonic	2,75 €
Vino común (chato)	0,50 €	Anís Marie Brizard	1,30 €	Cuba Libre	2,75 €
Vino Rioja, Ribera (chato)	1,00 €	Orujo seco (chupito)	1,20 €	BRANDIS Y PONCHES	
Sidra (chato)	0,50 €	Orujo (manzana, avellana...)	1,15 €	Coñac (Veterano, Soberano...)	1,30 €
		Orujo (copa)	1,40 €		
Mosto (chato)	0,50 €	Pacharán (Zoco)	1,30 €	Coñac (Magno, 1900)	1,90 €
Mosto (con limón y aceituna)	0,55 €				
Mosto grande	0,70 €	Chupito de Ruavieja	1,10 €	Coñac y anís (sol y sombra)	1,30 €
Quina Catavinos (chato)	0,95 €	Copa de orujo Ruavieja	1,40 €	Ponche (Soto, Caballero)	1,30 €
Vino Málaga Virgen	0,95 €	Manchao (orujo con moscatel)	0,90 €	RONES Y GINEBRAS	
Vino Cigales y Verdejo	1,00 €	Chupito de cognac	0,90 €	Ginebras (Gordons, Larios)	1,40 €
Vino Fino (La Gitana)	1,05 €			Ron (Pampero)	1,70 €
Vino común 1 litro	1,75 €				

		VERMOUT		WHISKYS Y LICORES	
BOLLERÍA		Vermout (Martini)	1,20 €	Chupito Whisky	1,10 €
Tostadas (2 unidades)	0,90 €	½ Vermouth (Martini)	0,90 €	Dyc (1/2)	2,00 €
Sobaos (unidad)	0,65€	APERITIVOS		Dyc entero	2,60 €
Magdalenas (2 unidades)	0,80 €	Bocadillo jamón serrano	2,00 €	Cointreau (copa)	2,00 €
Croisant	0,80 €	Bocadillo jamón york	1,40 €	J&B o Ballantines (1/2)	2,30 €
TAPAS		Bocadillo de chorizo	1,40 €	J&B o Ballantines (entero)	3,00 €
Manillas (ración)	2,20 €	Bocadillo de salchichón	1,40 €		
Tortilla de patatas	0,95 €	Bocadillo de lomo	1,80 €		
Croqueta	0,80 €	Bocadillo de tortilla de patatas	1,30 €		
Huevo con bechamel	0,70 €	Bocadillo de sardinas	1,40 €		
Pepinillo	0,70 €	Bocadillo de panceta	1,40 €		
Pimiento relleno	1,00 €	Bocadillo de chorizo frito	1,50 €		
Empanada (ración)	1,50 €				
Bonito (pincho)	1,00 €				
Oreja (ración)	0,70 €				
Pincho de morro	0,95 €				
Ración de champiñón	1,80 €				
Empanadilla	0,80 €				
Albóndiga	0,70 €				
Salchicha (unidad)	0,80 €				
Asadurilla	1,80 €				
Ensaladilla	1,35 €				
Morro	0,95 €				
Torrezno (unidad)	0,70 €				
Patatas fritas	0,80 €				
Callos (100 gr)	1,80 €				
Huevo con bechamel	0,80 €				

SERVICIOS DE PELUQUERIA

CABALLERO

SERVICIO	PRECIO
CORTE DE PELO CORRIENTE	4,60 €
CORTE DE PELO A TIJERA, ENTRESACADO O CEPILLO	4,80 €
CORTE DE PELO NAVAJA	6, 15 €
AFEITADO	3,80 €
AFEITADO CON ARREGLO DE CUELLO	4,05 €
AFEITADO CON ARREGLO DE BIGOTE	4,05 €
AFEITADO CON ARREGLO DE BIGOTE Y CUELLO	4,05 €
ARREGLO DE BIGOTE SIN AFEITADO	1,65 €
ARREGLO DE CUELLO SIN AFEITADO	1,65 €
ARREGLO DE BARBA	2,10 €
LAVADO DE CABEZA Y SECADO	2,10 €
TINTE	7,25 €

SERVICIOS DE PELUQUERIA

SEÑORAS

SERVICIO	PRECIO
PEINADO (LAVAR, MARCAR Y PEINAR)	4,80 €
PEINADO CON SECADOR A MANO	5,00 €
CORTAR, LAVAR, MARCAR Y PEINAR	7,25 €
CORTAR, LAVAR, MARCAR Y PEINAR CON SECADOR A MANO	7,50 €
TINTE COMPLETO	9,35 €
MECHAS	9,00 €
REFLEJOS (CON MECHAS)	7,30 €
PERMANENTE (RIZADA)	10,65 €
PERMANENTE MOLDEADA)	13,15 €
MOÑOS (LAVAR Y MARCAR)	3,85 €
AMPOLLAS DE PLIS (ESPUMAS, MASCARILLAS, CREMAS...)	2,00 €

