1.- Antecedentes

La “**Residencia Estudiantil y Centro de Estudios Ramón Pignatelli, S.A.U.**” es una sociedad anónima con un capital social íntegramente suscrito por la Diputación Provincial de Zaragoza. Tiene su domicilio social en la calle Jarque de Moncayo, número 23, de la ciudad de Zaragoza, donde desarrolla su actividad en un inmueble con una superficie total de 16.606,06 m², distribuidos en sótano, planta baja + 6.

Dentro de su objeto social figuran, entre otros fines, los de “(...) ofrecer alojamiento a estudiantes de la provincia de Zaragoza” y “(...) acoger a ciudadanos de su zona de influencia”, así como el de “(...) realizar seminarios de formación permanente de personal, bien por la propia Diputación y/o por otras Instituciones o Entidades”.

El edificio tiene capacidad para alojar a un total de 318 residentes y, adicionalmente, se oferta la posibilidad de prestar el correspondiente servicio de restauración, que engloba el desayuno, comida y cena de lunes a viernes para quienes así lo requieran, distribuidos en los siguientes horarios:

- Desayuno: de 7:00 horas a 9:30 horas;
- Comida: de 13:00 horas a 15:30 horas;
- Cena: de 20:30 horas a 22:30 horas.

Para el cumplimiento adecuado de este fin, el precitado edificio dispone, entre otras instalaciones, de un salón comedor de unos 1.010,76 m² en su planta baja, así como de una cafetería de 400,57 m² y una cocina de 307,00 m² con una capacidad máxima para 245 comensales y 502 usuarios, respectivamente. En estos espacios hay distribuidas actualmente un total de 18 mesas y 80 sillas, y 70 mesas y 140 sillas, respectivamente.

Por otra parte, la residencia dispone de una cocina propia para la elaboración de los distintos platos y que cuenta con el siguiente equipamiento y menaje disponible. Se detalla en el **Anexo II** de esta consulta.

En base a datos históricos, el promedio de residentes a lo largo del año se resume a continuación:

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
289	272	272	261	259	224	0	0	330	310	306	298

1.1. Servicios prestados durante el periodo académico

Con respecto al número de servicios, el promedio histórico se concreta en el siguiente:

TOTAL CURSO 2020-2021			
	DESAYUNO	COMIDA	CENA
	TOTAL	TOTAL	TOTAL
SEPTIEMBRE	1.465	2.821	2.379
OCTUBRE	2.164	4.164	3.261
NOVIEMBRE	2.350	4.460	4.086
DICIEMBRE	1.336	2.808	2.332
ENERO	1.514	2.893	2.779
FEBRERO	1.978	3.936	3.637
MARZO	1.835	3.709	3.363
ABRIL	1.304	3.680	2.641
MAYO	1.842	4.116	3.629
JUNIO	3.872	3.872	3.872
JULIO	-	-	-
AGOSTO	-	-	-
TOTALES:	19.660	36.459	31.979

TOTAL CURSO 2019-2020			
	DESAYUNO	COMIDA	CENA
	TOTAL	TOTAL	TOTAL
SEPTIEMBRE	2.020	3.066	2.688
OCTUBRE	3.551	5.451	4.892
NOVIEMBRE	3.190	4.738	4.439
DICIEMBRE	1.825	2.796	2.569
ENERO	2.490	4.046	3.686
FEBRERO	2.685	4.385	3.976
MARZO	1.032	1.686	1.512
ABRIL	-	-	-
MAYO	-	-	-
JUNIO	-	-	-
JULIO	-	-	-
AGOSTO	-	-	-
TOTALES:	16.793	26.168	23.762

TOTAL CURSO 2018-2019			
	DESAYUNO	COMIDA	CENA
	TOTAL	TOTAL	TOTAL
SEPTIEMBRE	1.805	2.877	2.363
OCTUBRE	3.239	5.118	4.384
NOVIEMBRE	3.054	4.695	4.379
DICIEMBRE	1.727	2.799	2.713
ENERO	2.317	3.913	3.657
FEBRERO	2.742	4.572	4.160
MARZO	2.563	4.268	3.806
ABRIL	1.695	3.347	2.531
MAYO	2.990	4.854	4.446
JUNIO	1.642	2.735	2.515
JULIO	163	266	248
AGOSTO	182	271	231
TOTALES:	24.119	39.715	35.433

TOTAL CURSO 2017-2018			
	DESAYUNO	COMIDA	CENA
	TOTAL	TOTAL	TOTAL
SEPTIEMBRE	1.527	3.048	2.395
OCTUBRE	2.976	4.711	4.025
NOVIEMBRE	3.221	5.148	4.523
DICIEMBRE	2.308	2.831	2.738
ENERO	3.782	4.081	3.768
FEBRERO	2.524	4.438	4.310
MARZO	3.181	3.939	3.906
ABRIL	2.469	2.913	2.957
MAYO	3.880	4.506	4.667
JUNIO	3.707	3.730	3.740
TOTALES	29.575	39.345	37.029

Estos servicios vienen prestándose ininterrumpidamente durante todo el periodo lectivo que corresponde cada año, atendiendo al calendario académico publicado por el Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón (normalmente abarca los meses de septiembre a junio).

Debe señalarse que algunos residentes son estudiantes de centros, fundamentalmente universitarios, que se ubican lejos de estas instalaciones y que, en consecuencia, no pueden retornar a comer a la residencia al término de su jornada matinal para, nuevamente, regresar a tiempo para retomar su jornada vespertina (Facultad de Veterinaria, Campus Río Ebro, Conservatorio de Música y Universidad de San Jorge).

De manera que, para asegurar la prestación del servicio en esos casos, la residencia acuerda al inicio de curso con dichos centros que esos alumnos puedan comer en sus respectivos recintos previa presentación de un ticket o resguardo oficialmente expedido por la residencia, pero sin que el usuario tenga que realizar desembolso alguno de dinero, dado que la compensación económica se realiza entre las entidades. En definitiva, es el adjudicatario el que en última instancia tiene que satisfacer el precio de dicho servicio que tiene lugar fuera, como si de una comida en la propia residencia se tratara.

