



NC 9/2015

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL EDIFICIO FACULTADES DE HUMANIDADES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El contrato a que se refiere el presente pliego tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería y comedor del edificio facultades de Humanidades de la UNED en el Paseo de la Senda del Rey nº7, 28040 de Madrid.

La adjudicación de los servicios de cafetería y comedor no implica la obligación de la universidad de encargar al adjudicatario de los mismos la realización de otros servicios de restauración análogos que puedan llevarse a cabo en los campus de la universidad (vinos, comidas de trabajo, comidas para cursos o empresas, cócteles, etc.)

En el anexo I del presente pliego de prescripciones técnicas "PLANOS CAFETERÍAS", se especifican los m<sup>2</sup> que tiene cada uno de los espacios de la cafetería y capacidad de la misma.

1.2. DESTINATARIOS

Los destinatarios del servicio de cafetería son los alumnos de la universidad, el personal docente e investigador, el personal de administración y servicios y los usuarios de las instalaciones de la misma. El derecho de admisión quedará reservado a la universidad.

2. CALENDARIO Y HORARIO

El horario de prestación del servicio en la cafetería y comedor será desde las 8,00 horas hasta las 19,00 horas todos los días hábiles del año (de lunes a viernes).

Durante la segunda quincena del mes de agosto el horario será de 8,00 a 16,00 horas, pudiendo cerrarse, si así lo acuerdan el adjudicatario y la universidad.

Excepcionalmente y a solicitud de la universidad, se podrá dar servicio algún sábado, siempre que la Universidad se lo comunique al adjudicatario, con un preaviso de al menos 7 días y con los precios de los productos que hayan sido fijados entre la universidad y el adjudicatario.

Estos horarios podrán ser modificados por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), en función de las variaciones que pudieran establecerse en la jornada oficial de trabajo del personal de la UNED.

La cafetería cerrará en los períodos de cierre de la universidad:

- \* 2 semanas en Navidad.
- \* 1 semana en Semana Santa.
- \* 1ª quincena del mes de agosto.

El horario de desayuno será de 8,00 a 12,00 horas.

El horario de comidas será de 13,30 a 16,00 horas.

El horario de meriendas será de 17,00 a 18,00 horas.

En el supuesto de que se establezca un horario distinto al especificado en el apartado anterior, el adjudicatario deberá proveerse de los medios personales y materiales para el correcto funcionamiento del servicio de comedor y cafetería. Este supuesto se pondría en conocimiento del adjudicatario con una antelación mínima de 15 días naturales.

Se observarán los horarios que para la carga y descarga de los artículos alimenticios, bebidas, materiales y enseres se establezcan por la UNED, a fin de evitar en todo caso que puedan producirse perturbaciones en la actividad normal de la misma.

### 3. FORMA DE FUNCIONAMIENTO.

En todo momento, tanto la cocina como la cafetería y el comedor serán atendidos por personal suficiente y serán cuidados con esmero, la calidad y la atención al usuario.

CAFETERÍA Y COMEDOR: La capacidad estimada es de 170 personas, 150 sentadas en mesa y 20 personas de pie en primera fila de barra.

COMEDOR RESERVADO La capacidad estimada es 40 personas.

### 4. MENÚS Y OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

#### Desayuno o Merienda

El desayuno estará compuesto de un café con leche, descafeinado, chocolate, yogurt, cacao, vaso de leche (entera, desnatada o semidesnatada), infusión de té (incluido té negro y verde) o similares acompañado de bollería variada, tostada o barrita a la plancha con mantequilla, mermelada o aceite. El pan debe ser blanco y/o integral para barritas y tostadas.

Se incluirá una oferta adicional de desayuno que incluya los elementos anteriores y además zumo de naranja natural (200cc).

El café será de calidad superior, acreditada por marca de prestigio. Se ofertará opción de café de comercio justo. La leche que también deberá estar avalada por una marca de prestigio, podrá ser entera, desnatada o semidesnatada.

El adjudicatario debe acreditar la condición de café de comercio justo, aportando los correspondientes certificados expedidos por entidades certificadoras reconocidas.

#### 4.1. MENÚ DEL DÍA

##### 4.1.1. Menú del día:

Estará compuesto de un primer plato a elegir entre tres, un segundo plato con guarnición o ensalada (mínimo cuatro variedades de verduras) a elegir entre tres, un postre a elegir entre dos variedades de frutas y/o un producto lácteo o repostería, pan y bebida (fresco, agua, cerveza o copa de vino). Deben ofertarse al menos tres variedades de pan, incluido uno integral. Deben ofertarse menús de verano y de invierno que incluyan productos frescos de temporada.

No se admitirán las mismas combinaciones de platos durante quince días, ni se repetirán para el mismo día de la semana en el mismo mes. Se garantizará la adecuada rotación de las guarniciones y se asegurará la variedad de fruta disponible. Como máximo un 25% de los segundos platos podrán ser fritos, rebozados o empanados.

Así mismo, el adjudicatario deberá ofrecer un Menú de dieta variado que tenga como característica principal, la de ser hipo sódico y que como consecuencia de la elección de los alimentos constitutivos pueda ser recomendado para personas con diabetes o cifras de colesterol sanguíneo elevada. Se ofertará un Menú vegetariano diario: podrá ser elaborado a partir de los menús diarios siempre que la combinación nutritiva lo permita; si no fuera así, se debe hacer menú específico vegetariano.

Se ofertarán también opciones de menú reducido: primer plato, pan, postre y bebida; segundo plato, pan, postre y bebida, dos primeros platos con pan, postre y bebida.

Los cubiertos en autoservicio deberán ir estuchados de forma que se garantice su higiene en la manipulación y se dispondrá en las bandejas de mantel individual y servilleta de celulosa.

##### 4.1.2. Carta restaurante en el comedor reservado

Existe un comedor reservado donde se ofrece comer a la carta, con precios y menús diferentes a los servicios anteriores.

Obligatoriamente, los licitadores deberán presentar 1 variedad de menú de cada una de las categorías, ajustándose las ofertas presentadas a los siguientes precios (IVA incluido):

- 11,50 € por persona (categoría 1ª)
- 15 € por persona (categoría 2ª)

La composición general de los menús será la siguiente:

- El menú estará compuesto de un primer plato a elegir entre tres, un segundo plato a elegir entre tres y un postre a elegir entre cuatro, pan, bebida y café o infusión. Si no se toma café o infusión se descontará 0,50 cts. por menú.

Deben ofertarse menús de verano y de invierno que incluyan productos frescos de temporada. En todos los casos el vino que está incluido en el menú tendrá una calidad mínima equivalente a rioja crianza de bodega conocida o similar.

#### 4.2. COMIDA RÁPIDA:

- 4.2.1. En el listado de artículos y precios que se recogen en ANEXO III se relacionan las variedades de bocadillos, hamburguesas, raciones, platos combinados, croissant salados, sándwiches, baguettes, pulgas y montados.
- 4.2.2. Para la elaboración de estos artículos sobre todo en bocadillos, pulgas y montados se deben ofertar con pan blanco y/o pan integral. Los ingredientes que componen estos artículos tendrán los pesos adecuados.
- 4.2.2. Los platos combinados deben ofrecerse en tres modalidades:
  - Completo: compuesto de cuatro elementos, uno de ellos deberá ser carne, pescado o huevos; y los otros tres, complementos (verduras, hortalizas, arroz, patatas, croquetas, empanadillas, ...). Acompañado de pan (blanco o integral)
  - Reducido: compuesto de dos elementos: el principal y un complemento y pan (blanco o integral)
  - Vegetariano: Su composición podrá alternar productos vegetales, pastas, etc. Debe estar compuesto de cuatro elementos y pan (blanco o integral)
- 4.2.3. La oferta del plato combinado vegetariano debe ser diferente para cada día de la semana.
- 4.2.4. Además de las variedades de bocadillos, baguettes, pulgas y montados a lo largo de la prestación del servicio, el adjudicatario podrá aumentar la variedad de estos productos previo acuerdo con la universidad.

