

**PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE
HAN DE REGIR EL PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA EL
VISITANTE, CAFÉ PRADO, COMEDOR DE EMPLEADOS, Y LA
PRESTACIÓN EN EXCLUSIVA DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA
CESIÓN DE ESPACIOS EN EL MUSEO NACIONAL DEL PRADO**

Referencia: PR 01/2018

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1 El presente pliego tiene como objeto la contratación, por parte de Museo Nacional del Prado Difusión, S.A.U. (en adelante, MNPD) de la prestación de servicios de restauración para el visitante, el Café Prado, el comedor de empleados del Museo Nacional del Prado y la prestación en exclusiva del servicio de catering para la cesión de espacios. La necesidad administrativa a satisfacer mediante el presente contrato responde al cumplimiento de la Encomienda de gestión realizada por el Museo a MNPD con fecha 15 de marzo de 2007.

1.2 El contrato se ejecutará conforme a las condiciones y especificaciones técnicas detalladas en el Anexo III y de acuerdo con lo previsto en el presente Pliego, cuyo conjunto de documentos integrantes tendrá carácter contractual. Este pliego y sus anexos deberán ser firmados por el/los adjudicatarios en prueba de conformidad en el acto de formalización del contrato.

1.3 El órgano de contratación para la celebración del presente contrato es, conforme al punto II.5 de las Instrucciones internas de Contratación, el Consejero Delegado.

2. RÉGIMEN JURÍDICO

Esta contratación se rige por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, en cuanto le sea de aplicación. En concreto, MNPD, como poder no adjudicador se rige por el artículo 321 que delimita la adjudicación de los contratos a los principios de publicidad, concurrencia, transparencia, confidencialidad, igualdad y no discriminación, así como que los contratos se adjudiquen a quienes presenten la mejor oferta, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 145 y por las instrucciones de contratación aprobadas por el Consejo de Administración y publicadas en el perfil del contratante.

3. CONDICIONES ECONÓMICAS

Por el presente contrato el adjudicatario procederá a la explotación del servicio, estando obligado a abonar a MNPD una contraprestación económica o CANON ANUAL que se divide en: a) un canon anual fijo mínimo de 400.000 euros anuales; y, b) un canon anual variable, cuyos importes deben determinarse en función de la cifra de ventas netas anual de toda la actividad realizada bajo este contrato.

Los importes serán los que resulten de la oferta presentada por los licitadores y que cada uno fijará en función de un plan de negocio específico y detallado para cada área en la que se divide la actividad del contrato: Café Prado, Catering y comedor de personal según la información que figura en el pliego de prescripciones técnicas y con la información que desee añadir el candidato sobre competencia, entorno o nuevos proyectos.

El adjudicatario se compromete a asumir las inversiones pendientes de amortizar a fecha de 18 de enero de 2019. Según los cálculos del adjudicatario actual, el importe a satisfacer es de 2.509,63€.

4. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración de las prestaciones objeto del Contrato será de tres años. Una vez transcurrido el plazo inicial de duración, el Contrato podrá prorrogarse por periodos sucesivos de un año hasta un plazo máximo total de otros dos años.

5. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

5.1. El contrato a que se refiere el presente pliego se adjudicará por el procedimiento restringido configurado en dos fases y previsto en el Punto IV.2 de las Instrucciones internas de contratación de MNPD (publicadas en el sitio web <http://www.museodelpradodifusion.es> y en la plataforma de contratación del estado.

La primera fase tiene por objeto la selección de los candidatos que serán invitados a presentar las proposiciones, con arreglo a los criterios objetivos de solvencia que se determinan en la cláusula 6 de este pliego.

A este respecto se determina que el número mínimo de empresas a las que se invitará a participar en el procedimiento será de tres.

La segunda fase tiene por objeto la selección de las ofertas y la adjudicación del contrato, lo que se llevará a cabo de acuerdo con los criterios de valoración que se establecen en la cláusula 11.

Tanto la solicitud de participación como la documentación de los que sean invitados a presentar su proposición técnica y económica deberán presentarse en los plazos indicados en cada fase del procedimiento, en la sede de MNPD, C/ Ruiz de Alarcón 13, 1er. piso, 28014 Madrid, dirigidos a la Directora Gerente del Museo Nacional del Prado Difusión, S.A.U., en horario de oficina de lunes a jueves de 10h a 14h y de 15h30 a 18h00, y el viernes de 10h a 14h.

6. PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

Los licitadores interesados en el presente procedimiento deberán presentar su solicitud en el plazo de 10 días naturales a contar desde el siguiente a la publicación del anuncio de licitación en el perfil del contratante y en la plataforma de contratación del estado.

Para participar en la primera fase del procedimiento, los licitadores deberán presentar un sobre cerrado en el que figurará la inscripción "SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA EL VISITANTE, CAFÉ PRADO, COMEDOR DE EMPLEADOS, Y SERVICIO DE CATERING PARA LA CESIÓN DE ESPACIOS EN EL MUSEO NACIONAL DEL PRADO". En el sobre se indicará la denominación de la empresa, nombre y apellidos de quien firme la solicitud de participación y el carácter con que lo hace.

El referido sobre contendrá los siguientes documentos:

a) Una solicitud firmada por el candidato o persona que le represente redactada conforme al siguiente modelo:

D....., con domicilio en.....
....., CP....., D.N.I. n°....., teléfono..... e-mail..... en nombre propio (o en representación de.....
..... con domicilio en.....
CP....., teléfono....., y D.N.I. o C.I.F (según se trate de persona física o jurídica) n°.....), enterado del procedimiento restringido convocado por, y que tiene por objeto la contratación de....., solicito ser admitido a la licitación e invitado a presentar oferta, en base a los requisitos de solvencia exigidos para la primera fase y que documentalmente acredito.
En....., a.....de.....de 20.....

Firma

b) A la solicitud le acompañará la siguiente documentación:

Si el proponente es una persona jurídica española, escritura de constitución o modificación, en su caso, inscrita 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.

Cuando se trate de empresas no españolas de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, deberán acreditar su inscripción en los Registros o presentación de las certificaciones que se indican en el Anexo I del Reglamento General de la LCAP.

Las demás empresas extranjeras deberán acreditar su capacidad de obrar mediante informe emitido por la Misión Diplomática permanente u Oficina Consular de España del lugar del domicilio de la empresa, en el que se haga constar que figuran inscritas en el Registro Local Profesional, Comercial o análogo o, en su defecto, que actúan con habitualidad en el tráfico local en el ámbito de las actividades a las que se extiende el objeto del contrato. Además, deberá acompañarse informe de la Misión Diplomática Permanente de España o de la Secretaría General de Comercio Exterior del Ministerio de Economía y Hacienda sobre la condición de Estado signatario del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio o, en caso contrario, el informe de reciprocidad a que se refiere el artículo 55 de la LCSP.

Los que comparezcan y firmen proposiciones en nombre de otro deberán presentar, además de una fotocopia del D.N.I., apoderamiento bastante, suficiente y subsistente para representar a la persona o entidad en cuyo nombre se actúe, debidamente inscrito en el Registro mercantil si se trata de una sociedad.

Si el proponente es una persona natural, fotocopia del D.N.I. o, en su caso, del documento que haga sus veces.

Declaración de no estar incurso en alguna de las incompatibilidades o prohibiciones para contratar previstas en el artículo 71 de la LCSP.

La declaración a que se refiere el párrafo anterior comprenderá expresamente la circunstancia de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, impuestas por las disposiciones vigentes, sin perjuicio de que la justificación documental de tal requisito debe acreditarse de modo fehaciente antes de la adjudicación.

El Anexo II del presente pliego contiene el modelo al que debe ajustarse la declaración responsable a que se refiere este apartado.

Para las empresas extranjeras, declaración de someterse a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles 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 solicitante. Esta declaración deberá estar traducida al castellano.

SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA EXIGIBLE Y DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.

En el mismo sobre los que soliciten participar deberán acreditar el cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos en la forma que a continuación se indica:

1) Relativos a la solvencia económica y financiera:

1.1) Volumen anual de negocios en el ámbito concreto al que se refiera el contrato, por importe igual o superior a los 10 millones de euros referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario. El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de los siguientes documentos:

-Cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil de los últimos tres ejercicios, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil en los últimos tres ejercicios: Balance, Cuenta de pérdidas y ganancias, estado de flujos de efectivo, memoria e informe de gestión.

-Certificado del volumen de facturación en la actividad similar al objeto de este procedimiento por medio de una declaración responsable del representante legal de la empresa.

