



UNIVERSIDAD DE JAÉN

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y COMEDOR UNIVERSITARIO EN EL EDIFICIO DE USOS MÚLTIPLES "ANTONIO MACHADO".

NÚMERO DE EXPEDIENTE	2013/26
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN	ABIERTO
CRITERIOS DE VALORACIÓN	VARIOS CRITERIOS

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente procedimiento tiene por objeto el contrato para la explotación del servicio de cafetería y comedor universitario en el edificio de Usos Múltiples "Antonio Machado".

2. CUESTIONES DE CARÁCTER GENERAL.

Este contrato es de naturaleza administrativa especial. Las partes quedan sometidas expresamente a lo establecido en este pliego y en el de cláusulas administrativas particulares. Para lo no previsto en los mismos, se aplicará el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

3. DURACIÓN DEL CONTRATO Y RESOLUCIÓN DEL MISMO.

El contrato tendrá una duración de dos años; no obstante, podrá ser prorrogable por períodos anuales, previa solicitud del contratista y autorización expresa del Órgano de Contratación. La duración total del contrato, incluidas las posibles prórrogas, no podrá exceder de cuatro años.

La Universidad de Jaén podrá resolver el contrato, practicando la liquidación que proceda, si durante cinco días hábiles consecutivos se interrumpiese la prestación del servicio por parte del contratista, salvo casos de fuerza mayor.

No obstante lo anterior, si hubiese finalizado el periodo de ejecución del contrato y por causas justificadas no se hubiese tramitado el correspondiente expediente de contratación, el contratista adjudicatario vendrá obligado a seguir prestando el servicio hasta tanto se realice una nueva adjudicación.

4. LOCALES Y MATERIAL.

La Universidad de Jaén aportará además del local situado en la primera planta del edificio de Usos Múltiples, el mobiliario, equipamiento de cocinas y accesorios que se detallan en el anexo I de este pliego, sobre los que el adjudicatario únicamente tendrá derecho de uso.

El equipamiento necesario para el correcto funcionamiento del comedor, así como el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, cubertería, etc., será aportado por el adjudicatario, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de calidad aceptable y no podrán ser utilizadas piezas deterioradas. Dichos materiales podrán ser objeto de comprobación y aceptación por parte de la Universidad.

El adjudicatario viene obligado a reponer toda pérdida, deterioro, destrucción o inutilización a él imputable por negligencia o culpabilidad y se obligará a mantener en buen estado de funcionamiento los objetos incluidos en el inventario. La obligación de restituir lo deteriorado por negligencia o culpabilidad del adjudicatario podrá sustituirse por la de pagar el importe de las

reparaciones necesarias para volver a buen estado de uso y funcionamiento aquellos objetos cuya reparación se haya hecho necesaria.

5. TARIFAS DE PRECIOS Y RENTA.

Las tarifas de precios que se aplicarán serán las que el adjudicatario ha propuesto en su oferta, en las que, salvo indicación expresa, se entenderá incluido el IVA en vigor. Los precios máximos que se establecen para cada producto están fijados en el Anexo 2 de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los precios de los productos propuestos por el adjudicatario y aprobados por la Universidad de Jaén no podrán incrementarse durante el primer año de ejecución del contrato. Para los años sucesivos el contratista si lo estima oportuno podrá solicitar a la Gerencia un incremento de precios que, en ningún caso, superará el correspondiente aumento del índice de precios al consumo (IPC) de tipo general. En todo caso el incremento necesitará autorización expresa del Órgano de Contratación.

No obstante lo anterior, antes de proceder a la subida de tarifas el contratista deberá solicitarlo por escrito al Órgano de Contratación, que deberá autorizarlo expresamente.

La renta que abonará mensualmente el adjudicatario de este contrato a la Universidad será la que hubiese propuesto en su oferta y por el porcentaje que se establece en el Cuadro Resumen del Contrato.

El retraso en el pago de tres mensualidades podrá ser causa suficiente para la resolución del contrato.