1.2. Servicios prestados durante el periodo estival

Sin solución de continuidad y durante el periodo vacacional que se establece en dicho calendario (normalmente, los meses de julio y agosto), se presta un servicio de cafetería/restauración en la piscina al aire libre de que dispone la residencia y que se encuentra aneja a la misma. El horario de dicho servicio abarca desde las 10.00 horas hasta las 20.00 horas de lunes a domingo. En este caso, la prestación se concreta en el servicio de bebidas frías (refrescos) y calientes (café, infusiones, etc.), así como en de comidas frías, (bocadillos, snacks, ...) y calientes (bocadillos y platos combinados). Para el servicio de bebidas, en dichas instalaciones ubicadas en la zona de piscina se dispone de 1 cámara frigorífica de dos puertas, 1 frigorífico, 1 arcón enfriador de botellas, así como 1 máquina de hielo y un tirador de cerveza. Para procurar el servicio de comida, se cuenta con horno industrial de convección, horno eléctrico, cocina de gas y campana extractora, así como con la cocina antes citada y que da servicio al comedor en periodo lectivo, la cual se ubica a tan sólo a 200 metros de la piscina, aproximadamente, existiendo muy buena comunicación entre ambas estancias a través de un pasillo perfectamente transitable. Se adjunta inventario detallado de maquinaria y menaje en **Anexo II**.

Los usuarios de las piscinas pueden acceder, bien con un abono para toda la temporada (permite el acceso todos los días de apertura), bien con un bono de 10 entradas o bien con una entrada diaria. El complejo deportivo está abierto desde el primer fin de semana de junio hasta el primer fin de semana de septiembre. Los datos de acceso de 2018 durante los 3 meses de apertura ascienden a 12.875 usuarios, más 208 abonos y, en 2019, asciende a 16.028 usuarios más 215 abonos.

Paralelamente a lo anterior y en cumplimiento de los fines de la sociedad más arriba citados, históricamente vienen recibiendo también grupos de usuarios/empresas que organizan actividades de formación en las instalaciones de la residencia durante los meses de julio y agosto y los fines de semana del resto del año (excepto periodo de Navidad), quienes asimismo demandan los servicios de restauración.

Según datos históricos correspondientes al ejercicio 2019 (último año pre-pandemia), estas actividades adicionales supusieron el servicio de 1.645 desayunos, 4.578 comidas y 1.645 cenas.

Expuesto cuanto antecede y teniendo en cuenta que la residencia no cuenta con personal propio contratado que pueda desempeñar todas las tareas que exigen las prestaciones hasta aquí detalladas, es por ello que se recurre a la contratación externa de los servicios de restauración.

1.3. Personal adscrito al servicio

Actualmente y bajo este sistema de externalización, se encuentran trabajando un total de 13 personas adscritas al servicio, prestado tanto durante el periodo académico como estival, distribuidas en los siguientes puestos de trabajo:

- 2 jefaturas de cocina, con una dedicación conjunta equivalente a unas 1,50 jornadas completas;
- 1 responsable, a jornada completa;
- 2 cocineros y 2 ayudantes de cocina, todos ellos a jornada completa;
- 2 personas desempeñando funciones de camarero a jornada completa;
- 4 personas para limpieza a jornada completa.

2.- Objeto de la consulta

El objeto de la consulta es obtener información de los operadores del mercado para la definición del servicio de explotación integral de la restauración de la residencia, con vistas a licitar, en su caso, dicho servicio de explotación bajo la modalidad de concesión de servicios previsto en el artículo 15 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP). Conforme a dicha modalidad contractual, el derecho de explotación de los servicios implicará la transferencia al concesionario del riesgo operacional, en los términos señalados en el apartado cuarto del artículo 14 de la referida Ley.

3.- Alcance de la consulta

El alcance de esta consulta se circunscribe a la obtención de información y soluciones de los operadores del mercado para la definición de determinados aspectos y operaciones en relación al servicio de restauración de la residencia de estudiantes, así como a la obtención de información sobre el dimensionamiento de los recursos humanos y materiales necesarios para ofrecer un servicio que, teniendo en cuenta que viene siendo prestado por una sociedad pública, debe inspirarse en los principios de eficacia y eficiencia.

Igualmente, se espera que los distintos operadores del mercado informen sobre la metodología de obtención de los precios, de manera que pueda deducirse que su establecimiento se realiza a precio de mercado. Todas las propuestas e informaciones se analizarán al objeto de que, si procede, se puedan tener en cuenta en el diseño y preparación de la correspondiente licitación de este servicio de explotación bajo la modalidad de contrato de concesión de servicio, la cual se espera tramitar a la mayor brevedad posible al objeto de poder adjudicarlo antes de finalizar el presente año 2021.

En concreto, se pretende obtener respuesta sobre:

- Organización del servicio;
- Recursos humanos y materiales necesarios para su prestación;
- Estimación de los precios de mercado de los servicios;
- Cualquier otra consideración que se estime pertinente a los anteriores efectos.

4. Solicitante de la consulta

La consulta se realiza por la sociedad **“Residencia Estudiantil y Centro de Estudios Ramón Pignatelli, S.A.U.”**.

5. Procedimiento

La convocatoria es abierta y se dirige a cualesquiera personas físicas o jurídicas quieran colaborar con la **“Residencia Estudiantil y Centro de Estudios Ramón Pignatelli, S.A.U.”** facilitando información de mercado acerca de los asuntos que se reflejan en esta consulta.

6. Forma de presentación

Los interesados deberán formular sus propuestas a través del formulario que se encuentra en el **Anexo I** de esta consulta. No obstante lo anterior, en caso de que cualquier interesado considere oportuno compartir otra información distinta y adicional a la aquí requerida, la podrá remitir igualmente junto al referido formulario para su posterior análisis.

Las propuestas deberán presentarse, una vez publicada esta consulta en la Plataforma de Contratación del Sector Público (en adelante, PLCSP), **hasta el día 18 de octubre a las 10.00 horas**, a través de correo electrónico dirigido a la siguiente dirección:

administracion@residenciapignatelli.es

indicando en el asunto del mensaje: *“Consulta preliminar sobre la concesión del servicio de explotación de la restauración de la Residencia”*.

Asimismo, en caso de dudas o aclaraciones podrán dirigirse igualmente a la citada dirección de correo electrónico.

En todas sus respuestas a esta consulta deberán identificar claramente el número de la pregunta a la que dan contestación en cada momento, siguiendo la numeración correlativa que figura en el **Anexo I**.

La sociedad **“Residencia Estudiantil y Centro de Estudios Ramón Pignatelli, S.A.U.”** no se hace responsable ni tiene ninguna obligación de aceptación de las propuestas presentadas, que se recibirán con carácter informativo única y exclusivamente a los efectos indicados en el punto 2.- anterior.

