



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERIA Y COMEDOR EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA EN MELILLA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.**

1. OBJETO.
2. USUARIOS DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA.
3. LOCALES Y ESPACIOS.
4. INSTALACIONES Y ENSERES.
5. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO.
  - 5.1. LOCALES Y ESPACIOS.
  - 5.2. INSTALACIONES Y ENSERES.
  - 5.3. HIGIENE, LIMPIEZA Y PINTURA.
  - 5.4. PERSONAL.
  - 5.5. HORARIO.
  - 5.6. SERVICIOS.
  - 5.7. SERVICIOS AL EXTERIOR DEL EDIFICIO.
  - 5.8. LISTA DE PRECIOS.
  - 5.9. QUEJAS Y RECLAMACIONES.
  - 5.10. COMBUSTIBLE, AGUA, ELECTRICIDAD, ETC.
  - 5.11. RENTA O CANON.
  - 5.12. DENOMINACIÓN.
6. OBLIGACIONES LEGALES Y LICENCIAS.
7. DIRECCIÓN DEL SERVICIO.
8. INSTRUCCIONES DE LA GERENCIA DE LA UNIVERSIDAD.
9. ANEXO I: LOCALES Y ESPACIOS.
10. ANEXO II: PLANOS.
11. ANEXO III: INVENTARIO DE INSTALACIONES Y ENSERES.
12. ANEXO IV: PERSONAL.



## **1.- OBJETO.**

1.1. El objeto del presente Pliego es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación, mediante uso privativo, de los locales destinados a la realización de la actividad de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR en el Campus Universitario de la Universidad de Granada en Melilla.

## **2.- USUARIOS DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR.**

Podrán utilizar el servicio de BAR-CAFETERÍA, los estudiantes, familiares, amigos, empleados de la Universidad y personas que les acompañen, reservándose la Dirección del Servicio junto con el adjudicatario el derecho de admisión, particularmente con personas que no tengan relación alguna con las citadas anteriormente.

Tendrá acceso al comedor universitario del Campus de Melilla, los siguientes colectivos:

### **1. Comunidad universitaria**

#### **A. Estudiantes matriculados y que estén al corriente en sus obligaciones económicas con esta Universidad.**

- A.1 Estudiantes matriculados en los estudios de grado.
- A.2 Estudiantes matriculados en másteres oficiales.
- A.3 Estudiantes de programas de doctorado que hayan formalizado su matrícula.
- A.4 Estudiantes matriculados en el Aula Permanente de Formación Continua.
- A.5 Estudiantes en movilidad nacional o internacional

#### **B. Personal docente e investigador**

#### **C. Personal de administración y servicios**

#### **D. Personal investigador**

Forma de acceso: Tarjeta universitaria inteligente (TUI)

### **2. Otros colectivos**

#### **A. Miembros de la unidad familiar**

Forma de acceso: El miembro de la comunidad universitaria deberá acreditar ante el Servicio de Comedores Universitarios el número de personas que componen su unidad familiar (hijos, cónyuges o pareja de hecho).

#### **B. Invitados de departamentos, centros y servicios autorizados:** estudiantes, Personal docente e investigador y Personal de administración y servicios

Forma de acceso:



# UNIVERSIDAD DE GRANADA

Uso puntual: accederán sin identificación acompañados por el titular de la TUI anfitrión (máximo 3 invitados)

Uso continuado o grupos: accederán con un documento identificativo. La solicitud será trasladada por el Departamento/Centro/Servicio al Servicio de Comedores Universitarios.

- C. Doctorandos externos: estudiantes de cursos de doctorado que no están matriculados en la UGR y que realizan estudios o investigan en los departamentos, biblioteca, etc. Doctorandos de programas internacionales invitados o que están visitando un departamento. Doctorandos externos de programas inter-universidades.**

Forma de acceso:

Accederán con un documento identificativo durante el periodo de estancia. La solicitud de adquisición será trasladada por el Departamento/Centro/Servicio al Servicio de Comedores Universitarios

### **3.- LOCALES Y ESPACIOS.**

3.1. Los locales y espacios donde se desarrolla la actividad del servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR se encuentran relacionados en el Anexo I, donde figuran descritos.

3.2. Los locales cuentan con instalación eléctrica y agua.

### **4.- INSTALACIONES Y ENSERES.**

4.1. La Universidad de Granada sólo aportará los locales destinados al servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR, con las instalaciones fijas y mobiliario que se indican en el Anexo III (inventario), sobre las que el adjudicatario sólo tendrá derecho de uso.