1.2) Acreditación de beneficios antes de impuestos de al menos 1 millón de euros en alguno de los tres últimos ejercicios anteriores. Los documentos a presentar son los mismos especificados en el punto anterior.

2) Relativos a la solvencia técnica:

2.1) Relación de los principales servicios o trabajos efectuados por la empresa durante los tres años inmediatamente anteriores a la finalización del plazo de presentación de ofertas, de características similares al objeto del presente contrato, siendo necesario que al menos parte de los destinatarios públicos o privados de estos servicios estuvieran vinculados a la hostelería de tipo comercial sin tener en cuenta la facturación para colectividades. Para acreditar este requisito el empresario deberá justificar como ejecutado durante el año de mayor ejecución un importe igual al 50% del canon fijo propuesto.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

Si la empresa ha iniciado su actividad dentro de dicho periodo de tres años, la relación incluirá los contratos que haya celebrado. Esta relación indicará el importe, fechas, beneficiarios públicos o privados de los mismos.

De forma alternativa a los requisitos de solvencia económica y técnica se podrá presentar documento acreditativo vigente de la siguiente Clasificación empresarial: Grupo M, subgrupo 6, categoría D. de la Junta Consultiva de Contratación de la Administración General del Estado vigente al tiempo de presentar la solicitud de participación.

2.2) Los licitadores deberán presentar un compromiso expreso de adscripción de medios a la ejecución del contrato aportando:

2.2.1) Compromiso de subrogación del personal actual para lo que MNPD aportará el detalle del actual adjudicatario y cuyo coste anual se incluye en el anexo.

2.2.2) Equipo de estructura de apoyo al centro en sus tres áreas: con organigrama detallado de los departamentos de la empresa y personal de la sede central que darán soporte directo y seguimiento a la ejecución del contrato en el Museo del Prado. Al menos debe incluir una persona en cada uno de los departamentos: Atención al cliente, marketing, gastronomía e ingeniería.

El incumplimiento de este compromiso de adscripción de medios conllevará la imposición de penalidades con arreglo a lo dispuesto en el artículo 76.2 del LCSP.

2.2.3) Compromiso de la creación de una estructura para la ejecución del contrato con el siguiente detalle:

-Responsable de todo el contrato con capacidad para gestionar personal,

inversiones y llevar a cabo desarrollo de propuestas.

-Responsable de centro.

-Responsable de sala y atención al cliente Café Prado.

-Responsable de gastronomía.

-Jefe de equipo de catering con perfil específico para ese área: comercial atención clientes, seguimiento de actividad con el equipo del Museo y gastronomía.

El incumplimiento de este compromiso de adscripción de medios conllevará la imposición de penalidades con arreglo a lo dispuesto en el artículo 76.2 del LCSP.

7. SELECCIÓN DE CANDIDATOS.

El Órgano asesor examinará la documentación aportada por los candidatos. Si existieran defectos subsanables en la documentación presentada concederá un plazo de tres días hábiles a los licitadores para que corrijan o subsanen los defectos observados.

Posteriormente, una vez comprobada la personalidad y la solvencia de los solicitantes, el órgano de contratación seleccionará a los que deban pasar a la siguiente fase, a los que se invitará a presentar sus proposiciones en el plazo que se señale en el escrito de invitación.

8. INVITACIONES

MNPD invitará a los seleccionados a presentar sus proposiciones simultáneamente y por escrito. La invitación contendrá los siguientes extremos:

1. La dirección del servicio al que se pueda solicitar información complementaria respecto de los pliegos de cláusulas administrativas particulares y de prescripciones técnicas.
2. La fecha límite de recepción de las proposiciones.
3. Lugar, día y hora de la apertura de proposiciones.
4. Referencia al anuncio del contrato previamente publicado.

9. PRESENTACION DE OFERTAS

La presentación de ofertas se ajustará a las siguientes condiciones generales:

Cada licitador no podrá presentar más que una proposición.

La oferta se presentará en dos sobres cerrados: uno para la oferta técnica y otro para la oferta económica de acuerdo con los criterios que se indican en la cláusula 11.

En los sobres se hará constar en el exterior de cada uno de ellos el objeto, número del expediente, nombre y apellidos o razón social y datos de contacto de la

empresa y deberán ir firmados por el representante legal.

En el interior de cada sobre se hará constar en hoja independiente su contenido enunciado numéricamente.

La presentación de la proposición implica la aceptación incondicionada por la empresa licitadora del contenido íntegro de las presentes condiciones sin reserva o salvedad alguna.

10. APERTURA PÚBLICA DE LAS OFERTAS Y PROPUESTA DE ADJUDICACION

El órgano asesor procederá a la apertura pública de los sobres de las ofertas técnica y económica en la fecha que se determine en la invitación.

Celebrado el acto de apertura de ofertas técnicas se procederá a realizar el informe de valoración.

El órgano asesor celebrará acto público en el que indicará el resultado de la puntuación técnica de las empresas y procederá a la apertura de la oferta económica.

El Órgano asesor, previa valoración del informe y a la vista de las ofertas económicas, elevará al órgano de contratación la propuesta de adjudicación.

La adjudicación deberá notificarse a los candidatos o licitadores y publicarse en la web de MNPD el 30 de noviembre como fecha límite.

Los licitadores no adjudicatarios deberán retirar de las oficinas de MNPD en horario de oficina la documentación administrativa y muestras en un plazo de un mes a contar desde el fallo del concurso, transcurrido el cual se procederá a su destrucción.

11. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

OFERTA TÉCNICA

A. GASTRONÓMICA: 40 puntos

Concepto y menús de la oferta gastronómica para cada uno de los espacios que conforman el servicio de restauración:

Café Prado: **20 puntos**

Catering: **10 puntos**

Comedor de Personal: **10 puntos**

La información necesaria para realizar la oferta se relaciona en los anexos de las especificaciones técnicas del presente pliego.

Para la cuantificación de la propuesta de oferta gastronómica se asignará a la oferta que se estime más ventajosa el máximo de puntuación y al resto puntuaciones menores según los mismos criterios.

Se valorarán en cada área los siguientes criterios:

Concepto gastronómico de cada área: imagen, valor añadido a la visita/usuario y originalidad.

Menús semanales en el área de Café Prado y personal.

Tres menús tipo en el área de catering: desayuno, cóctel y cena de gala.

B. PERSONAL Y EQUIPO 6,5 puntos.

Se valorará en este apartado por cada espacio que conforma la oferta de servicios:

Gestión de personal: Organigrama que incluya el personal subrogado y el equipo de estructura. Se valorará la estructura de funcionamiento superior a lo exigido en este pliego. **2 puntos**

Planes de formación al personal y plan de trabajo específico por áreas en el primer año de ejecución del contrato. Se debe incluir un cronograma de las diferentes etapas.

2,5 puntos.

Calidad de servicio y reporting a MNPD: La política de calidad de servicio y sistema de información, seguimiento, evaluación y mejoras en cada área: público, personal y catering. **2 puntos.**

Para la cuantificación de la propuesta de personal y equipo se asignará a la oferta que se estime más ventajosa el máximo de puntuación y al resto puntuaciones menores según los mismos criterios.

C. RESPONSABILIDAD SOCIO AMBIENTAL 6 puntos.

La empresa deberá aportar certificados que justifiquen su política de responsabilidad social, planes de formación trabajadores, inserción de personas discapacitadas, conciliación etc. Se valorarán certificados de la gestión de la calidad, gestión ambiental y gestión de la seguridad y salud en el trabajo **3 puntos**

Así como de las políticas y acciones medio ambientales relacionadas con la actividad: reciclaje de residuos, políticas de control de tirar comida, etc. Se valorará los informes de las actividades referidas anteriormente realizadas durante el ejercicio anterior. **3 puntos**

D. MEJORAS **2,5 puntos**

Se proponen en este apartado mejoras tales como :

Propuestas de diseño de señalización de los diferentes espacios. **1,25 puntos**

Innovación de medios de cobro y gestión de tiempos de espera del público **1,25 puntos.**

E. OFERTA ECONÓMICA **45 puntos.**

La empresa deberá detallar la oferta económica en base a las áreas de negocio recogiendo un canon fijo y un variable con una previsión de ingresos en el modelo de negocio propuesto por ella.

1) Canon fijo: Se valorará como oferta económica más ventajosa la del canon mayor al fijo exigido que no sea desproporcionado o temerario, a la que se asignará la máxima puntuación de **30 puntos**. Cada una de las restantes ofertas obtendrá una puntuación proporcional aplicando la siguiente fórmula:

$$V = 30 \times \text{OEMV} / \text{OE}$$

V= Valoración de la oferta económica.

