



UNIVERSIDAD DE GRANADA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERIA DE VARIOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO.

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: LOTES.LOCALES Y ESPACIOS
10. ANEXO II: PERSONAL.
11. ANEXO III: INVENTARIO DE INSTALACIONES Y ENSERES.
12. ANEXO IV: PLANOS.



1.- OBJETO.

1.1. El objeto del presente Pliego es el establecimiento de las condiciones que deben regir la concesión del servicio de BAR-CAFETERÍA en varios Centros de la Universidad de Granada, según los lotes que se establecen en el Anexo I.

1.2. Cada lote tiene por objeto la explotación del servicio de BAR-CAFETERÍA en los Centros relacionados, mediante uso privativo de los locales y mobiliario destinados a la realización de la actividad.

2.- USUARIOS DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA.

Podrán utilizar el servicio de BAR-CAFETERÍA, cualquier miembro de la comunidad universitaria (PDI, Estudiantes, becarios y PAS) familiares, amigos, 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, teniendo prioridad siempre la atención a los miembros de la comunidad universitaria.

3.- LOCALES Y ESPACIOS.

3.1. Los locales y espacios donde se desarrolla la actividad del servicio de BAR-CAFETERÍA se encuentran situados en los Centros 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, situados en el Centro de que se trate, 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, 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.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

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.

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, ni realizar obra alguna que suponga modificación de los locales o espacios establecidos en el Anexo I, salvo modificación previa del contrato.

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.

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.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

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 bajo 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. Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración deberán guardar armonía con el entorno donde se sitúa el BAR-CAFETERÍA.

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 previo informe de la Unidad Técnica de Construcción. 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.), debiendo presentar a la Dirección del Servicio los comprobantes de la realización de dichos trabajos.

La limpieza de las zonas afectadas por el servicio será diaria y se hará en las horas menos molestas para 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 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.
 - 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.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

El contratista se compromete al cumplimiento de los procedimientos e instrucciones técnicas del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001:2015 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. Como mínimo una vez al año, y antes del periodo de vacaciones, el empresario deberá pintar todas las zonas afectadas por este servicio, salvo indicación expresa por parte de la Dirección del Servicio de hacerlo en un periodo distinto o en un plazo mayor.

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 del alta en la Seguridad Social. Cualquier modificación de dicha relación nominal deberá ser notificada a esa Dirección, adjuntando los documentos correspondientes. Una vez recibida la documentación, la Dirección del Servicio la remitirá al Servicio de Contratación por correo electrónico a scgp@ugr.es, en formato PDF.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

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 ieDOCe, 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, con las cotizaciones que alcancen, al menos el tiempo de dedicación de cada empleado al centro de que se trate.
- TC1 del mes anterior de aquel que demuestre el pago correspondiente al TC2 presentado, pues de no estar al corriente en los pagos a la seguridad social se incurre en prohibición para contratar y es causa de resolución del contrato.
- 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 mensual 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, no obstante durante el horario de verano o periodos de exámenes sin clases, el adjudicatario podrá proponer a la Dirección del Servicio alterar las previsiones de su oferta, presentando con antelación suficiente para su aprobación la reducción de personal para estos períodos, y sin que pueda verse afectada la calidad en la prestación del servicio.

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 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.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

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, según normativa vigente. 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 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 las listas de empleados susceptibles de subrogación que se adjuntan en ANEXO II, debe tenerse en cuenta que han sido facilitadas por las empresas que actualmente prestan el servicio de cafetería en los distintos centros y edificios incluidos en la presente licitación. Y que la Universidad de Granada no se hace responsable del contenido de las mismas. 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.
 - Las cafeterías que no se encuentren ubicadas dentro de una Facultad o Escuela Técnica, podrán tener unos horarios distintos según características y necesidades peculiares de las mismas, y será la Dirección del Servicio quien los apruebe.
 - Excepcionalmente los sábados cuando haya programadas cualquier tipo de actividades (docentes, de investigación, congresos, cursos, celebración



UNIVERSIDAD DE GRANADA

de pruebas, uso de aulas y espacios, etc.) las cafeterías permanecerán abiertas hasta la finalización de las mismas.