4.2. El equipamiento no incluido en el inventario, que el adjudicatario considere necesario para el correcto funcionamiento del servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR, así como el material auxiliar necesario (vajilla, cristalería, cubertería, etc.), deficiente o inexistente será aportado por el adjudicatario, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de calidad aceptable y no podrán ser utilizadas piezas deterioradas. Dichos materiales podrán ser objeto de comprobación y aceptación por parte de la Dirección del Servicio.

4.3. Respecto de los equipamientos incluidos en los apartados 4.1 y 4.2, el adjudicatario viene obligado a reponer toda pérdida, deterioro, destrucción o inutilización a él imputable por negligencia o culpabilidad y se obligará a mantener en buen estado de funcionamiento los objetos incluidos en el inventario. La obligación de



restituir lo deteriorado por negligencia o culpabilidad del adjudicatario podrá sustituirse por la de pagar el importe de las reparaciones necesarias para volver a buen estado de uso y funcionamiento aquellos objetos cuya reparación se haya hecho necesaria.

4.4. En el caso de que no estén ya instalados, el adjudicatario instalará, a su costa y bajo la supervisión de la Unidad Técnica, contadores intermedios de agua, electricidad y cualquier otro suministro que se utilice en el funcionamiento de la instalación. Estos contadores deben permitir medir y facturar el consumo de dichos suministros. Esta instalación pasará a ser de titularidad de la Universidad de Granada.

4.5. El Adjudicatario deberá instalar en el espacio destinado a terraza del Bar-Cafetería un toldo de 6 x 4 m y 2,5 m de altura, incluyendo la palillería y estructura metálica portante con guías laterales resistentes al viento. Antes de proceder a su instalación deberá someter el proyecto a la supervisión de la Unidad Técnica de la Universidad de Granada. La instalación realizada pasará a propiedad de la Universidad a la finalización del contrato resultante de esta licitación.

## **5.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO.**

### **5.1.- LOCALES Y ESPACIOS.**

5.1.1. El adjudicatario no podrá modificar ni variar los espacios actuales destinados al servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR, ni realizar obra alguna que suponga modificación de los locales o espacios establecidos en el Anexo I.

5.1.2. No se podrán ocupar otros locales y espacios distintos de los establecidos en dicho Anexo I, salvo previa modificación del contrato.

5.1.3. Los locales y espacios destinados a la prestación del servicio solo podrán utilizarse para los fines establecidos, no admitiéndose actividades ni almacenamiento de mercancías que no estén destinadas al uso previsto.

5.1.4. La entrada y salida a los locales para la prestación del servicio se realizará por las puertas de servicio que, en su caso, dispongan los mismos.

5.1.5. Se prohíbe la instalación de rótulos luminosos, anuncios, etc., sin la autorización de la Dirección del Servicio y la Gerencia de la Universidad.

5.1.6. Serán por cuenta del adjudicatario la reposición de cualquier rotura de cristales y persianas en las ventanas, pinturas, pavimento o cualquier deterioro en el local o instalaciones.

### **5.2.- INSTALACIONES Y ENSERES.**



## UNIVERSIDAD DE GRANADA

5.2.1. El adjudicatario se hará cargo a partir de la fecha del comienzo del contrato de las instalaciones y enseres especificados en el Anexo III del presente Pliego y que no hayan sido sustituidos por los aportados en su oferta, declarando recibirlos en perfecto estado de uso y limpieza, o con las observaciones pertinentes si son necesarias.

5.2.2. Correrá por cuenta del adjudicatario la realización de cuantas adaptaciones en decoración e instalaciones de enseres y mobiliarios considere oportunas, y se harán en caso necesario bajo la dirección, supervisión y aprobación de la Dirección del Servicio.

Asimismo correrá por su cuenta todas aquellas adquisiciones, modificaciones y reparaciones del equipamiento y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR. Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración deberán guardar armonía con el entorno donde se sitúa el BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR.

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

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

### 5.3.- HIGIENE, LIMPIEZA Y PINTURA.

5.3.1. Será por cuenta del contratista la pintura, limpieza, desinfección, desratización y desinsectación de todas las zonas afectadas por el servicio (tales como cocina, barra, comedor, almacén, etc.).

La limpieza de las zonas afectadas por el servicio será diaria y se hará en las horas menos molestas a los usuarios (preferentemente fuera del horario de atención al público).

El contratista deberá aportar los productos y materiales necesarios para llevar a cabo dicha limpieza. Los productos utilizados por el contratista deberán ajustarse a la Ordenanza Municipal de vertidos que se encuentre en vigor en cada momento. Los valores máximos permitidos de los parámetros de contaminación de los productos de limpieza cumplirán con las siguientes características:

- a) Exentos de:
  - Tensioactivos aniónicos.
  - Policarboxilatos.
  - Hidróxido potásico.
  - Fosfatos.