OE= Oferta económica.

OEMV= Oferta económica más ventajosa.

2) Canon variable: Se valorará como oferta económica más ventajosa la del precio mayor que no sea desproporcionada o temeraria, a la que se asignará la máxima puntuación de **15 puntos**. Cada una de las restantes ofertas obtendrá una puntuación proporcional aplicando la siguiente fórmula:

$$V = 15 \times \text{OEMV} / \text{OE}$$

V= Valoración de la oferta económica.

OE= Oferta económica.

OEMV= Oferta económica más ventajosa.

Se podrá considerar a los efectos de lo dicho anteriormente que no pueden cumplirse por constituir una oferta desproporcionada o temeraria las ofertas que supere en un 20 por ciento la oferta media del resto de licitadores.

Antes de rechazar la oferta, de acuerdo con lo anterior, la Sociedad deberá solicitar por escrito al licitador que corresponda las precisiones que considere oportunas

sobre la composición de la oferta, y comprobará esta composición teniendo en cuenta las explicaciones recibidas.

En todo caso, MNPD rechazará las ofertas si comprueban que son anormalmente bajas o altas porque vulneran la normativa sobre subcontratación o no cumplen las obligaciones aplicables en materia medioambiental, social o laboral, nacional o internacional, incluyendo el incumplimiento del convenio colectivo sectoriales vigente.

12. PUBLICIDAD

La presente convocatoria de ofertas ha sido publicada conforme al Punto II. 4 de las Instrucciones internas de contratación en la página web de MNPD en el apartado el perfil del contratante y en la plataforma de contratación del estado.

13. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

13.1 El contrato se formalizará previa justificación de haber acreditado el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y de seguridad social, en el plazo de 30 días naturales a contar desde el siguiente al de la notificación de la adjudicación definitiva.

13.2 El documento en que se formalice el contrato será en todo caso privado.

13.3 Al contrato que se formalice se unirá como anexo un ejemplar de las presentes condiciones, cuyo contenido se considera a todos los efectos parte integrante del contrato.

14. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

14.1 La ejecución del adjudicatario se ajustará a las condiciones expresadas en el presente pliego, sus anexos y en el propio clausulado del contrato.

14.2 El adjudicatario está obligado a cumplir el contrato dentro de los calendarios y plazos propuestos y la realización del objeto del contrato.

14.3 El adjudicatario deberá cumplir escrupulosamente y en todo momento la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y manipulación y almacenaje de alimentos.

14.4 A efectos de certificar los cálculos realizados para determinar el canon variable, en los quince días hábiles siguientes a la finalización de cada año de vigencia del Contrato, el adjudicatario entregará un informe auditado en el que se determinará la cifra final de ventas correspondiente a dicho año, diferenciando las diferentes áreas.

15. REGLAS ESPECIALES RESPECTO DEL PERSONAL LABORAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA

15.1.- Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que, reuniendo los requisitos de titulación y experiencia exigidos en los pliegos, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato, sin perjuicio de la verificación por parte de la entidad contratante del cumplimiento de aquellos requisitos.

La empresa contratista procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio, informando en todo momento a la entidad contratante.

15.2.- La empresa contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, las sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

15.3.- La empresa contratista velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.

15.4.- La empresa contratista estará obligada a ejecutar el contrato en las dependencias del Museo Nacional del Prado.

15.5.- La empresa contratista deberá designar al menos un coordinador técnico o responsable, integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

- Actuar como interlocutor de la empresa contratista frente a la entidad contratante, canalizando la comunicación entre la empresa contratista y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y la entidad contratante, de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
- Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
- Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.

- Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente la empresa contratista con la entidad contratante, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
- Informar a la entidad contratante acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

SUBROGACIÓN

El adjudicador tiene la obligación de subrogarse como empleador en las relaciones laborales que se describen en el anexo V en el que en cumplimiento del artículo 132 de la Ley de Contratos del Sector Público se da la información sobre las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecte la subrogación.

16. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

Se podrá modificar el contrato según las siguientes causas:

Por la asignación de nuevos espacios adscritos al servicio, Salón de Reinos, y/o la explotación de nuevos servicios en el actual Campus Prado, edificio Villanueva, Jerónimos, etc. Esta ampliación del contrato no puede superar el 20 por ciento del canon fijo mínimo establecido en la cláusula 3.

17. FORMA DE COBRO

17.1 MNPD emitirá una factura mensual por el importe del canon fijo acordado y una anual por el importe del canon variable.

17.2 El adjudicatario abonará dicha factura dentro de los 30 días de la fecha de recepción de factura.

18. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

18.1 El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones por cualquiera de las partes podrá dar lugar a la resolución del contrato, sin perjuicio de la reclamación que por daños y perjuicios pueda corresponder.

En caso de incumplimiento de las condiciones del contrato o de las presentes condiciones, la parte reclamante comunicará por escrito dicha circunstancia dando un plazo de subsanación no superior a 15 días. Finalizado el plazo sin acuerdo, se podrá entender resuelto el contrato.

18.2 La extinción de la personalidad jurídica del adjudicatario. En caso de fusión, escisión, aportación o transmisión de la empresa, MNPD decidirá si mantiene el contrato con la entidad absorbente o con la resultante o beneficiaria, subrogándose

en los derechos y obligaciones dimanantes del mismo, o si rescinde el contrato definitivamente. En caso de rescisión definitiva de contrato MNPD podrá o bien adjudicar el contrato a la empresa que obtuvo segundo puesto en la puntuación del concurso o bien convocar nuevo procedimiento.

18.3 La declaración de concurso de acreedores o la declaración de insolvencia en cualquier otro procedimiento por las partes.

18.4 El mutuo acuerdo de las partes.

18.5 Asimismo son causas de resolución del contrato las recogidas en el punto VII de las Instrucciones internas de contratación de MNPD.

19. PENALIDADES

En virtud del punto V.I de las Instrucciones internas de contratación el contrato podrá incluir penalidades para casos de cumplimiento defectuoso o incumplimiento de la prestación. Se considerarán casos de cumplimiento defectuoso:

- Deficiencias en el servicio de atención al cliente en todos las áreas objeto del contrato.
- No cumplimiento de calendarios de implantación de oferta gastronómica.
- Deficiencias en el servicio de calidad alimentaria.
- No cumplimiento con las especificaciones técnicas descritas para el trabajo.
- El incumplimiento del compromiso de adscripción de medios.
- Retraso en el pago de alguna de las condiciones económicas o de las nóminas a los trabajadores

Todos los términos, datos e informaciones acordadas en el contrato con el adjudicatario tendrán condición de confidenciales. Cualquier revelación de los datos dará lugar a la resolución de dicho contrato.

19.1 Si por causas imputables a el adjudicatario no se inicia la prestación del servicio el día previsto en este Contrato, MNPD podrá resolver el Contrato por incumplimiento del mismo; y ello sin perjuicio de la penalización establecida en el siguiente apartado 19.4 y de la indemnización de cualesquiera daños y perjuicios que tal incumplimiento ocasione que en ningún caso se verá sustituida por la referida penalidad prevista en el apartado 19.4 siguiente.

19.2 Las deficiencias en la calidad del servicio que no puedan imputarse de forma fehaciente a causas externas o incidencias ajenas a el adjudicatario, darán derecho a MNPD a percibir la penalización que se señala en el apartado 19.4 (sin perjuicio de la previsión específica adicional y cumulativa que para el caso de Cátering se recoge en el

apartado 19.5). En concreto, se penalizará el incumplimiento de los efectivos mínimos previstos en el Contrato y sus Anexos o que se fijen en las comisiones de seguimiento del Contrato.

19.3 Asimismo, darán derecho a la penalización prevista en el apartado 19.4 las siguientes circunstancias:

- El incumplimiento certificado por un miembro de MNPD y el responsable del servicio del adjudicatario de la legislación vigente en materia de sanidad.
- El incumplimiento certificado por el Museo Nacional del Prado de los horarios marcados por el propio Museo Nacional del Prado en lo referente a aprovisionamiento de proveedores, entrada y salida de personal y público en general.
- El incumplimiento de las normas de seguridad dictadas por el Museo Nacional del Prado.
- El incumplimiento de la oferta gastronómica, u otras condiciones de la prestación del servicio pactadas en el presente Contrato y sus Anexos, o de lo que se establezca en las comisiones de seguimiento que se realicen durante la ejecución del mismo.

