

**INFORME DE INICIO DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

D. Manuel Rebollo Moreno en su calidad de Responsable de Gestión Económica de la Dirección Económico-Financiera de Radio Televisión Madrid, S.A.U. (RTVM), actuando como revisor de las labores de Servicios Generales.

**INFORMA:**

Que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 116.4 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, se procede a continuación a justificar suficientemente el procedimiento de contratación para la adjudicación del servicio de cafetería en RTVM.

**I.- OBJETO DEL CONTRATO. DIVISIÓN EN LOTES**

Que RTVM precisa contratar el servicio de cafetería en la sede de RADIO TELEVISION MADRID (en adelante, "RTVM"), con la finalidad de ofrecer los servicios propios de restauración que incluyan los de alimentación saludable en el horario que se establezca en la adjudicación.

El objeto del contrato se estructura en un único lote y cubrirá dos servicios complementarios:

- Servicios de cafetería. Se corresponde con la atención al usuario en el punto de venta de la sede de RTVM descrito en el Pliego Técnico, (desayunos, tentempiés de media mañana, platos precocinados y servicios de restauración sin cocina in situ).
- Servicios especiales. Se corresponde con los servicios puntuales de atenciones protocolarias, reuniones, desayunos y comidas de trabajo para atender las necesidades corporativas dentro de la sede de RTVM que serán solicitados y abonados por RTVM al adjudicatario.

El contrato se califica como contrato de servicios.

El servicio se prestará a empleados y empresas de servicios, (y visitantes de éstos), que desarrollen su actividad habitual o puntual en las instalaciones dentro de la sede de RTVM en Pozuelo de Alarcón.

El objeto del contrato no se dividirá en lotes dado que se considera la mejor opción para una correcta prestación de los servicios a contratar.

**II.- NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO: MOTIVACIÓN**

Para un correcto cumplimiento y realización de sus fines, RTVM precisa acudir a la contratación del servicio y explotación comercial de la actividad de cafetería dado que el personal laboral, subcontratas y visitas precisan un

servicio que les permita satisfacer sus necesidades durante su estancia en el edificio sede, servicio que se ha venido prestando en RTVM desde el inicio de su actividad en Pozuelo de Alarcón, ininterrumpidamente salvo circunstancias extraordinarias, (reestructuración empresarial y COVID).

El servicio a contratar se complementa con el existente de máquinas vending, ya contratadas con otro suministrador e instaladas en diferentes plantas del edificio.

### **III.- INSUFICIENCIA DE MEDIOS PARA ASUMIR LA PRESTACIÓN: JUSTIFICACIÓN.**

RTVM tiene por objeto la prestación del servicio público de comunicación audiovisual en la Comunidad de Madrid, y en particular la producción, edición y difusión de canales de radio, de televisión y de servicios de información, así como todas aquellas actividades necesarias para el ejercicio de sus funciones de servicio público o que estén relacionadas con la comunicación audiovisual.

La prestación objeto del contrato no se encuentra dentro de los fines, objeto o ámbito de actividad de RTVM, a tenor de lo dispuesto en el artículo 2º de sus estatutos o reglas fundacionales, siendo sin embargo necesaria aquélla para el adecuado cumplimiento de la prestación del servicio público de comunicación audiovisual en la Comunidad de Madrid, y si RTVM se encargara de las labores de aprovisionamiento y atención del servicio de cafetería debería incurrir en la contratación de personal especializado, (camareros y cocineros), vehículos de transporte y otras prestaciones logísticas que no se incluyen dentro de su objeto social por lo que es necesario proceder a la contratación externa de estos servicios.

RTVM dispone de unas instalaciones en la planta baja para la actividad de cafetería. Estas instalaciones se ponen a disposición de las empresas prestadoras del servicio quienes se encargan de que el servicio se preste de manera idónea.

Por todo ello, se considera que queda debidamente acreditada la insuficiencia de medios para llevar a cabo las diversas prestaciones que son objeto del mismo, que su objeto y contenido son los más apropiados para la realización del servicio y explotación comercial de la actividad de cafetería.

### **IV.- MOTIVACIÓN DE LA ELECCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN Y DE LAS FÓRMULAS PROPUESTAS**

Se propone licitar el presente contrato por el procedimiento abierto mediante pluralidad de criterios y con tramitación ordinaria.