#### 4.3. CONSIDERACIONES COMUNES:

- 4.3.1. Las ofertas de menús deben contemplar que la alimentación de los usuarios de este servicio sea completa, conteniendo todos los grupos de alimentos que, en combinación, aporten todos los nutrientes necesarios; equilibrada, incorporando cantidades apropiadas de alimentos, pero sin excesos que puedan causar acumulaciones peligrosas o que lleguen a generar interacciones entre los distintos nutrientes; suficiente, que cubra las necesidades del organismo; y variada proporcionando los aportes necesarios de vitaminas y minerales por incluir diferentes alimentos.
- 4.3.2. No se admitirá glutamato monosódico (MSG, E621) ni potenciadores de sabor en los preparados de los platos de menú del día ni de los platos a la carta.
- 4.3.3. El contratista dispondrá de la información sobre menús diarios, oferta de productos, reservas de servicios y catering, disponibilidad de la oferta gastronómica en castellano, disponible en todo momento.

## 5. DESAYUNOS DE TRABAJO, COCTELES Y REUNIONES.

El adjudicatario tendrá la obligación, a solicitud de la universidad, de servir desayunos de trabajo y cócteles, además de colocar en los puntos donde ésta le indique, una botella de agua y una copa por conferenciante cuando se organicen coloquios, mesas redondas etc. La universidad no contrae ningún compromiso de contratar en exclusiva este tipo de servicios con el adjudicatario.

### 5.1. Desayunos de trabajo:

Este servicio se realiza en diferentes dependencias de la universidad (salas de reuniones, ...) previa petición a la empresa con 24 horas de antelación con carácter general. En la oferta los licitadores deberán presentar como mínimo 2 variedades de desayunos acordes con los precios siguientes (IVA incluido):

- 3,10€ por asistente
- 4,30€ por asistente

La composición de estos desayunos de trabajo deben tener las siguientes variedades de productos: Café, leche, infusiones, descafeinados, zumos de naranja natural, zumos envasados, agua mineral, mini bollería, pastas, mini sándwiches, pulguitas variadas (con pan blanco o integral). Deben incorporarse en la oferta algunos productos de comercio justo; café, azúcar y zumos.

Los precios de la oferta de 4,30 € incluirán siempre el coste de personal a razón de un camarero por cada 40 servicios.

### 5.2. Cócteles:

Los licitadores deberán presentar un listado de variedades para la elaboración de los distintos cócteles de la manera siguiente: para cada precio debe presentar una lista de varios productos combinables entre sí de forma que se puedan obtener diferentes composiciones eligiendo varios de ellos. Las ofertas presentadas deberán ajustarse a los siguientes precios (IVA incluido):

- 12,00€ por asistente
- 15,00€ por asistente
- 20,00€ por asistente

La oferta debe incluir productos elaborados, con una presencia adecuada, productos variados y adaptados a la temporada, escasa presencia de fritos y rebozados; así como la incorporación de artículos de comercio justo.

Los precios incluirán el coste de personal a razón de un camarero por cada 30 servicios.

## 6. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

6.1. Todos los productos servidos por el adjudicatario han de cumplir todos los aspectos que especifica la actual normativa legal.

## 6.2. Calidad y cantidad en los artículos ofertados:

- Huevos frescos (categoría A), clase mínima L (63-73 gr.) Tendrán la fecha de caducidad anotada en el propio producto. En ningún caso se admitirá la utilización de huevos con la fecha vencida.

Tendrán la cáscara limpia y se guardarán en el frigorífico. Los huevos que se hayan de utilizar durante el día se lavarán con agua ligeramente tratada con lejía. Huevo líquido entero pasteurizado.

- Aceites de mesa: Se servirán de oliva suave (en unidosis).
- Aceites de freír: sólo se usará oliva o girasol. La empresa adjudicataria se atenderá a lo establecido en la normativa legal.
- Pasta de sopa: de sémola de trigo duro y de calidad.
- Hortalizas y verduras frescas: Preferentemente frescas y de temporada. Todas se recibirán en envase con un etiquetado de acuerdo a la reglamentación específica y con limpieza garantizada en origen. Hortalizas y verduras, congeladas. De categoría extra o primera. Deberán ser de marcas acreditadas y de primera calidad.
- Legumbres y arroz de calidad extra o primera.
- Embutidos escaldados y hervidos. En ningún caso calidad fiambre. De categoría Extra o Primera. No se ofrecerán salchichas tipo "frankfurt" y similares. El jamón cocido, con bajo contenido en grasa.
- Jamón curado. Calidad serrano.
- Conservas. Los productos vegetales de categoría Extra o Primera. Los derivados de pescado, con aceite de oliva.
- Congelados (pescado y carnes). Se guardarán en el envase reglamentario de origen y en compartimentos separados cerrados. Extra o 1ª Marca. Se comprobarán las temperaturas en el momento de la recepción de la mercancía y se realizarán verificaciones de temperaturas de congelación.
- Pescado y carne frescos. Se guardarán en envase idóneo y en compartimentos separados cerrados. Las piezas de carne con etiqueta con anotaciones de frigorífico de origen, tipo de carne, caducidad y códigos normativos. Mínimo Primera (fresco). Se comprobarán las temperaturas en el momento de la recepción de la mercancía y se realizarán verificaciones de temperaturas de refrigeración.
- Leche y lácteos. Tanto la leche como los productos lácteos podrán ser enteros, semidesnatados, o desnatados Extra o Primera Marca. Se realizarán verificaciones de las temperaturas de refrigeración.
- Queso: de leche de vaca pasteurizada, con bajo contenido de grasa. Sin conservantes.
- Frutas. El suministro en cajas con el etiquetado de acuerdo a la reglamentación específica. Categoría Extra o de Primera.
- Café. Se distinguirán, solamente, dos tipos de café, mezcla (70% natural y 30 % torrefacto) de 1ª calidad y el de Comercio Justo. Marca café categoría reconocida.
- Pan y derivados. El pan tendrá siempre la última manipulación el mismo día de consumo.
- Salsas y otros. Marcas de reconocido prestigio.

Se procurará en la medida de lo posible que los envases sean reciclables y provengan de materiales reciclados.

- 6.3. La Universidad efectuará periódicamente controles de calidad por sí misma o mediante empresas especializadas. Como resultado de los mismos se reserva el derecho de exigir por escrito la retirada de los productos que no reúnan las condiciones expresadas en el presente pliego, así como aquéllos que por su naturaleza o forma de preparación resulten inapropiados.
- 6.4. La empresa adjudicataria será la única responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimentarios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios puedan derivarse.
- 6.5. La contratación y adquisición de artículos que se consuman en la cafetería-restaurante serán por cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria, no pudiendo utilizar el nombre de la UNED en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecte a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.
- 6.6. Los proveedores del adjudicatario deberán estar acreditados y atenerse a lo previsto en la normativa vigente.
- 6.7. La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor.
- 6.8. El adjudicatario deberá mantener las calidades durante el periodo de vigencia del contrato.
- 6.9 Para facilitar el control de las raciones servidas, a continuación se indica el peso mínimo que deberán tener:
- Pan 50 gr.
  - Yogures 125 gr.
  - Queso curado 40 gr.
  - Queso fresco 60 gr.
  - Las ensaladas 250 gr.
  - La ensalada como guarnición 125 gr.
  - La fruta como postre será de 1 pieza que deberá estar comprendida entre 75 y 150 gr. aproximadamente.
  - La carne (segundo plato) de 150 gr. a 200gr. En el menú a la carta será de 250gr
  - El pescado de 200 gr. En el menú a la carta será de 250gr
  - Huevos (ración de 2 huevos de 60 gr. cada uno).
  - Verdura y hortalizas 200 gr.
  - Verdura como guarnición 150 gr.
  - Arroz, pasta, legumbres 50 a 75 gr. en crudo ó 250 gr. cocido.
  - Patata (primer plato) 250 gr. cocida.
  - Patata como guarnición 150 gr.
  - Unidosis aceite 10cc.
  - Unidosis vinagre 10cc.
- 6.10. El adjudicatario deberá incorporar en desayunos, sándwiches y bocadillos alguna variedad de productos sin gluten para usuarios celíacos.
- 6.11. La universidad podrá ir introduciendo productos de comercio justo y procedentes de la agricultura ecológica previo acuerdo con la empresa adjudicataria.