19.4 La penalización estipulada en caso de producirse alguno de los incumplimientos señalados en los apartados 1, 2 y 3 y no haya sido subsanado en el plazo definido por MNPD (el cual se fijará atendiendo a la naturaleza del mismo y se comunicará por escrito detallando el plazo para la contestación y resolución), ascenderá al importe de 5.000 euros por cada incumplimiento en el que se incurra y por cada día que medie hasta su subsanación definitiva. Si la subsanación no ha sido posible por causas ajenas a el adjudicatario, en ese caso las partes negociarán una ampliación del plazo según la gravedad del incumplimiento. En caso de no llegar a un acuerdo sobre dicha ampliación de plazo este plazo adicional de subsanación será de 20 días hábiles. En caso de haber lugar a establecer ese plazo adicional, la sanción de 5.000 euros por cada incumplimiento y por cada día de retraso en la subsanación se computará desde la expiración de dicho plazo adicional.

19.5 En particular, para el supuesto de que el cumplimiento defectuoso por parte del adjudicatario al que aluden los apartados 19.2 y 19.3 se produzca en la prestación del servicio de Cátering, de forma acumulativa a la sanción a que en su caso hubiere lugar conforme al apartado 19.4 (y al margen de que, en su caso, además, el incumplimiento tenga alcance resolutorio) y por la importancia que tiene para el Museo la correcta prestación de ese servicio, MNPD podrá imponer a el adjudicatario como sanción la pérdida de la exclusividad en la prestación del servicio de Cátering en los siguientes casos:

- (i) Si tras comunicar MNPD a el adjudicatario la existencia de un caso de defectuosa prestación del servicio, el adjudicatario no subsana el problema adoptando en plazo las medidas correctoras que se le indiquen.
- (ii) Si el adjudicatario acumula más de tres comunicaciones de MNPD poniendo de manifiesto la prestación defectuosa del servicio de Cátering, con independencia de que

en cada caso haya ejecutado o no las medidas correctoras propuestas. Por tanto, en este caso, a partir de la cuarta notificación (inclusive) que MNPD realice a el adjudicatario por defectuosa prestación del servicio de Catering, podrá imponer a el adjudicatario la sanción de pérdida de la exclusividad en la prestación de dicho servicio.

(iii) Como excepción a lo anterior, MNPD podrá imponer a el adjudicatario directamente la pérdida de la exclusividad en la prestación del servicio de Cátering, en el caso en el que en un caso la deficiente prestación del servicio se considere de gravedad.

La imposición de esta sanción de pérdida de la exclusividad no eximirá a el adjudicatario de su obligación (que se mantendrá vigente) de abonar el canon fijo, así como el Sub-canon variable I.

19.6 En todo caso, y sin perjuicio de la obligación de pago de la penalidad que corresponda, o de la pérdida de la exclusividad en la prestación del servicio de Catering, el adjudicatario está obligada a establecer herramientas para solucionar los problemas que planteen los clientes a través de sus reclamaciones.

19.7 Las penalidades contempladas en el presente pliego no excluyen la indemnización a que MNPD pueda tener derecho por daños y perjuicios ocasionados por el incumplimiento del adjudicatario, siendo cumulativas a ésta.

19.8 La adopción de penalidades establecidas en el presente pliego se entiende sin perjuicio del derecho de MNPD a resolver la relación contractual en caso de que concurra cualquier causa para ello.

19.9 El adjudicatario se obliga al pago de las penalizaciones que corresponda en función de lo previsto en los apartados anteriores en el plazo de cinco días hábiles desde que se le comunique por MNPD la imposición de la penalidad de que se trate y su importe, mediante el ingreso de la suma correspondiente a MNPD.

20. GARANTÍA

El adjudicatario constituirá, una garantía correspondiente al 5% del canon fijo anual para asegurar la correcta ejecución de la prestación del servicio.

La garantía podrá prestarse por cualquiera de las siguientes formas:

- En efectivo o en valores, que en todo caso serán de Deuda Pública.
- Mediante aval, prestado por alguno de los bancos, cajas de ahorros, cooperativas de crédito, establecimientos financieros de crédito y sociedades de garantía recíproca autorizados para operar en España.
- Mediante contrato de seguro de caución, celebrado con una entidad aseguradora autorizada para operar en el ramo.

21. REVISIÓN DE PRECIOS, CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN

El precio de este contrato podrá ser objeto de revisión periódica y determinada en los términos establecidos en el artículo 103 de la LCSP.

22. JURISDICCIÓN COMPETENTE

Ante las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, efectos y resolución del presente contrato, ambas partes, con renuncia a su propio fuero, se someten expresamente a los Juzgados y Tribunales del orden civil de Madrid.

Madrid, 5 de octubre de 2018

Museo Nacional del Prado Difusión, S.A.U.
Consejero delegado
D. Miguel Falomir Faus

ANEXO I

Don _____, con Documento Nacional de Identidad n° _____, en nombre propio o como Apoderado legal de la empresa

_____ con domicilio en _____, calle _____ n° _____, teléfono _____, Código o Número de Identificación Fiscal _____,

enterado de las condiciones técnicas y requisitos que se exigen para la adjudicación del servicio de restauración para el visitante, el Café Prado, el comedor de empleados del Museo Nacional del Prado y la prestación en exclusiva del servicio de Cátering, se compromete y obliga a tomar a su cargo la ejecución de dicho contrato con estricta sujeción a los mencionados requisitos y condiciones, aceptando de manera incondicional el contenido del pliego de condiciones y de especificaciones técnicas y declarando responsablemente que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar. A efectos de lo expresado anteriormente se compromete a ejecutar el mencionado contrato privado por la siguiente propuesta económica de presupuesto.

En, a de de 2018
(firma y sello del ofertante)

ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE DE NO ESTAR INCURSO EN PROHIBICIÓN PARA CONTRATAR CON LA ADMINISTRACIÓN.

D. _____, en nombre
y representación de _____, declara:

- 1) Que no se encuentra incurso en las circunstancias o prohibiciones para contratar establecidas en el artículo 71 de la LCSP.
- 2) Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, impuestas por las disposiciones vigentes, comprometiéndose a presentar la documentación acreditativa de tales requisitos, previo requerimiento, con anterioridad a la formalización del contrato si resultase adjudicatario.

En Madrid, _____

Fdo:

ANEXO III

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

I: ÁREA CAFÉ PRADO

Destinado a los visitantes del Museo, tiene por objeto ser un complemento de calidad a la visita.

La neutralidad de marca del espacio hace que el servicio sea percibido por el visitante como un servicio del propio Museo de ahí la importancia que el nivel de calidad entraña con respecto a la imagen de la institución.

El espacio principal fijo actual del Café Prado se divide en dos áreas de servicio una barra de cafetería y un self con mayor oferta gastronómica orientado al almuerzo y como refuerzo de momentos punta de tráfico en la barra.

La ubicación del Café Prado en el hall de Jerónimos obliga igualmente a un nivel de cuidado y de exigencia en términos de orden y de control de sistemas de extracción de humos y olores.

Otros puntos en el museo son explotables en función de las condiciones de Conservación, los flujos de visitas, y la oportunidad de espacios, como en las áreas de acceso al Museo y pequeños puntos de apoyo.

En el proyecto del bicentenario se ampliará el Campus Prado al Salón de Reinos con la previsión de contar con un nuevo espacio de atención al visitante.

Las exigencias del servicio son además: la agilidad en el servicio y flexibilidad para adecuarse a la variación de afluencia de visitantes a lo largo del día y de la semana.

La adaptación a la internacionalidad de los visitantes, sus horarios y costumbres.

La oferta gastronómica de ambos espacios exige: frescura de los alimentos, adecuación en precio al mercado de restauración del entorno geográfico, y variedad.

La gestión del negocio debe responder a una concienciación y adecuación a la normativa de gestionar adecuadamente los sobrantes de alimentos.

Datos visitantes Museo Nacional del Prado.

Previsión anual visitantes:

Visitantes 2017	2.824.404
Visitantes 2018 a 30 de septiembre	2.170.054
Previsión 2018	2.800.000
Previsión 2019	2.900.000

Estacionalidad 2017

Enero	206.070	7,3%
Febrero	222.706	7,9%
Marzo	242.272	8,6%
Abril	293.341	10,4%
Mayo	280.757	9,9%
Junio	261.488	9,3%
Julio	220.393	7,8%
Agosto	211.107	7,5%
Septiembre	217.616	7,7%
Octubre	244.006	8,6%
Noviembre	211.999	7,5%
Diciembre	212.649	7,5%

Horario Museo:

Abierto:

De lunes a sábado de 10.00 a 20.00 h

Domingos y festivos de 10.00 a 19.00 h

Cerrado:

1 de enero, 1 de mayo y 25 de diciembre

Horario reducido:

6 de enero, 24 y 31 de diciembre: 10.00 a 14.00 h

Acceso al Museo hasta media hora antes del cierre.