El procedimiento elegido se considera el más adecuado a fin de garantizar el cumplimiento de los principios de libertad de acceso a las licitaciones, publicidad y transparencia de los procedimientos que rigen la contratación pública.

## V.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, CON IVA

El contrato se realizará SIN COSTE para RTVM en lo relativo a los servicios de cafetería, ya que estos serán asumidos por el usuario.

Para los servicios especiales RTVM espera consumir, según sus demandas al adjudicatario, alrededor de 100.000 €, más IVA de acuerdo con lo facturado a RTVM durante el anterior contrato. Este importe se abonará con las tarifas que, para este apartado, resulten de la adjudicación.

El desglose del presupuesto base de licitación, con IVA, será:

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Total base imponible 4 años	IVA	Total con IVA
Costes estimados de mano de obra	3.461 €	3.530 €	3.601 €	3.673 €	14.265 €	1.427 €	15.692 €
Costes necesarios para la ejecución material de los servicios	19.428 €	19.816 €	20.213 €	20.617 €	80.074 €	8.007 €	88.081 €
<b>Total Costes</b>	<b>22.889 €</b>	<b>23.347 €</b>	<b>23.814 €</b>	<b>24.290 €</b>	<b>94.339 €</b>	<b>9.434 €</b>	<b>103.773 €</b>
Beneficio Industrial (6% TOTAL)	1.373 €	1.401 €	1.429 €	1.457 €	5.660 €	566 €	6.226 €
<b>Total presupuesto Base Licitación servicios especiales con IVA</b>	<b>24.262 €</b>	<b>24.748 €</b>	<b>25.242 €</b>	<b>25.747 €</b>	<b>100.000 €</b>	<b>10.000 €</b>	<b>110.000 €</b>

Para la determinación de los precios de la muestra de productos a licitar en el desarrollo del servicio de cafetería se ha considerado el tarifario del contrato anterior.

Los precios no podrán ser revisados.

## VI.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (SIN IVA)

El valor estimado del contrato asciende a 680.000 € IVA excluido, que se desglosan en:

- . Ventas directas al usuario por parte del adjudicatario: 580.000€
- . Ventas a RTVM por servicios especiales: 100.000€

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Total base imponible 4 años
Costes estimados de mano de obra	20.415 €	20.823 €	21.240 €	21.665 €	84.143 €
Costes necesarios para la ejecución material de los servicios	135.231 €	137.935 €	140.694 €	143.508 €	557.367 €
<b>Total Costes</b>	<b>155.646 €</b>	<b>158.758 €</b>	<b>161.934 €</b>	<b>165.172 €</b>	<b>641.510 €</b>
Beneficio Industrial (6% TOTAL)	9.339 €	9.526 €	9.716 €	9.910 €	38.491 €
<b>Total valor estimado del contrato sin IVA</b>	<b>164.984 €</b>	<b>168.284 €</b>	<b>171.650 €</b>	<b>175.083 €</b>	<b>680.000 €</b>

Para calcular las cifras anteriores se han tenido en cuenta las ventas que el adjudicatario pueda efectuar de acuerdo con la información de los últimos años.

La contrapartida del adjudicatario por la gestión de los servicios de cafetería será el derecho a su explotación, que se concreta en los ingresos obtenidos (tarifas), con sujeción a la retribución fijada en la lista de precios ofertados. La retribución será abonada directamente por los usuarios en función de su consumo, corriendo a su riesgo y ventura la obtención de dichos ingresos, debiendo hacerse cargo de los impuestos y gastos inherentes a los productos que adquiera para la prestación del servicio.

El sistema aplicado para la determinación de los precios de los productos a suministrar en el desarrollo del servicio de cafetería ha sido el tarifario del contrato anterior con determinación de los costes laborales de acuerdo al actual SMI.

## **VII.- PLAZO DE EJECUCIÓN Y POSIBLES PRÓRROGAS**

La duración del contrato será de cuatro años, sin prórrogas.

El inicio de la ejecución del contrato realizará a los quince días naturales después de la suscripción del contrato, mediante actas de entrega de espacios, mobiliario y equipos necesarios para el inicio de actividad.

## **VIII.- CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICO-FINANCIERA Y TÉCNICA**

Se exigirán los criterios de solvencia técnica o profesional y económica y financiera que se detallan a continuación:

### **- Acreditación de la solvencia económica y financiera:**

Volumen anual de negocios del licitador en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio de los tres (3) últimos disponibles, por importe igual o superior a una vez y media del presupuesto base de licitación.