- 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.
 - El mes de agosto permanecerá cerrado el servicio de BAR-CAFETERÍA, 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:

- a) Periodo: El Servicio de Comedor, 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) Horario de acceso de los comensales: De lunes a viernes, será al menos de 13:00 a 15:30 horas.

5.6.- SERVICIOS.

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

- a) Servicio de bar-cafetería (desayunos, meriendas, bebidas, bocadillos, bollería, aperitivos...).
- b) Servicio de comedor (menú diario, platos combinados, raciones). En la memoria a presentar se describirá la calidad del contenido nutricional y la calidad y cantidad de los ingredientes.
La cafetería del LOTE 1: HOSPITAL REAL, cuya cocina no dispone de espacio y medios suficientes para el correcto desarrollo de este servicio, quedará eximida del mismo.
- c) La Dirección del Servicio podrá exigir la colocación de hornos microondas para que el estudiantado y el personal puedan calentar comidas.

De conformidad con la normativa vigente, el contratista está obligado a ofrecer al público una carta de servicios (tamaño A2 o superior) 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.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

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, café,...) 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:

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, sin lactosa y alguna bebida vegetal por defecto.
- 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).



UNIVERSIDAD DE GRANADA

5.6.5.2. Menú:

Los menús semanales serán comunicados a la Dirección del Servicio con una antelación mínima de 1 semana, pudiendo requerir en caso de no ajustarse a lo indicado en este punto y en su oferta, que se modifiquen.

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 ≥ 5 veces por semana. En caso de menús con tres opciones o más, la frecuencia debe ser ≥ 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:

- Que en los menús se incluyan alimentos integrales, proteínas alternativas (tofu, seitan, tempeh, soja texturizada) y frutos secos.
- 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. Responsabilidades específicas del servicio de comedor:

El concesionario tendrá las responsabilidades 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.
- Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.



UNIVERSIDAD DE GRANADA

- Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado e informado a los usuarios a través de los medios establecidos.
- 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 a la Universidad 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, tanto los productos que componen la oferta, como la ampliación de productos que se hayan ofertado.

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. 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.

5.8.4 Cualquier ampliación de productos o servicios no ofertados en la licitación o en la ampliación de productos incluida en su propuesta, deberá ser sometida a aprobación de la Universidad de Granada, enviando al Servicio de Contratación, solicitud para incorporar el producto, con la descripción y precio, una vez aprobada su



UNIVERSIDAD DE GRANADA

incorporación, se adaptara de la lista de precios, y será fechada y sellada por la Gerencia de la Universidad, sin que, estas incorporaciones supongan modificación del contrato.

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, de acuerdo con la normativa aplicable. En caso de que un usuario presentase alguna reclamación, además de cualquier trámite que la normativa de protección de consumidores y usuarios requiera, el adjudicatario queda obligado a presentarla ante la Gerencia de la Universidad en un plazo máximo de 24 horas contadas a partir de la realización de dicha reclamación.

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, cuando ello sea posible, contadores intermedios (apartado 4.4.) El adjudicatario deberá abonar puntualmente a la Universidad de Granada 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, en el mismo plazo contemplado en el apartado 6 del Cuadro Resumen de Características, 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 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: LOTES. LOCALES Y ESPACIOS.

Lote Nº	Centro	Dirección
1	Hospital Real	Avenida del Hospicio, S/N - C.P. 18071 Granada.
2	Centro de Actividades deportivas	Paseo Profesor Juan Osorio, S/N - C.P. 18071 Granada.
3	Centro de Investigación Biomédica	Avenida del Conocimiento, S/N - 18100 Granada.
4	Facultad de Bellas Artes	Avenida de Andalucía, nº 27 - C.P. 18014 Granada

10.- ANEXO II: LISTADO DE PERSONAL

LOTE 1: LISTADO DE PERSONAL DEL HOSPITAL REAL

ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA LABORAL	CÓDIGO CONTRATO
01/09/2017	Cocinero	501- Temporal – Tiempo parcial

LOTE 2: LISTADO DE PERSONAL DEL CENTRO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS

ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA LABORAL	CÓDIGO CONTRATO
23/03/2016	Ayudante de Camarero	450 – Temporal - Tiempo completo