El desalojo de las salas comienza 10 minutos antes del cierre.

Cafetería: media hora antes del cierre.

Planos espacios: Para acceder a los planos es necesario solicitarlos expresamente a la Sociedad y recogerlos personalmente en la oficinas de la calle Ruiz de Alarcon,13,1º de Madrid.

II:ÁREA COMEDOR DE EMPLEADOS

Destinado principalmente al personal del Museo y de la Sociedad Museo Nacional del Prado Difusión, atiende además a usuarios de contratas y becarios.

Servicio continuado de cafetería cubriendo desayuno, comida y merienda del personal sobre todo de sala que recurre a ese espacio para el descanso por turnos.

Tiene un nivel de atención de siete días a la semana con un flujo marcado por la actividad semanal administrativa.

El consumo diario de sus usuarios impone:

- Una rotación de la oferta y frescura de los alimentos.
- Exigencia en el servicio de Limpieza escrupulosa en toda la actividad con un número de usuarios que rota todo el servicio en el mismo espacio y poco tiempo entre uno y otro servicio
- Atención a las distintas necesidades del colectivo como alergias, etc.
- Información semanal del menú

Esta actividad es coordinada periódicamente con la comisión de empleados, interlocutores designados por el Museo.

La oferta deberá incluir la descripción del servicio y el sistema de pago para agilizar este último.

Horario y Tarifas:

	HORARIOS	TARIFA EMPLEADOS MNP/MNPD		TARIFA CONTRATAS Y BECARIOS	
Desayuno	9:00 am - 12:15 pm	Bollería o tostada	0,85 cent.	Bollería o tostada	1,73
		Sándwich o bocadillo	0,95 cent.	Sándwich o bocadillo	2,55
Comida	13:00 pm - 15:30 pm	Menú del día	2,90 euros	Menú del día	5,60 euros
Merienda	16: 00 pm - 18:30 pm				

Desglose de oferta y tarifas:

BOCATERÍA Y COMPLEMENTOS	Precio contrata	Precio MNP/MNPD
Bocadillo	2,04	1
Sándwich	2,04	1
Bocatín	1,02	0,60
Bollería	1,020	0,55
Tostada (con dos monodosis)	0,92	0,55
Churro	0,15	0,10
Porra	0,25	0,2
Pieza de Pan	0,20	0,20
Yogurt	0,56	0,55
fruta preparada	0,55	0,55
Pieza de Fruta	0,71	0,30
Tarrina tomate triturado	0,25	0,2
Helado	1,02	1
Porción mantequilla/ mermelada	0,25	0,20
Bolsa snack	0,61	0,50
yogurt casero	0,55	0,55
ensalada mixta	2,04	1
BEBIDAS CALIENTES		
Café solo	0,92	0,55
Cortado	0,92	0,55
Café con leche	0,92	0,65
Cola-caó	0,92	0,55
Infusiones	0,76	0,50
Vaso de leche	0,76	0,50
BEBIDAS FRÍAS		
Zumos variados	1,17	1,15
refrescos	1,02	0,70
Cerveza sin alcohol	0,92	0,80
Agua	0,56	0,55
Cerveza	0,92	0,80
zum de naranja natural	1,30	1,30

Premisas económicas adicionales a incluir en la oferta y el plan de negocio:

- Bono de 10 menús para el comedor de empleados
- Opción de medio menú para contrata del Museo
- 50% de descuento para los empleados en el Café Prado

Se detallan el número de tickets y tickets medios en una semana tipo:

LUNES A VIERNES	TICKETS	SABADO-DOMINGO	TICKETS
DESAYUNO	1,19 €	DESAYUNO	1,39 €
COMIDA	3,03 €	COMIDA	3,09 €
MERIENDA	1,15 €	MERIENDA	1,21 €

LUNES A VIERNES	TICKETS	SABADO-DOMINGO	TICKETS
DESAYUNO	610	DESAYUNO	91
COMIDA	791	COMIDA	121
MERIENDA	204	MERIENDA	65

Se dedican 7 personas entre cocineros, camareros y dependientes a las labores de atención del comedor de personal. El importe total de gasto de personal anual (sueldos y salarios+ gastos de la seguridad social) es de 143.000€.

III: ÁREA CATERING

El servicio de catering en el Museo supone un volumen asegurado de negocio, pero también una exigencia de cara a las distintas empresas que solicitan ese servicio como un complemento a su visita en el Museo.

La necesidad de adecuación a las normas del Museo es obligada por las limitaciones del espacio y su especificidad de Conservación y normativa /regulación de seguridad.

La variedad es imprescindible en todos los niveles, oferta de precio y gastronómica. En líneas generales, el catering deberá ser capaz de adaptarse y aportar soluciones de servicio según las diferentes características y tipología de cada de evento, horario, espacio y cliente.

La selección cualificada del personal es un requisito imprescindible pues en este sector en rotación es parte crítica del nivel de satisfacción del cliente y el Museo debe de quedar indemne de cualquier deficiencia.

El lugar institucional del Museo implica un servicio a la altura diferente de espacios públicos en los que existe mayor flexibilidad.

Además de la oferta gastronómica, el adjudicatario se tiene que obligar a poder responder a las necesidades de los clientes en cuanto al nivel de servicio, decoración o mobiliario del evento.

Es imprescindible la coordinación y planificación con el equipo del Museo tanto en Cesión de espacios, Patrocinio como Seguridad.

La cocina podrá utilizarse de apoyo al ser la misma empresa la que realiza ambos servicios. Se valorará el apoyo a la red de captación de clientes.

Horarios:

- Por regla general, los eventos se realizan fuera del horario de apertura del Museo al público.
- Puntualmente se celebran desayunos, cócteles en horario de apertura del Museo al público.
- El Museo del Prado tiene previsto organizar eventos en horarios de apertura del Museo al público.

CESIÓN DE ESPACIOS – Datos 2017

1. TIPOLOGÍA

Visitas, reuniones, conferencias, entrega de premios, coffee breaks, desayuno, cóctel, vino español, almuerzo, cena...

Los eventos habituales son:

Visita privada a exposición temporal o colección permanente seguida de cóctel o cena
Acto en auditorio seguido de cóctel o cena.

2..ESPACIOS

Los espacios habituales donde se celebran los eventos son:

- o Sala de las Musas, el más habitual, tanto para cócteles como para cenas.
- o Vestíbulo de Jerónimos, para cócteles grandes y sobre todo si su uso es después del uso de auditorio.

Fuera del horario de apertura del Museo al público.

- o Claustro de los Jerónimos, tanto para cócteles como para cenas. Es el espacio más exclusivo del Museo.

Fuera y dentro del horario de apertura del Museo al público, puntualmente se pueden realizar eventos en:

- o Rotonda alta de Goya, cócteles
- o Patio de Murillo, verano, cócteles.
- o Patio del ábside, verano, cócteles.
- o Terraza Prado, verano, antes y después de la visita.
- o Galería jónica baja norte, desayunos, coffee breaks, cócteles.
- o Café Prado, desayunos.

El Museo del Prado tiene previsto habilitar otros espacios adicionales.

3. NORMAS PROCEDIMENTALES GENERALES

- La cartera de proveedores del concesionario deberá incluir cualquier servicio adicional que pueda requerir el cliente: audiovisuales, iluminación, ambientación musical,

decoración, mobiliario, etc. siempre dentro de los máximos estándares de calidad, experiencia y garantía.

- Deberá ofrecer diferentes tipos de menú, personalizados a la medida de cada evento, adaptándose a situaciones especiales: intolerancias, celíacos, vegetarianos, alergias, etc.
- Ha de ser capaz de compatibilizar varios eventos en una misma jornada y responder a montajes breves por tiempos ajustados.
- Debe ser capaz de montar y desmontar con todas las garantías de seguridad y limpieza, adaptándose a los horarios y condiciones que imponga la actividad del Museo.
- No hará uso abusivo de su condición de catering en exclusividad en el Museo del Prado por lo que su oferta estará ajustada a la del mercado en calidad – precio.
- Deberá asegurar la posibilidad de prueba de menú al cliente.
- Debe ofrecer diferentes menajes propios o de alquiler, aunque el cliente podrá elegir otro proveedor de mobiliario, audiovisuales, decoración, ambientación musical, decoración floral, etc.
- Deberá tener capacidad de atender las necesidades del cliente en cuanto a señalización: impresión de menús, identificación de mesas, seating y planos de la situación de las mesas, señalización de menús especiales, etc.
- Deberá contar con personal experto. En concreto, ha de ser capaz de dar un servicio en sala “impecable”.
- Correrá por su cuenta la limpieza de los espacios utilizados en los eventos.