# UNIVERSIDAD DE GRANADA

- Ácido nitrilo triacético.
- Amoniaco.
- b) Su pH debe ser cercano al neutro (pH recomendado entre 5 y 8).
- c) Deben ser biodegradables.
- d) Los tensioactivos no iónicos no están limitados.
- e) Como desinfectante se puede utilizar el cloruro de benzoalconio.

El contratista se compromete al cumplimiento de los procedimientos e instrucciones técnicas del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2004 de la Universidad de Granada que resulten de aplicación en su trabajo, la documentación del SGA estará disponible en la Unidad de Calidad Ambiental de la Universidad.

La Universidad podrá someter a controles periódicos los productos que se utilicen para la limpieza.

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

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

5.3.4. Será de obligado cumplimiento por parte del adjudicatario la vigilancia para que el consumo se produzca dentro de los límites de los espacios destinados al mismo, y en cualquier caso, será responsable de la recogida y limpieza de la suciedad que se derive directamente de su actividad, no permitiendo, en ningún caso, la salida de vasos, comidas, etc., al exterior del edificio (a excepción, en su caso, de contar con terraza).

5.3.5. Respecto a la pintura de las zonas afectadas por el servicio de BAR-CAFETERÍA, se deberán seguir las normas de diseño que a este respecto sean indicadas por la Dirección del Servicio.

## 5.4.- PERSONAL.

5.4.1. El adjudicatario deberá contratar al personal necesario para atender sus obligaciones, haciéndose cargo en la forma reglamentaria del personal procedente de otra contrata cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor.

5.4.2. El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del Servicio, antes de iniciar su actividad, relación nominal del personal adscrito al servicio de BAR-



CAFETERÍA, acompañada de los correspondientes contratos de trabajo y alta en la Seguridad Social. Cualquier modificación de dicha relación nominal deberá ser notificada a esa Dirección, adjuntando los documentos correspondientes.

El adjudicatario deberá estar siempre al día en las obligaciones laborales para con sus empleados. Para acreditar el cumplimiento de estas obligaciones, el adjudicatario, usando la plataforma reseñada en el Anexo IX del Pliego de Cláusulas Administrativas, deberá facilitar en los primeros 10 días de cada mes copia de los siguientes documentos:

- TC2 correspondiente a 2 meses antes de aquel en que se esté presentando. En el deberán aparecer los empleados que prestaron el servicio objeto de este contrato en el mes en cuestión.
- Recibo del pago de nómina firmado por cada uno de los empleados que hayan prestado servicios para este contrato en el mes inmediatamente anterior a aquel en que se está realizando la presentación.
- Certificado en vigor de estar al corriente en las obligaciones de Seguridad Social
- Certificado en vigor de encontrarse al corriente en las obligaciones tributarias.

Esta documentación será revisada y validada mensualmente por el Administrador del centro en cuestión a través de la citada plataforma.

5.4.3. El adjudicatario deberá sustituir inmediatamente al personal incluido en el punto anterior, según la categoría, si se produjese ausencia por vacaciones, enfermedad, incapacidad temporal u otras circunstancias, no pudiendo dejar de prestar el servicio bajo ningún concepto.

Deberá mantener, como mínimo, el número de personas contenidas en su oferta.

5.4.4. Será por cuenta del adjudicatario la ampliación del número de efectivos que presten sus servicios, en las condiciones que considere más idóneas para mantener la calidad del servicio a que se refiere el presente Pliego.

5.4.5. El adjudicatario se hará cargo de que el personal que preste el servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR cumpla con todas las normas vigentes en materia de seguridad e higiene.

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

5.4.7. El adjudicatario deberá estar al corriente de pago de todas las obligaciones laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de patrono.



5.4.8. El adjudicatario cuidará del aseo y corrección del personal que preste el servicio, al que exigirá presencia, modales, educación, etc., en atención a la dignidad que la Universidad, el Centro y sus usuarios merecen.

5.4.9. El adjudicatario se hará cargo de dotar de vestuario adecuado a las circunstancias específicas de cada trabajo exigiéndose uniformidad del personal. Dicha indumentaria será propuesta por el adjudicatario a la Dirección del Servicio, que deberá prestar su conformidad.

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

5.4.11. El personal que el adjudicatario tenga adscrito al servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR no podrá permanecer en el Centro fuera de las horas de trabajo, ni durante éstas, fuera de los locales y espacios destinados a dicho servicio.