7. Publicidad

Los participantes en esta consulta darán su consentimiento expreso para que la **“Residencia Estudiantil y Centro de Estudios Ramón Pignatelli, S.A.U.”** pueda publicar, conforme a lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 115 LCSP, **las conclusiones extraídas** tras analizar todas las respuestas que se reciban en atención a esta convocatoria, a través de un informe final de resultados que formará parte del futuro expediente de contratación.

Debe señalarse que, en virtud de dicho artículo, en ningún caso durante el proceso de consultas el órgano de contratación podrá revelar a los participantes en el mismo las soluciones propuestas por los otros participantes, siendo solamente conocidas por aquel órgano.

En consecuencia, el informe final únicamente revelará las entidades que han participado, las consultas formuladas (que son las preguntas que figuran numeradas correlativamente en el **Anexo I**) y una síntesis de las conclusiones alcanzadas en base a las contestaciones recibidas, las cuales en ningún caso se publicarán individualizadamente identificando a sus proponentes. Por tanto, lo que resultará publicado serán las conclusiones globales alcanzadas por la residencia y no las respuestas concretas.

La participación en la consulta no impide en ningún caso la posterior intervención en el procedimiento de contratación que se tramitará. Por tanto, se trata de participaciones totalmente compatibles.

8. Protección de datos personales y confidencialidad

“Residencia Estudiantil y Centro de Estudios Ramón Pignatelli, S.A.U.” es el Responsable del Tratamiento de los datos personales de contacto de los participantes en el proceso, conforme a lo establecido en el REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento General de Protección de Datos).

El Responsable cuenta con un Delegado de Protección de Datos designado por la Diputación Provincial de Zaragoza en la siguiente dirección: rgpd@dpz.es.

Los datos serán tratados en cumplimiento de una obligación legal con la finalidad de gestionar lo establecido en el objeto de la consulta.

Sus datos no serán comunicados a terceros salvo obligación legal o bajo requerimiento de la autoridad competente.

Sus datos serán conservados durante el período previsto por la legislación aplicable.

Para más información sobre el tratamiento de sus datos o para el ejercicio de sus derechos en materia de protección de datos puede dirigirse al DPO de la Entidad anteriormente mencionado o bien a nuestra página web: <https://www.residenciapignatelli.es/>

Cuestiones previas:

PRIMERA.- Para aquellas preguntas en que se soliciten precios a los proponentes, deberán indicarlos en sus respuestas sin incluir el IVA que, en su caso, pueda ser aplicable.

SEGUNDA.- A los efectos de fijación de precios por los proponentes, debe tenerse en cuenta que la residencia asume la totalidad del coste de suministro de electricidad que sea necesario para el cumplimiento del objeto del contrato. Sin embargo, el coste del suministro de gas para las cocinas debe ser asumido por el adjudicatario, estimándose en unos 300 euros mensuales (IVA no incluido), aproximadamente según datos históricos.

LISTADO DE PREGUNTAS A RESPONDER**0.- IDENTIFICACIÓN:**

Cumplimente los siguientes datos a efectos de identificación:

Razón social	
Actividad	
Cargo	
Teléfono de contacto	
Dirección electrónica de contacto	
Apellidos y nombre de la persona de contacto	

¿Consiente que la “Residencia Estudiantil y Centro de Estudios Ramón Pignatelli, S.A.U.” pueda difundir los **datos personales** facilitados en esta consulta? SÍ / NO

1.- CUESTIONES RELATIVAS A MEDIOS MATERIALES Y HUMANOS

- 1.1. Teniendo en cuenta el número de servicios estimado que se facilita en el apartado “Antecedentes” de esta consulta, ¿considera adecuado el número de empleados actualmente adscrito al servicio? Por favor, razone su respuesta.
- 1.2. Caso de ser negativa su respuesta anterior, ¿cuál debería ser, según su opinión, la configuración del equipo humano necesario para prestar adecuadamente el servicio? En definitiva, ¿cuántas personas deberían intervenir y con qué cualificación profesional, según su criterio técnico?
- 1.3. En relación con lo anterior, ¿cuál sería su propuesta de asignación horaria óptima de personas a lo largo de cada jornada y para cada uno de los servicios? Por favor, detalle al máximo su respuesta.
- 1.4. Ciñéndonos exclusivamente en este apartado a lo que a personal empleado se refiere y teniendo en cuenta que la evolución del COVID-19 puede tener incidencia en la prestación del servicio, ¿cuáles son las cuestiones que considera deben tenerse en cuenta en la licitación para que cualesquiera contingencias queden contempladas a través de una justa retribución por los recursos empleados? En su opinión, ¿qué asignación de personal adicional supondría, si fuese el caso, la adopción de medidas anti COVID-19? ¿O considera, sin embargo, que no sería necesaria la asignación de más horas y/o personal adicional por tal motivo?

- 1.5. ¿Considera adecuado y suficiente el menaje disponible para la prestación del servicio y que se detalla en el **Anexo II** de esta consulta? De no ser así, ¿qué elementos adicionales que no figuren en el mismo considera imprescindibles?

2. CUESTIONES RELATIVAS A LA CONFIGURACIÓN DE LOS SERVICIOS

Desayuno:

- 2.1. La oferta del servicio de desayuno está configurada de la siguiente forma:

Contendrá café, o infusión, leche o leche con cacao, zumo, fruta y cereales. El usuario además podrá elegir, dos de estas tres opciones que se le deberán ofrecer.

(a) Pan + mantequilla + mermelada

(b) Pan + aceite de oliva + tomate natural

(c) Repostería

Se incluirá además un refuerzo entre: bocadillo, sándwich, huevo o yogur (a elegir por el usuario).

¿Considera adecuado este formato y los artículos que se ofrecen?

- 2.2. Caso de que la respuesta a la cuestión 2.1. anterior fuese negativa, ¿qué contenidos alternativos propondría? Por favor, razone su respuesta.
- 2.3. En relación con los dos puntos anteriores, ¿qué mejoras adicionales sobre un servicio catalogable como “básico o mínimo” considera que podrían ser valorables por parte del órgano de contratación para poder establecer una diferenciación justa entre futuros licitadores?
- 2.4. ¿Qué precio a satisfacer por parte de la residencia puede ser razonable para un servicio como el detallado en la pregunta 2.1. anterior?
- 2.5. Caso de que haya propuesto en el punto 2.2. una configuración de servicio alternativa y distinta a la indicada en el punto 2.1. anterior, ¿qué precio a satisfacer por parte de la residencia puede ser razonable para tal servicio propuesto?
- 2.6. En relación al modo en que el desayuno debe ser servido y la posible incidencia del COVID-19 en dicha prestación, ¿considera necesario adoptar medidas adicionales para minimizar los riesgos de contagio? De ser así, ¿considera que tales medidas suponen un sobre coste del servicio que la residencia debería asumir o, por el contrario, se trata de simples pautas que no implican incurrir en coste alguno por parte del adjudicatario?
- 2.7. Si ha considerado necesaria la adopción de determinadas medidas en el punto 2.6. anterior con impacto en el precio del servicio, ¿cuál es el coste adicional que estima pueden suponer sobre el precio unitario indicado en los puntos 2.4. y 2.5 anteriores?