Seguirá las recomendaciones y pautas que indiquen los Servicios de Patrocinio y Cesión de Espacios.

El diseño del evento deberá contar con la aprobación previa del Museo.

Todas las actividades llevadas a cabo por el adjudicatario y, en su caso, los distintos proveedores, se realizarán cumpliendo los requisitos e instrucciones facilitadas por la Jefatura de Seguridad y conforme a la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

No obstante la exclusividad de la empresa adjudicataria en el servicio de catering de los actos de Patrocinio y Cesión de espacios, el Museo podrá autorizar, en supuestos excepcionales, que la empresa cesionaria del espacio contrate con otra empresa distinta a la adjudicataria el citado servicio, con un límite del 10% del número total de eventos anuales.

4. DATOS 2017

Número total de eventos: 59, con cóctel o cena 42 (28 cóctel y 14 cena)

Número de invitados totales: aproximadamente 8.200 pax.: 5.837 con cóctel o cena (3.891 con cena y 1.946 con cóctel).

Distribución mensual 2017:

Enero	5%
Febrero	5%
Marzo	10%
Abril	7%
Mayo	21%
Junio	21%
Julio	7%
Agosto	0%
Septiembre	5%
Octubre	7%
Noviembre	12%
Diciembre	0%

ANEXO IV

Listado de equipamiento disponible por el adjudicatario para la ejecución del contrato:

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
109477	TRITURADOR BATIDOR COMBINADO	SAMMIC	TR/BM350
109339	ENFRIADOR BOTELLAS (5 PUERTAS)	FAGOR	BVP-250
109337	FABRICADOR CUBITOS	FAGOR	FCB 60W
F110745	INSTALACION DE TOMAS DE CORRIENTE EN CANALETA BAJO MOSTRADOR DE CAFETERIA		
109338	MESA CAFETERA TOLVA		
109341	MESA CAFETERA TOLVA	ALARSA HOSTELERIA	
F00518	TELEFONO	ALCATEL	NV
103102	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103747	CARRO AUTOSERVICIO BANDEJERO 24 GUÍAS (85X170X58)		
103748	CARRO AUTOSERVICIO BANDEJERO 24 GUÍAS (85X170X58)		
103752	CARRO CAMARERA		
103750	CARRO REFRIGERADO COMIDAS (81X179X87)		
103108	GUÍA PASABANDEJAS (TRES TUBOS)		
103110	MESA ACERO INOXIDABLE PARA CAJA REGISTRADORA		
103054	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103057	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103058	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103059	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103060	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103061	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103062	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103063	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103064	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103065	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103066	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103069	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103070	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103652	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103653	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103654	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103655	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103656	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103657	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103658	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103659	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103660	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103661	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103666	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103667	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103668	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103669	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103670	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103671	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103672	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103674	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103675	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103677	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103678	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103679	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103680	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103681	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103682	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103683	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103684	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103685	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103686	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103687	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103688	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103689	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103690	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103055	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70 METAL MARMOL		
103056	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70 METAL MARMOL		
103746	MICROONDAS	LG	NV
110522	MICROONDAS		
103114	MUEBLE REFRIGERADO BOTELLERO		
103109	MUEBLE ANGULAR INTERIOR		
103753	MUEBLE DE COCINA ACERO INOXIDABLE		
103115	MUEBLE DE COCINA PARA CAFETERA ACERO INOXIDABLE		
103105	MUEBLE ELÉCTRICO BAÑO MARÍA		
103106	MUEBLE REFRIGERADO ENSALADAS		
103071	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103094	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103741	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
F00519	TELEFONO	ALCATEL	
103103	VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA 2 CUERPOS X 3 BALDAS (110X135X70)		
F09081	ACERO INOXIDABLE ELECTROPULIDO		
F09000	ACERO INOXIDABLE ELECTROPULIDO EN TRASERA		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
	ALARMA	AKO	AKO-52063
103009	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103010	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103011	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103012	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103013	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103014	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103015	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103016	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103017	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103018	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103019	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103020	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103021	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103022	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103023	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103544	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103545	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103546	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103547	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103548	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103549	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103551	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103552	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103553	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103554	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103555	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103558	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103559	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103563	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103564	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103565	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103566	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103567	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103568	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103569	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103570	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103571	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103572	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103573	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103574	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103575	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103576	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103577	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103578	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103579	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103587	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
103588	BANCO DE MADERA DE ROBLE MACIZO PARA VISITANTES EN CAFETERIA		
111053	CARRO CALIENTE PARA DISTRIBUCION DE COMIDAS		
F110650	CARRO REFRIGERADO PARA DISTRIBUCION DE COMIDAS		
FCAT00520	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00521	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00522	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00523	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00524	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00525	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00526	CATENARIA TENSABARRIER		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
FCAT00527	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00528	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00529	CATENARIA TENSABARRIER		
FCAT00530	CATENARIA TENSABARRIER		
112339	HACHA		BOMBERO
103046	MAMPARA VIDRIO LAMINAR REFLECTANTE		
103500	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103501	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103502	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103503	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103504	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103505	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103506	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103507	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103508	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103509	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103510	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103511	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103512	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103513	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103522	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103523	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103524	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103525	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103526	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103527	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103528	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103529	MESA TABLERO DE GRANITO 110X70X70		
103001	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103002	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103003	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103004	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103005	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103006	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103007	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103008	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103484	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103485	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103486	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103487	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103489	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103490	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103491	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103492	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103493	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103494	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103495	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103496	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103497	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103498	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103499	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103515	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103516	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103517	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103518	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103519	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103520	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103521	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103530	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103531	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103532	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103533	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103534	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103535	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103536	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103537	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103538	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103539	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103540	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
103542	MESA TABLERO DE GRANITO 55X70X70		
111257	SILLA ERGONOMICA TABURETE		469ST160C TELA C
F110649	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103073	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103589	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103591	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103592	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103593	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103594	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103595	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103596	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103597	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103598	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103599	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103600	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103601	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103602	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103603	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103604	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103605	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103606	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103607	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103608	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103609	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103610	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103611	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103612	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103613	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103614	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103616	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103617	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103618	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103619	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103620	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103621	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103622	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103623	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103624	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103625	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103626	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103627	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103628	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103629	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103630	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103631	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103632	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103633	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103634	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103636	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103637	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103638	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103692	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103722	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103730	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103739	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
109379	SILLA FIJA 4 PATAS SIN BRAZOS		
103024	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103025	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103026	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103027	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103028	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103030	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103032	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103033	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103035	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103036	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103037	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103038	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103039	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103040	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103041	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103042	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103043	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103044	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103639	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
103640	TABURETE METALICO SIN BRAZOS GIRATORIO FIJADO AL SUELO		
109302	ARMARIO PESCADO (78X201X70)		
111268	CAJA DE EXTRACCION		
109346	CAMARA FRIGORIFICA 1600 X 2200 X 2450		
109345	CAMARA FRIGORIFICA 1800 X 2200 X 2450		
109317	CAMARA FRIGORIFICA ACERO INOXIDABLE 2600 X 1000 X 2430		
111436	CAMPANA MURAL PARA SHOW COOKING		
111262	CAMPANA MURAL PARA VAHOS		
109343	CARRO AUTOSERVICIO BANDEJERO 24 GUÍAS (85X170X58)		
109349	CARRO AUTOSERVICIO BANDEJERO 24 GUÍAS (85X170X58)		
109310	CARRO PORTA CESTAS (52X52X91)		
109311	CARRO PORTA CESTAS (52X52X91)		
109354	CARRO SERVICIO CAMARERA 3 BANDEJAS (100X97X60)		
109355	CARRO SERVICIO CAMARERA 3 BANDEJAS (100X97X60)		
109356	CARRO SERVICIO CAMARERA 3 BANDEJAS (100X97X60)		
109328	COCEDOR PASTAS	FAGOR	CPEG9-05
109342	ENCIMERA INTERIOR MOSTRADOR 2 FREGADEROS (790)	ALARSA HOSTELERIA	
F110651	EQUIPO DE REFRIGERACION		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
109336	ESCARCHADOR DE COPAS	FAGOR	FC-150
109306	ESTANTERÍA (260X177X50)		
111057	ESTANTERIA MODULAR DE ALUMINIO POLIPROPILENO		
111264	EXTRACCION HUMOS DE CAMPANA SHOW COOK NG		
109333	FREIDORA ELÉCTRICA	FAGOR	FE-10
109320	HORNO ELÉCTRICO (10 BANDEJAS)	RATIONAL	SCC101
109319	HORNO ELÉCTRICO (6 BANDEJAS)	RATIONAL	SCC61
109348	LAVAVAJILLAS (60X60X82)	FAGOR	FI-48
109334	LAVAVASOS	FAGOR	LVCi-21
109326	MESA CAJONES (150)		
109308	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS		
111266	MESA LAVAVAJILLAS MFDB 1200 DCHA		
109309	MESA SALIDA DEL LAVAVAJILLAS		
109325	MESA TRABAJO		
109344	MESA TRABAJO CENTRAL		
109323	MESA TRABAJO EN L		
109305	MESA TRABAJO FREGADERO		
111265	MESA ZQ+ PETO LAVAVAJILLAS CAPOTA		
109324	MUEBLE FREGADERO GRIFO PULSADOR PEDAL	ALARSA HOSTELERIA	
111267	MUEBLE NEUTRO DE APOYO		
109330	MUEBLE PLANCHA HIERRO	FAGOR	CE-940
109329	PLACA DE INDUCCION	ZANUSSI	NINE400
113048	RADIADOR DE ACEITE	TAURUS	DAKAR 1500
109347	RECINTO DE CAMARA DE CONGELACION		
103053	CAMPANA EXTRACTORA		
103643	CARRO CAJON PUERTA BATIENTE RUEDAS ACERO INOXIDABLE		
103644	CARRO CAJON PUERTA BATIENTE RUEDAS ACERO INOXIDABLE		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
103645	CARRO CAJON PUERTA BATIENTE RUEDAS ACERO INOXIDABLE		
103646	CARRO PUERTA BATIENTE RUEDAS ACERO INOXIDABLE		
103647	CARRO PUERTA BATIENTE RUEDAS ACERO INOXIDABLE		
103648	CARRO PUERTA BATIENTE RUEDAS ACERO INOXIDABLE		
103051	FREIDORA ELÉCTRICA	FAGOR	
103052	GRILL	FAGOR	
109357	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109358	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109359	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109360	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109361	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109362	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109363	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109364	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109365	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109366	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109367	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109368	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109369	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109370	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109371	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109372	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109373	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109374	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109375	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109376	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109377	TAQUILLA FORMICA BEIGE		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
109378	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109380	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109456	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109457	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109458	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109459	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109460	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109461	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109462	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109463	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109464	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109465	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109466	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109467	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109468	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109469	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109470	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109471	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109472	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109473	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109474	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109475	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
109476	TAQUILLA FORMICA BEIGE		
12032	SDX 8141 // LATITUDE D505, PENTIUM M 1.4 GHz		
12033	SDX 7859 //OPTIPLEX GX520 (DT) CHASIS DE SOBREMESA		
12079	6 SAIS APC SMART-UPS 1000 LCD		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
12089	REF.COSTES SIA ESTUDIO PRELIMINAR 01/2011		
12092	SARTEN		
12093	VITRINA		
12094	MESA MURAL		
12095	MODIFICACION MESA		
12096	TAPA AJUSTABLE		
12097	MODIFICACION VITRINA		
12098	PLACA LISA		
12099	ABRELATAS		
12100	BALANZA		
12101	BATIDOR		
12102	BALANZA		
12103	LAVAVAJILLAS		
12104	PLANCHA		
12089	REF.COSTES SIA ESTUDIO PRELIMINAR 01/2011		
12092	SARTEN		
12093	VITRINA		
12094	MESA MURAL		
12095	MODIFICACION MESA		
12096	TAPA AJUSTABLE		
12097	MODIFICACION VITRINA		
12098	PLACA LISA		
12099	ABRELATAS		
12100	BALANZA		
12101	BATIDOR		
12102	BALANZA		

