PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL DEL "SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA RESIDENCIA DE TIEMPO LIBRE DE AGUADULCE (ALMERÍA).-

Expte.: AL/CAFETERÍA/17/ RTL

1. - OBJETO

1.1. El objeto del presente Pliego es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de cafetería de la Residencia de Tiempo Libre de Aguadulce, dependiente de la Delegación Territorial de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de Almería, situada en la Plaza de la Tercera Edad, s/n, Aguadulce (Almería).

1.2. El desarrollo de la actividad de la cafetería será de carácter interno y de uso exclusivo del personal adscrito a la Residencia, así como de las visitas autorizadas. Asimismo, se extenderá a la realización de servicios, previamente solicitados, relacionados con algún tipo de actividad en las mencionadas instalaciones. Todos aquellos usos de la cafetería que no sean internos de los usuarios y del personal adscrito a la Residencia de Tiempo Libre , la persona adjudicataria del servicio deberá solicitarlos con tres días de antelación como mínimo, y estar autorizada con carácter previo por la Dirección de la Residencia.

2. - INSTALACIONES

2.1. El local donde se desarrollará la actividad de la cafetería se encuentra situado en la planta baja del edificio en el entorno de la terraza central referido en el Anexo I, consta de salón cafetería, cocina y almacén.

2.2. El local cuenta con instalación eléctrica, agua, y aire acondicionado frío-calor, cuyo gasto correrá a cargo de la Residencia de Tiempo Libre. El adjudicatario estará obligado a poner en conocimiento del responsable del contrato el número de aparatos necesarios y potencia de los mismos, pudiendo dicho responsable denegar la instalación de alguno de ellos.

3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

3.1. - DE LAS INSTALACIONES Y ENSERES

3.1.1. El adjudicatario se hará cargo a partir de la fecha del comienzo del contrato de las instalaciones y enseres especificados en el cuadro Anexo I del presente pliego, declarando recibirlos en perfecto estado de uso y limpieza, y comprometiéndose a la finalización o resolución del contrato en su caso, a su entrega en idénticas condiciones, y en su defecto al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, el importe de su reposición o la adquisición de uno nuevo de análogas características.

3.1.2. Correrán por cuenta del adjudicatario todas aquellas adquisiciones, modificaciones y reparaciones del equipamiento y enseres necesarias para la puesta en marcha y el perfecto funcionamiento de la cafetería. Asimismo, correrá por cuenta del adjudicatario la realización de cuantas adaptaciones de los espacios, decoración e instalaciones de enseres considere oportunas. Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración deberán guardar armonía con el entorno donde se sitúa la cafetería. Todas estas actuaciones se detallaran en una memoria justificativa, que será aprobada por el responsable del contrato y pasaran a ser propiedades de la Junta de Andalucía una vez finalice o se resuelva el contrato sin obligación por parte de esta de ninguna compensación al adjudicatario.

3.1.3. Será por cuenta del adjudicatario la conservación de las instalaciones y todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas, las cuales deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y comunicadas al responsable del contrato por si fuese necesaria la actuación preventiva de los servicios de mantenimiento de la Consejería.

3.1.4. El adjudicatario deberá comunicar al responsable del contrato cualquier tipo de incidencia, reparación o circunstancia análoga que afecten al material propiedad de la Consejería y puesto a su disposición para el funcionamiento de la cafetería. En el caso de que por alguna circunstancia se produjera algún tipo de cambio de dicho material, este deberá ser previamente autorizado por el responsable del contrato, procediéndose a inventariarse como sustitución.

3.1.5. El adjudicatario quedará obligado tanto al inicio del servicio como durante el transcurso de este a comunicar al responsable del contrato, el material que deposita en la cafetería para el funcionamiento de esta y que es propiedad del adjudicatario.

3.1.6 El adjudicatario está obligado a mantener las instalaciones en perfectas condiciones de uso, obligándose a devolverlos a la finalización del contrato en el mismo estado en que fueron entregado

3.1.7 Queda prohibido la instalación de máquinas expendedoras de tabaco o bebidas u otras, prohibiéndose expresamente la instalación de máquinas tragaperras y de cualquier tipo de juegos de azar.