Comida y cena:

- 2.8. La oferta del servicio de comida y cena está configurada de la siguiente forma:

Consistirá, como mínimo, en tres opciones de primer plato (a elegir como máximo dos) y tres opciones de segundo (a elegir una). Además, en las cenas se ofrecerá todos los días un buffet de ensaladas, de forma complementaria.

Tanto la comida como la cena se podrán sustituir por un servicio frío que consistirá en bocadillo + sándwich + fruta + botellín de agua + snack dulce.

- *Contenido de los primeros platos: Tanto en el servicio de comida como en el de cena, al menos uno de los primeros platos consistirá en verdura o legumbres, no pudiendo repetirse entre ellos el mismo tipo de producto base, ni el mismo plato en el menú semanal.*
- *Contenido de los segundos platos: Tanto en el servicio de comida como en el de cena, en los segundos platos se incluirá, al menos, una opción de pescado. Y entre las tres opciones, uno de los platos será cocinado a la plancha u horno.*

Además, los segundos platos incluirán, como mínimo, una guarnición. Las guarniciones serán variadas en contenido y elaboración.

¿Considera adecuado este formato y los artículos que se ofrecen?

- 2.9. Caso de que la respuesta a la cuestión 2.7. anterior fuese negativa, ¿qué contenidos alternativos propondría, tanto para la comida, como para la cena si fuese el caso? Por favor, razone su respuesta.
- 2.10. En relación con los dos puntos anteriores, ¿qué mejoras adicionales sobre un servicio catalogable como “básico o mínimo” considera que podrían ser valorables por parte del órgano de contratación para poder establecer una diferenciación justa entre futuros licitadores?
- 2.11. ¿Qué precio a satisfacer por parte de la residencia puede ser razonable para un servicio como el detallado en la pregunta 2.7. anterior? ¿Se aplicaría el mismo precio para la comida y para la cena? De no ser así, ¿cuál sería el precio de una y otra?
- 2.12. Caso de que haya propuesto en el punto 2.8. una configuración de servicio alternativa y distinta a la indicada en el punto 2.7. anterior, ¿qué precio a satisfacer por parte de la residencia puede ser razonable para tal servicio propuesto? ¿Se aplicaría el mismo precio para la comida y para la cena? De no ser así, ¿cuál sería el precio de una y otra?
- 2.13. En relación al modo en que las comidas y cenas deben ser servidas y la posible incidencia del COVID-19 en dicha prestación, ¿considera necesario adoptar medidas adicionales para minimizar los riesgos de contagio? De ser así, ¿considera que tales medidas suponen un sobre coste del servicio que la residencia debería asumir o, por el contrario, se trata de simples pautas que no implican incurrir en coste alguno por parte del adjudicatario?
- 2.14. Si ha considerado necesaria la adopción de determinadas medidas en el punto 2.13. anterior con impacto en el precio del servicio, ¿cuál es el coste adicional que estima pueden suponer sobre el precio unitario indicado en los puntos 2.11. y 2.12 anteriores?

3. CUESTIONES RELATIVAS A LA COMPENSACIÓN ECONÓMICA INTER-CENTROS

- 3.1. A la hora de compensar económicamente las comidas servidas a los usuarios de la residencia en los centros formativos distintos de ésta última, tal y como se explica en el apartado 1.1. del apartado “**Antecedentes**”, ¿considera adecuado el procedimiento establecido? De no ser así, ¿qué cambios o mejoras propondría al mismo? Por favor, detalle al máximo su respuesta.

4. CUESTIONES RELATIVAS AL SERVICIO A PRESTAR DURANTE EL PERIODO ESTIVAL

- 4.1. ¿Considera suficientes y adecuadas las instalaciones descritas en el punto 1.2. del apartado “**Antecedentes**” para la prestación del servicio de cafetería/comidas durante el periodo vacacional? De no ser así, ¿qué equipamiento adicional considera necesario para una adecuada prestación del servicio?
- 4.2. A los efectos de exponer al público un listado de precios de los productos susceptibles de ser consumidos por los usuarios, ¿cuántos grupos diferenciados considera necesario establecer para ofrecer un servicio adecuado? Se ruega razone su respuesta.
- 4.3. Como continuación a la pregunta 4.2. anterior, incluya una relación detallada de productos que considera necesario poder servir a los usuarios, junto con la contraprestación económica unitaria que considera debe percibir el adjudicatario del servicio por cada uno de dichos artículos.
- 4.4. Dado que el servicio es prestado a residentes en edad escolar o universitaria, la residencia sopesa la fijación de precios máximos a satisfacer por los usuarios. En el caso de que dichos precios sean inferiores a los considerados asumibles por el licitador (detallados en la pregunta 4.3. anterior), la residencia se plantea sufragar la diferencia al adjudicatario. ¿Considera adecuado este sistema o, por el contrario, propone una solución distinta que permita, por un lado, no encarecer el producto final al usuario y, paralelamente por otro, resarcir en su justa medida al licitador por los costes incurridos? Se ruega razone su respuesta.
- 4.5. En relación a la pregunta 4.4. anterior, para cuantificar la diferencia a sufragar, en su caso, por parte de la residencia al adjudicatario por la posible diferencia entre coste del servicio y precio de venta al público, la residencia debe fiscalizar el número y detalle de los artículos vendidos cada día. Para ello, el adjudicatario deberá entregar a la residencia al término de cada jornada copia detallada de la recaudación efectuada, la cual será custodiada por los servicios de administración a los efectos oportunos. ¿Considera adecuado este sistema de control o, por el contrario, propone alguna alternativa al mismo? Por favor, razone su respuesta.

