



PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS A REGIR EL PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

La prestación del servicio de CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

2. UBICACIÓN:

2.1 Edificio Puig Campana del Campus de Altea, de la Universidad Miguel Hernandez de Elche.

2.2 Distribución del Local: 51.1 m², destinados a cocina y 193.9 m² destinados a cafetería y aseos, toda esta distribución es la planta baja. La planta primera está destinada a sala de exposiciones para los alumnos.

3. USUARIOS:

3.1 Podrá hacer uso de la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE los alumnos, becarios, todo el personal docente e investigación, personal de administración y servicios, todo el personal de los Institutos Universitarios adscritos a la Universidad, etc., así como sus acompañantes o visitantes y el personal de las empresas adjudicatarias de obras o servicios de la Universidad.

3.2 En el caso de celebración de Congresos, Sesiones o Reuniones Oficiales de cualquier índole, la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE deberá presentar oferta de cuantos artículos le sean demandados



4. HORARIO.

4.1 El horario que regirá para la prestación del servicio será el siguiente:

Lunes a Viernes: 9:00 a 19:00

Sábados: 9:00 a 14:00

Julio: 9:00 a 14:00

Agosto: Cerrado.

El horario de comida será de 13 a 16 horas.

4.2 La Universidad se reserva el derecho de modificar los horarios. Si por alguna causa, a criterio de la Universidad, fuera necesario prestar servicio en fecha señaladas como festivo en el calendario laboral, se deberá prestar el servicio solicitado, lo que será comunicado al contratista preferiblemente con 48 horas de antelación. Cualquier modificación en el horario por parte del adjudicatario, deberá contar con la autorización de la Gerencia de la Universidad.

4.3 Asimismo deberán atender fuera de los locales destinados a CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE aquellos servicios extraordinarios que se soliciten por los titulares de los órganos superiores y de nivel directivo siempre que tengan lugar dentro de los locales sede de la Universidad y dentro del horario establecido.

5. PRECIOS.

5.1 La empresa adjudicataria vendrá obligada a tener expuesta en lugar visible y previamente aprobado por la Universidad una lista de precios aprobada por la Universidad, no pudiéndose variar los mismos sin autorización de la misma. Asimismo, la inclusión de nuevos productos y sus precios deberán ser previamente aprobados por la Universidad, a solicitud del contratista.

5.2 Será de aplicación al suministro de los artículos ofertados, el incremento anual que indique la legislación vigente, para lo cual la empresa adjudicataria, cuando corresponda, presentará el listado de los nuevos precios, en el que estará incorporado este incremento, para su aprobación



por la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ y posterior aplicación, previa exposición a la vista del público en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.

- 5.3 La empresa adjudicataria del servicio mediante contrato administrativo especial de la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, no podrá introducir ninguna modificación en los precios al público; cualquier infracción en esta materia, dará derecho a la Universidad a resolver el contrato por incumplimiento
- 5.4 Los artículos objeto de consumo en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, serán adquiridos por el contratista entre los de calidad que sirvió de base para la adjudicación.
- 5.5 El contratista se compromete a no utilizar el nombre de la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores, o en sus relaciones con personal a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- 5.6 Los precios de los artículos serán los mismos tanto si se expenden en barra como en mesa.
- 5.7 El contratista deberá entregar un tique, o en su caso, justificante o factura, si así lo solicitase el usuario, que refleje el servicio prestado.
- 5.8 Deberá tener a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones.

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras



6. ARTÍCULOS DE CONSUMO.

6.1 Los artículos que han de expendirse en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ responderán a los usuales en este tipo de servicios; específicamente la oferta del contratista incluirá como mínimo los siguientes puntos: menú del día, refrescos y zumos, infusiones, bocadillos y sándwich, desayunos. Debiendo estar todos los alimentos perfectamente condimentados y preparados según las normas vigentes dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo o cualquiera otra Administración competente en la materia.

Al contratista le estarán terminantemente prohibido la celebración de banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares del personal del Centro o de personas ajenas al mismo.

6.2. Queda prohibido despachar consumiciones fuera de los locales destinados a CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, salvo en aquellos casos especiales, debidamente autorizados por la Universidad.