LOTE 3: LISTADO PERSONAL DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA

ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA LABORAL	CÓDIGO CONTRATO
15/05/2016	Ayudante Cocinero	200 – Indefinido - Tiempo parcial
15/05/2016	Ayudante Camarero	200 – Indefinido - Tiempo parcial
15/05/2016	Ayudante Camarero	200 – Indefinido - Tiempo parcial
13/11/2017	Ayudante Camarero	450 – Temporal - Tiempo completo



UNIVERSIDAD DE GRANADA

LOTE 4: LISTADO PERSONAL DE LA FACULTAD DE BELLAS ARTES

ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA LABORAL	CÓDIGO CONTRATO
23/09/2013	Ayudante	300 – Indefinido - fijo discontinuo Tiempo parcial
01/10/2007	Cocinera	300 – Indefinido - fijo discontinuo Tiempo parcial
01/10/2007	Camarero	300 – Indefinido - fijo discontinuo Tiempo parcial

11. ANEXO III: INVENTARIO DE INSTALACIONES Y ENSERES.

LOTE 1: INVENTARIO BAR/CAFETERÍA HOSPITAL REAL

- Sotabanco
- Batea con cubas
- Frente mostrador
- Fregadero con bastidor y 2 soportes
- Plancha eléctrica
- Extractor campana de cocina 45 cm minuto
- Freidora doméstica 3 litros
- Microondas
- Mueble para pared
- Batea barra
- Mesa en acero inoxidable
- 2 estanterías en acero inoxidable
- Repisa en acero inoxidable
- Equipo de música con cuatro altavoces

LOTE 2: INVENTARIO BAR/CAFETERÍA DEL CENTRO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS

- Lavavasos
- Botellero
- Cortadora de fiambre
- Plancha de gas
- Baño maría a gas
- Campana extractora de humos
- Termo de leche
- Mesa pasaplatos
- Sotabancos en acero inoxidable
- Freidora a gas
- Mesa de entrega



UNIVERSIDAD DE GRANADA

- Sotabancos
- Mesa preparación postres refrigerada
- Mesa cafetera en acero inoxidable
- Armario de refrigeración
- Lavavajillas
- Cocina a gas
- Arcón congelador
- Mesa de apoyo y cubeta encastrada
- Repisa de pared
- Mesa de salida de lavavajillas
- Mesa mostrador en acero inoxidable
- Vitrina frigorífica expositor
- Mesa fría con 2 lavamanos de alimentos
- Fregadero y escurridor en acero inoxidable
- Mesa de trabajo

LOTE 3: INVENTARIO BAR/CAFETERÍA CONTRO DE INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA

- 11 Mesas pie cuadrado
- 44 sillas Eames plastic (blanco)
- 8 taburetes giratorios
- Frigorífico frente mostrador
- Mesa cafetería
- Máquina de café
- Molino de café
- Exprimidor de agrios
- Mesa mantenimiento de congelados
- Enfriador de botellas
- Fabricador de cubitos 65 KR aire
- Fregadero 2 C/2
- 2 estanterías 4 niveles
- Lavavajillas industrial
- Soporte lavavajillas
- Campaña mural inoxidable
- Cocina a gas
- Frigorífico bajo mostrador
- Cortadora de fiambres
- Vitrina mural inoxidable
- Termo para leche
- Lavavasos
- Vitrina refrigerada