3.2. DE LA LIMPIEZA

3.2.1. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de los locales, enseres, menaje y zonas de influencia, mediante la instalación de papeleras, barridos frecuentes y sistemas de protección contra humos, malos olores, así como el cumplimiento de todas las normas vigentes de higiene y manipulación de alimentos. En todo caso, se entenderá como zona de influencia la terraza, que podrá ser utilizada en parte o en su totalidad, previa autorización del responsable del contrato y siempre que no perjudique el buen funcionamiento de los servicios

que presta la Residencia y siempre que la zona utilizada se encuentre en perfecto estado de Limpieza, siendo responsabilidad de la persona adjudicataria, su mantenimiento en estas condiciones de uso.

El local se entregará en el plazo de diez días a la conclusión o resolución del contrato con condiciones tales de higiene y limpieza que puedan ser utilizados de forma inmediata por esta Consejería u otro adjudicatario.

3.2.2. Los detergentes y desinfectantes empleados en cualquier fase estarán autorizados para uso alimentario, estas operaciones se realizaran las veces necesarias pare mantenerlos con buenas condiciones de uso.

3.2.3. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes, limpia cristales, abrillantadores, etc.

3.2.4. Los residuos que se generan en la cocina se consideran residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior. Estos residuos corresponden al grupo 1 en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico y material orgánico, vidrio o metal. El adjudicatario cumplirá la normativa vigente en todo lo que respecto a la recogida y traslado al punto limpio de estos residuos debidamente clasificados. La recogida y reciclado del aceite correrá por cuenta de la empresa adjudicataria. El traslado de los mismos se efectuara al final de la jornada procurando evitar el transito por las áreas de preparación de alimentos y por los comedores.

3.2.5. Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos correrán a cargo del adjudicatario.

3.3. DEL PERSONAL

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, dependiendo única y exclusivamente del mismo, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, respecto del citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente, o que en lo sucesivo pueda promulgarse, sin que en ningún caso resulte responsable la Delegación Territorial de las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.), aún cuando las medidas adoptadas sea consecuencia directa o indirectamente del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato suscrito por ambas partes.

El adjudicatario será responsable del personal a su cargo en cuanto a normas de disciplina, pulcritud en su aseo personal y horario de la Cafetería- Bar, en concreto dicho personal deberá:

a) Acreditar haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaría de conformidad con la normativa en vigor.
b) Utilizar ropa limpia y especial para el trabajo y usar gorro de cocina.

c) Mantener una rigurosa higiene personal. Manos limpias y pelo recogido. En caso de heridas, las protegerá perfectamente con una cubierta impermeable

d) No fumará, ni masticará chicle durante el servicio de cocina y comedor.

El adjudicatario notificará a la Dirección, con justificación documental, las incidencias o variaciones en la plantilla empleada en la prestación de dichos servicios, y comunicará a la Dirección de la RTL dichas incidencias o variaciones.

Si una vez iniciada la ejecución del servicio, la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente. En cualquier caso e independientemente de lo ofertado y valorado, cualquier aumento en la plantilla deberá ser autorizado previamente por la Dirección de la Residencia.

El adjudicatario comunicará a la Dirección con antelación suficiente, la relación nominal y DNI del personal que destine a los servicios contratados, así como cualquier variación que se produzca en el mismo.

El adjudicatario queda obligado a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse; en este sentido, mensualmente y en los diez días primeros de cada mes, se presentará a la Dirección, copia de los TC1 y TC2 liquidados e ingresados (dentro de su término legal) pertenecientes al período establecido. La Dirección de la Residencia podrá realizar cuantos controles considere oportunos con el objeto de comprobar que las personas que se encuentren trabajando corresponden a los registrados en los mencionados impresos. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario será responsable de los accidentes que pudieran sobrevenir al personal empleado en la ejecución del contrato ante la jurisdicción de lo social, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

También será responsable de las acciones u omisiones de su personal en relación con la uniformidad, puntualidad, compostura y atención al usuario y personal de la RTL, defectos en la prestación del servicio y, en general, cuantos hechos puedan ser constitutivos de falta.