5.4.12. El adjudicatario propondrá a la Gerencia de la Universidad, para su autorización, la relación del personal correspondiente.

5.4.13. En relación con la lista de empleados susceptibles de subrogación, debe tenerse en cuenta que han sido facilitadas por la empresa que actualmente presta el servicio de cafetería. Y que la Universidad de Granada no se hace responsable del contenido de la misma. La subrogación es un acto privado de sucesión entre empresas en el que no interviene la Universidad de Granada.

## 5.5.- HORARIO.

El adjudicatario prestará el servicio de forma regular y continuada en el horario mínimo de apertura y cierre siguiente:

### 5.5.1. Servicio de Bar-Cafetería:

- a) Durante todo el curso académico (que comprende desde la fecha de inauguración del curso hasta finalización del período lectivo previo al verano):
  - De lunes a viernes, de 7:00 a 21:00 horas.
  - Excepcionalmente los sábados cuando haya programadas cualquier tipo de actividad (docente, de investigación, congresos, celebración de pruebas, uso de aulas, etc.), de 8:00 a 15:00 horas.
- b) Durante el verano, el horario que se establezca anualmente por Resolución de la Gerencia, que será generalmente:
  - Durante el mes de julio, de 8:00 a 15:00 horas.





# UNIVERSIDAD DE GRANADA

- El mes de agosto permanecerá cerrado el servicio de BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR, de acuerdo con el calendario oficial del curso académico.
- c) Durante los periodos de cierre de los centros universitarios con motivo de Navidad y Semana Santa, no se prestará servicio y las cafeterías permanecerán cerradas.

## 5.5.2. Servicio de Comedor Universitario:

- a) Periodo: El Servicio de Comedor Universitario, salvo las necesarias adaptaciones a las festividades locales, se prestará en las mismas fechas y periodos que en los Comedores Universitarios de la Universidad de Granada. A título orientativo, este periodo cubre, aproximadamente: entre el 20 de septiembre y el 30 de Junio.
- b) Durante los periodos de cierre de los centros universitarios con motivo de Navidad y Semana Santa, no se prestará servicio y las cafeterías permanecerán cerradas
- c) Horario de acceso de los comensales: De lunes a viernes, de 13:00 a 15:30 horas

## 5.6.- SERVICIOS.

5.6.1. Los servicios que cubren la presente licitación son, como prestación primordial, los siguientes:

- a) Servicio de bar-cafetería (desayunos, meriendas, bebidas, bocadillos, bollería, platos combinados, raciones y aperitivos durante la jornada laboral).
- b) Servicio de comedor (menú diario) durante la franja horaria establecida.

De conformidad con la normativa vigente, el contratista está obligado a ofrecer al público una carta de servicios con indicación de precios ofertados por cada servicio de bar-cafetería y de comedor.

La carta de servicios deberá estar expuesta para su público conocimiento en tablón y/o pizarra habilitada al efecto, en un lugar perfectamente visible del propio local.

La lista de los menús se expondrá, al menos, con una semana de antelación.

5.6.2. Los productos para la prestación del servicio de BAR-CAFETERÍA serán adquiridos por el contratista entre los de la calidad que, en su caso, sirvió de base para la adjudicación (esta calidad será vigilada por la Dirección del Servicio), garantizando stocks suficientes para realizar dicha prestación.

5.6.3. Queda expresamente prohibida dentro de los locales y espacios descritos en el Anexo I, por parte del contratista:



- a) La venta y consumo de tabaco.
- b) La venta y consumo de bebidas alcohólicas de alta graduación.
- c) La venta de botellas o latas que no vayan a ser consumidas en sus dependencias.
- d) La instalación de billares, futbolines, máquinas de juegos recreativos, así como juegos de mesa, sin la autorización de la Dirección del Servicio y la Gerencia de la Universidad.

5.6.4. Asimismo queda expresamente prohibida, en todo caso, la instalación o explotación de máquinas de venta automática (bebidas, productos sólidos,...) dentro o fuera de los locales y espacios descritos en el Anexo I, por parte del contratista.