Al establecerse una renta variable en función del porcentaje propuesto por el adjudicatario, la Universidad facturará mensualmente de acuerdo con la información facilitada por éste. Una vez que se haya cerrado el ejercicio económico y se conozca el importe total facturado por el contratista, se procederá a regularizar la facturación en base a las cantidades reales. La Universidad podrá inspeccionar en cualquier momento el origen de los datos suministrados por el adjudicatario.

La oferta presentada por los licitadores deberán expresar cantidades, pesos y marcas de los productos ofertados y deberá incluir, como mínimo, lo siguiente:

- Desayunos. Se compondrá como mínimo de café, leche, chocolate, infusiones, batidos, zumos, tostadas, bollería, etc.
- Aperitivos, meriendas, etc.
- Bebidas.
- Tapas.
- Bocadillos/Sándwiches.
- Raciones.

- Platos Combinados.
- Menús. Se compondrá de primer plato, segundo plato, pan, bebida y postre. Los menús deberán ser variados y equilibrados, combinando adecuadamente huevos, pescados, legumbres, verduras y carnes. Los postres consistirán en fruta del tiempo (variada) o productos lácteos. No podrán utilizarse comidas sobrantes, en evitación de fermentación de alimentos.
- Medio menú. Se compondrá de un plato (primero o segundo del menú), pan, bebida y postre.

6. PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

6.1. Sobre número 2. Documentación evaluable conforme a criterios que dependen de un juicio de valor.

En el sobre número 2 se presentará la oferta técnica del licitador que incluirá su propuesta para la explotación del servicio de comedor universitario. Asimismo, se incluirán en este sobre una relación de los productos y marcas ofertados, **SIN INCLUIR PRECIOS DE NINGÚN TIPO.**

La aparición de marcas o modelos en el listado adjunto en ningún caso debe considerarse vinculante para la presentación de ofertas.

La documentación deberá contener, como mínimo, lo siguiente:

- a) Memoria explicativa de la prestación y organización técnica del servicio, donde se incluirá una declaración de las medidas adoptadas por el licitador para controlar la calidad de los productos y servicios, y un Plan de Explotación del servicio especificando sus contenidos (relación de productos, marcas, especificaciones, calidades, gramaje, etc.), así como los equipos y enseres que se propongan aportar para la prestación del servicio y las propuestas de control higiénico y sanitario.
- b) Plantilla de personal que se compromete a mantener para la prestación del servicio.
- c) Certificados de calidad relacionados con el objeto del contrato.
- d) Servicios complementarios.
- e) Inversiones que se comprometa a realizar durante la vigencia del contrato, y que posteriormente quedarían en propiedad de la Universidad.
- f) Composición y calidad de las materias primas y/o productos a utilizar.

- g) Propuesta de mantenimiento de la infraestructura y equipamiento.
- h) Se incluirá en este sobre la composición de los platos combinados **sin los precios** de los productos ofertados.

6.2. Sobre número 3. Documentación evaluable con arreglo a criterios automáticos.

Los licitadores incluirán en el sobre número 3 la proposición económica, que se ajustará al modelo del Anexo 2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y deberá incluir:

- Canon económico por la explotación del servicio. Consistirá en un porcentaje sobre la facturación neta realizada mensualmente por el contratista (facturación bruta menos IVA). A este importe habrá que incrementar el porcentaje en vigor del impuesto sobre el valor añadido).

Con objeto de mantener el equilibrio económico del contrato se establecen unos porcentajes máximos variables en función del importe bruto facturado por el contratista. Las ofertas de los licitadores indicarán el porcentaje que se comprometen a abonar a la Universidad entre los rangos mínimos y máximos establecidos. Únicamente se aceptarán cifras que oscilen medio punto.

- Menor a 500 mil euros anuales: entre el 4% y el 6% de la facturación.
 - Entre 500 y 600 mil euros anuales: entre el 6,5 % y el 8% de la facturación.
 - Más de 600 mil euros anuales: entre el 8,5% y el 10% de la facturación.
- Precio de productos seleccionados. De la relación de precios de los productos ofertados con IVA incluido, debidamente firmada y sellada, se extraerá una selección de productos para su valoración económica conforme a criterios automáticos (Anexo 2). La relación completa se incluirá en el Anexo 2.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. Esta última relación no será objeto de lectura en acto público ni de valoración conforme a criterios automáticos y será la que, una vez aprobada por la Gerencia de la Universidad, sea expuesta al público.