5. CUESTIONES RELATIVAS A LA RENTABILIDAD DEL SERVICIO

- 5.1. En una hipotética cuenta de resultados que pudiera reflejar el rendimiento obtenido por una persona física o jurídica por la prestación de un servicio como el aquí planteado, ¿qué porcentaje estima que representan los gastos de personal con respecto a la facturación a emitir (cifra de negocios)? ¿Qué porcentaje estima que representan los aprovisionamientos necesarios para prestar adecuadamente el servicio con respecto a la correlativa facturación a emitir (cifra de negocios)?

6. OBSERVACIONES FINALES

- 6.1. Por favor, traslade a continuación cualquier otra recomendación o comentario que considere adecuado para la mejora en la prestación del servicio.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	UDS.	UBICACIÓN
S1_0075	SI. ALMCOC. (2005) BASCULA ELECTRONICA	1	ALMACEN COCINA S1
S1_0076	SI. ALMCOC. (2005) ESTANTERIA METALICA AZUL/ROJO	1	ALMACEN COCINA S1
S1_0078	SI. ALMCOC. (2005) ESTANTERIA METALICA AZUL/ROJO	4	ALMACEN COCINA S1
S1_0079	SI. ALMCOC. (2005) CARRO PAQUETERIA	1	ALMACEN COCINA S1
S1_0080	SI. ALMCOC. (2005) ESTANTERIA METALICA AZUL/ROJO	2	ALMACEN COCINA S1
S1_0081	SI. ALMCOC. (2020) CAMARA DE CONGELACION 2 EBROFRIO	1	ALMACEN COCINA S1
S1_0082	SI. ALMCOC. (2005) CAMARA DE CONGELACION 1	1	ALMACEN COCINA S1
S1_0083	SI. ALMCOC. (2005) CAMARA FRIGORIFICA 1	1	ALMACEN COCINA S1
S1_0084	SI. ALMCOC. (2005) CAMARA FRIGORIFICA 2	1	ALMACEN COCINA S1
S1_0085	SI. ALMCOC. (2005) ESTANTERIA METALICA BALDAS BLANCAS	2	ALMACEN COCINA S1
S1_0086	SI. ALMCOC. (2005) ARMARIO MODULAR PLASTICO COLOR GRIS	4	ALMACEN COCINA S1
BO_A_0002	BO. BAR. (2005) EXTINTOR 9 KG POLVO ABC CON CAJA CONTENEDORA	1	BAR
BO_A_0003	BO. BAR. (2005) LAMINA	1	BAR
BO_A_0004	BO. BAR. (2005) TABLON DE ANUNCIOS	1	BAR
BO_A_0005	BO. BAR. (2005) MAMPARA PANTALLA TELA ROJA	4	BAR
BO_A_0010	BO. BAR. (2005) PAPELERA PLASTICO TAPA ABATIBLE	2	BAR
BO_A_0011	BO. BAR. (2005) MESA CUADRADA	17	BAR
BO_A_0013	BO. BAR. (2020) TOSTADORA BLUESKY	1	BAR
BO_A_0014	BO. BAR. (2020) SANDWICHERA	2	BAR
BO_A_0015	BO. BAR. (2019) HORNO MICROONDAS ORBEGOZO	1	BAR
BO_A_0032	BO. BAR. (2005) SILLA ASIENTO MONOBLOC COLOR ROJO	75	BAR
BO_A_0033	BO. BAR. (2005) MESA RECTANGULAR	4	BAR
BO_A_0038	BO. BAR. (2005) PAPELERA PLASTICO AZUL	1	BAR
BO_A_0039	BO. BAR. (2005) ENMARCACION CON MOTIVOS PROYECCION	1	BAR
BO_A_0040	BO. BAR. (2005) MOTIVO PROYECCION	1	BAR
BO_A_0041	BO. BAR. (2005) MOTIVO PROYECCION	1	BAR
BO_A_0042	BO. BAR. (2005) MOTIVO PROYECCION	1	BAR
BO_A_0046	BO. BAR. (2005) MOTIVO PROYECCION	1	BAR
BO_A_0047	BO. BAR. (2005) MOTIVO PROYECCION	1	BAR
BO_A_0048	BO. BAR. (2005) MOTIVO PROYECCION	1	BAR
BO_A_0049	BO. BAR. (2005) PROYECTOR	1	BAR
BO_A_0050	BO. BAR. (2005) MOTIVO PROYECCION	1	BAR
BO_A_0051	BO. BAR. (2005) MACETERO	4	BAR
BO_A_0058	BO. BAR. (2005) ALTAVOZ JBL	7	BAR
BO_A_0064	BO. BAR. (2005) PROYECTOR	1	BAR
BO_A_0065	BO. BAR. (2005) PANTALLA PORTATIL	1	BAR
BO_A_0066	BO. BAR. (2005) MESA TELEVISOR	1	BAR
BO_A_0067	BO. BAR. (2005) TELEVISOR GRUNDIG	1	BAR
BO_A_0068	BO. BAR. (2005) ARMARIO RAC DE COMUNICACIONES	1	BAR
BO_A_0071	BO. BAR. (2005) TABURETE	11	BAR
BO_A_0072	BO. BAR. (2005) LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL SAVEMACH	1	BAR
BO_A_0074	BO. BAR. (2005) FRIGORIFICO ACERO INOXIDABLE 3 PUERTAS	1	BAR
BO_A_0076	BO. BAR. (2005) MAQUINA DE HIELO HW 65	1	BAR
BO_A_0079	BO. BAR. (2005) FRIGORIFICO ACERO INOXIDABLE 2 PUERTAS VEDEREA	1	BAR
BO_A_0081	BO. BAR. (2018) PAPELERA DE PLASTICO	1	BAR
BO_A_0082	BO. BAR. (2005) MESA TRAPEZOIDAL	1	BAR
BO_A_0083	BO. BAR. (2005) MESA ESCOLAR	1	BAR
BO_A_0084	BO. BAR. (2005) SILLA MONOBLOC VERDE	1	BAR
BO_A_0085	BO. BAR. (2005) SALAMANDRA KROMA	1	BAR
BO_A_0086	BO. BAR. (2018) HORNO MICROONDAS	1	BAR
BO A 0347	BO. BAR. (2020) EXPOSITOR SAYL FRIGORIFICO	1	BAR
BO_A_0138	BO. OFICOC. (2005) MESA DE DESPACHO	1	OFICINA, COCINA
BO_A_0141	BO. OFICOC. (2005) MESA DE OFICINA	1	OFICINA, COCINA
BO_A_0145	BO. COC. (2005) RESISTENCIA ANTI INSECTOS	1	COCINA
BO_A_0146	BO. COC. (2005) CARRO MERCANCIAS	1	COCINA
BO_A_0147	BO. COC. (2005) MESA	1	COCINA
BO_A_0148	BO. COC. (2005) CAMARA FRIGORIFICA	1	COCINA
BO_A_0149	BO. COC. (2005) ESTANTERIA METALICA 2 CUERPOS CON 8 BALDAS	1	COCINA
BO_A_0150	BO. COC. (2005) PAPELERA DE PLASTICO	1	COCINA
BO_A_0151	BO. COC. (2005) SACACORCHOS MURAL	1	COCINA
BO_A_0153	BO. COC. (2005) CARRO METALICO DE SERVICIO	1	COCINA
BO_A_0154	BO. COC. (2005) FREGADERO ACERO INOXIDABLE 1 VASO	1	COCINA
BO_A_0155	BO. COC. (2005) MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0156	BO. COC. (2005) LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL SAVEMACH	1	COCINA
BO_A_0157	BO. COC. (2005) MAQUINA FREGASUELOS BELLVIS	1	COCINA
BO_A_0158	BO. COC. (2005) CARGADOR DE BATERIAS BELLVIS	1	COCINA
BO_A_0160	BO. COC. (2005) EXTINTOR DE CARBONO	1	COCINA
BO_A_0162	BO. COC. (2005) TABLON DE ANUNCIOS DE CORCHO ENMARCADO	1	COCINA