## 7. LOCALES, INVERSIONES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

- 7.1. El contratista adjudicatario recibirá el uso las instalaciones y equipos propiedad de la universidad, necesarios para la prestación del servicio, debiendo velar por su limpieza, cuidado y buen uso.
- 7.2. Si el contratista creyera conveniente aumentar o completar el equipamiento y mobiliario existente, podrá hacerlo, sin pérdida del derecho de propiedad, siempre que sea de características similares al existente (previa consulta a la UNED).
- 7.3. El material auxiliar necesario para la explotación del servicio, será aportado por el contratista conservando la propiedad de los mismos. Se entiende como material auxiliar, la vajilla, mantelerías, cristalería, cubiertos, menaje de cocina y otro tipo de material necesario para cocina, comedor, cafetería. Se deberá retirar del uso y sustituir de forma inmediata cualquier plato, vaso o cubierto que presente roturas, pequeños desconchones o ligeros deterioros. No debe utilizar de forma habitual cubiertos ni vajillas desechables como sustituto de varios usos; salvo en situaciones autorizadas por la universidad. Con el fin de evitar la salida de envases o menaje de cristal al exterior de las cafeterías se pueden facilitar vasos de cartón/papel.
- 7.4. El contratista tendrá derecho a recibir de la universidad los suministros de agua, electricidad, luz y teléfono, siempre que este consumo responda a un uso responsable de los recursos: agua, energía eléctrica y gas aplicando criterios medioambientales.

El contratista necesitará autorización previa y expresa de la OTOM de la UNED para instalar nuevos equipamientos que necesiten conexión a las instalaciones de agua caliente/fría, gas o electricidad.

## 8. PRECIOS

- 8.1. Los precios de los artículos de cafetería y comedor son los que se indican en el Anexo III de este Pliego
- 8.2. El adjudicatario se compromete a mantener vigentes los precios detallados en el mencionado Anexo III por el periodo de un año.
- 8.3. Anualmente se podrá realizar una revisión de precios que las partes, de mutuo acuerdo, estimen oportuna. La propuesta de variación de precios tendrá que ser formulada por escrito por el adjudicatario, con los límites establecidos en la cláusula 7ª del anexo al pliego de cláusulas administrativas.
- 8.4. Si durante la explotación del servicio se quisiera introducir otros artículos no incluidos en el presente Pliego, deberá ser autorizado por la universidad tanto los artículos como los precios de los mismos.
- 8.5. El adjudicatario deberá tener expuesto al público en lugar visible y accesible:
  - a. La lista oficial de precios autorizada por la universidad a la que deberá atenerse en todo momento sellada por la universidad.

- b. Carteles informativos con los productos que se ofertan, menús, horarios, oferta de productos de comercio justo y agricultura ecológica.
- c. Información de que existen a disposición de todos los usuarios del servicio las "Hojas de reclamaciones" que establezca la legislación vigente.
- d. La posibilidad que tienen los usuarios de formular sugerencias e incidencias.

Cualquier otro tipo de cartelería que el adjudicatario quiera poner, deberá informar previamente a la universidad que valorará la petición de instalación de esos carteles. Y se abstendrá de hacer cualquier publicidad dentro del recinto del local que no sea la propia de su destino y función.

## 9. DIRECCIÓN Y CONTROL

- 9.1. El contratista designará a una persona de su empresa como responsable del Servicio que será el interlocutor con los responsables de la universidad.
- 9.2. Ambas partes se reunirán periódicamente para efectuar el seguimiento de toda la actividad recogida en el pliego. Así mismo, la empresa proporcionará una dirección de correo electrónico para la comunicación y notificación de incidencias.

## 10. POLIZA DE SEGUROS

La contratista, previa a la formalización del contrato, deberá justificar la suscripción de las siguientes pólizas de seguros cuyo original o fotocopia compulsada debe presentar en el acto de la firma del contrato:

- 10.1. Póliza de Responsabilidad Civil: de acuerdo a las siguientes garantías y límites por siniestro (los importes consignados se entenderán como mínimos):

Responsabilidad Civil de Explotación:	300.000 €
Responsabilidad Civil Patronal:	300.000 €
Responsabilidad Civil de Productos:	300.000 €
Responsabilidad Civil Locativa:	300.000 €
Sublímite por víctima:	90.000 €

## 11. PERSONAL

- 11.1. El contratista deberá mantener, respecto al personal, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la UNED, ni exigirse a ésta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores aún cuando las incidencias que le afecten sean por causa del incumplimiento, desarrollo, rescisión e interpretación del contrato.

11.2. El contratista estará obligado a dar de alta a todo el personal en la Seguridad Social y a justificar el pago de las cuotas en los informes trimestrales, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en el Convenio colectivo de "Hostelería y Actividades Turísticas-Restauración de la Comunidad de Madrid" y velar por el cumplimiento de la legislación sobre higiene y seguridad en el trabajo. En el momento de la contratación, el empleado deberá tener vigente el correspondiente carnet de manipulador de alimentos o documento análogo, renovándolo periódicamente de acuerdo con la normativa vigente.

11.3. Cada vez que se produzca un cambio de trabajador/a o la sustitución de una modalidad contractual por otra, o cualquier modificación, el contratista deberá comunicar con carácter previo a la celebración de cualquier cambio y tener la autorización expresa de la universidad.

Si por cualquier circunstancia, cualquier persona que viene prestando sus servicios en un centro, es sustituida por otra, con carácter definitivo, se contratará una personal para dicha sustitución, sin antigüedad en la empresa, salvo circunstancias excepcionales, aprobadas por la universidad.

11.4. En el Anexo II del presente Pliego se recoge la relación de trabajadores que presta actualmente servicio en la cafetería.

11.5. El contratista tiene la obligación de atender el servicio con el suficiente número de personas que garantice el buen funcionamiento del mismo.

11.6. En caso de huelga, la empresa adjudicataria deberá garantizar los servicios mínimos imprescindibles para el buen funcionamiento del servicio. Estos servicios mínimos deberán ser pactados con la universidad.

11.7. Las obligaciones del adjudicatario nacen con la firma del contrato y el inicio de la actividad, no siendo responsable de las eventuales irregularidades que pudieran corresponder a periodos anteriores.

11.8. El trato con los usuarios del personal que preste el servicio, deberá de ser en todo momento de la máxima corrección y amabilidad. Si la universidad apreciara que la atención que se dispensa a los usuarios del servicio no es la adecuada, podrá exigir al adjudicatario que adopte las medidas oportunas para corregir estas deficiencias.

11.9. El personal que preste el servicio deberá cumplir en todo momento lo dispuesto en la normativa vigente. En cualquier caso, todo el personal deberá ir correctamente uniformado. Los uniformes del personal serán a cargo del adjudicatario y deberán reponerse cuando presenten un aspecto deteriorado.

## 12. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

12.1. Pagar los impuestos, tributos y tasas, de cualquier clase, Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio. Especialmente estará obligado al pago del Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados deberán tenerlo incluido.

- 12.2. Prohibición de la venta de cualquier de marca de tabaco y de bebidas alcohólicas de 20 ° o más de graduación.
- 12.3. Hacer respetar a los usuarios, incluso con advertencias personales por parte del personal del adjudicatario en caso de infracción, la legislación vigente y la normativa de la universidad sobre venta, prevención y restricción del uso del tabaco.
- 12.4. El adjudicatario está obligado a devolver a la UNED (en condiciones de uso), cuando finalice el contrato, los bienes que consten en el inventario (ver anexo I) a este pliego.