Igualmente los daños que este personal pudiese ocasionar a los bienes propiedad de la Residencia, ya sea por negligencia o conducta dolosa, serán indemnizados y urgentemente reparados por el adjudicatario. En todo caso se exigirá la concertación de una póliza de seguro de responsabilidad civil en los términos establecidos en el PCAP.

La situación del personal contratado por el adjudicatario, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente. Las relaciones laborales del adjudicatario con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo aplicable al sector.

El adjudicatario designará a un responsable como encargado único del servicio que ejercerá de interlocutor con la Dirección y que tendrá capacidad para actuar como portavoz del adjudicatario.

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el adjudicatario proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

Se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En el caso de que se produzca cualquier tipo de intoxicación por incumplimiento de las obligaciones el órgano de contratación podrá presentar al oportuna denuncia ante la Autoridad Sanitaria competente, pudiendo suponer la mera presentación causa suficiente de resolución del contrato.

En caso de que el personal aportado por el adjudicatario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, el responsable del contrato podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto de conflicto

El adjudicatario se compromete a dedicar el personal con la cualificación técnica precisa para cumplir todas las obligaciones que se derive de los servicios objeto del presente contrato.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaría será de forma continua y por cuenta del adjudicatario, siempre según lo establecido en el Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos y siguiendo lo establecido en la legislación vigente por la que se regulen los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades que impartan formación en materia de manipulación de alimentos.

3.3.1. El adjudicatario deberá presentar al responsable del contrato, relación nominal del personal adscrito a este Servicio, indicándose categoría profesional de cada uno de ellos. Cualquier modificación de dicha relación habrá de ser notificada al responsable del contrato.

3.3.2. El adjudicatario deberá sustituir inmediatamente al personal incluido en la relación nominal antes indicada, según la categoría de este, si se produjese ausencia por enfermedad, I.T. u otras circunstancias; en todo caso si la situación lo requiriera y previa conformidad del responsable del contrato no sería obligatoria dicha sustitución siempre y cuando no se menoscabe la calidad del servicio.

3.3.3. Será por cuenta del adjudicatario la ampliación del numero de efectivos que presten sus servicios en la cafetería, en las condiciones que considera más idóneas para mantener la calidad del servicio a que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.3.4. El adjudicatario se hará cargo de todos los gastos y cargas sociales derivados de dicho personal, de quien dependerá a todos los efectos y por tanto tendrá los deberes y derechos inherentes en su calidad de patrono a tenor de la vigente legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda establecerse vinculo alguno entre la Administración y el personal contratado.

3.3.5. El adjudicatario deberá de estar al corriente de pago de todas las obligaciones laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de patrono, a cuyo efecto se le podrá solicitar en cualquier momento por parte del responsable del contrato la documentación justificativa.

3.4. DEL HORARIO

3.4.1. El adjudicatario prestara el servicio de forma regular y continuada, con horario de 8:30 horas a 23:30 horas de Lunes a Domingo. No obstante el responsable del contrato podrá modificar el horario según las necesidades del centro de trabajo.

3.4.2. Durante los meses de verano, Semana Santa y fiestas locales se podrá establecer horarios especiales, si la regulación del horario del personal al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía así lo permitiera. Dicho horario quedara a discreción del responsable del contrato.

3.4.3. El horario de apertura y cierre de la cocina de la cafeteria-Bar, sera para el almuerzo, de 13:00 a 16:30 y para la cena de 20:00 a 22:30 horas.

3.5. DE LOS SERVICIOS

3.5.1. Los servicios que cubren la presente licitación corresponden a los usuales, en estos servicios de cafetería y a los efectos de indicar a los licitadores unas condiciones mínimas y obligatorias de los servicios que se pretenden cubrir con este contrato, se desglosan en:

-Desayunos.

-Aperitivos.