Etiqueta Externa*	Denominación	Marca	Modelo
12105	GRILL		
12106	MOBILIARIO		
12107	DESLIZA		
12108	MODIFICAR MUEBLE		
12109	MODIFICACION		
12110	MUEBLE		
12111	MANTELES		
12112	PROTECTORES		
12113	ENCIMERAS		
12114	ESTANTARIAS		
12115	CARROS		
12116	MUEBLE		
12117	BOTELLERO		
12118	CUBETAS		
12119	CESTAS		
12121	PLANCHA		
12122	CUBO		
12123	DECORACION CAFE PRADO		
12127	SDX 8851 // TPV MODELO FUSION		
12128	SDX 8852 // TPV MODELO FUSION		
12129	SDX 8853 // TPV MODELO FUSION		
12130	SDX 8854 // TPV MODELO FUSION		
12131	SDX 8855 // TPV MODELO FUSION		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
12142	SDX 8844 // POINT OF SALE		
12245	UTILES + BANDEJAS		
12246	VAJILLA + CRISTAL		
12268	MESAS		
12358	CABLEADO		
12360	SDX 8920 TPV BEETLE Nº SEROE 71CS142204		
12388	MENAJE		
12407	TERRAZA MUSEO DEL PRADO		
12515	EJECUCION OBRA MAYO-JUNIO 2011		
12516	MENAJE		
12542	LACADO TOTEM MADERA + VINILOS		
13024	TOTEM ALUMINIO LACADO		
13887	EQUIPAMIENTO NUEVO CONCEPTO BOCADILLOS		
13925	PROYECTO EJECUTIVO 02-03- 04-07/2012		
14630	VITRINA EXPOSITORA		
14795	FABRICACION/COLOCACION CRISTAL		
14796	GRIFO MONOMANDO		
14797	BARRA AUTOPORTANTE EN "C"		
14798	MESA CON SENO BAJO BARRA		
14799	GIRO MUEBLE CAJA		
14800	TRABAJOS DE COLOCACION Y RETIRADA		
14801	CARRO BANDEJERO DOBLE		
14802	CARRO BANDEJERO VEGA		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
14803	TERRAZA MUSEO DEL PRADO		
14804	FRY-TOP ELECTRICO, FTE-10L		
14805	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA FI-80		
14806	FREIDORA ELECTRICA FE6-10 TE		
14807	CCTV CAFETERIA		
14808	LAVAVASOS BONNET		
14916	HORNO COMBINADO EIKON		
15821	MSP-150 50/60Hz 230V		
15906	SDX 9621 // THINKPAD T430 NºSe PBF9GM3		
15994	CCTV		
16008	NANO MENU		
16132	APPLEL IPAD 2 WI-FI		
17325	MESA BAJA GASTRONORM MFP-180-B		
17326	MESA BAJA GASTRONORM MFP-180-B		
17327	MESA BAJA GASTRONORM MFP-225-B		
17328	VITRINA MURAL REF JORDAO PRIMUS SLIM 130		
17329	VITRINA MURAL REF JORDAO PRIMUS SLIM 150		
17330	CUBA DE HELADOS ESPECIAL		
17331	PLACA FRIA+VITRINA NEUTRA		
17332	PLACA CALIENTE+VITRINA NEUTRA		
17333	CUBA FRIA VENTILADA+VITRINA NEUTRA CERRADA		
17334	CUBA FRIA VENTILADA+VITRINA NEUTRA ABIERTA		
17335	LAMPARAS MANTENEDORAS DE COMIDA CALIENTE		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
17336	LAMPARAS MANTENEDORAS DE COMIDA CALIENTE		
17337	DESMONTAJE Y RETIRADA MATERIAL		
17338	EQUIPO PARA CUBA DE CONGELACION HELADOS		
17340	VITRINA MURAL REF JORDAO PRIMUS SLIM 150		
17341	INSTALACION, MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA		
17342	INSTALACION FRIGORIFICA PARA ELEMENTOS F		
17343	3 SOPORTE PARA ELEVAR VITRINAS		
17344	CENTRAL FRIGORIFICA MINI		
17358	ACTUACIONES PREVIAS		
17359	OBRA CIVIL + VARIOS		
17360	INSTALACION FONTANERIA		
17361	INSTALACION ELECTRICIDAD		
17362	CANTERIA: CUBO GRANIDO PARA BANDEJAS		
17363	ILUMINACION		
17364	SEGURIDAD Y SALUD		
17365	MUEBLE MURAL ALTO, VITRINAS Y PASE CALIENTE		
17366	MUEBLE MOSTRADOR EXPOSITOR FRIO Y CALIENTE		
17367	MUEBLE MURAL ENCAS, VITRINA Y UBICACION		
17368	MUEBLE MURAL PARA CAFE Y BOLLERIA		
17369	MUEBLE NEUTRA CON VITRINA DE POSTRES		
17370	MUEBLE CAJA 1		
17371	MUEBLE PARA TPV ADICIONAL		
17372	TRANSPORTE Y MONTAJE		
17373	PUERTA CORREDERA		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
17374	REFACTURACION SXO.INGENIERIA		
17375	SEÑALITICA Y DECORACION		
17499	MODIFICACIONES CUADRO ELECTRICO		
17990	MUEBLES TPV'S+MBLE.REFRIG+MBLE.CALOR		
18441	CARO CALIENTE ALBERINOX MOD CBC800		
18534	LAVAVASOS INFRICO MOD.VP2840		
18571	MURO PARA CUBRE CARROS		
18572	LIMPIEZA DE PAREDES DE GRANITO		
18573	3 LÍNEAS DE 1KW+2 TOMAS DE 250W		
18574	192 m2 PINTURA PLASTICA EN LISO BLANCO		
18575	LINEA ALIMENTACION PARA LAMPARAS TECHA		
18576	PINTADO 3 PUERTAS QUE DAN A CAF.PERSONAL		
18577	LIMPIEZA OBRA(BARRIDO, ASPIRADO Y FREGADO)		
18578	SUNISTRO E INSTALACION DE TIRA LED 4,8W		
18579	CORTAR TUBOS SUPERFICIALES DE PVC QUE SALEN DEL SU		
18580	2 MUEBLE CON RUEDAS 850x550x550		
18581	MESA AMPLIACION CORREBANDEJAS 1150x850x290		
18582	MESA AMPLIACION CORREBANDEJAS 800x290		
18583	4 BANDEJAS CON SOP.DE ESCUADRA ABATIBLE 450x250		
18584	MESA CON RUEDAS 900x870x400		
18585	2 ENTREPAÑOS CON SOPORTES 1600x280x220		
18586	VINILO DINOC FW1023 ZONA ESPEJOS		
18587	REVEST.PARED EN DIBOND Y VINILO MATE APORT.CLIENTE		
18588	REVEST.PARED EN PL.BAJA CON METACRILATO		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
18591	PROYECTO "EL PRADO"		
18629	2 PLACA DE INDUCCION ENCASTRABLE IE-35		
18630	MESA BAJA DE REFRIGERACION MFP-180-B2 SP		
18631	BUFFET GENERICO ESTANTE CRISTAL 4 GN FRIO		
18632	BUFFET GENERICO ESTANTE CRISTAL 4 GN CALIENTE		
18633	ARMARIO ESP.DE CONGELADOS BT-60		
18634	PLACA INDUCCION SOBREMESA PI4750		
18635	OLLA CHAFING DISH LUXE SOPA		
18636	DESMONTAJE Y MONTAJE		
18637	DESMONTAJE DE EQUIPOS DE VITRINAS		
18638	PLAN DE PREVENCION PRL		
18639	MESA TRABAJO MURAL ACERO A MEDIDA		
18640	MUEBLE DE ENCIMERA DE SILESTONE Y PANEL ACERO A ME		
18641	VINILADO FRONTAL MUEBLE AUTOSERVICIO L		
18642	VINILADO PARA EXPOSITOR ACERO A MEDIDA		
18643	INSTALACION, MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA		
18644	2 VITRINA REFRIG. VCRA-CV-CT-311 DROP-IN VITRINAS		
18645	AMPLIAR CAMPANA PANELADO BLANCO CON LEDS		
18646	TRASERA PARA PARED DE PLANCHAS HASTA CAM ACERO A M		
18647	PASA CABLES EN CORIAN ACERO A MEDIDA		
18648	2 FREIDORA ELECTRICA FE9-05		
18649	BAÑO MARIA ELECTRICO BME9-05		
18650	ANTERIOR DE MESA 4 M		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
18651	5 UNION DE MODULOS		
18652	ELEMENTO NEUTRO EN9-05		
18653	MESA BAJA GASTRONORM MFP-225-B2		
18654	GRIFO CEL-18		
18655	FRY-TOP ELECTRICO CROMO FTE/C9-10 L		
18656	CORTADORA FIAMBRES MANUAL CVM-300		
18657	2 LAMPARA MANTENEDORA COMIDA CALIENTE		
18658	2 LAMPARA MANTENEDORA CON SOPORTE		
18659	CUBA CON PLACA CALIENTE PARA CORTE CARNE		
18660	PLAFON ACRISTALADO+LAMPARA CALEFACCION		
18661	COCINA INDUCCION CI9-40 PLUS		
18662	ILUMINACION PARA COCINA		
18663	GESTION Y DOCUMENTACION PRL		
18664	IINSTALACION FRIO CAMARAS Y EQUIPOS		
18665	MESA SOPORTE APARATOS CON ALOJAMIENTO		
18666	ADECUACION DE INSTALACIONES		
18667	AMPLIACION CAMARAS MODULARES		
18668	ACOMETIDA ELECTRICA PARA EQUIPO FRIGORIFICO		
18669	ARCONES DE ACERO A MEDIDA		
18670	LAVAMANOS EN CARIAN ACERO A MEDIDA		
18671	ALARMA PARA CAMARA DE REFRIGERACION		
18672	INSTALACION, MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA		
18673	PUERTAS PARA MUEBLE TRASBARRA		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
18674	MESAS Y SILLAS		
18721	DECORACION PROYECTO "EL PRADO"		
18744	CAJA DECORATIVA + PIZARRAS DECORAVAS		
18747	TARIMA MELAMINA CON CUPULA DE CRISTAL		
18797	ROBOT COUPE R6 VVA		
19022	DECORACION ZONA PERSONAL, PUNTOS SOPA, WOK, ARROZ		
19063	4 PARASOL A1 300x300 BANCO + 4 BASE SIRO (35KG)		
19064	6 MESA ALTA BRESCIA-H		
19258	2 PLACAS DE TECHO VINILICAS+REPASO PINTURA FALSA V		
19491	DECORACION PERMANENTE CAFE DEL PRADO		
19744	MENAJE		
19834	CORTADOR FIAMBRES INFRICO MOD C300S		
19836	THERMOMIX TM5 + VAROMA		
19893	ENVASADORA VACIO VAC-20 DT L		
21543	LAVAVAJILLAS ARRASTRE MOD.ISYTECH		
18674	MESAS Y SILLAS		
18675	3 MUEBLE TAZAS, 2 MUEBLE BOLLERIA, 3 MUEBLE TAZAS,		
18721	DECORACION PROYECTO "EL PRADO"		
18744	CAJA DECORATIVA + PIZARRAS DECORAVAS		
18747	TARIMA MELAMINA CON CUPULA DE CRISTAL		
18797	ROBOT COUPE R6 VVA		
19022	DECORACION ZONA PERSONAL, PUNTOS SOPA, WOK, ARROZ		
19063	4 PARASOL A1 300x300 BANCO + 4 BASE SIRO (35KG)		