**5.6.5. Condiciones específicas para el Servicio de Comedor Universitario:**

**5.6.5.1. Mínimos exigibles:**

- a) Valoración nutricional de los menús que se ofertan en los comedores, así como la especificación de alérgenos (según se especifica en el Reglamento (UE) nº 1169/2011).
- b) Disponer de leche semidesnatada por defecto. Además se deberá disponer de leche sin lactosa y alguna bebida vegetal.
- c) Para aliñar o para uso en crudo, se utilizará aceite de oliva virgen extra y para las frituras se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.
- d) Para cocinar se utilizará sal marina.
- e) Utilizar la mínima cantidad posible de envases: se ofrecerá agua de grifo potable siempre que la zona geográfica lo permita (salvo que el usuario la pida envasada, en este caso en envase retornable), pan sin envoltorio, y se utilizará vajilla reutilizable.
- f) Cuando se soliciten menús para llevar se exigirá que los envases utilizados sean seguros, si es posible procedentes de reciclado, y cumplan la normativa de aplicación.
- g) Los comedores y cafeterías deberán disponer de azúcar moreno integral de caña y otros edulcorantes aptos para diabéticos.
- h) Todo lo referente a la gestión de residuos generados en el comedor se realizará siguiendo la normativa vigente de aplicación, tanto la oficial como la establecida por la universidad.
- i) Únicamente se podrán utilizar utensilios y recipientes desechables cuando el usuario solicite productos para llevar (que sean de plástico reciclado).

**5.6.5.2. Menú:**

Los menús semanales serán negociados y acordados con la dirección del Servicio de Comedores Universitarios con una antelación mínima de 2 semanas.

En cualquier caso, la confección de los mismos seguirá las siguientes normas:



- Limitar la oferta de fritos a un máximo de cuatro veces por semana
- Ofrecer legumbres dos veces por semana.
- Para menús de dos opciones a elegir la frecuencia de carnes procesadas o rojas no debe superar las dos raciones por semana (entendiendo como ración 125-150 g). En caso de menús con tres opciones o más, la frecuencia sería de un máximo de 3 raciones a la semana.
- La oferta de carne como opción de segundo no debe superar la ración por menú.
- Guarniciones de verduras/hortalizas (no incluye tubérculos ni maíz): en caso de menús con dos opciones a elegir la frecuencia debe ser  $\geq 5$  veces por semana. En caso de establecimientos con tres opciones o más, la frecuencia tiene que ser de  $\geq 8$  veces por semana
- El menú deberá incluir por defecto agua.
- Se dará prioridad a la fruta y yogures naturales sin azúcar añadido en la oferta de postres.
- Previa demanda, ofertar opciones alternativas en el propio menú teniendo en cuenta la necesidad de excluir algún tipo de alimento por alergias o intolerancias, razones culturales o religiosas, dietas sin cerdo, dietas vegetarianas o veganas
- Prioritariamente las técnicas culinarias empleadas serán al vapor, al horno, salteado, hervido, a la plancha y en crudo.

#### **5.6.5.3. Recomendaciones:**

- Se valorará positivamente que en los menús se incluyan alimentos integrales, proteínas alternativas (tofu, seitan, tempeh, soja texturizada) y frutos secos.
- Se valorará que los productos utilizados no tengan potenciadores del sabor y, en su lugar, se utilicen especias y hierbas aromáticas.
- Se recomienda ofrecer en el comedor jarras de agua, o surtidores de autoservicio, en lugar de agua embotellada, para minimizar la generación de residuos y mejorar la sostenibilidad.
- Evitar el uso de guantes de látex para impedir la transferencia de proteínas del látex a los alimentos que sean manipulados con éstos, ya que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas.

#### **5.6.5.4. Responsable de Comedor y control de acceso:**

El concesionario ejercerá las funciones de Responsable de comedor que seguidamente se relacionan:

- Supervisión de los preparativos del servicio de comedor, garantizando que la apertura del servicio, se realiza en el horario aprobado por la Universidad de Granada.



- Control de acceso y presencia de los comensales. El acceso al servicio del comedor universitario “Campus de Melilla” se realizará por medio de la tarjeta universitaria inteligente (TUI) a través del sistema establecido por la Universidad de Granada.
- Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado e informado a los usuarios a través de los medios establecidos por el Servicio de Comedores Universitarios.
- Recoger y conservar la “comida testigo” de acuerdo con la normativa.
- Recoger las quejas y sugerencias que directamente le transmitan los usuarios del servicio y gestionarlas de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio relativas al acceso al servicio o cualquier otra incidencia que afecte al adecuado funcionamiento del servicio público.
- Comunicar las actas levantadas por los servicios veterinarios oficiales de salud pública de la Consejería con competencias en materia de Salud y cuantas notificaciones reciban de estos servicios, que tengan incidencia sobre el servicio público prestado.

#### 5.7.- SERVICIOS AL EXTERIOR DEL EDIFICIO.

El adjudicatario no podrá realizar servicios fuera de los locales de la cafetería ni en los exteriores del edificio, salvo en los espacios expresamente destinados a este fin.

#### 5.8.- LISTA DE PRECIOS.

5.8.1. Los precios de los distintos productos y servicios serán aquellos que resulten adjudicados en este procedimiento de licitación.