6.3. El contratista tendrá cada día a disposición de los usuarios un menú económico. El precio será ofertado por el contratista e incluirá: un primer plato, un segundo plato, postre, bebida y pan. El menú será diferente cada uno de los cinco días laborables.

7. PERSONAL.

7.1 El adjudicatario dispondrá de personal de su plantilla suficiente para mantener en perfecto estado de limpieza y conservación tanto el local como la maquinaria, dicho personal tendrá entre otros cometidos que el adjudicatario le pueda asignar los siguientes:

- a) Representación de la empresa, ante la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, durante su jornada de trabajo.



b) Velar por el estricto cumplimiento de las condiciones del contrato, y especialmente las referidas:

- A la limpieza del local y retirada de residuos, hasta el lugar que determine la Universidad .
- Al mantenimiento del local, mobiliario e instalaciones.
- A la continuidad del servicio y suministro de los artículos ofertados.

7.2. El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal, debiendo ser uniformado por cuenta del mismo. Las prendas de uniformidad serán debidamente presentadas a la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ para su conformidad, vigilándose su reposición y limpieza, que será siempre por cuenta del adjudicatario.

El personal del adjudicatario deberá identificarse, mediante una chapa o cartel, además de la uniformidad exigida.

7.3. El personal que por su cuenta aporte y utilice el contratista para la prestación del servicio, y que necesariamente habrá de ser suficiente, según los criterios de la Universidad, para atender debidamente a los clientes durante el horario establecido, deberá acreditar la calificación adecuada al puesto de trabajo que desempeñe y estar en posesión del carnet de "manipulador de alimentos". Este personal no tendrá derecho alguno acerca de la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quien de acuerdo con su calidad de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte vinculada la Universidad con dicho personal, aun cuando las medidas que adopte el contratista incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia indirecta de las facultades de inspección y policía que se reserva la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ.

7.4. El contratista está obligado a dar de alta a sus trabajadores en la Seguridad Social, dentro del plazo preceptivo presentando mensualmente a la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ los modelos TC-1 y TC-2 acreditativos de estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social. El contrato se resolverá automáticamente, una vez conste a la Universidad, la demora, retraso o dilación en el pago de dichas cuotas.



8. MANTENIMIENTO DE LOS LOCALES, MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA E INSTALACIONES

Será por cuenta del contratista la conservación y mantenimiento de los locales, mobiliario, equipamiento, maquinaria e instalaciones fijas, que conlleva este servicio.

El mobiliario, equipamiento y maquinaria se detallan en el Anexo I Inventario.

Será a cargo del contratista el mantenimiento y reparación de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, gas, electricidad, aguas residuales y cualquiera de análoga naturaleza.

Será a cargo del contratista la conservación en perfecto estado del mobiliario y enseres inicialmente aportados, así como su reposición cuando lo aconseje su uso.

El contratista no podrá realizar obras de reforma, ni variar la situación de la maquinaria, mostradores y demás elementos, sin previo consentimiento escrito de la Universidad.

Será por cuenta del contratista el mantenimiento técnico legal, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley. Cualquier intervención sobre las instalaciones será realizada por empresa legalmente autorizada para tales fines.

Se seguirán unos programas o cuadros de revisión destinados a conocer el estado actual de las instalaciones, equipos o elementos, así como a detectar cualquier avería o defecto, con lo que se podrá corregir, regular, sustituir, limpiar o reparar sin que se produzcan alteraciones de consideración en el funcionamiento y utilización de las mismas, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley (Mantenimiento técnico – legal).

El adjudicatario deberá cumplir por sí mismo o por empresa contratada lo dispuesto en:

Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias (Real Decreto 842/2002 de 2 de Agosto de 2002).

Reglamentación vigente del Ministerio de Industria y Energía, sobre el mantenimiento de instalaciones de fontanería y saneamiento.



Real Decreto 865/2003, del 4 de julio por el que se establecen los "Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis", las recomendaciones de la **norma UNE 100030 IN** "Guía para la prevención y control de la proliferación y diseminación de la legionela en instalaciones"

Cualquier normativa en vigor referente a las instalaciones o equipamiento a mantener.

El adjudicatario hará efectiva por sí mismo o por empresa contratada cualquier normativa que durante la vigencia del contrato pudiera verse modificada.

Se realizarán las correcciones, reparaciones y regulaciones necesarias para el correcto funcionamiento, operatividad y seguridad de las instalaciones, a medida que se detecten anomalías durante el programa de mantenimiento preventivo.