### 13. INSPECCIÓN

- 13.1. El contratista tiene la obligación de elaborar y poner en práctica un sistema de autocontrol.
- 13.2. La universidad velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinente y a través de los órganos que determine. A tales efectos, en el ejercicio de estas funciones, el personal que sea designado para esta misión, estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este pliego.
- 13.3. Así mismo, la universidad podrá inspeccionar y deberá ser informada, cuando lo solicite, acerca de los productos empleados, o del proceso seguido para la elaboración de los menús, pudiendo ordenar o realizar por si misma los análisis, ensayos y comprobaciones que estime oportunas, así como las verificaciones de garantía de calidad y la legalidad de los proveedores.
- 13.4. En el caso de deficiencias en el servicio, se levantará un acta en el momento de la inspección, en la que se harán constar los motivos, y deberá ser firmada por el representante designado por la universidad y el representante de la empresa, al cual se le entregará una copia, obligándose el contratista a subsanar de forma inmediata las deficiencias e irregularidades que se descubran.
- 13.5. El contratista queda obligado a poner en conocimiento de la universidad las inspecciones sanitarias realizadas por los órganos de Inspección competentes y a remitir, en un plazo máximo de 24 horas, los informes y actas recibidos. En el caso de que se impongan sanciones, serán de cuenta de la empresa adjudicataria.
- 13.6. El adjudicatario contratará con laboratorios competentes el análisis periódico de los alimentos.
- 13.7. El contratista congelará durante siete días una muestra de las comidas ofrecidas en los comedores, con el fin de poder ser analizada ante cualquier problema de salud o duda de calidad de los alimentos.

### 14. Limpieza de las instalaciones:

La limpieza de la cafetería, comedor, almacén y cocina, serán a cargo del adjudicatario y consistirán en las operaciones diarias de barrido y fregado de suelos, repasos de

manchas en zonas afectadas por su uso, y en cualquier otra operación necesaria para el mantenimiento de las instalaciones en perfecto estado de limpieza e higiene. Al finalizar el horario de desayuno se llevará a cabo un repaso de la cafetería y cocina.

Semanalmente se efectuará una limpieza general a fondo de las dependencias, mobiliario y maquinaria de cafetería y cocina.

15. OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD CON RELACIÓN AL CONTRATO.

15.1. Corresponde a la universidad: las reparaciones que fuere preciso efectuar en toda la maquinaria de la cafetería, propiedad de la universidad (ver anexo I de este pliego), siempre que los menoscabos o averías sean debidas al uso normal de aquellos y no a la actuación dolosa, culposa o negligente del empresario o del personal que de él dependen, en cuyo caso se imputarán al adjudicatario.

15.2. Son también por cuenta de la Universidad, los gastos de mantenimiento del local, tales como, reposición de persianas, cristales, etc.

La reparación de esos elementos corresponde, en todo caso, a la unidad de mantenimiento de la universidad.

15.3. Con relación a estos locales, serán a cuenta de la Universidad, los trabajos de desinfección y desratización, de acuerdo con los programas que para estas operaciones prevea la universidad.

Madrid, 20 de octubre de 2014

EL RECTOR,

PD (Resolución de 19.12.2013, BOE 27.12.2013)

EL GERENTE,



Luis Antonio Blanco Blanco

**ANEXO III****LISTADO DE PRECIOS( IVA incluido)**

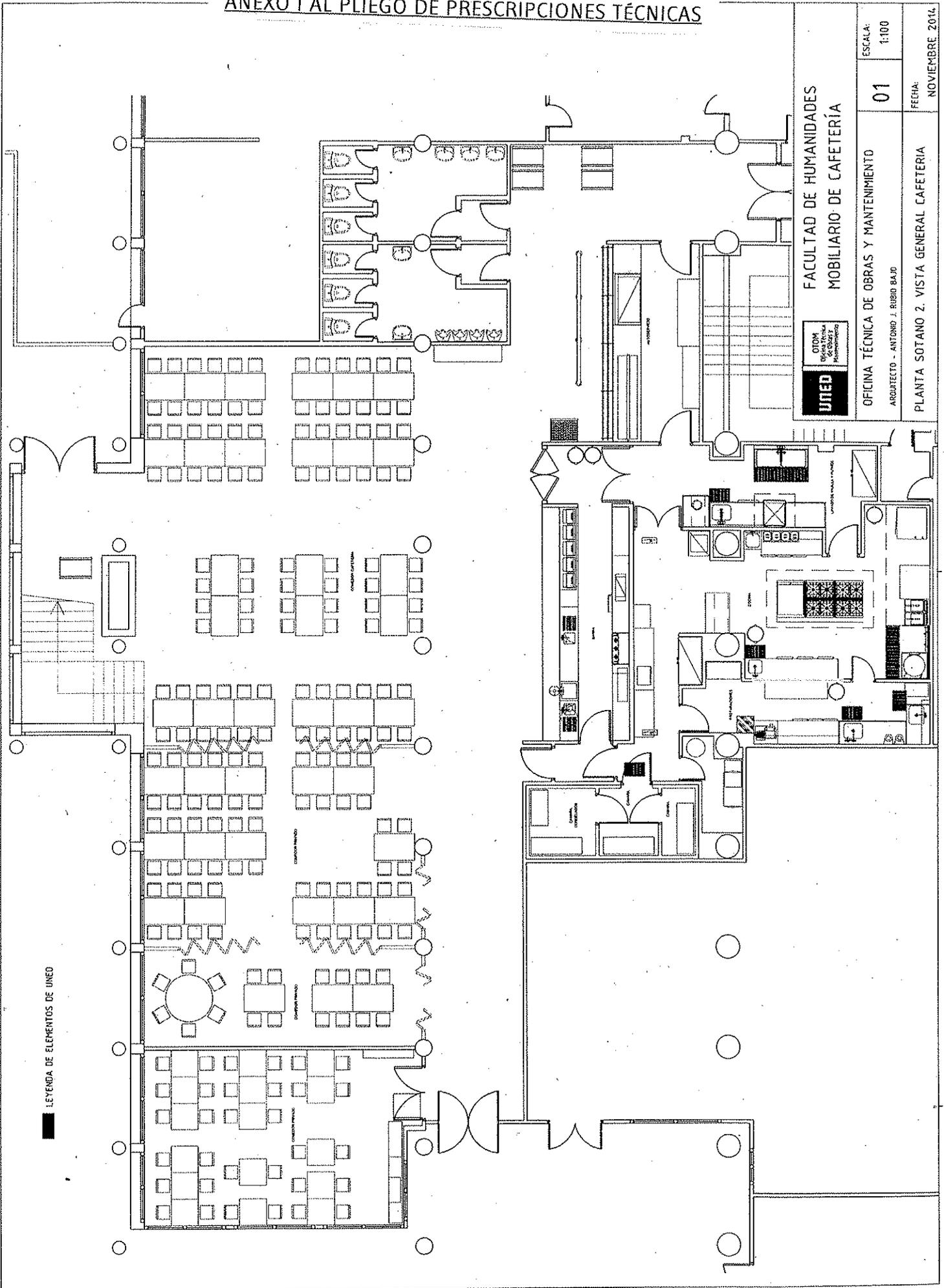
<b>Bebidas Calientes</b>	
LECHE	0,80 €
TÉ (INCLUIDO VERDE Y NEGRO) , TILA, MANZANILLA O POLEO	1,00 €
CAFÉ SOLO, DESCAFEINADO ( MÁQUINA O SOBRE), CORTADO, CON LECHE	1,00 €
CAFÉ DE COMERCIO JUSTO SOLO O CON LECHE	1,00 €
COLACAO	0,95 €
CAFÉ CAPUCCINO	1,15 €
DESAYUNO CON TOSTADA, BOLLERÍA ( A LA PLANCHA), DONUTS	1,50 €
DESAYUNO CON TOSTADA; BOLLERÍA; DONUTS O BOLLERÍA A LA PLANCHA Y ZUMO NATURAL	2,85 €
MERIENDA: Refresco o café con leche, infusión ó cacao, con bollería o pulga.	1,70 €
<b>Bebidas Frías</b>	
YOGHURT	0,75 €
TARRINA DE HELADO	0,75 €
BATIDOS VARIADOS	1,15 €
ZUMOS VARIADOS	1,00 €
ACTIMEL / DANAÓ o similar	1,20 €
ZUMOS DE FRUTA NATURAL	1,85 €
REFRESCOS DE COLA (Coca-Cola, Pepsi-Cola o similar), LATA	1,00 €
REFRESCO GASEOSO DE NARANJA, LIMÓN (Fanta, Schweps o similar), LATA	1,00 €
TÓNICA	1,00 €
BOTE DE TRINARANJUS	1,00 €
NESTEA, AQUARIUS lata	1,20 €
CAÑA DE CERVEZA	1,20 €
CERVEZA 1/5	1,20 €
CERVEZA 1/3	1,25 €
BOTE DE CERVEZA SIN ALCOHOL	1,25 €
AGUA-BOTELLA 1/3 l.	0,50 €
AGUA BOTELLA ½ l.	0,75 €
AGUA BOTELLA 1 l.	1,25 €
<b>Bollería y Otros</b>	
BOLLERÍA VARIADA, TOSTADA O BARRITA A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA	0,90 €
BOLSA PATATAS FRITAS Y OTROS (tamaño mediano)	1,00 €
CHOCOLATINAS, CICHLES, GOLOSINAS	1,00 €
TARTA DE DIFERENTES GUSTOS (ración)	2,00 €
<b>Hamburguesas</b>	
NORMAL	2,35 €
CON QUESO	2,65 €
DOBLE	3,80 €
COMPLETA CON PATATAS Y REFRESCO	4,80 €
<b>Raciones</b>	
CROQUETA (unidad)	0,40 €
BRAVAS, PATATAS ALI-OLI	2,00 €
EMPANADA	1,90 €
PIZZA	1,90 €
ENSALADA ESPAÑOLA	2,70 €
QUESO MANCHEGO	3,30 €