5.8.2. La lista de precios deberá ajustarse a lo siguiente:

- a) El IVA será incluido en los precios, y se hará constar expresamente en la tabla de precios la indicación “IVA INCLUIDO”.
- b) Se consignarán claramente y por separado el precio de los distintos servicios de comidas y bebidas que se presten.
- c) No habrá suplementos de precios por prestación de servicios en barra, en comedor y/o en terraza.

5.8.3. El precio al usuario del menú en el Servicio de Comedor será el que, en cada momento, se encuentre fijado en los Comedores Universitarios de Granada: en la



actualidad 3.5 € para el menú a consumir en el propio Comedor y 4 € para el menú para llevar.

5.8.4. El licitador realizará su oferta para el precio del Menú en el Servicio de Comedor teniendo en cuenta:

- Que el precio máximo de la oferta será de 7 € en el menú para consumir en el Comedor y 8 € en el menú para llevar.
- Que la Universidad de Granada subvencionará en cada Menú servido, la diferencia entre el precio establecido en el apartado 5.8.3. y el precio ofertado por el licitador.

5.8.5. La lista de precios adjudicados deberá encontrarse siempre expuesta al público usuario en lugar bien visible y de fácil acceso del BAR-CAFETERÍA. Esta lista de precios será fechada y sellada por la Gerencia de la Universidad.

En el supuesto de cambio normativo en los tipos de IVA aplicables, se procederá a la adaptación de la lista de precios en la fecha en que entren en vigor los nuevos tipos. Dicha adaptación, igualmente, será fechada y sellada por la Gerencia de la Universidad, sin que, por ello, deba entenderse como revisión de precios.

#### 5.9.- QUEJAS Y RECLAMACIONES.

El adjudicatario está obligado a atender las quejas o reclamaciones realizadas por los usuarios, debiendo tener a disposición de los mismos un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado previamente por la Gerencia de la Universidad. En caso de que se presentase alguna reclamación de los usuarios, el adjudicatario queda obligado a presentarla ante la Gerencia de la Universidad en un plazo máximo de 24 horas contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro.

El adjudicatario instalará un buzón para la recogida de sugerencias, quejas y reclamaciones relacionadas con el servicio que presta. Al contenido de dicho buzón solo tendrá acceso el personal de la Universidad de Granada que ésta autorice, que recogerá y estudiará periódicamente los documentos que se hayan depositado en el mismo.

De todo ello, la Universidad dará traslado al adjudicatario que podrá expresar su parecer respecto de las quejas y reclamaciones que se hayan depositado en dicho buzón antes de que la Universidad finalice la instrucción correspondiente.

#### 5.10.- COMBUSTIBLE, AGUA, ELECTRICIDAD, ETC.

Los suministros de combustible, gas, agua, electricidad, etc., serán por cuenta del adjudicatario, debiendo instalar por su cuenta contadores intermedios (apartado 4.4). El adjudicatario deberá abonar puntualmente a la Administración del Centro los gastos derivados de las lecturas correspondientes, más los impuestos correspondientes.

El adjudicatario no quedará comprometido por otras deudas resultantes anteriores a la fecha de inicio de la ejecución del contrato, frente a la Universidad de Granada u otras administraciones públicas.



#### 5.11.- RENTA O CANON.

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del Servicio, resguardo del pago efectuado.

#### 5.12.- DENOMINACIÓN.

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

### **6.- OBLIGACIONES LEGALES Y LICENCIAS.**

6.1. El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable y en particular la siguiente:

- La normativa sobre normas de higiene relativas a los productos alimenticios y sobre manipulación de alimentos.
- La normativa sobre defensa y protección de los consumidores y usuarios.
- La normativa sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías, y establecimientos con música, espectáculo y baile.
- La normativa fiscal, laboral y de seguridad social.
- La normativa sobre seguridad e higiene en el trabajo.
- Las Ordenanzas Municipales que sean de aplicación a la actividad.
- Cualquier otra normativa que afecte directa o indirectamente al uso del local objeto de la licitación.

6.2. El adjudicatario correrá a cargo de la tramitación y pago de la licencia de actividad, de las autorizaciones sanitarias pertinentes y/o cualquier otra licencia necesaria que la normativa actual o futura prevea durante el período de vigencia del contrato.

6.3. El adjudicatario habrá de acreditar y justificar, siempre que sea requerido por la Universidad, el cumplimiento de todas sus obligaciones presentando la documentación que le sea exigida.