El volumen anual de negocios se acreditará por medio de las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que debe 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.

### **- Acreditación de la solvencia técnica o profesional:**

Relación de los principales servicios o trabajos realizados en los tres (3) últimos años, de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, con indicación del importe, fecha y destinatario, cuyo importe anual acumulado en el año de mayor ejecución sea igual o superior a 119.000 €, cuya cifra equivale al setenta por ciento de la anualidad media del valor estimado del contrato.

Cuando le sea requerido por los servicios dependientes del órgano de contratación 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 este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

Para determinar que un servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato, el pliego de cláusulas administrativas particulares podrá acudir además de al CPV, a otros sistemas de clasificación de actividades o productos como el Código normalizado de productos y servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC), a la Clasificación central de productos (CPC) o a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE), que en todo caso deberá garantizar la competencia efectiva para la adjudicación del contrato. En defecto de previsión en el pliego se atenderá a los tres primeros dígitos de los respectivos códigos de la CPV.

Los licitantes deberán acreditar estar en posesión del certificado de cumplimiento de la normativa de Gestión de Calidad UNE-EN ISO-9001, o equivalente.

**- Compromiso de adscripción a la ejecución del contrato de medios personales:**

**SI procede**, para cumplir con las exigencias del Pliego Técnico, respecto al personal que deba desplazarse a las instalaciones de RTVM para atender los horarios y funciones de trabajo detallados en el Pliego Técnico.

**- Compromiso de adscripción a la ejecución del contrato de medios materiales:**

**SI procede.**

El equipamiento mínimo exigido en el punto 3 del Pliego Técnico y lo que sea necesario para dar cumplimiento a lo exigido en el punto 7.

## **IX.- CLASIFICACIÓN**

- 55330000-2 Servicios de cafetería.
- 55511000-5 Servicios de cantina y otros servicios de cafetería para clientela restringida.

## **X.- CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS**

De conformidad con lo establecido en el artículo 145 de la LCSP, la adjudicación del contrato que se propone se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio, y cumpliendo las exigencias mínimas del Pliego Técnico, la cual se evaluará con arreglo a los siguientes criterios:

<b><u>Criterios evaluables por juicios de valor. OFERTA TÉCNICA</u></b>	<b><u>hasta 25 puntos</u></b>
<b><u>1. Metodología</u></b> , de acuerdo con los requerimientos del Punto 4 del Pliego Técnico	<b><u>Hasta 15 puntos</u></b>
<b><u>Desarrollo</u></b>	<b><u>hasta 10 puntos</u></b>
Características básicas de la propuesta para la cafetería y espacios a ocupar de entre los ofrecidos	Hasta 5 puntos
Procesos de funcionamiento, elaboración y puesta a disposición de los usuarios de los productos a la venta	Hasta 3 puntos



Medios Humanos a disposición del servicio	Hasta 2 puntos
<u>Plan de Gestión Medioambiental</u>	<u>hasta 3 puntos</u>
<u>Buenas Prácticas</u>	<u>hasta 2 puntos</u>
<p>La puntuación de la metodología se hará en cada uno de sus apartados atendiendo a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Excelente: Entre el 76% y el 100% de los puntos.</li><li>• Buena: Entre el 51% y el 75% de los puntos.</li><li>• Aceptable: Entre el 25% y el 50% de los puntos.</li><li>• Insuficiente: Menos del 25% de los puntos.</li></ul> <p>Dichos criterios corresponderían a las siguientes consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EXCELENTE: La propuesta supera de forma muy satisfactoria la media de las ofertas recibidas.</li><li>• BUENA: La propuesta supera la media de las ofertas recibidas aportando aspectos ventajosos para la ejecución del servicio.</li><li>• ACEPTABLE: La propuesta mejora de manera discreta la media de las ofertas recibidas.</li><li>• INSUFICIENTE: La propuesta está por debajo de la media de las ofertas recibidas.</li></ul>	
<b><u>2. Carta</u></b>	<b><u>Hasta 10 puntos</u></b>
<p>Se valorará la calidad y variedad de los productos a la venta atendiendo siempre al cumplimiento de los puntos 3 y 15 del Pliego Técnico.</p> <p>La puntuación de este criterio se hará atendiendo a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Excelente: Entre el 76% y el 100% de los puntos.</li><li>• Buena: Entre el 51% y el 75% de los puntos.</li><li>• Aceptable: Entre el 25% y el 50% de los puntos.</li><li>• Insuficiente: Menos del 25% de los puntos.</li></ul> <p>Dichos criterios corresponderían a las siguientes consideraciones respecto a los mínimos exigidos en los pliegos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EXCELENTE: La propuesta supera de forma muy satisfactoria la media de las ofertas recibidas.</li><li>• BUENA: La propuesta supera la media de las ofertas recibidas aportando aspectos ventajosos para la ejecución del servicio.</li><li>• ACEPTABLE: La propuesta mejora de manera discreta la media de las ofertas recibidas.</li><li>• INSUFICIENTE: La propuesta está por debajo de la media de las ofertas recibidas.</li></ul>	