JAMÓN SERRANO	3,30 €
<b>Platos Combinados</b>	
REDUCIDO	4,40 €
COMPLETO	5,00 €
VEGETARIANO	5,00 €
<b>Croissant salados</b>	
JAMÓN YORK	1,40 €
EMBUTIDOS	1,50 €
QUESO	1,45 €
JAMÓN SERRANO	1,55 €
ATÚN	1,55 €
VEGETAL	1,55 €
TORTILLA	1,70 €
VEGETAL CON QUESO	1,80 €
<b>Sándwiches</b>	
JAMÓN YORK	1,50 €
QUESO	1,50 €
MIXTO	2,00 €
VEGETAL	2,00 €
EMPAQUETADOS	1,60 €
MIXTO CON HUEVO	2,50 €
VEGETAL CON HUEVO	2,50 €
VEGETAL CALIENTE	2,00 €
<b>Baguettes</b>	
1 COMPONENTE: chorizo, salami, vegetal, queso, jamón, etc	1,90 €
2 COMPONENTES: bacon, atún, jamón serrano, jamón dulce, tortilla de patatas (con queso fundido tomate)	2,25 €
CALIENTES: bacon con queso, lomo con queso, ternera con pimientos, lomo con pimientos, filete de pollo mahonesa y tomate	2,30 €
ESPECIALES: tres componentes: salmón, huevo, pepinillo, queso, lomo, filete de pollo, tomate, pimientos	2,65 €
<b>Bocadillos</b>	
CHORIZO 50 gr. / SALCHICHÓN 50 gr.	1,30 €
QUESO 50 gr.	1,30 €
TORTILLA ESPAÑOLA	1,30 €
TORTILLA FRANCESA 1 HUEVO	1,30 €
BONITO 50 gr.	1,60 €
BACON 50 gr.	1,60 €
LOMO 100 gr.	1,80 €
QUESO MANCHEGO 50 gr.	1,80 €
JAMÓN SERRANO 50 gr.	1,80 €
PEPITO TERNERA	2,40 €
<b>Bocadillo con dos componentes</b>	
CHORIZO 50 gr. / SALCHICHÓN 50 gr. CON QUESO 50 gr.	1,60 €
TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE RODAJAS O MAHONESA	1,60 €
TORTILLA FRANCESA 1 HUEVO TOMATE RODAJAS O MAHONESA	1,60 €
BONITO 50 gr. CON TOMATE RODAJAS O PIMIENTOS ROJOS O MAHONESA	1,80 €
BACON 50 gr. CON QUESO O PIMIENTOS ROJOS	1,80 €
JAMÓN SERRANO 50 gr. con rodajas de tomate	2,00 €
SALMÓN CON LECHUGA O TOMATE O HUEVO	2,00 €

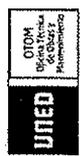
LOMO 100 gr. CON TOMATE RODAJAS	2,00 €
QUESO MANCHEGO 50GR. CON JAMÓN SERRANO 50 GR.	2,65 €
<b>Pulgas y Montados</b>	
CHORIZO 50 gr.	1,00 €
TORTILLA ESPAÑOLA	1,00 €
PINCHO DE TORTILLA	1,25 €
SALCHICHÓN 50 gr.	1,00 €
BONITO 70 gr	1,10 €
QUESO MANCHEGO 50 gr.	1,10 €
JAMÓN SERRANO 50 gr.	1,10 €
<b>Pulgas con dos componentes</b>	
BONITO 70 gr CON TOMATE RODAJAS	1,30 €
JAMÓN SERRANO 50 gr. CON TOMATE RODAJAS	1,30 €
TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE O MAHONESA	1,30 €
CHORIZO 50 gr. O SALCHICHÓN 50 gr. JAMÓN 50 gr. CON QUESO MANCHEGO 50 gr	1,50 €
<b>COMBINADOS: bocadillo/pulga más refresco</b>	
BOCADILLO CON REFRESO O ZUMO ENVASADO	Precio del bocadillo más 0,55€
PULGA CON REFRESO O ZUMO ENVASADO	Precio de la pulga más 0,55€
<b>Suplementos</b>	
MAYONESA	0,25 €
QUESO BARRA	0,25 €
MOSTAZA, KETCHUP, DÚO DE ACEITE Y VINAGRE (sobre)	0,25 €
PAN	0,25 €
JAMÓN YORK	0,45 €
JAMÓN SERRANO	0,55 €
QUESO MANCHEGO	0,55 €
<b>Vinos y Licores</b>	
MOSTO	0,90 €
VALDEPEÑAS	0,90 €
VALDEPEÑAS DOS AÑOS O SIMILAR-/RIOJA	1,10 €
BITTER SIN ALCOHOL / BITTER CINZANO	1,25 €
LICORES (manzana, melocotón, etc.)	1,30 €
MÁLAGA VIRGEN/ MARTINI/LA INA/ TIO PEPE/ MORILES/ O SIMILAR	1,50 €
RIOJA CRIANZA	1,70 €
BOTELLA DE SIDRA	5,15 €
BOTELLA VALDEPEÑAS	6,00 €
BOTELLA RIOJA	9,00 €
BOTELLA DE CAVA	10,00 €
<b>Menú Diario</b>	
PRIMER PLATO A ELEGIR ENTRE TRES	6,50 €
SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE TRES	
PAN, POSTRE VARIADO Y BEBIDA	
<b>OPCIONES:</b>	
PRIMER PLATO, PAN, POSTRE VARIADO Y BEBIDA	4,00 €
SEGUNDO PLATO, PAN, POSTRE VARIADO Y BEBIDA	5,00 €

<b>PRECIOS SERVICIOS ESPECIALES</b>	
<b>Desayunos de trabajo</b>	
Oferta 1	3,50 €
Oferta 2	4,50 €
<b>Cócteles</b>	
Oferta 1	12,00 €
Oferta 2	15,00 €
Oferta 3	20,00 €
<b>Menús a la carta (Comedor reservado)</b>	
Oferta 1 con café	11,50€
Oferta 2 con café	15,00€
Oferta 1 sin café	11,00 €
Oferta 2 Sin café	14,50 €

ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



FACULTAD DE HUMANIDADES  
MOBILIARIO DE CAFETERÍA



OFICINA TÉCNICA DE OBRAS Y MANTENIMIENTO

01

ESCALA:  
1:100

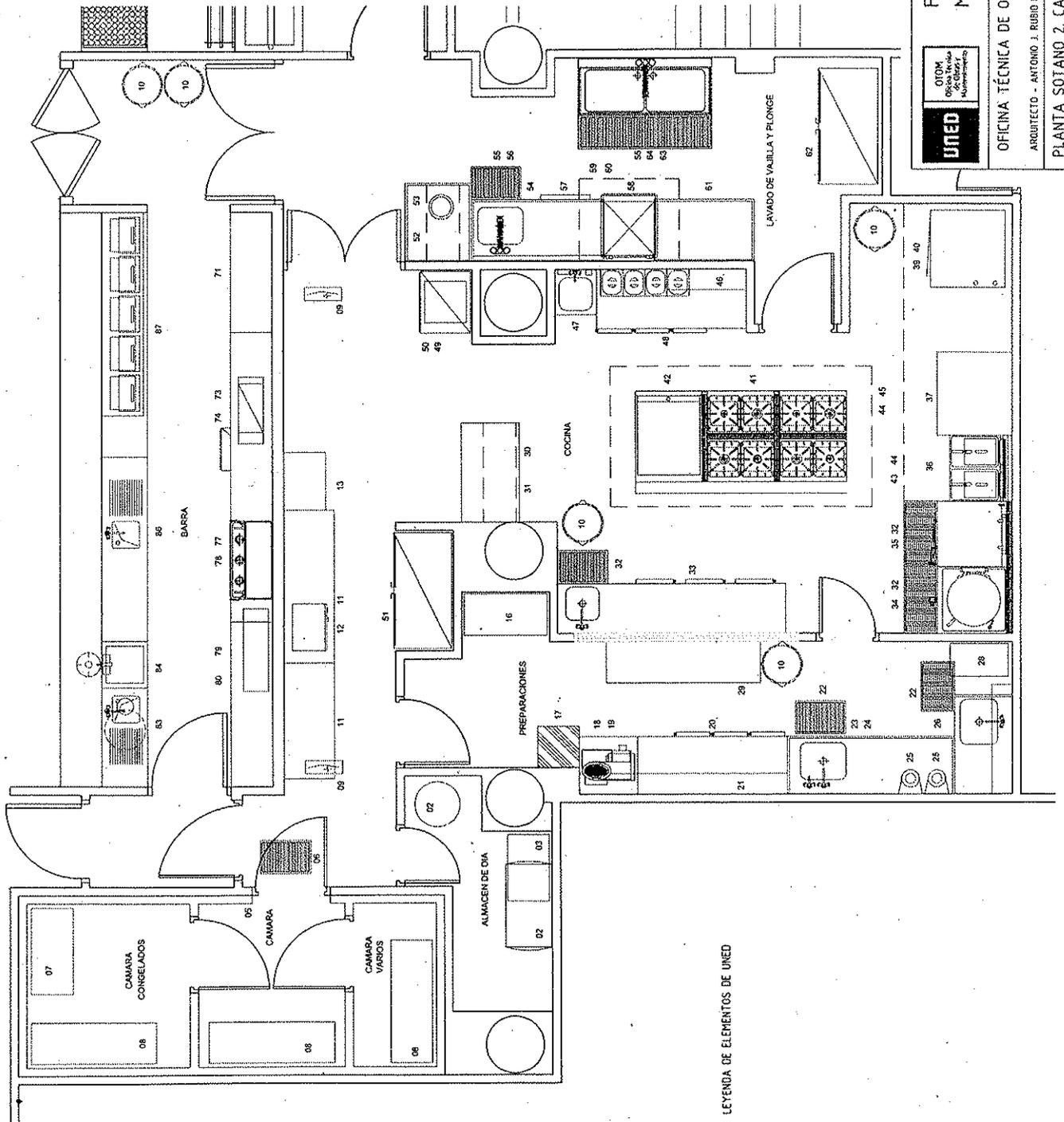
ARQUITECTO - ANTONIO J. RUBIO BAJÓ

PLANTA SOTANO 2. VISTA GENERAL CAFETERIA

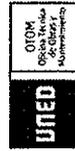
FECHA:  
NOVIEMBRE 2016

NC 9/2015

# ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED



FACULTAD DE HUMANIDADES  
MOBILIARIO DE CAFETERIA

OFICINA TÉCNICA DE OBRAS Y MANTENIMIENTO

02

ESCALA: 1:50

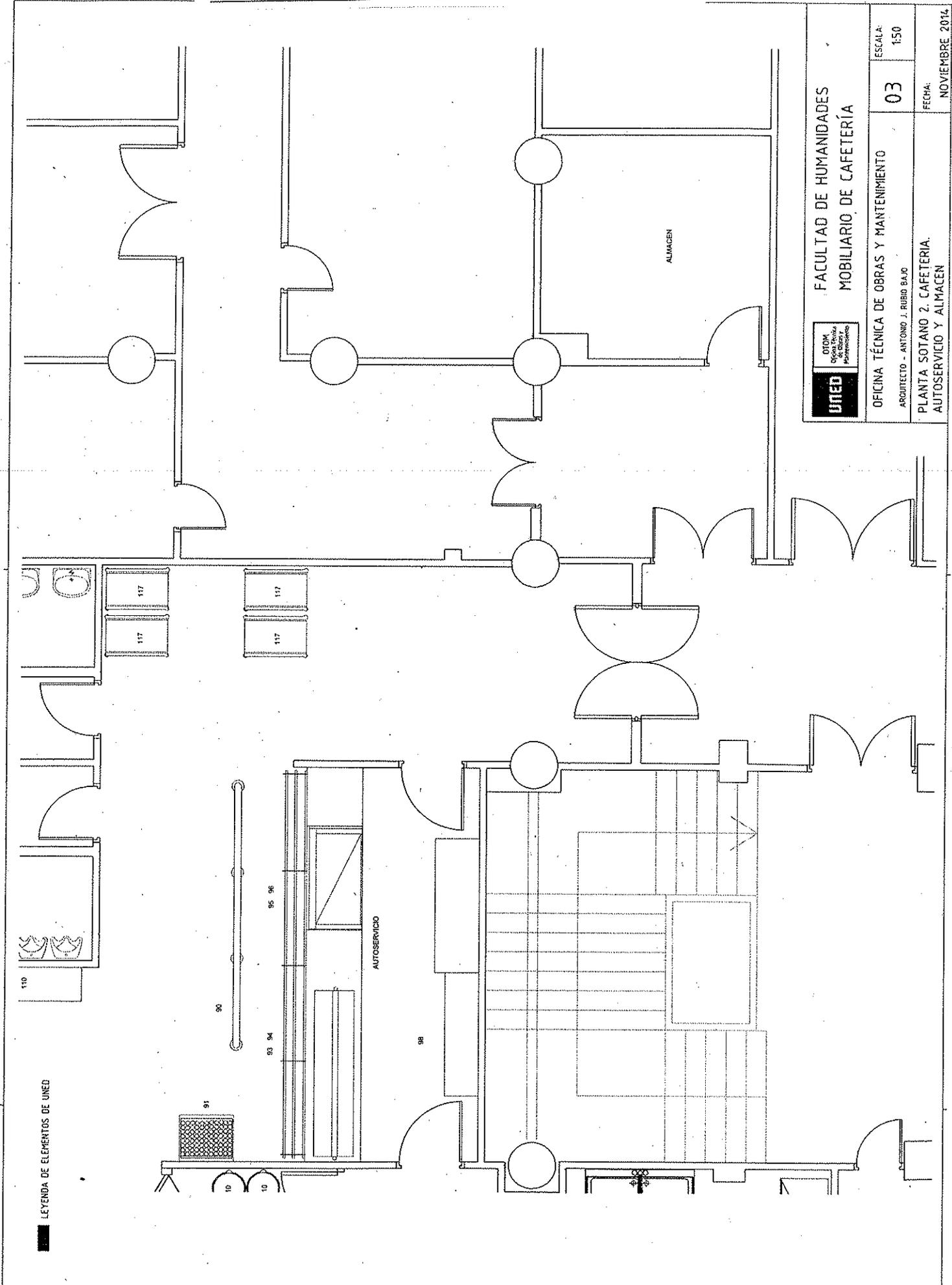
ARQUITECTO - ANTONIO J. RUBIO BAJO

PLANTA SOTANO 2. CAFETERIA.  
COCINA, BARRA Y CAMARAS

FECHA