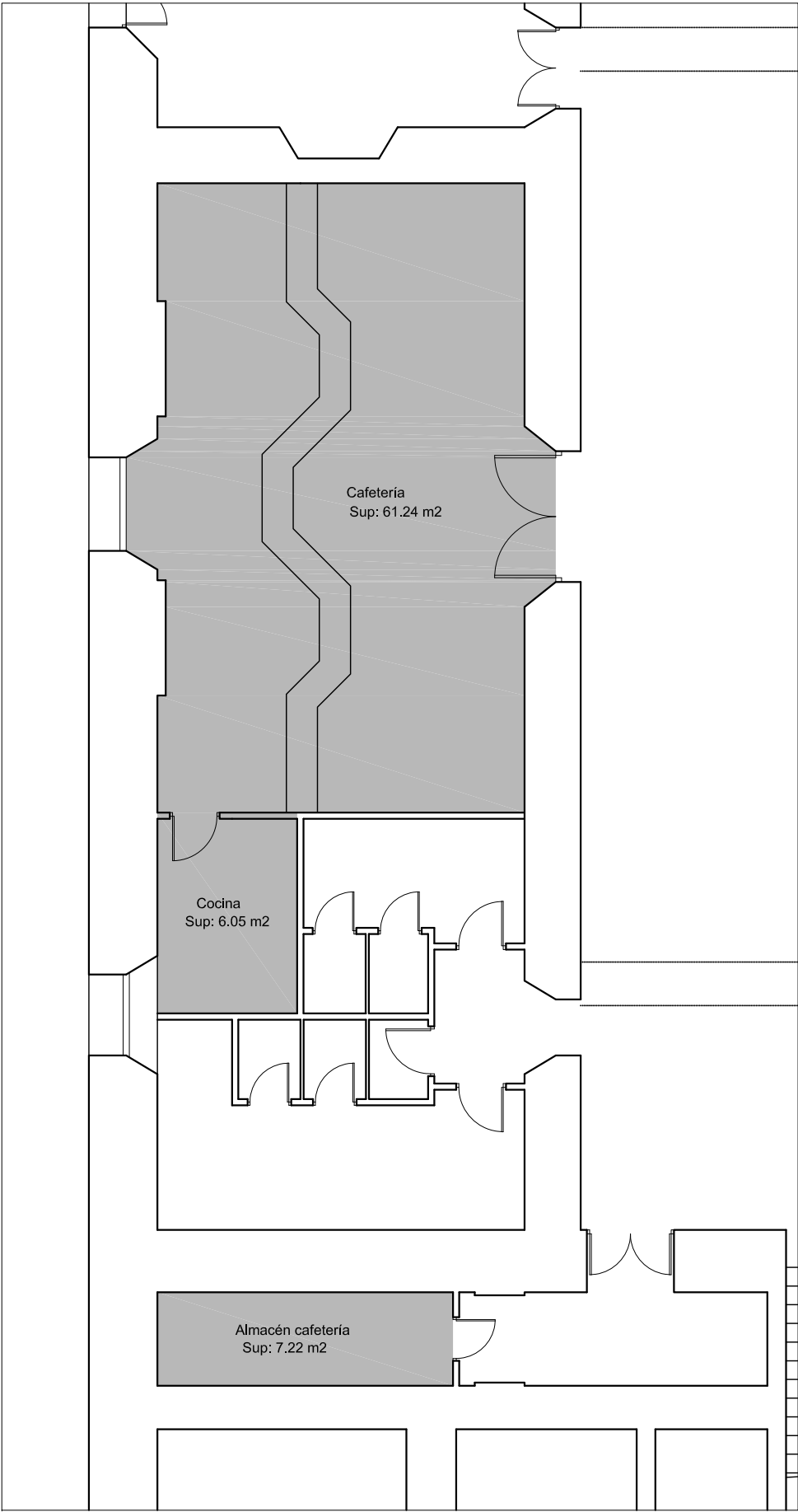
UNIVERSIDAD DE GRANADA

- Mesa fregadero
- Taquilla acero
- Tostador de pan de 2 pisos
- 2 estanterías murales fijas
- Estantería mural lisa
- Horno microondas
- Banco vestuario