<b><u>Criterios evaluables por aplicación de fórmulas</u></b>	<b><u>Hasta 75 puntos</u></b>
<b><u>1. Horario</u></b>	<b><u>Hasta 20 puntos</u></b>
<p>Horario de apertura, n° total de horas semanales ofertadas, especificando los días y horas que lo componen, (el horario valorable será el que complementa el mínimo exigido en el punto 3 del Pliego Técnico).</p> <p>Valoración (n) = 20 puntos <math>\left[ \left( \frac{Of(n)}{Ofr} \right) \right]</math></p> <p>La puntuación de este criterio se hará atendiendo a lo siguiente:  Ofr, (oferta de referencia): número de horas de funcionamiento ofertadas más elevado entre las presentadas  Of(n): El número de horas ofertadas a comparar con la de referencia.</p>	
<b><u>2. Obrador propio</u></b>	<b><u>Hasta 10 puntos</u></b>
<p>Se valorará y puntuará la existencia de obrador propio en la elaboración de los productos alimenticios que se pongan a disposición de los usuarios de la cafetería de RTVM, aportando 10 puntos para aquel licitador que justifique que más del 80% de los productos a la venta serán de elaboración propia y 0 puntos a quien no pueda justificar dicho porcentaje.</p>	
<b><u>3. Certificaciones de calidad</u></b>	<b><u>Hasta 5 puntos</u></b>
<p>Se valorará y puntuará la presentación de certificaciones de calidad relacionadas con el objeto del contrato y emitidas por organismos autorizados, (incluso la exigida como criterio de solvencia técnica), de acuerdo con la siguiente tabla:</p> <p>5 puntos por 6 certificaciones o más.  3 puntos por 4 o 5 certificaciones.  1 punto por tres certificaciones.  0 puntos por menos de 3 certificaciones.</p>	
<b><u>4.- Precio</u></b>	<b><u>Hasta 40 puntos</u></b>
1. % baja grupo 1: Comidas	Hasta 15 puntos
2. % baja grupo 2: desayunos, cafés, infusiones y bollería	Hasta 15 puntos
3. % baja grupo 3: otros productos	Hasta 10 puntos
<p>Se ofrecerá un porcentaje de descuento para cada uno de los grupos 1, 2 y 3. El porcentaje de descuento de cada uno de los grupos debe ser el mismo para todas las anualidades del contrato.</p> <p>La oferta con el mayor porcentaje de descuento en cada uno de los grupos será considerada la oferta de referencia, (ofr), y se le otorgará la máxima puntuación. El resto de ofertas se valorarán de la siguiente forma:</p> <p>Valoración (n) = PM <math>\left[ \left( \frac{Of(n)}{Ofr} \right) \right]</math></p> <p>PM = Puntuación máxima asignada a cada grupo.  Ofr, (oferta de referencia): % de baja más alta de entre las ofertadas sobre los precios detallados en la carta para cada grupo.  Of(n): % de baja para cada grupo a comparar con la de referencia.</p>	

## **XI.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

De conformidad con el art 202 de la LCSP en la ejecución del servicio la empresa adjudicataria promoverá el reciclado de productos y el uso de envases reutilizables.

## **XII.- PENALIDADES**

Se podrán imponer las siguientes:

- Por ejecución defectuosa del contrato: 10% del Presupuesto base de licitación, IVA excluido (artículo 192.1 de la LCSP).
- Por incumplimiento del compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para ello: 10% del Presupuesto base de licitación, IVA excluido (artículo 192.1 de la LCSP).
- Por infracción de las condiciones establecidas para la subcontratación: 50 % del importe del subcontrato (artículo 215.3 de la LCSP).
- Por incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato: 10% del Presupuesto base de licitación, IVA excluido (artículo 192.1 de la LCSP).
- Por incumplimiento de los pagos a los subcontratistas o suministradores: 10% del Presupuesto base de licitación, IVA excluido (artículo 192.1 de la LCSP).
- Por incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral: 10% del Presupuesto base de licitación, IVA excluido (artículo 192.1 de la LCSP).