-Almuerzos y/o Cenas.:

1. Menú del día:

Tres primeros platos, a elegir uno.

Tres segundos platos, a elegir uno.

Tres postres (incluido un producto lácteo, yogur, flan, etc.) así

como una fruta del tiempo a elegir uno.

Bebida: refresco, cerveza, agua embotellada o vino y gaseosa. Pan (70 gr.) debidamente envuelto.

2. Dos Platos Combinados.

-Catering.

No obstante, los licitadores podrán presentar además cualquier otra oferta de incremento del servicio, así como distintas opciones según la calidad/marca de los productos a servir.

-Mejoras

Como mejora se ofertarán menús económicos. Los menús ofertados tanto para almuerzo como para cena deberán incluir los siguientes platos:

1º - A elegir por el usuario entre ensalada variada, sopa o guiso.

2º – A elegir por el usuario entre Carne o pescado.

Pan: bollito 50 grs.

Bebida, dando la opción de elegir entre: Agua, refresco o cerveza.

Postre, dando la opción de elegir: Pieza de fruta, yogurt o helado.

3.5.2. El licitador deberá presentar una relación de todos los servicios y modalidades que esta dispuesto a servir, así como los precios de cada uno de ellos, entendiéndose incluido en los mencionados precios el Impuesto sobre el Valor Añadido. Deberá así mismo hacer mención de la calidad de los productos en cada uno de los servicios, con carácter general o en grupo, siempre que fuera posible, teniendo en cuenta que podrá indicar tanto nombres comerciales como marcas, y valorándose también la posibilidad de elección entre diferentes calidad/marca del mismo producto.

3.5.3. Una vez adjudicado el presente contrato, el adjudicatario deberá emitir relación nominal de todos los servicios con sus precios correspondientes, enviando una copia al responsable del contrato y otra expuesta en lugar visible dentro del recinto de la cafetería.

3.5.4. Cualquier modificación, ampliación o restricción de los servicios ofertados deberá ser comunicada y autorizada previamente por el responsable del contrato.

3.5.5. Los precios tendrán la validez inicial del contrato. En el caso de existir prórrogas, se procederá a su regularización durante el mes siguiente a la finalización del contrato. Dicha regularización se hará tomando como base los precios vigentes en ese momento, aumentándole el porcentaje del Índice de Precios al Consumo General referidos a la Comunidad Autónoma de Andalucía, publicado en el mes anterior a la finalización del contrato por el Instituto Nacional de Estadística.

Dicho importe se expresará en euros con dos decimales aplicándosele la regla del redondeo en el segundo decimal al alza, al múltiplo de cinco más cercano.

El adjudicatario se obliga a mantener por el tiempo previsto de duración del contrato los precios, cantidades, artículos y calidades que serán ofertados conforme al Anexo II de este Pliego, entendiéndose que en los mismos se incluye cualquier gravamen que deba repercutir en estos, y expresamente el IVA.

Dichos precios serán como máximo los que se oferten en el Anexo II del presente Pliego y que podrán ser objeto de revisión anualmente, a petición del contratista y siempre en base al IPC nacional correspondiente al periodo del año inmediatamente anterior a dicha revisión. Hasta tanto el contratista no reciba la oportuna notificación de la aprobación de la solicitud por parte del órgano de contratación, no podrá llevar a efecto la revisión de dichos precios.

El contratista deberá tener expuesto en lugar bien visible de la Cafetería-Bar, las listas de precios autorizadas.

3.5.6. La empresa adjudicataria deberá presentar al responsable del contrato un calendario mensual con los menús previstos. Este calendario deberá presentarse como mínimo una semana antes del comienzo de cada mes. El menú semanal y las listas de precios estarán expuestos en un lugar visible y accesible del local de la cafetería.

3.5.7. El adjudicatario del contrato deberá prestar los servicios especiales o catering que le sean solicitados por el responsable del contrato.

La carta y menús que se oferten deberán proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio y en cantidad suficiente.