BO_A_0163	BO. COC. (2018) ARMARIO TIPO TAQUILLA DE PLASTICO	2	COCINA
BO_A_0165	BO. COC. (2005) MESA DE TRABAJO ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0166	BO. COC. (2017) COCINA EN ACERO INOXIDABLE CON PLANCHA Y FOGONES GAS Y FREIDORAS	1	COCINA
BO_A_0166	BO. COC. (2018) FREIDORA	1	COCINA
BO_A_0167	BO. COC. (2005) HORNO ELECTRICO	1	COCINA
BO_A_0168	BO. COC. (2005) CAMPANA EXTRACTORA EN ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0169	BO. COC. (2005) ARMARIO ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0170	BO. COC. (2005) BANCADA DE TRABAJO ACERO INOXIDABLE CON ARMARIOS BAJOS	1	COCINA
BO_A_0171	BO. COC. (2005) VOLTEADOR ALIMENTARIO EN ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0172	BO. COC. (2005) ARMARIO ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0173	BO. COC. (2018) VOLTEADOR ALIMENTARIO EN ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0175	BO. COC. (2019) MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0176	BO. COC. (2005) CARRO DE SERVICIO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0178	BO. COC. (2005) MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS BAJAS	1	COCINA
BO_A_0179	BO. COC. (2005) MESA DE PLASTICO PLEGABLE	1	COCINA
BO_A_0180	BO. COC. (2005) PICADORA INDUSTRIAL	1	COCINA
BO_A_0182	BO. COC. (2005) CALIENTA PLATOS	1	COCINA
BO_A_0183	BO. COC. (2005) FRIGORIFICO CONVENCIONAL	1	COCINA
BO_A_0184	BO. COC. (2005) CARRO DE SERVICIO DE ACERO INOXIDABLE	4	COCINA
BO_A_0185	BO. COC. (2005) MUEBLE DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0187	BO. COC. (2005) EXTINTOR DE CARBONO	1	COCINA
BO_A_0188	BO. COC. (2005) MESA RECTANGULAR	1	COCINA
BO_A_0189	BO. COC. (2019) CARRO DE PAN DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0191	BO. COC. (2019) HORNO ELECTRICO PAN COCER	1	COCINA
BO_A_0192	BO. COC. (2005) OLLA A PRESION DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0193	BO. COC. (2017) OLLA A PRESION DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0194	BO. COC. (2005) CAMPANA EXTRACTORA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0197	BO. COC. (2018) ARMARIO DE ACERO INOXIDABLE 2 PUERTAS	2	COCINA
BO_A_0198	BO. COC. (2005) BANCO DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0200	BO. COC. (2005) ESTANTERIA DE ACERO INOXIDABLE	2	COCINA
BO_A_0202	BO. COC. (2005) MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE CON FREGADERO	1	COCINA
BO_A_0204	BO. COC. (2005) CORTAFIAMBRES	1	COCINA
BO_A_0206	BO. COC. (2005) FREGADERO DE ACERO INOXIDABLE 2 VASOS	1	COCINA
BO_A_0207	BO. COC. (2005) BANCO DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0211	BO. COC. (2018) PAPELERA DE PLASTICO	2	COCINA
BO_A_0212	BO. COC. (2005) FUENTE DE AGUA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
BO_A_0213	BO. COC. (2005) ARMARIO DE ACERO INOXIDABLE 2 PUERTAS BAJAS	1	COCINA
BO_A_0215	BO. COC. (2018) ARMARIO DE ACERO INOXIDABLE	2	COCINA
BO_A_0216	BO. COC. (2005) FREGADERO DE ACERO INOXIDABLE 2 VASOS	1	COCINA
SIN FOTO	BO. COC. (2005) BANDEJA OVALADA MEDIANA	5	COCINA
SIN FOTO	BO. COC. (2005) BANDEJA OVALADA PEQUEÑA	5	COCINA
SIN FOTO	BO. COC. (2005) MOLDE DE FLAN	8	COCINA
SIN FOTO	BO. COC. (2005) BANDEJA BUFET	14	COCINA
SIN FOTO	BO. COC. (2005) BANDEJA BUFET	17	COCINA
SIN FOTO	BO. COC. (2005) BANDEJA BUFET MEDIANA	3	COCINA
SIN FOTO	BO. COC. (2005) BANDEJA BUFET PEQUEÑA	4	COCINA
BO_A_0218	BO. COM. (2005) CARRO DE SERVICIO DE ACERO INOXIDABLE	2	COMEDOR
BO_A_0220	BO. COM. (2018) ARMARIO DE ACERO INOXIDABLE PUERTAS BAJOS	2	COMEDOR
BO_A_0221	BO. COM. (2005) DISPENSADOR TERMICO DE LECHE	1	COMEDOR
BO_A_0223	BO. COM. (2018) CARRO DE ACERO INOXIDABLE SOBRE Y BAJO	2	COMEDOR
BO_A_0228	BO. COM. (2018) TAQUILLAS DE PLASTICO	2	COMEDOR
BO_A_0229	BO. COM. (2021) TUNEL DE LAVADO	1	COMEDOR
BO_A_0231	BO. COM. (2005) EXPOSITOR DE AUTOSERVICIO DE ACERO INOXIDABLE	1	COMEDOR
BO_A_0233	BO. COM. (2005) EXTINTOR DE 9 KG POLVO ABC	1	COMEDOR
BO_A_0234	BO. COM. (2013) SEPARADOR DE ACCESOS 6 POSTES Y CINTA DE TELA	1	COMEDOR
BO_A_0235	BO. COM. (2005) MUEBLE ACERO INOXIDABLE AUTOSERVICIO	1	COMEDOR
BO_A_0236	BO. COM. (2021) DISPENSADOR HIDROGEL CON SOPORTE	1	COMEDOR
BO_A_0237	BO. COM. (2005) MUEBLE ACERO INOXIDABLE AUTOSERVICIO	1	COMEDOR
BO_A_0238	BO. COM. (2005) MESA RECTANGULAR TABLERO COLOR AZUL	1	COMEDOR
BO_A_0239	BO. COM. (2005) MESA DE ACERO INOXIDABLE CON ESTANTE INFERIOR	1	COMEDOR
BO_A_0244	BO. COM. (2020) FUENTE DE AGUA MODELO FONTEVITA	1	COMEDOR
BO_A_0247	BO. COM. (2005) ALTAVOZ HQ POWER	5	COMEDOR
BO_A_0248	BO. COM. (2005) PANTALLA ORDENADOR VIEWSONIC	1	COMEDOR
BO_A_0249	BO. COM. (2020) ARMARIO BAJO DE ACERO INOXIDABLE 4 PUERTAS	1	COMEDOR
BO_A_0250	BO. COM. (2020) HORNO MICROONDAS CECOTEC NEGRO	2	COMEDOR
BO_A_0251	BO. COM. (2019) HORNO MICROONDAS	2	COMEDOR
BO_A_0252	BO. COM. (2005) CARRO DE SERVICIO DE ACERO INOXIDABLE	7	COMEDOR
BO_A_0253	BO. COM. (2005) MAMPARA PANTALLA TELA ROJA	7	COMEDOR
BO_A_0261	BO. COM. (2005) EXTINTOR 9 KG POLVO ABC CON CAJA CONTENEDORA	2	COMEDOR