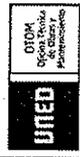
NOVIEMBRE 2014

ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED

FACULTAD DE HUMANIDADES  
MOBILIARIO DE CAFETERÍA



OFICINA TÉCNICA DE OBRAS Y MANTENIMIENTO

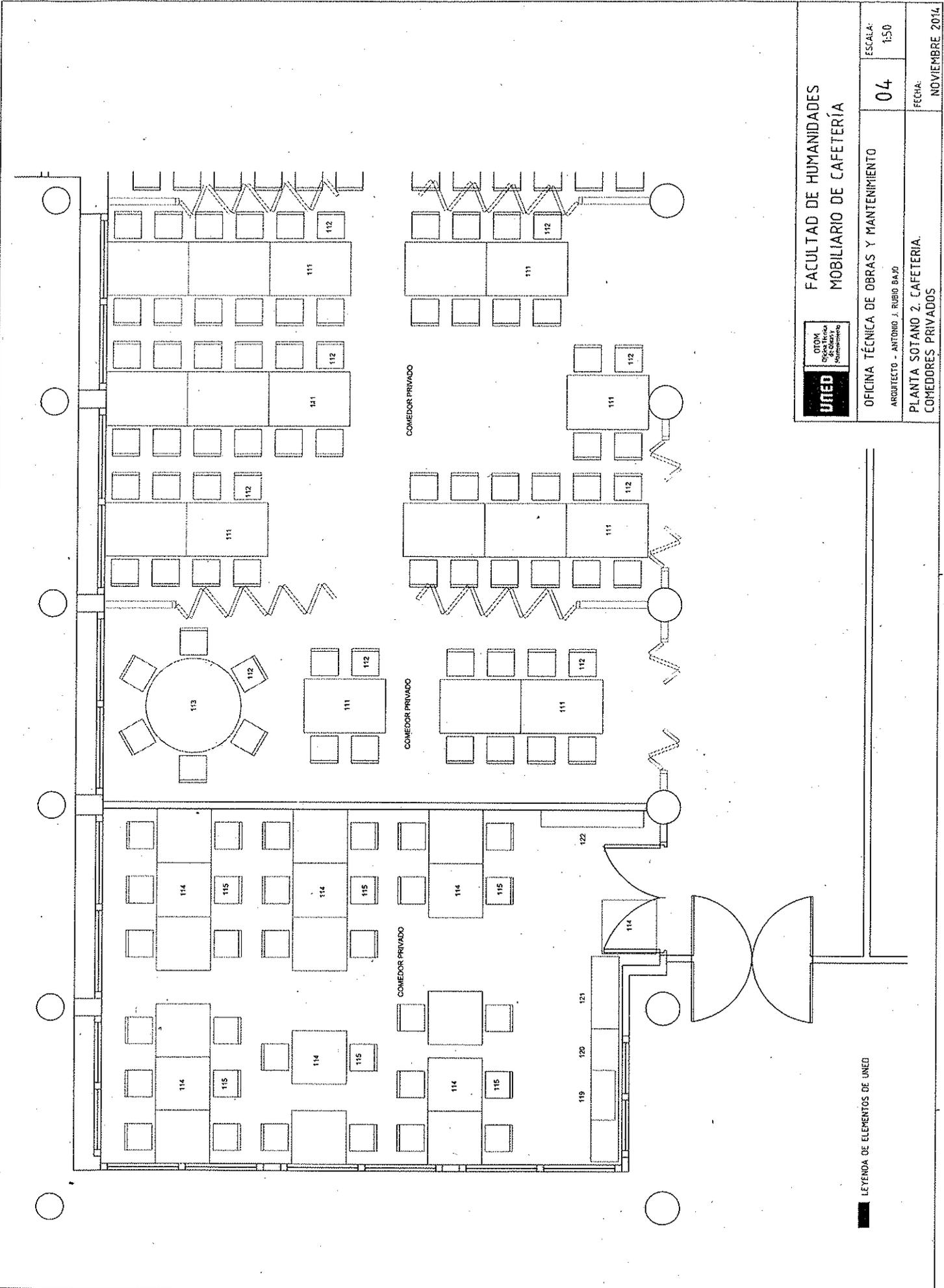
ESCALA: 1:50

03

ARCHITECTO - ANTONIO J. RUBIO BAJÓ  
PLANTA SOTANO 2. CAFETERIA.  
AUTOSERVICIO Y ALMACEN

FECHA: NOVIEMBRE 2014

ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



FACULTAD DE HUMANIDADES  
MOBILIARIO DE CAFETERIA



OFICINA TÉCNICA DE OBRAS Y MANTENIMIENTO

ARQUITECTO - ANTONIO J. RUBIO BAJO

PLANTA SOTANO 2. CAFETERIA.  
COMEDORES PRIVADOS

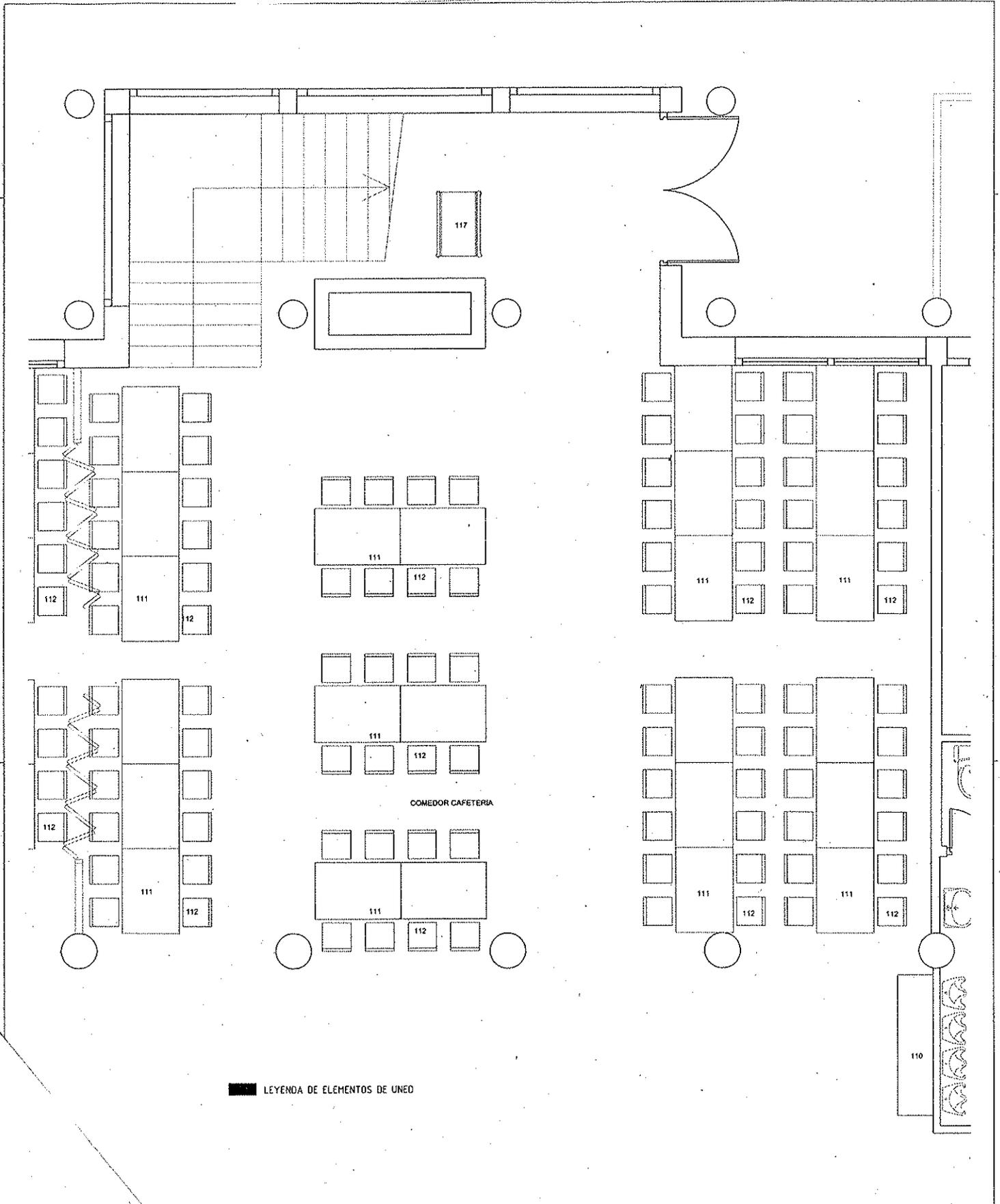
LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED

ESCALA: 1:50

04

FECHA: NOVIEMBRE 2014

ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED

 DTOM Oficina Técnica de Obras y Mantenimiento	FACULTAD DE HUMANIDADES MOBILIARIO DE CAFETERÍA	
	OFICINA TÉCNICA DE OBRAS Y MANTENIMIENTO ARQUITECTO - ANTONIO J. RUBIO BAJO	05
PLANTA SOTANO 2. CAFETERIA. COMEDOR CAFETERIA		FECHA: NOVIEMBRE 2014

**ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN ALMACEN DE DIA**

- 02.- TERMO ELECTRICO
- 03.- ESTANTERIA

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN CAMARAS**

- 05.- CAMARAS DE PANELES
- 06.- REJILLA DE PISO
- 07.- ESTANTERIA
- 08.- ESTANTERIA

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN PASILLO**

- 09.- MATA INSECTOS
- 11.- MESA DE TRABAJO
- 12.- HORNO MICROONDAS
- 13.- ESTANTERIA

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN PREPARACIONES**

- 16.- ESTANTERIA
- 17.- MESA DE CORTE
- 18.- MESA DE TRABAJO
- 19.- CORTADORA DE FIAMBRE
- 20.- MESA FRIGORIFICA DE 3 PUERTAS
- 21.- DOBLE ESTANTERIA DE PARED
- 22.- REJILLA DE PISO
- 23.- MESA DE PREPARACION CON PILA
- 24.- LAVAMANOS
- 25.- BATIDORA TRITURADORA
- 26.- MESA DE PREPARACION CON PILA
- 28.- CARRO BAJO PARA BANDEJAS
- 29.- MESA DE TRABAJO

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN COCINA**

- 30.- MESA CALIENTE
- 31.- ESTANTE DE SOBREMESA
- 32.- REJILLA DE PISO
- 33.- MESA FRIGORIFICA DE 3 PUERTAS CON PILA
- 34.- MARMITA
- 35.- SARTEN BASCULANTE
- 36.- FREIDORA
- 37.- MESA DE TRABAJO
- 39.- HORNO MIXTO
- 40.- SOPORTE PARA HORNO
- 41.- COCINA
- 42.- PLANCHA ELECTRICA FRY-TOP
- 43.- CAMPANAS DE HUMOS
- 44.- COLECTOR DE FILTROS
- 45.- ASPIRACION DE HUMOS
- 46.- ESTANTERIA DE PARED
- 47.- LAVAMANOS
- 48.- MESA FRIGORIFICA DE 3 PUERTAS
- 49.- MAQUINA DE HIELO
- 50.- ARMARIO DE AUTOSERVICIO DE PAN
- 51.- ARMARIO FRIGORIFICO DE 2 PUERTAS

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN LAVADO DE VAJILLA Y PLONGE**

- 52.- MESA DE DESBRASE
- 53.- ESTANTE PARA CESTOS
- 54.- MESA DE VAJILLA SUCIA CON PILA
- 55.- GRIFO DUCHA
- 56.- REJILLA EN PISO
- 57.- LAVAVAJILLA
- 58.- LAVAVAJILLA
- 59.- CAMPANA DE VAHOS
- 60.- ASPIRACION DE VAHOS
- 61.- MESA DE VAJILLA LIMPIA
- 62.- ARMARIO FRIGORIFICO DE 2 PUERTAS
- 63.- FREGADERO
- 64.- REJILLA EN PISO

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN BARRA**

- 71.- SOTABANCO CONTRAMOSTRADOR
- 73.- TOSTADOR DE PAN DE CINTA
- 74.- MAQUINA DE HIELO
- 77.- MAQUINA DE CAFE DE TRES PORTAS
- 78.- SOTABANCO CAFETERO
- 79.- ESTANTERIA DE SOBREMESA DE 3 ALTURAS
- 80.- NEVERA CONTRAMOSTRADOR DE 2 PUERTAS
- 83.- FREGADERO CON PILA Y ESCURRIDOR
- 84.- GRUPO DE CERVEZA CON BARRIL, ACIDO CARBONICO Y SERPENTIN
- 86.- MESA CON PILA Y ESCURRIDOR
- 87.- BOTELLERO FRIGORIFICO DE 5 PUERTAS

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN AUTOSERVICIO**

- 90.- BARANDILLA DE SEPARACION
- 91.- DISPENSADOR DE VASOS Y BANDEJAS
- 93.- MUEBLE CALIENTE DE CALOR SECO CON 12 CUBETAS CON GUIA DESLIZABANDEJAS
- 94.- ESTANTE DE CRISTAL
- 95.- MUEBLE FRIGORIFICO CON GUIA DESLIZABANDEJAS
- 96.- VITRINA SUPERIOR PARA POSTRES REFRIGERADA
- 98.- MESA CONTRAMOSTRADOR

**LEYENDA DE ELEMENTOS DE UNED EN EL COMEDOR**

- 110.- MUEBLE EXPOSITOR
- 111.- MESA DE 1.20x0.80 metros - 41 unidades
- 112.- SILLA - 149 unidades
- 113.- MESA DE Ø1.40 metros
- 114.- MESA DE MADERA DE 0.80x0.80 metros - 16 unidades
- 115.- SILLA DE MADERA - 34 unidades
- 117.- CARRO DE BANDEJAS SUCIAS
- 119.- NEVERA EXPOSITORA
- 120.- MUEBLE BAJO DE 4 PUERTAS
- 121.- MUEBLE BOTELLERO DE VINO
- 122.- MUEBLE AUXILIAR

 	<b>FACULTAD DE HUMANIDADES MOBILIARIO DE CAFETERÍA</b>	
	OFICINA TÉCNICA DE OBRAS Y MANTENIMIENTO ARQUITECTO - ANTONIO J. RUBIO BAJD	<b>06</b>
PLANTA SOTANO 2. CAFETERIA. LEYENDA DE ELEMENTOS UNED		FECHA: NOVIEMBRE 2014

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



## PERSONAL CAFETERIA-COMEDOR UNED HUMANIDADES

CentroTrabajo	NombreCentro	Categoría	FechaAntigüedad	TipoContrato	TotalHoras
0051	UNED(MADRID)	Dpte. Barra	01/07/1996	100	40
0051	UNED(MADRID)	Aux. Colectividad	07/07/1980	100	40
0051	UNED(MADRID)	Encargado	04/10/2005	100	40
0051	UNED(MADRID)	Aux. SL	14/04/2008	100	40
0051	UNED(MADRID)	Aux. Colectividad	01/03/1995	100	40
0051	UNED(MADRID)	Cocinero	07/06/2005	100	40
0051	UNED(MADRID)	Encargado	10/09/2014	410	40