Los productos que se expendan serán de una calidad garantizada y la exposición y el almacenaje de los mismos deberá mantenerse en las condiciones de temperatura adecuada para su conservación, constituyéndose el adjudicatario en el único responsable de las consecuencias de todo tipo que pudieran derivarse por el incumplimiento de estas obligaciones.

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

3.6. DEL CONTROL DEL SERVICIO

3.6.1. El adjudicatario deberá autorizar de forma fehaciente a una persona de las que presten sus servicios en la cafetería objeto de esta licitación, como representante de ésta cuando no se encuentre en las instalaciones ningún representante valido del adjudicatario, con el fin de poder tomar las decisiones que en cada momento resulten precisas para el buen funcionamiento del servicio y para el mantenimiento de los bienes o enseres y las instalaciones.

3.6.2. El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios, una Hoja de Reclamaciones, sellada y autorizada por la autoridad competente, que será presentada mensualmente al responsable del contrato, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios en cuyo caso el contratista se obliga a presentarla en el plazo máximo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación de dicha Hoja.

Asimismo el adjudicatario está obligado a remitir al responsable del contrato, las Actas levantadas y los requerimientos efectuados por Organismos Públicos que fiscalicen la actividad desarrollada por el adjudicatario con ocasión del objeto del presente contrato como: Inspección de Salud, Inspección de Trabajo y Seguridad Social, Hacienda, Agencia Tributaria, Consumo…

3.6.3. Por parte del responsable del contrato o persona en quien delegue, se podrá efectuar cualquier tipo de inspección/ supervisión que afecte al buen funcionamiento del servicio. Sin perjuicio de ello y a los efectos indicados, realizará las inspecciones higiénicas, sanitarias y técnicas que estimen conveniente durante la ejecución del contrato, con la periodicidad y horario que considere oportuno.

El adjudicatario no podrá proceder, sin autorización ni comunicación previa, al cambio de la cerradura de las puertas de acceso a la Cafetería y Anexos, debiendo poner a disposición del Director de la Residencia, de manera inmediata, copias de las llaves de las puertas de acceso a la Cafetería y Anexos.

3.7. DE OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO

3.7.1. No se podrá instalar dentro de los locales destinados a cafetería ningún tipo de maquinas recreativas, de juegos o de análogas características, así como el uso de equipos reproductores musicales, altavoces u otros elementos que produzcan emisiones acústicas de cualquier tipo.

3.7.2. De acuerdo con la ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, queda prohibido fumar en todo el local, así como la venta de tabaco de cualquier clase.

3.7.3. Por el adjudicatario se mantendrán de manera permanente el orden, limpieza y el mínimo nivel de ruido posible en los espacios asignados o lugar del centro en que se preste el servicio.

3.7.4. El adjudicatario no podrá traspasar, subcontratar o ceder en cualquier forma la explotación del servicio a ninguna persona física o jurídica, por lo que el contrato suscrito entre la Administración y el adjudicatario tendrá carácter personal e intransferible.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista se obliga a lo siguiente:

- A abstenerse de hacer publicidad, salvo en lugar exclusivo destinado a la Cafetería-Bar, y solo para publicitar los servicios que como Cafetería-Bar brinde a los usuarios de la misma. Asimismo deberá abstenerse del uso de altavoces y aparatos análogos.
- A no utilizar el nombre de la Consejería de Empleo, Empresa y Comercio, ni de la Residencia de Tiempo Libre, en sus relaciones con terceras personas, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- A hacerse cargo de cuantos gastos puedan producirse por el contrato, así como impuestos, tasas, arbitrios… que puedan exigirse en relación con el contrato o por el desarrollo de la actividad que constituye su objeto; y a tal efecto, el contratista deberá acreditar la presentación de la liquidación correspondiente al Impuesto de Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados; debiéndose proceder a justificar esta obligación con suficiente antelación, esto es, en un plazo de diez días naturales contados a partir de la recepción por este de la notificación de la adjudicación del contrato.
- Acreditar por cualquier medio valido en Derecho que tiene experiencia mínima de 3 años en el sector de Hostelería y Restauración.