6.3. Criterios para la valoración de las ofertas.

Para la propuesta de adjudicación la Mesa de Contratación tendrá en consideración los criterios de valoración establecidos en el Cuadro Resumen del Contrato. Al concursante mejor valorado en el mismo se le adjudicará la máxima puntuación en cada apartado y al resto de forma proporcional.

7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El contratista estará obligado al cumplimiento de los siguientes apartados:

- a) El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada, en las condiciones establecidas en el contrato, en los pliegos y su oferta, de manera que aquél no quede interrumpido al público, salvo en los períodos y horarios que se concertarán de acuerdo con el calendario que establezca el Centro.
- b) Las instalaciones del servicio solo podrán utilizarse para los fines a que se destinan, no admitiéndose actividades ni almacenamiento de mercancías que no estén destinadas al uso previsto.
- c) La entrada y salida para la prestación del servicio se realizará por las puertas de servicio que, en su caso, disponga el local asignado. No se podrá utilizar como lugar de almacenamiento espacios que no estén destinados a tal fin.
- d) Queda prohibida la instalación de rótulos luminosos, anuncios, etc. que no hayan sido expresamente autorizados por el Órgano de Contratación.
- e) Queda prohibida la instalación de billares, futbolines, máquinas de juegos recreativos, así como juegos de mesa, sin la autorización de la Gerencia de la Universidad.
- f) El contratista no podrá ocupar para la prestación del servicio más que los espacios asignados en el presente pliego, salvo previa modificación del contrato.
- g) No podrán instalar ni explotar máquinas de venta automática de tabaco, ni teléfonos públicos, sin la autorización de la Gerencia de la Universidad.

8. CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.

La Empresa adjudicataria deberá contratar al personal necesario para atender a sus obligaciones y cumplir y hacerse cargo en la forma reglamentaria establecida del personal procedente de la contrata anterior o cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo referida al propio personal a su cargo. El contratista facilitará relación de los empleados, así como el movimiento de altas y bajas.

La empresa adjudicataria presentará, obligatoriamente y antes de iniciar su actividad en la Universidad, copias legalizadas de los contratos de trabajo y documentos acreditativos de las altas en la Seguridad Social correspondientes al personal que la empresa destina a la realización de los trabajos en las dependencias universitarias.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno a la Universidad de Jaén.

El adjudicatario cuidará del aseo y corrección del personal a su servicio, al que exigirá presencia, modales, educación, etc., en atención a la dignidad que la Universidad merece. Será obligación del contratista uniformar adecuadamente al personal adscrito al servicio.

El adjudicatario deberá mantener en la prestación de los servicios, como mínimo, el número de personas contenidas en su oferta.

El adjudicatario deberá sustituir el personal que se encuentre de vacaciones o enfermo.

9. LISTAS DE PRECIOS Y ARTICULOS DE CONSUMO.

El adjudicatario vendrá obligado a tener expuestas en sitio visible, para que puedan ser consultadas por el público, relaciones de todos los artículos a servir y sus respectivos precios. Estas relaciones llevarán el sello de la Universidad de Jaén y deberán ser aprobadas por la Gerencia de la Universidad.

El contratista está obligado a tener en todo momento a disposición de los usuarios, un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado previamente por la Universidad. Cuando se produzca cualquier reclamación de los usuarios, el contratista deberá presentarlo ante el Servicio de Contratación y Patrimonio en el plazo máximo de 48 horas, contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro.

Los artículos objeto de consumo en el comedor, serán adquiridos por cuenta del adjudicatario entre los de la calidad que sirvió de base para la adjudicación. Esta calidad será vigilada por quien designe la Universidad.

10. HORARIO.

El comedor permanecerá abierto los días laborables entre las 8:00 y las 20 horas. El contratista garantizará la prestación del servicio desde el día uno del mes de septiembre hasta el 31 de julio de cada año (o primer o último día laborable de estos meses). En todo caso, necesitará autorización expresa de la Gerencia para el cierre de las instalaciones por causas justificadas.