B0_A_0265	B0. COM. (2005) EQUIPO DE SONIDO	1	COMEDOR
B0_A_0266	B0. COM. (2005) MESA DE SONIDO	1	COMEDOR
B0_A_0269	B0. COM. (2005) SILLA MONOBLOC COLOR ROJO	140	COMEDOR
B0_A_0270	B0. COM. (2005) MESA RECTANGULAR	105	COMEDOR
B0_A_0271	B0. COM. (2005) CUBO DE BASURA	3	COMEDOR
B0_A_0272	B0. COM. (2005) ROLLO CABLE ELECTRICO	1	COMEDOR
B0_A_0273	B0. COM. (2005) MESA AUXILIAR DE ACERO INOXIDABLE	1	COMEDOR
B0_A_0274	B0. COM. (2020) FUENTE DE AGUA MODELO VITALCHIC	1	COMEDOR
B0_A_0037	B0. BAR. (2005) CARRO DE SERVICIO	1	COMEDOR
B0_A_0296	B0. COC. (2005) BANDEJA DE SERVICIO DE ACERO INOXIDABLE	17	COCINA
B0_A_0297	B0. COC. (2005) BANDEJA DE SERVICIO DE ACERO INOXIDABLE	10	COCINA
B0_A_0298	B0. COC. (2005) CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE	4	COCINA
B0_A_0300	B0. COC. (2005) CAZO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0301	B0. COC. (2005) CAZO DE ACERO INOXIDABLE	3	COCINA
B0_A_0304	B0. COC. (2005) CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0305	B0. COC. (2005) CAZO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0307	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0308	B0. COC. (2005) CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0310	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0311	B0. COC. (2005) CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE	2	COCINA
B0_A_0313	B0. COC. (2005) CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0314	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0315	B0. COC. (2005) CAZO DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0316	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0317	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0318	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0319	B0. COC. (2005) CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0320	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0321	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
SIN FOTO	B0. COC. (2005) BANDEJA AMERICANA ACERO INOXIDABLE	78	COCINA
B0_A_0322	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0323	B0. COC. (2005) OLLA DE ACERO INOXIDABLE	1	COCINA
B0_A_0324	B0. COC. (2005) ESCURRIDORES ACERO INOXIDABLE	10	COCINA
B0_A_0325	B0. COC. (2005) RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE	3	COCINA
B0_A_0327	B0. ALMCOC.(2005) ESTANTERIA	8	ALMACEN, COCINA
B0_A_0334	B0. ALMCOC.(2005) EXTINTOR 9 KG POLVO ABC CON CAJA CONTENEDORA	1	ALMACEN, COCINA
B0_A_0335	B0. ALMCOC.(2005) MESA ESCOLAR	1	ALMACEN, COCINA
B0_A_0338	B0. ALMCOC.(2005) ESTANTERIA METALICA 2 CUERPOS CON 8 BALDAS	7	ALMACEN, COCINA
B0_A_0340	B0. ALMCOC.(2013) SILLA METALICA CON ASIEN TO DE RESINA	28	ALMACEN, COCINA
B0_B_266	B0. ALMCOM. (2005) MACETERO	1	ALMACEN, COMEDOR
B0_B_267	B0. ALMCOM. (2005) SOPORTE 2 BICICLETAS	2	ALMACEN, COMEDOR
B0_B_270	B0. ALMCOM. (2005) BURRA ALMACENAJE	1	ALMACEN, COMEDOR
B0_B_271	B0. ALMCOM. (2005) ESCENARIO DESMONTABLE	1	ALMACEN, COMEDOR
B0_B_272	B0. ALMCOM. (2005) BASURA	2	ALMACEN, COMEDOR
B0_B_273	B0. ALMCOM. (2005) CUBO BASURA	3	ALMACEN, COMEDOR
B0_B_275	B0. ALMCOM. (2005) CARROS ORGANIZADORES DE SILLAS	11	ALMACEN, COMEDOR
B0_B_274	B0. ALMCOM. (2005) SILLA MONOBLOC COLOR ROJO	359	ALMACEN, COMEDOR
B0_C_0027	B0. BAR-TERR. (2005) SILLA DE EXTERIOR COLOR ROJO	56	BAR - TERRAZA
B0_C_0033	B0. BAR-TERR. (2005) MESA DE EXTERIOR COLOR ROJO	16	BAR - TERRAZA
B0_C_0039	B0. BAR-TERR. (2005) CUBO DE BASURA COLOR GRIS	2	BAR - TERRAZA
B0_C_0041	B0. BAR-TERR. (2005) MESA DE PING-PONG	1	BAR - TERRAZA
B0_C_0062	B0. BAR. (2005) SILLA METÁLICA	20	BAR
B0_C_0063	B0. BAR. (2005) MACETERO	1	BAR
B0_C_0064	B0. BAR. (2005) TABURETE COLOR NEGRO	12	BAR
B0_C_0065	B0. BAR. (2005) CORCHO DE PARED	1	BAR
B0_C_0066	B0. BAR. (2005) EXTINTOR DE 9 KG POLVO ABC	1	BAR
B0_C_0067	B0. BAR. (2005) MESA METÁLICA	5	BAR
B0_C_0068	B0. BAR. (2005) EXTINTOR DE CARBONO	1	BAR
B0_C_0069	B0. BAR-COC. (2005) CÁMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	1	BAR - COCINA
B0_C_0070	B0. BAR-COC. (2005) FRIGORÍFICO	1	BAR - COCINA
B0_C_0071	B0. BAR-COC. (2005) HORNO INDUSTRIAL DE CONVECCIÓN ANNA UNOX	1	BAR - COCINA
B0_C_0072	B0. BAR-COC. (2005) CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS	1	BAR - COCINA
B0_C_0073	B0. BAR-COC. (2005) MESA RECTANGULAR	1	BAR - COCINA
B0_C_0074	B0. BAR-COC. (2005) MESA METÁLICA RECTANGULAR	1	BAR - COCINA
B0_C_0075	B0. BAR-COC. (2005) COCINA DE GAS FFOC	1	BAR - COCINA
B0_C_0076	B0. BAR-COC. (2005) HORNO ELÉCTRICO DOBRA	1	BAR - COCINA
B0_C_0078	B0. BAR-COC. (2005) DISPENSADOR PAPEL DE MANOS	1	BAR - COCINA
B0_C_0079	B0. BAR-COC. (2005) DISPENSADOR DE JABÓN	2	BAR - COCINA
B0_C_0080	B0. BAR-COC. (2005) MESA AUXILIAR DE ACERO INOXIDABLE	2	BAR - COCINA