4. PAGO DEL CANON

El adjudicatario deberá de abonar con carácter previo a la formalización del contrato el canon definitivo que será el mínimo de NOVECIENTOS euros (900-€) o bien el importe ofertado como mejora por el adjudicatario.

5. SEGUIMIENTO

Para el seguimiento y control de ejecución de este contrato de explotación, se celebrarán reuniones periódicas entre la empresa adjudicataria y la Delegación de Territorial de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo presididas por el responsable del contrato.

ANEXO I

ELEMENTOS PATRIMONIALES INCLUIDOS EN EL INVENTARIO DE LA CAFETERÍA RTL AGUADULCE

1	APARATO DE AIRE ACONDICIONADO MARCA YUETU
1	BOTELLERO DE VINO CODIGAS
9	TABURETES DE MADERA
1	BARRA
48	SILLAS DE MADERA
13	MESAS DE MADERA
1	TELEVISOR DE 50 PULGADAS
4	APARATOS DE AIRE ACONDICIONADO PANASONIC
2	BOTELLERO DE DOS METROS CORECO
2	CUADROS
8	FOCOS
30	APLIQUES DE LUZ
8	LAMPARAS SEMICIRCULARES DE PARED
1	CONGELADOR IARP PARA HIELO
1	FRIGORIFICO DE 4 PUERTAS SUDIMP
1	LAVAVAJILLAS MARCA JEMI GS6
1	LAVAVAJILLAS MARCA JEMI GS18
1	HORNO EUROFRET
1	FREIDORA ELECTROBAR
1	PLANCHA FRANQUE
1	COCINA DE TRES FUEGOS SALA
2	MESAS RECTANGULARES DE ACERO INOXIDABLE (COCINA)
1	MESA DE ACERO INOXIDABLE (COCINA) PARA SOPORTE HORNO
1	MESA DE ACERO INOXIDABLE (COCINA) PARA SOPORTE FREIDORA Y PLANCHA
1	TOSTADOR HR
63	MESAS DE ALUMINIO PARA TERRAZA
188	SILLAS DE ALUMINIO PARA TERRAZA
1	MICROONDAS BLUESKY
	EXTINTORES

ANEXO II

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS

DESAYUNOS - MERIENDAS	PRECIOS MAXIMOS (P.MAX.)	PRECIOS OFERTADOS (P.OF.)
CAFÉ/ DESCAFEINADO CON LECHE/ CACAO/ LECHE O SIMILAR (VASO/TAZA)	1,00 €	€
CAPUCHINO/BOMBÓN	1,10 €	€
INFUSIÓN CON LECHE	1,00 €	€
BATIDOS EMBOTELLADOS	1,30 €	€
ZUMOS	1,10 €	€
ZUMO NATURAL (COPA)	1,70 €	€
BOLLERÍA	1,00 €	€
INFUSIONES VARIAS	1,00 €	€

TOSTADAS	PRECIOS MAXIMOS (P.MAX.)	PRECIOS OFERTADOS (P.OF.)
MEDIA ACEITE/MANTEQUILLA/PATÉ/SOBRASADA/TOMATE	0,80 €	€
MEDIA JAMÓN YORK/SALCHICHÓN/ CHORIZO/LORENZANA	1,10 €	€
MEDIA JAMÓN SERRANO/CAÑA DE LOMO/ATÚN/CARNE MECHADA/ QUESO VIEJO	1,30 €	€
MEDIA QUESO FRESCO	1,10 €	€
ENTERA ACEITE/MANTEQUILLA/PATÉ/SOBRASADA/TOMATE	1,20 €	€
ENTERA JAMÓN YORK/SALCHICHÓN/ CHORIZO/ LORENZANA	1,80 €	€
ENTERA JAMÓN SERRANO/CAÑA DE LOMO/ATÚN/CARNE MECHADA/ QUESO VIEJO	2,00 €	€