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio contratado con la debida diligencia y conforme a las condiciones previstas en el presente pliego, en el de condiciones técnicas particulares y en la oferta que presente.

Penalidades por cumplimiento defectuoso o incumplimiento parcial de la prestación objeto del contrato:

- a) Incumplimientos leves:
  - Falta de orden y limpieza en las máquinas e instalaciones.
  - Falta de control en la organización del servicio.
  - El resto de las infracciones contempladas en el Pliego de Prescripciones Técnicas ni tipificadas como graves o muy graves.Penalidades:
  - Primer incumplimiento leve: 3% de la media anual del presupuesto base de licitación.
  - Segundo incumplimiento leve: 5% de la media anual del presupuesto base de licitación.
  - Tercer incumplimiento leve y sucesivos: 10% de la media anual del presupuesto base de licitación.
- b) Incumplimientos graves, penalidad del 5% de la media anual del presupuesto base de licitación:



- Interrupción temporal del servicio sin causa debidamente justificada por parte de la empresa y previo estudio de las causas por el responsable del contrato.
- Falta de suministro de productos.
- La utilización de productos que no se ajuste a las calidades previstas en la legislación vigente.

c) Incumplimientos muy graves, penalidad del 10% de la media anual del Presupuesto base de licitación:

- El incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución contempladas en el pliego.
- El suministro de los productos caducados o en malas condiciones higiénico-sanitarias.
- Impedir que RTVM realice las funciones de fiscalización y control que le son propias.
- El incumplimiento del plazo de puesta en marcha de las máquinas autorizadas.
- El ocultamiento y falseamiento de la información sobre asuntos relacionados con la prestación del servicio.
- La acumulación o reiteración de 3 incumplimientos graves en el período de ejecución del contrato.

### **XIII.- SUBCONTRATACIÓN**

Se permite, pero con las mismas garantías que la parte no subcontratada.

### **XIV.- FORMA DE PAGO**

Para lo relativo al Servicio de Cafetería el presente contrato es sin cargo para RTVM, siendo los usuarios que hagan uso del servicio los responsables del pago del precio estipulado.

El adjudicatario percibirá como pago del contrato el importe de los precios ofertados por él mismo, que serán satisfechos por los usuarios de la cafetería-restaurante.

Por lo que se refiere a los servicios especiales, la contraprestación económica del contrato y su liquidación se realizará previa presentación de las correspondientes facturas debidamente conformadas por los departamentos solicitantes de RTVM, como forma mutuamente aceptada de acreditar la efectiva y correcta prestación de los servicios facturados.

El adjudicatario emitirá las facturas con periodicidad mensual que corresponderán al consumo real del servicio a mes vencido. Dichas facturas deberán detallar específicamente los servicios prestados que son objeto de facturación.

### **XV.- MODIFICACIONES**

No procede

**XVI.- GARANTÍA**

Garantía provisional: No procede.

Garantía definitiva: 5% del Presupuesto base de licitación (100.000 euros)

**XVII.- CESIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL AL CONTRATISTA**

No procede.

**XVIII.- POLIZAS DE SEGURO**

Se requiere un seguro de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurables la actividad de elaboración y servicio de las comidas. Asimismo, se compromete a mantener activa la póliza durante toda la vigencia del contrato.

Dicha póliza deberá garantizar los daños ocasionados, tanto a RTVM como a sus empleados y terceros, los hechos derivados de la prestación del servicio contratado.

No deberá figurar entre las exclusiones de la póliza, (ni como exclusiones generales a todas las coberturas, ni como exclusiones especiales), ninguna que afecte a obligaciones que el adjudicatario debe cumplir con arreglo a los pliegos que rigen este procedimiento, que puedan ser objeto de reclamación.

Deberá tener la cobertura mínima de los siguientes riesgos:

- Posibles daños materiales o corporales ocasionados por el adjudicatario, sus empleados o personas dependientes.
- La responsabilidad derivada de los daños y perjuicios derivados de intoxicación alimentaria.