11. SUMINISTROS.

Serán por cuenta del contratista todos los gastos derivados de los suministros que sean necesarios para la prestación del servicio, tales como energía eléctrica, gas, agua, etc. Estos gastos incluirán los consumos correspondientes de cada suministro y también los derivados del alta de las instalaciones, contadores, legalizaciones ante los organismos oficiales, etc.

12. GASTOS DE COMUNIDAD.

Dado que el comedor universitario está ubicado en las instalaciones del edificio de Usos Múltiples "Antonio Machado", y éste se explota en régimen de concesión de obra pública por una sociedad mercantil, el contratista adjudicatario del servicio del comedor universitario queda obligado al pago de las cuotas mensuales que se deriven por los gastos comunes del edificio. Estas cuotas serán abonadas previamente por la Universidad a la sociedad adjudicataria de la concesión de obra pública y, posteriormente, serán facturadas en concepto de suplidos al adjudicatario del comedor. No obstante lo anterior y con objeto de mantener el equilibrio económico del contrato, estos gastos de comunidad únicamente serán repercutibles para el contratista adjudicatario si su facturación neta es igual o superior a 600 mil euros anuales.

13. HIGIENE Y LIMPIEZA. DIRECCIÓN E INSPECCIÓN.

Serán de la exclusiva responsabilidad del contratista el cumplimiento de lo establecido en las normas vigentes relativas a los productos alimenticios, manipulación de alimentos, condiciones de higiene, conservación y salubridad de los productos.

El contratista, en todo caso, se someterá al control de las condiciones higiénico-sanitarias del local, material, eliminación de residuos, productos alimenticios y personal que la Universidad determine, que se llevará a cabo por personal propio de la Universidad o por empresa contratada al efecto.

Si de la negligente actuación del contratista en esta materia, como consecuencia de las inspecciones señaladas en el apartado anterior, quedase de manifiesto la presumible responsabilidad del adjudicatario del contrato y se derivasen daños inmateriales que pudieran afectar a la buena imagen de la Universidad de Jaén, aquél responderá civilmente.

Será por cuenta del adjudicatario del contrato de servicio de comedor universitario la limpieza de los locales, instalaciones y equipamiento de que disponga para la prestación del servicio, así como de su conservación.

La empresa adjudicataria deberá aportar los productos y materiales necesarios para llevar a cabo dicha limpieza. Los productos utilizados no podrán superar los límites establecidos en la ordenanza municipal sobre vertidos a la red de alcantarillado, pudiendo la Universidad someter a controles periódicos los productos que se utilicen para la limpieza. Estos deberán ser libres de fosfatos y con un porcentaje máximo de aniónicos del 5% para el caso del lavavajillas manual. El resto de productos a utilizar estará exento de aniónicos.

La limpieza se llevará a cabo en el horario durante el que se produzcan menos molestias para los usuarios del servicio.

Los cambios que afecten de forma notable a la decoración o características del local deberán ser autorizados por la Universidad.

Los gastos de instalación y retirada del material y enseres que aporte el contratista, serán de su exclusiva cuenta. En caso de ser necesarias obras para la instalación del material aportado por el contratista, será preceptiva la correspondiente autorización de la Universidad. Las reformas en cuestión quedarán en beneficio de ésta.

La dirección e inspección de la ejecución de las prestaciones que se contratan, sin perjuicio de las recepciones oficiales que procedan, corresponderá al Gerente de la Universidad, quien podrá dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que no supongan modificaciones de la prestación no autorizadas, ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente Pliego y demás documentos contractuales.

14. DENOMINACIÓN

14.1 El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre de la Universidad de Jaén, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directa y exclusivamente responsable de las obligaciones que contraiga.

15. CONSERVACIÓN.

Serán de cuenta del adjudicatario la reposición de cualquier rotura de cristales y persianas en las ventanas, pinturas, pavimento o cualquier deterioro en el local o instalaciones, ya que lo recibirá en perfectas condiciones.

16. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

Desde el comienzo de la prestación del servicio en la forma y términos indicados anteriormente, el contratista tendrá las siguientes obligaciones:

- a) Tendrá que acreditar y justificar siempre que sea requerido por la Universidad, el cumplimiento de todas sus obligaciones, presentación de la documentación y comprobantes que le sean exigidos.
- b) Cumplir y estar al corriente, en todo momento de todas las obligaciones en materia fiscal, laboral, de seguridad social y seguridad y salud en el trabajo, y, en general, de las que le correspondan como empresa.
- c) Ejercer directamente la prestación del servicio, salvo que se autorice expresamente la cesión o subcontratación.

- d) El adjudicatario deberá indemnizar cuantos daños y perjuicios se causen derivados de la ejecución del contrato, salvo que fuesen consecuencia directa de una orden de la Universidad
- e) El adjudicatario vendrá obligado a suscribir y presentar una Póliza de Seguros, por un importe mínimo de 200.000 €, en la que figure como asegurado la Universidad de Jaén y que ampare las posibles contingencias que se pudieran derivar de la ejecución del contrato, daños ocasionados por el mantenimiento, conservación, reposición de maquinaria, instalaciones y locales que la realización del servicio pueda ocasionar, y cuya responsabilidad asume el adjudicatario.
- f) Así mismo deberá suscribir una Póliza de Responsabilidad Civil, por importe mínimo de 200.000 €, para daños ocasionados a personas e indemnizaciones por intoxicaciones o incidencia similar motivados por la inadecuada manipulación de alimentos, causados por servir productos en mal estado.

17. REVERSIÓN.

El adjudicatario se compromete a abandonar voluntariamente los locales afectos a la explotación una vez finalizado el plazo de duración del contrato o de sus prórrogas, procediéndose en caso contrario a la incautación de la garantía independientemente de otras acciones que pudieran ejercerse de acuerdo con la legislación vigente.

Una vez finalizado el contrato, el adjudicatario deberá devolver las infraestructuras, equipos, mobiliario, enseres, etc., que la Universidad puso a su disposición, en el mismo estado en el que los recibió (obra, pintura, pavimentación, etc.). Si el adjudicatario realizase inversiones en obras e instalaciones fijas, éstas quedarán a beneficio de la Universidad, previa indemnización al adjudicatario, si procediese, y siempre que las mismas estén autorizadas por la Universidad de Jaén. No serán indemnizadas las inversiones propuestas en su oferta y se hayan tenido en cuenta en el baremo para la adjudicación del contrato.

18. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Constituirá causa de resolución del contrato imputable al contratista cualquiera de las establecidas en este pliego y en especial:

- a) La falta de pago del canon estipulado.
- b) El comportamiento irregular del personal del adjudicatario con los usuarios del servicio.
- c) La falta de limpieza y/o higiene del local, mobiliario, enseres, equipos, vajilla, suelos, paredes, etc.

- d) La modificación de la lista de precios, o el aumento de los precios del servicio, sin la previa y expresa autorización de la Universidad.
- e) La falta de calidad (peso, tamaño, presentación, etc.) de los productos ofrecidos.
- f) El incumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones de índole social, laboral, tributarias, de sanidad, seguridad e higiene en el trabajo, etc.
- g) Pérdida de la vigencia de los seguros estipulados en este pliego.
- h) La interrupción de la prestación del servicio durante dos días hábiles consecutivos o tres alternos, salvo causa de fuerza mayor o el incumplimiento reiterado del horario de apertura y cierre.
- i) La falta de comunicación a la Universidad de las inspecciones que realice cualquier organismo público (Sanidad, Inspección Provincial de Trabajo y Seguridad Social, etc.) sobre la explotación del servicio.
- j) El incumplimiento de cualquier otro aspecto previsto en el Plan de Explotación ofrecido por el licitador.

La Universidad podrá resolver el contrato en cualquier momento, en el supuesto de incumplimiento de las obligaciones contraídas por el adjudicatario, previa audiencia del interesado, con incautación de la garantía definitiva. De igual modo, podrá resolverse el contrato cuando el adjudicatario no atienda a los requerimientos que por escrito le formule la Universidad.

19. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD.