BOCADILLOS	PEQUEÑOS P.MAX.	P.O.	GRANDE P.MAX	P.O.
Jamón Serrano	1,80 €	€	3,50 €	€
CAÑA DE LOMO	1,80 €	€	3,50 €	€
Chorizo	1,60 €	€	3,00 €	€
Salchichón	1,60 €	€	3,00 €	€
Queso	1,60 €	€	3,00 €	€
Tortilla francesa	1,60 €	€	3,00 €	€
Tortilla patatas	1,80 €	€	3,50 €	€

SANDWICHES	P.MAX	P.O
Jamón de York	2,50 €	€
Queso	2,50 €	€
Mixto	3,25 €	€
Vegetal	3,25 €	€
Pollo	3,50 €	€

RACIONES	MEDIAS P. MAX.	P.O	ENTERAS P. MAX.	P.O
LANGOSTINOS	5 €	€	8 €	€
CROQUETAS	4,50 €	€	7 €	€
JAMÓN IBÉRICO	7 €	€	12€	€
TORTILLA DE PATATAS	4,50 €	€	7 €	€
CALAMAR PLANCHA	7 €	€	12 €	€
PULPO A LA GALLEGA	5,50 €	€	10 €	€
CALAMAR FRITO	5,50 €	€	10 €	€
LOMO AL AJILLO	5,00 €	€	8 €	€
SOLOMILLO AL AJO	5,50 €	€	10 €	€
BOQUERONES FRITOS	5,00 €	€	8 €	€
SARDINAS	5,00 €	€	8 €	€

BEBIDA + TAPA	P. MAX.	P.O
CERVEZA (CAÑA)	1,60 €	€
CERVEZA (TUBO)	1,80 €	€
VINO NORMAL	2,20 €	€
VINO ESPECIAL	2,50 €	€
VINO SIN ALCOHOL	1,50 €	€

REFRESCOS, CERVEZAS	P. MAX.	P.O
Refrescos (25 Cl.)	0,95 €	€
Refrescos Light (25 Cl.)	1,05 €	€
Refrescos latas (33 Cl.)	1,05 €	€
Refrescos jarra (1 litro)	2,60 €	€
Cócteles sin alcohol	3,00 €	€
Agua mineral pequeña (33 Cl.)	0,50 €	€
Agua mineral mediana (1/2 litro)	0,70 €	€
Agua mineral grande (1litro)	1,05 €	€
Cerveza Caña	0,85 €	€
Cerveza Tubo	1,15 €	€
Cerveza Jarra (litro)	2,60 €	€
Cerveza botellín 1/3	1,50 €	€
Cerveza botellín 1/5	1,15 €	€
Cerveza lata	1,15 €	€
Cerveza 0,0	1,05 €	€
Bebidas energéticas o similares (lata)	1,55 €	€
Tinto de verano	1,15 €	€
Lipton tea	1,15 €	€
Bitter	1,15 €	€

VINOS	P. MAX.	P.O
Blancos	1,50 €	€
Rioja	1,50 €	€
Tinto	1,50 €	€
Ribera del Duero	2,00 €	€
Vino sin alcohol	1,00 €	€

LICORES	sin refresco P. MAX.	P.O.	con refresco P. MAX.	P.O
Whisky nacional	2,50 €	€	3,50 €	€
Whisky Importación	3,50 €	€	4,20 €	€
Ginebra nacional	2,50 €	€	3,50 €	€
Ginebra Importación	3,50 €	€	4,20 €	€
Coñac	2,50 €	€		

Licores varios	2,00 €	€		
Cócteles sin alcohol	3,95 €	€		
Licor tipo Pacharán	2,05 €	€		
Licor de whisky y crema de leche	3,10 €	€		
Crema de Ron	3,10 €	€		
Vermú	2,50 €	€		

MENÚ DEL DÍA	P. MAX.	P.O
Compuesto por :	7,50 €	€
1º Plato		
2º Plato		
Refresco, agua, vino o cerveza		
Pan		
Postre		

PLATO COMBINADOS	P. MAX.	P.O
LOMO CON TOMATE	5,50 €	€
CALAMARES FRITOS CON ENSALADA		
POLLO FRITO		
TERNERA A LA JARDINERA		
PESCADO		