### **7.- DIRECCIÓN DEL SERVICIO.**

7.1. La Dirección del Servicio corresponderá a la persona titular Administradora del Centro.

7.2. La Dirección del Servicio, a iniciativa propia o en cumplimiento de instrucciones recibidas de la Gerencia de la Universidad, podrá inspeccionar sin previo



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

aviso las instalaciones del servicio de BAR-CAFETERÍA para velar por el cumplimiento del control de calidad, vigilancia de precios, control de funcionamiento del servicio, supervisión de la atención al usuario, salubridad e higiene de las instalaciones, etc. En caso que lo considere oportuno elevará informe de los defectos y anomalías encontradas al adjudicatario, para que se proceda a su inmediata subsanación, así como a la Gerencia de la Universidad.

7.3. Asimismo, la Dirección del Servicio emitirá informe sobre el grado de cumplimiento por parte del adjudicatario sobre el clausulado del presente Pliego, con un mes de antelación al plazo de preaviso de las correspondientes prórrogas del contrato. La emisión de dicho informe será preceptivo y deberá ser tenido en cuenta para que procedan o no las referidas prórrogas.

#### **8.- INSTRUCCIONES DE LA GERENCIA DE LA UNIVERSIDAD.**

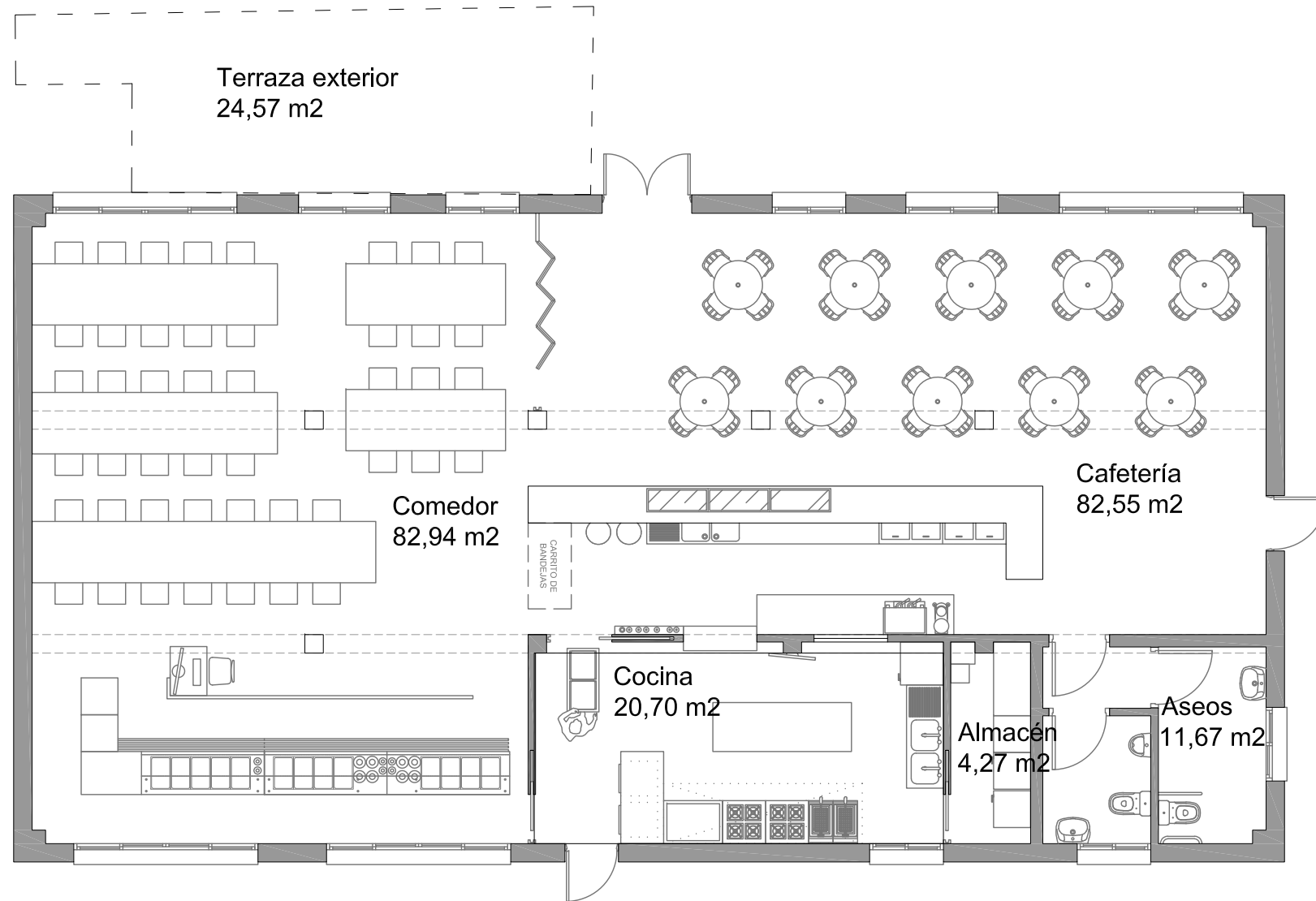
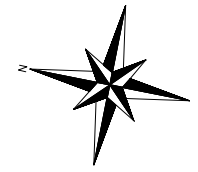
La Gerencia de la Universidad, cuando lo estime conveniente, podrá dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que no supongan modificaciones de la prestación no autorizadas, ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente Pliego y demás documentos contractuales.