El adjudicatario deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tengan acceso con ocasión de la ejecución del contrato y la prestación de los servicios o, que por su propia naturaleza, deba ser tratada como tal. Este deber se mantendrá durante un plazo de cinco años desde el conocimiento de esa información.

20. OTRA INFORMACIÓN.

Datos que pueden resultar de interés para las empresas licitadoras:

- Número aproximado de trabajadores de la Universidad de Jaén: 1.400
- Número aproximado de alumnos: 17.000

Si algún licitador estuviese interesado en visitar las instalaciones de la Universidad, deberá enviar, con una antelación mínima de 3 días hábiles, un correo electrónico a la siguiente dirección: secontra@ujaen.es.

ANEXO I

**INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL COMEDOR DEL EDIFICIO DE USOS
MÚLTIPLES "ANTONIO MACHADO".**

N.º de inventario	Descripción	Modelo
122796	CONJUNTO DE ESTANTERIA DE ALUMINIO Y POLIETILENO	
122797	RECINTO FRIGORIFICO PANELABLE	
122798	GRUPO FRIGORIFICO CAMARA REFRIGERACION VEGETALES	
122799	CONJUNTO ESTANTERIA DE ALUMINIO	
122800	GRUPO FRIGORIFICO CAMARA REFRIGERACION CARNES	
122801	CONJUNTO DE ESTANTERIA DE ALUMINIO	
122802	GRUPO FRIGORIFICO CAMARA REFRIGERACION PESCADOS	
122803	CONJUNTO ESTANTERIA DE ALUMINIO Y POLIETILENO	
122804	GRUPO FRIGORIFICO CAMARA DE CONSERVACION CONGELADO	
122805	GRUPO FRIGORIFICO CAMARA DE CONSERVACION CONGELADO	
122806	LAVAMANOS DE PIE	LP-54
122807	MESA DE TRABAJO EN L CON SENO	
122808	MESA DE TRABAJO EN L CON SENO	
122809	GRUPO FRIGORIFICO CUARTO FRIO	
122810	CARRO DE SERVICIO 2 ESTANTES	HCER-852
122811	CARRO DE SERVICIO 2 ESTANTES	HCER-852
122812	MESA DE TRABAJO CON SENO	
122813	LAVAMANOS PIE	LP-54
122814	MESA DE TRABAJO CON SENO	
122815	MESA MARCA GASTRONORM	MFP-135-GN
122816	CORTADORA DE FIAMBRE	CGSP-300
122817	BATIDORA TRITURADORA MARCA MX91	
122818	BATIDORA TRITURADORA MARCA PMX98	
122819	COCINA A GAS MARCA CG9-40	
122820	ELEMENTO NEUTRO	EN9-05
122821	ELEMENTO NEUTRO	EN9-05

N.º de inventario	Descripción	Modelo
122822	MUEBLE BAJO	M89-05
122823	MUEBLE BAJO	M89-05
122824	FRY-TOP A GAS	CROMO FTG/C9-10L
122825	MUEBLE BAJO	MB9-10
122826	MUEBLE BAJO	MB9-10
122827	FREIDORA A GAS	FG9-10
122828	SARTEN A GAS	SBG9-10
122829	CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCION	
122830	HORNILLO DE PAVIMENTO	HPG-15
122831	SISTEMA CONTRA INCENDIOS	
122832	HORNO COMBIGEN A GAS	HGV-20/11
122833	CAMPANA MURAL EXTRACCION	
122834	MESA DE TRABAJO CON SENO Y DESBARAZADO	
122835	LAVAVAJILLAS	FI-64
122836	GRIFO DUCHA	GDM2
122837	GRIFO DUCHA	GDM2
122838	LAVAVAJILLAS	FI-120
122839	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS	
122840	FREGADERO	FI-167/11-D
122841	ESTANTERIA ALUMINIO Y POLIETILENO	
122842	MESA PARA CAFETERA	
122843	MUEBLE ESTANTERIA	
122844	FABRICADOR DE CUBITOS	FC8-90 A
122845	MESA PARA CAFETERA	
122846	FRENTE MOSTRADOR	FMP-202
122847	ENCIMERA PARA MOSTRADOR	
122848	MESA DE TRABAJO CON SENO	
122849	MESA DE TRABAJO CON SENO	
122850	TERMO LECHE CILIND.	TL/7
122851	TERMO LECHE CILIND.	TL/7
122852	LAVAVASOS	LVC-21
122853	TOSTADOR DE TUNEL	TT0001
122854	TOSTADOR DE TUNEL	TT0001
122855	BANDEJA PARA TAPAS	VTP-175 P
122856	PLANCHA GRILL ACANALADA	GRD-10
122857	BANDEJERO CUBERTERO PANERO DE VASOS	BCVP-1400