El adjudicatario presentará certificado o certificados emitidos por una entidad aseguradora debidamente autorizada, que acredite la contratación de una póliza de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria, cuyas coberturas no podrán ser inferiores a 90.000€.

**XIX. ÓRGANO RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El contrato se promueve por el Departamento de Servicios Generales, dependiente de la Dirección Económico-Financiera, su correcta ejecución será vigilada por el Responsable De Gestión Económica de la Dirección Económico-Financiera.

**XX.- MIEMBROS DE LA MESA DE CONTRATACIÓN**

Presidente:

Director Económico-Financiero

Vocales:

Responsable de Contabilidad

Coordinadora Dirección Económico-Financiera



## **XXI.- MIEMBROS SUPLENTE DE LA MESA DE CONTRATACIÓN**

Presidente:

Jefe de Área de Contabilidad

Vocales:

Responsable de Tesorería

Responsable de Control de Gestión

Se adjuntan al presente, el Pliego de Prescripciones Técnicas y la Memoria económica justificativa.

Y para que surta los efectos oportunos, firmo en Pozuelo de Alarcón, a la fecha que figura en la/s firma/s electrónica/s.

Fdo.: Manuel Rebollo Moreno.  
Responsable de Gestión Económica

Fdo.: Tomás Morales Rafael.  
Director Económico-Financiero



RTVM

### **Anexo I.**

#### Carta, precios máximos licitación

Artículos	Año 1 Precio máximo licitación (IVA inc.)	Año 2 Precio máximo licitación (IVA inc.)	Año 3 Precio máximo licitación (IVA inc.)	Año 4 Precio máximo licitación (IVA inc.)
<b>GRUPO 1, COMIDAS</b>				
Entrantes: arroz, risotto, pastas legumbres, etc	3,95	4,05	4,15	4,25
Sopas y cremas, frías y calientes	2,50	2,56	2,63	2,69
Ensaladas con tres o más ingredientes	4,95	5,07	5,20	5,33
Ensaladilla rusa	2,60	2,67	2,73	2,80
Carnes y pescados	5,00	5,13	5,25	5,38
Postres tarrina frutas naturales y postres variados	2,15	2,20	2,26	2,32
Yogures	1,20	1,23	1,26	1,29
<b>GRUPO 2, DESAYUNOS, CAFÉS, INFUSIONES, BOLLERÍA</b>				
Café con leche, cacao o infusiones y tostada, suizo o barrita con tomate (taza 20d., café 8grs.)	2,65	2,72	2,78	2,85
Café con leche, cacao o infusiones y bollería variada o cereales	2,55	2,61	2,68	2,75
Café con leche, cacao o infusiones y dos sandwiches	4,20	4,31	4,41	4,52
Café sólo o descafeinado (café 8 grs.)	1,20	1,23	1,26	1,29
Café con leche o vaso de leche pequeño (vaso 22cl.)	1,30	1,33	1,37	1,40
Cacao de primeras marcas en vaso pequeños (25 d)	1,30	1,33	1,37	1,40
Chocolate	2,10	2,15	2,21	2,26
Zumo de naranja natural (vaso 25 cl.)	2,25	2,31	2,36	2,42
Mantequilla y mermelada (porciones individuales)	0,25	0,26	0,26	0,27
Dona de azúcar	1,30	1,33	1,37	1,40
Bollería variada	1,55	1,59	1,63	1,67
Tostada/mollete	1,40	1,44	1,47	1,51
<b>GRUPO 3, OTROS PRODUCTOS</b>				
Sándwich 85 grs o más, jamón serrano (50grs.)	1,55	1,59	1,63	1,67
Sándwich 85 grs o más, mixto (30grs. y 30grs.) o vegetal	1,55	1,59	1,63	1,67
Sándwich 180 grs o más, especial con tres o más ingredientes	3,60	3,69	3,78	3,88
Porción empanada gallega	2,25	2,31	2,36	2,42
Refrescos y tónicas de primeras marcas 33cl.	1,80	1,85	1,89	1,94
Agua mineral 25 d.	1,00	1,03	1,05	1,08
Zumos variados 25 cl.	2,30	2,36	2,42	2,48
Batidos variados	2,40	2,46	2,52	2,58
Cerveza sin alcohol 33 cl.	1,80	1,85	1,89	1,94
Bebidas bifrutas, energéticas y refrescos funcionales 33d.	2,10	2,15	2,21	2,26