La empresa adjudicataria será responsable de las deficiencias debidas a una errónea e incompleta inspección o a una omisión de los deberes de conservación, debiendo la empresa adjudicataria asumir las responsabilidades de los daños que como consecuencia hubiesen podido producirse.

La empresa adjudicataria será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida al mantenimiento legal y que pueda exigir cualquier organismo oficial.

En caso de que las deficiencias provoquen gastos extraordinarios a la UMH, y se demuestre la responsabilidad de la contrata, se podrán aplicar sanciones de carácter económico proporcionadas a las faltas y deficiencias.

El adjudicatario será responsable y dará las oportunas indicaciones a su personal para el cuidado de las instalaciones y ahorro de energía (apagado de luces, cierre de puertas, etc.).

Los mantenimientos correctivos realizados tendrán la cobertura de garantía fijada por la legislación vigente. Esta garantía obligará, aun en caso de cesación del presente.


Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras



9. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

El Contratista estará obligado a cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria.

El contratista cumplirá con la Normativa Sanitaria en materia de Seguridad e higiene Alimentaria que indica la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.

El adjudicatario hará efectiva cualquier normativa que durante la vigencia del contrato pudiera verse modificada.

La legislación europea, a través del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, hace recaer en las empresas la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria y establece que ésta debe ser reforzada con la creación, implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El Contratista seguirá las indicaciones de la Guía de "Criterios de Autocontrol para establecimientos de comidas preparadas" de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana, este documento, complementario a la Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene, va especialmente enfocado a facilitar la implantación de requisitos de autocontrol a las empresas del sector de comidas preparadas que no disponen de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico propio. Al mismo tiempo, se pretende que estos criterios sirvan de referencia a los servicios de control oficial para evaluar el cumplimiento de la legislación que se aplica al sector.

El Contratista inscribirá la actividad como establecimiento elaborador de comidas preparadas para su consumo en el establecimiento.

El Contratista notificará al interlocutor la inscripción en el registro sanitario de establecimientos alimentarios menores. Decreto 20/2012, del Consell, por el que se crea el Registro Sanitario de establecimientos alimentarios menores.



El Contratista hará llegar al interlocutor una copia de cada Formulario de Inspección que realicen los Inspectores de Sanidad de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.

La empresa adjudicataria será responsable de las consecuencias debidas a una deficiente prestación del servicio, a una deficiente manipulación de los alimentos, a falta de higiene o a una deficiente conservación de los alimentos, debiendo la empresa adjudicataria asumir las responsabilidades de los daños que como consecuencia hubiesen podido producirse.

La empresa adjudicataria será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida a seguridad e higiene alimentaria que pueda exigir cualquier organismo oficial.

10. GESTION DE RESIDUOS

El Contratista estará obligado a efectuar la recogida selectiva de todos los residuos generados directa o indirectamente por su actividad, agrupándolos en 5 contenedores:

- Aceites vegetales, de color a determinar por la UMH.
- Vidrio (normalmente incluye las botellas, frascos, botes, etc. de vidrio), de color verde claro.
- Residuos orgánicos (restos de comida, pañales, cenizas, etc.), color verde oscuro o naranja.
- Cartón y papel (periódicos, revistas, embalajes, etc.), color azul.
- Envases (normalmente incluyen los envases de plásticos, latas, tetra-brik, etc), de color amarillo.

Debiendo de gestionar y en caso necesario asumir costes, de la recogida de los residuos por una empresa autorizada, por el organismo competente en esta materia. Teniendo a disposición de la UMH la trazabilidad de dichos residuos. Redactando un informe anual de la "Gestión de los residuos" que será entregado al Técnico que la Universidad designe para estas funciones.

Facilitará y fomentará la recogida selectiva entre el personal y los usuarios del servicio colocando los contenedores necesarios, correctamente identificados. Colaborando en esta materia estrechamente con la Universidad Miguel



Hernandez de Elche, y cumplirá con lo dispuesto en la Ley del 10/1998 del 21 de abril, de Residuos.

11. INFORMES

El adjudicatario deberá realizar un informe histórico trimestral, el cual será definido en su contenido, formato y tipo de soporte por la UMH.