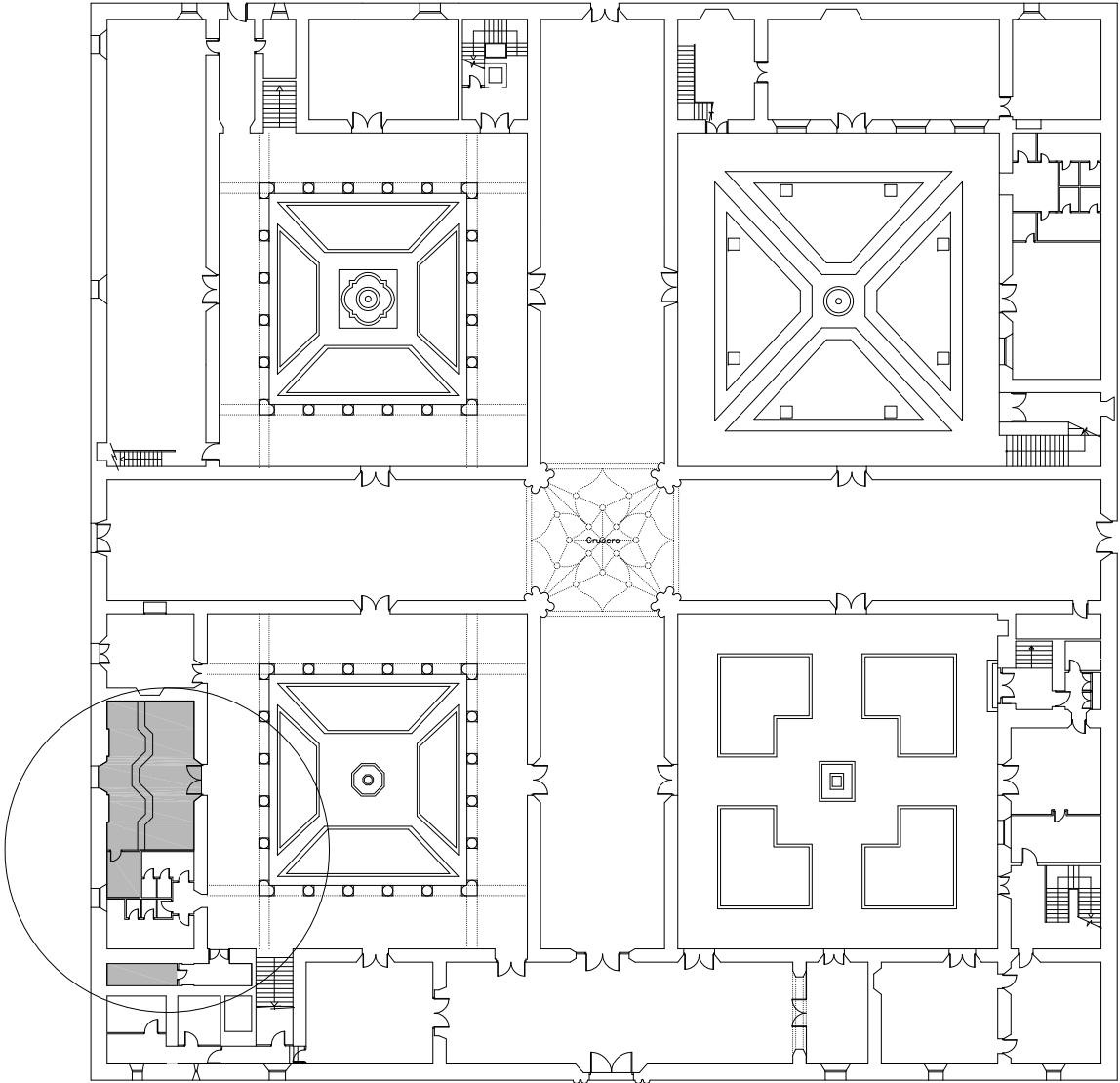
LOTE 4: INVENTARIO BAR/CAFETERÍA FACULTAD DE BELLAS ARTES

- Baño maría
- Campana extractora de humos
- Plancha fry-top a gas
- Mesa con cajón
- Estantería
- Estantería inoxidable
- Mesa cafetera
- 2 Mesas de trabajo murales
- Lavamanos acero
- Cocina industrial
- Freidora industrial
- Sotabancos acero
- Lavamanos
- 2 estantes murales fijos
- Armario de refrigeración
- Mueble fregadero
- Fregadero
- 74 sillas
- 3 Equipos de aire acondicionado
- 20 mesas columna gris/estratificado