N.º de inventario	Descripción	Modelo
122858	ELEMENTO FRIO CON VITRINA	MVR-2300 C
122859	ELEMENTO CALIENTE	MC-2000 C BM
122860	ELEMENTO ANGULAR EXTERNO	AE-45
122861	ELEMENTO FRIO	MRE-2000
122862	ELEMENTO CAJA	CF-800
122864	ELEMENTO ILUMINACION	UI-2000
122865	ELEMENTO CALEFACCION	UIC-2000
122866	ELEMENTO PARA ALOJAMIENTO DE CARRO	MN-1200-IC
122867	CARRO CALIENTE DISPENSADOR DE PLATOS	CPC4-28
122868	CAMARA FRIGORIFICA PARA LA BASURA	
122869	GUIAS CORREBANDEJAS	
122871	VARIOS ELEMENTOS DE MONTAJE	
122872	CARRO GASTRONORM	20 GN 1/1HCG11-20L
122873	CARRO GASTRONORM	20 GN 1/1HCG11-20L
122874	BASTIDOR	BF-167
122875	ESTANTE SOBREMESA	
122876	ESTANTE SOBREMESA	

ANEXO II
RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS

Tabla 1: Desayunos y otros.

CÓDIGO	PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
001	Café solo	1,00
002	Café con leche	1,05
003	Descafeinado	1,05
004	Descafeinado con leche	1,05
005	Chocolate	1,10
006	Vaso de leche	1,00
007	Te, tila o manzanilla	0,95
008	Zumo de naranja natural 0,200 ml.	1,30
009	Zumo de naranja natural 0,300 ml.	1,50
010	Te con leche	1,05
0111	Media tostada (aceite, mantequilla, mermeladas o paté)	0,60
012	Tostada entera (aceite, mantequilla, mermeladas o paté)	1,00
013	½ tostada mixta (jamón serrano, queso, york, etc.)	1,00
014	Suizo y croissant	1,10
015	Donuts o similar	1,00
016	Caracola, palmera o similar	1,00
017	Batidos de sabores	1,25
018	Zumos de piña, melocotón, etc. 0,200 ml.	1,20

Tabla 2: Bebidas y aperitivos.

CÓDIGO	PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
001	Caña de cerveza con tapa	1,25
002	Tubo de cerveza con tapa	1,50
003	Quinto de cerveza con tapa	1,25
004	Tercio de cerveza con tapa	1,50
005	Vermut rojo o blanco	1,50
006	Copa de vino común: blanco o tinto	1,00
007	Copa de rioja o ribera del Duero	2,00
008	Refresco tipo coca-cola, fanta o similar	1,20
009	Bebidas tónicas, biter kas o similar	1,20
010	Agua natural botella de 1,5 litros	1,10
011	Agua natural botella ½ litro	0,70
012	Agua natural botella 1/3 litro	0,35

Tabla 3: Comidas y menús

CÓDIGO	PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
001	Menú del día	6,50
002	½ menú del día	4,50
003	Ración de Albóndigas	6,00
004	Ración de carne en salsa	6,00
005	Ración de calamares fritos	6,00
006	Ración de croquetas	6,00
007	Ración de jamón serrano	6,00
008	Ración de queso	6,00
009	Bocadillo de atún	2,50
010	Bocadillo de chorizo	2,50
011	Bocadillo de jamón serrano	2,80
012	Bocadillo de queso	2,80
013	Bocadillo de lomo	3,00
014	Sandwich de york o queso	2,25
015	Sandwich mixto	2,35