BO_C_0082 Y	BO. BAR-COC. (2005) FREGADERO CON BANCADA AUXILIAR DE ACERO INOXIDABLE	2	BAR - COCINA
BO_C_0083	BO. BAR-COC. (2005) ESTRUCTURA DE METAL CARRO BASURA	2	BAR - COCINA
BO_C_0084	BO. BAR-COC. (2005) ARMARIO PEQUEÑO 2 PUERTAS	1	BAR - COCINA
BO_C_0085	BO. BAR-COC. (2005) ARMARIO 2 PUERTAS	1	BAR - COCINA
BO_C_0086	BO. BAR-COC. (2005) CONJUNTO DE ESTANTERIAS METÁLICAS 4 BALDAS	1	BAR - COCINA
BO_C_0087	BO. BAR-COC. (2005) LÁMPARA ELÉCTRICA MATA INSECTOS VOLADORES	1	BAR - COCINA
BO_C_0088	BO. BAR-COC. (2005) CALDERA EDESA	1	BAR - COCINA
BO_C_0092	BO. BAR-COC. (2005) ESTRUCTURA DE METAL CON BALDA	2	BAR - COCINA
BO_C_0094	BO. BAR-COC. (2005) ESTRUCTURA DE METAL CON ESTANTERÍA	2	BAR - COCINA
BO_C_0096	BO. BAR-COC. (2005) TELÉFONO FIJO ALCATEL	1	BAR - COCINA
BO_C_0098	BO. BAR. (2005) ENFRIADOR DE BOTELLAS ARCÓN	2	BAR
BO_C_0099	BO. BAR. (2005) FREGADERO CON BANCADA AUXILIAR DE ACERO INOXIDABLE	2	BAR
0100 Y BO_C	BO. BAR. (2005) MUEBLE AUXILIAR METÁLICO CON ESTANTES Y CAJONES	1	BAR
BO_C_0102	BO. BAR. (2005) MAQUINA HACER HIELO	1	BAR
BO_C_0104	BO. BAR. (2005) MUEBLE AUXILIAR METÁLICO CON ESTANTES	1	BAR
BO_C_0106	BO. BAR. (2005) TIRADOR DE CERVEZA	2	BAR
BO_C_0110	BO. BAR. (2005) LÁMINA ENMARCADA	1	BAR
BO_C_0111	BO. BAR. (2005) TELEVISOR SAMSUNG	1	BAR
OTRO MENAJE	JARRAS ACERO INOX. 24CM	45	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	PALA DE PESCADO 20CM	200	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	TENEDOR 20CM	100	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	CUCHILLO 20CM	20	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	PLATO LLANO BIDASOA 27CM	210	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	PLATO LLANO BIDASOA 21CM	180	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	PLATO HONDO BIDASOA 23 CM	120	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	COPA CHAMPAGNE	250	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	COPA VINO	50	ALMACÉN COMEDOR
OTRO MENAJE	CUENCO CRISTAL POSTRE 10CM	150	COCINA
OTRO MENAJE	BANDEJA AZUL 53X37	360	LÍNEA COMEDOR
OTRO MENAJE	VASO 25CL	180	LÍNEA COMEDOR
OTRO MENAJE	PLATO LLANO 25CM	631	ARMARIO COMEDOR
OTRO MENAJE	PLATO HONDO 23CM	322	ARMARIO COMEDOR
OTRO MENAJE	TENEDOR 20CM	610	ARMARIO COMEDOR
OTRO MENAJE	CUCHARA 20CM	560	ARMARIO COMEDOR
OTRO MENAJE	CUCHILLO 20CM	370	ARMARIO COMEDOR
OTRO MENAJE	VASO AGUA 25 CL SABOYA	504	COCINA
OTRO MENAJE	CUCHARA CAFÉ INOX 14 CM	504	COCINA
OTRO MENAJE	CUCHARA MESA INOX 20CM	108	COCINA
OTRO MENAJE	CUCHILLO MESA INOX 21CM	204	COCINA
OTRO MENAJE	PLATO POSTRE IBÉRICA	312	COCINA