Etiqueta Externa *	Denominación	Marca	Modelo
19064	6 MESA ALTA BRESCIA-H		
19258	2 PLACAS DE TECHO VINILICAS+REPASO PINTURA FALSA V		
19491	DECORACION PERMANENTE CAFE DEL PRADO		
19744	MENAJE		
19834	CORTADOR FIAMBRES INFRICO MOD C300S		
19836	THERMOMIX TM5 + VAROMA		
19893	ENVASADORA VACIO VAC-20 DT L		
21543	LAVAVAJILLAS ARRASTRE MOD.ISYTECH		

ANEXO V

PERSONAL A SUBROGAR
GASTOS DE PERSONAL DEL ACTUAL ADJUDICATARIO POR CATEGORÍA

CATEGORÍA	Número personas	Salario y cuota seguridad social
DEPENDIENTE/A BARRA	19	354.189,23 €
AUXILIAR COLECTIVIDADES	8	153.827,22 €
ENCARGADO/A	3	82.262,53 €
CAMARERO/A	3	77.921,36 €
COCINERO/A	3	68.178,42 €
JEFE/A DE CENTRO SENIOR	1	49.888,20 €
JEFE/A COCINA	1	43.279,50 €
CAJERO/A	2	40.937,27 €
AYUDANTE/A COCINA	2	38.721,29 €
2º JEFE/A DE COCINA N.II	1	31.764,00 €
COMERCIAL	1	26.230,00 €
JEFE/A DE PARTIDA	1	25.696,95 €
ENCARGADO/A ECONOMATO	1	24.796,53 €
AYUDANTE/A CAMARERO/A	1	19.892,58 €
Total general ANUAL	47	1.037.585,07 €

MNPD comunicará al nuevo empresario la información que le hubiere sido facilitada por el anterior contratista.