**9. ANEXO I: LOCALES Y ESPACIOS**

<b>Centro / Localidad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Locales y espacios</b>	<b>Nº alumnos</b>	<b>M<sup>2</sup> local</b>
Campus Universitario de Melilla	Santander, 1 C.P. 52005 Melilla (Melilla)	Local exterior en edificio exento, a nivel de planta baja, ubicado dentro del recinto del Campus Universitario de Melilla, con los siguientes espacios: a) Espacio zona comedor: 82,94 m <sup>2</sup> b) Espacio zona bar-cafetería: 82,55 m <sup>2</sup> c) Espacio zona de cocina: 20,70 m <sup>2</sup> d) Espacio para almacén: 4,27 m <sup>2</sup> e) Espacio aseos: 11,67 m <sup>2</sup> f) Espacio exterior para terraza: 24,57 m <sup>2</sup>	1.382	226.7





UNIVERSIDAD DE GRANADA  
OFICINA de INFRAESTRUCTURAS y PATRIMONIO



CAMPUS UNIVERSITARIO DE MELILLA

situación	CAMPUS DE MELILLA	expte.	M 00 03
plano	CAFETERÍA Y TERRAZA	fecha	JULIO 2017
diseñado y dibujado		escala	1:100
supervisado	Juan Fco. Moriana Ávila	plano nº	1
aprobado			



## **11.- ANEXO III: INVENTARIO DE INSTALACIONES Y ENSERES.**

### **COCINA/OFFICE (SALA DE TRABAJOS)**

- Fregadero c/cubeta y aro E/D 1800 x 700 mm
- Bastidor Lavavajilla TFAD187 mm
- Campana Inox. Mural 3500 x 1100 mm. PYLSA
- Freidora Gas Gamma Angelo Po (1G1FR4G; dos cubas de 12 litros)
- Mueble base Gamma Angelo Po (1GIVG)
- Plancha asadora Fry-top a Gas Gamma Angelo Po (1GOFT1G)
- Mueble Base abierto Gamma Angelo Po (0GIVG)
- Plano Neutro Gamma Angelo Po (0G0TN)
- Lavavajilla Jemi (GS-16 220/50/1)
- Mesa de trabajo (200x60x85 cm)
- Cortadora de fiambres. Marca Affetatrice
- Tostador de pan de túnel. TT0001.
- Exprimidor de zumos
- Estantería de aluminio (200x85x55 cm, con tres estantes)

### **ALMACEN**

- Dos estanterías metálicas de 4 lejas (170x99x39 cm)
- Central alarmas 6 zonas (sin colocar)

### **BARRA**

- Fregadero (1 seno)
- Mueble a aluminio 3 estantes
- Mueble estante de aluminio dos bandejas (100x60x102 cm)
- Mueble de dos estantes de aluminio para cafetera (200x60x105 cm)
- Mueble de aluminio tres estantes (175x60x105 cm)
- Calentador de leche 7L LP

### **MESAS SALÓN (CAFETERÍA/COMEDOR)**

- 10 Mesas Circulares 80cm.
- 94 Sillas confidente modelo Glove
- 4 Mesas rectangulares (200x100 cm) Zama Tapa Fenólica
- 4 Mesas rectangulares (240x100 cm) Zama Tapa Fenólica

### **TERRAZA**

- 4 Mesas de plástico (cuadradas blancas)
- 16 Sillas de plástico (blancas)



**12.- ANEXO IV: PERSONAL**

<b>ANTIGÜEDAD</b>	<b>CATEGORÍA</b>	<b>CODIGO CONTRATO</b>	
9/04/2015	AYUDANTE COCINA	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO
11/07/2014	FREGANTÍN	200	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL
11/03/2016	AYUDANTE COCINA	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO
11/04/2014	COCINERO	200	INDEFINIDO TIEMPO PARCIAL
11/09/2015	CAMARERO	100	INDEFINIDO TIEMPO COMPLETO