Escala: 1/100



SUPERFICIE ÚTIL TOTAL: 74,51 m²



ESQUEMA PLANTA BAJA HOSPITAL REAL
Escala: 1/500

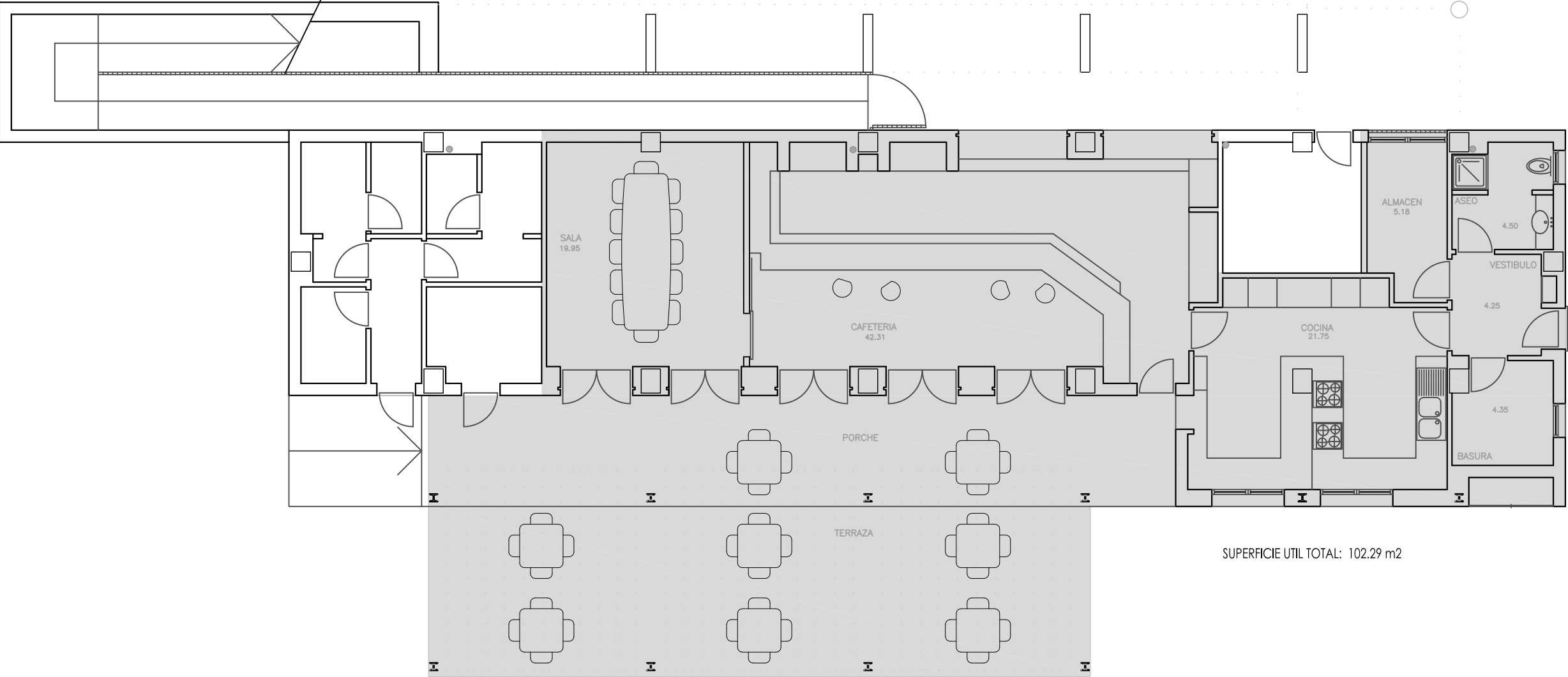


VICERRECTORADO de
INFRAESTRUCTURAS y CAMPUS
OFICINA de
INFRAESTRUCTURAS y PATRIMONIO



HOSPITAL REAL

Situación	CUESTA DEL HOSPICIO s/n	Expte.	G0500
Plano	PLANTA CAFETERÍA HOSPITAL REAL	Fecha	MAYO 2014
Realizado	JOSÉ RAÚL GALISTEO PRETEL KAREN IMBERNÓN BERBEL ALEJANDRO MUÑOZ RODRÍGUEZ ANA BELÉN TORAL MATEO	Escala	1/500 1/100
Supervisado	AURELIANO MARTÍNEZ RODRÍGUEZ	Plano nº	1



VICERRECTORADO de
INFRAESTRUCTURAS y CAMPUS
OFICINA de
INFRAESTRUCTURAS y PATRIMONIO



SERVICIO DE DEPORTES CAMPUS DE FUENTE NUEVA

situación	CAMPUS DE FUENTE NUEVA	expte.	GR2 209PR
plano	CAFETERÍA	fecha	Febrero 2019
supervisado	Juan Fco. Moriana Ávila	escalas	1/100
aprobado	Joaquín Passolas Colmenero	plano nº	1



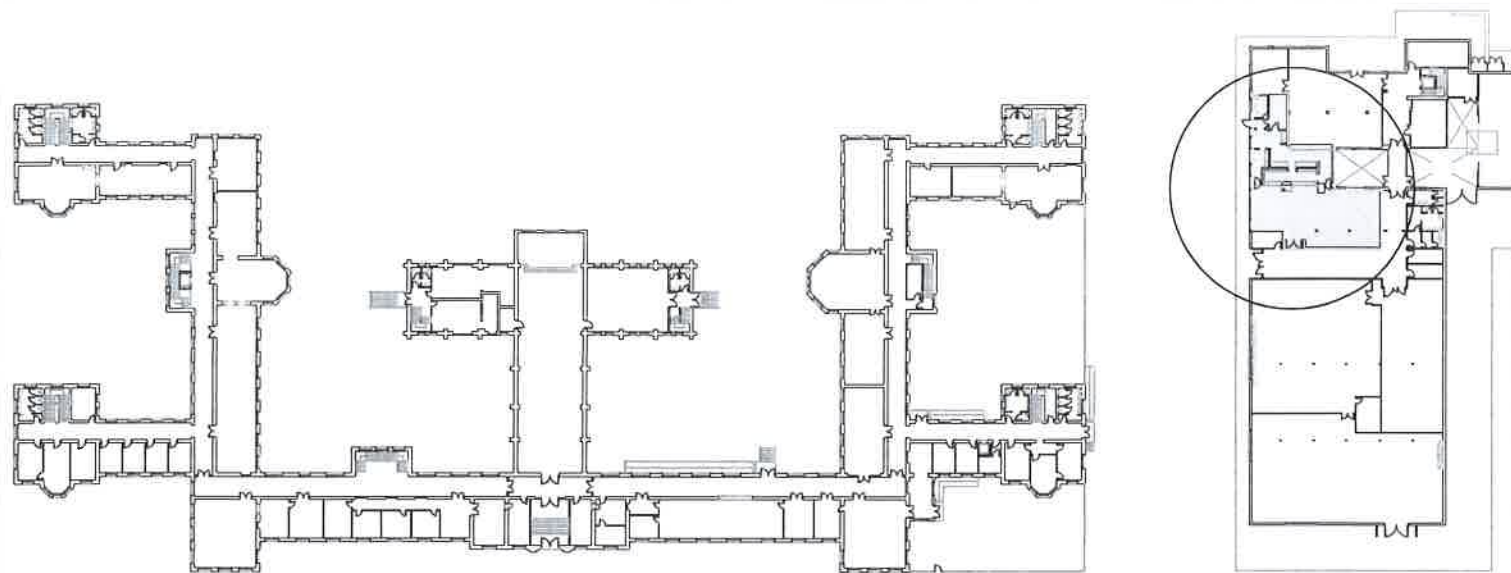
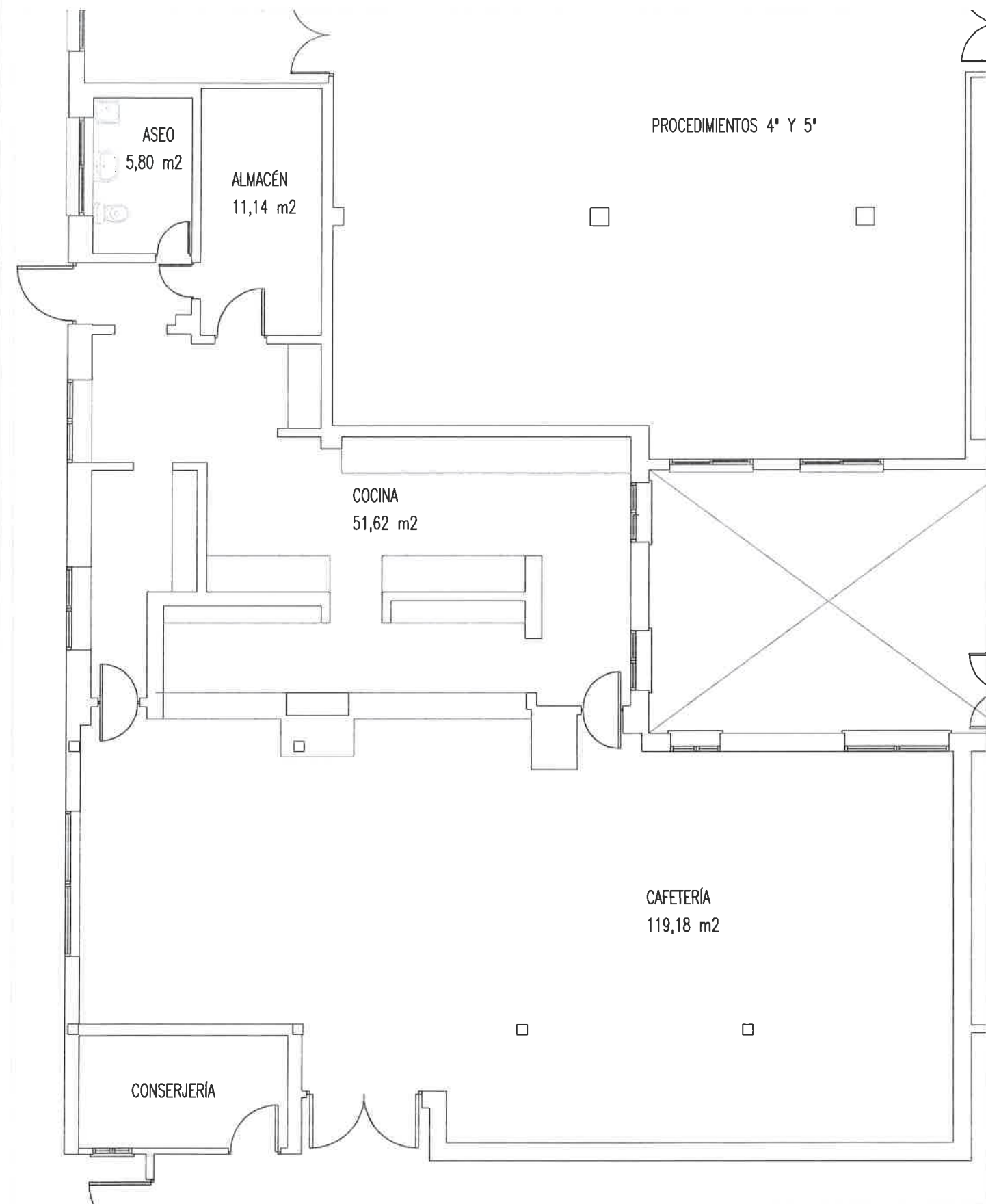
SECTORIFICACIÓN PLANTA BAJA

	INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS "J. MATAIX"
	ÁREA ADMINISTRATIVA
	DEPARTAMENTO DE GENÉTICA. UGR BIOINFORMÁTICA
	AULAS
	CAFETERÍA
	SALA DE CONFERENCIAS
	DESPACHOS

OFICINA de
INFRAESTRUCTURAS y PATRIMONIO

CENTRO DE INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA
PARQUE TECNOLÓGICO CAMPUS DE LA SALUD

situación	Avda. del Conocimiento s/n	expte.	G 09 04
plano	PLANTA BAJA: sectorificación	fecha	NOVIEMBRE 2017
dibujado	JOSEFA COBO SÁNCHEZ	escala	1/150
supervizado	JUAN FRANCISCO MORIANA ÁVILA	plano nº	08



SUPERFICIE ÚTIL TOTAL	
CAFETERÍA	119,18 m ²
ALMACÉN	11,14 m ²
COCINA	51,62 m ²
ASEO	5,80 m ²
187,74 m ²	



Universidad
de Granada

VICERRECTORADO de
INFRAESTRUCTURAS y CAMPUS

OFICINA de
INFRAESTRUCTURAS y PATRIMONIO



UNIDAD TÉCNICA

FACULTAD DE BELLAS ARTES
CAMPUS DE AYNADAMAR

Situación	Avda Andalucía S/N	Ref.	G 03 00
Plano	Cafetería (Planta Baja)	Fecha	JULIO 2014
Realizado	JOSÉ RAÚL GALISTEO PRETEL KAREN IMBERNÓN BERBEL ANA BELÉN TORAL MATEO	Escala	1/100
Supervisado	AURELIANO RODRÍGUEZ MARTÍNEZ	Plano nº	1