12. IMAGEN CORPORATIVA

El contratista **estará obligado a respetar la identidad corporativa** de la Universidad Miguel Hernández de Elche en la cartelería, lista de precios, cartas y menús. La universidad Proporcionará a la empresa adjudicataria un manual de identidad corporativa. Todos estos elementos deberán contar con el visto bueno de la Universidad.

13. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SERVICIO

La Universidad se reserva el derecho de establecer procedimientos de control necesarios para verificar el correcto funcionamiento del servicio prestado. La empresa adjudicataria, durante el periodo de duración del contrato se someterá, en lo referente a sus prestaciones, al sistema de calidad y, específicamente, a las actividades de aseguramiento de la calidad de la UMH.

La Universidad, a través del Servicio de Infraestructuras, controlará y vigilará la correcta ejecución del servicio designándose, por el Gerente o Director del Servicio de Infraestructuras, un interlocutor principal. La empresa designará para idéntico fin, un interlocutor principal para la UMH, asignándole un nº de teléfono y dirección de correo electrónico, que serán utilizados como canal de comunicación válido para la operativa y administración del servicio. Los interlocutores se encargaran de atender el normal funcionamiento del servicio y de integrar la coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales.

Para la prestación del servicio, el adjudicatario podrá tener acceso, en su caso,



a las aplicaciones informáticas de la Universidad para dicha gestión, estando obligada la empresa adjudicataria a su uso y a gestionar el servicio mediante dicha aplicación.

14. COORDINACIÓN PREVENTIVA DE RIESGOS LABORALES EN ACTIVIDADES DE SERVICIO DE CAFETERÍA

En relación con el deber de coordinación de actividades según enuncia el Artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero por el que se desarrolla el citado artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos laborales en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, debido a la titularidad de la Universidad Miguel Hernández de los centros de trabajo en el que el adjudicatario desarrollara su actividad y al deber inherente de cooperación se detalla a continuación la siguiente información al respecto:

1 Riesgos producidos por la realización del trabajo en la Universidad

La actividad de la Universidad es la docencia y la investigación, por lo que el adjudicatario asumirá las funciones de empresa principal, según el RD. 171/2004 en lo que respecta a su actividad.

Debe ser realizada por el adjudicatario la evaluación de riesgos, y está deberá de efectuarse, coordinado esta actividad con el interlocutor definido por la Universidad.

La coordinación se realizará conforme con el "PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACION DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES CON CONTRATAS Y CONCESIONES ADMINISTRATIVAS EN MATERIA DE RIESGOS LABORALES", el cual el adjudicatario deberá respetar durante el desarrollo de sus actividades en la UMH. En concreto deberá tener en cuenta la información de riesgos y condicionantes definidos, aportados por el interlocutor de ésta Universidad.

Concurrirá el adjudicatario, además de con el personal de la Universidad y sus usuarios, con investigadores externos de instituciones públicas o privadas, otras contratadas de mantenimiento de instalaciones, limpieza, conserjería,



vigilancia, jardinería, que pueden ser diferentes según sea el Campus y edificios de prestación del servicio. También están presentes otras empresas en virtud de concesiones administrativas como son, servicios de reprografía, y máquinas vending.

Al inicio del Contrato el adjudicatario será informado de los Riesgos que por la ubicación de las instalaciones y actividades universitarias puedan sufrir sus trabajadores.

2 Plan de emergencia de la Universidad:

Tal como exige el Artículo 20 de la LPRL, la Universidad dispone de un plan de emergencia, por lo que:

Se adjuntará al adjudicatario al inicio del contrato y por el interlocutor de la Universidad el manual de autoprotección vigente en la Universidad Miguel Hernández de Elche, teléfonos de emergencia e información de evacuación del edificio de ubicación de la cafetería.

Lo expuesto en el párrafo anteriores, no impide que el adjudicatario, desarrolle procedimientos particulares de emergencia relativos a su actividad y en sus locales siempre que estas actuaciones sean compatibles con los procedimientos de emergencia de la Universidad), y en particular deberá integrar en su actividad la comunicación a la universidad, cuando la emergencia originada en sus locales, pueda afectar al resto de ocupantes del edificio.

Cualquier situación de emergencia que pudiera ser detectada o activada (e incluso resuelta), por su personal debe de comunicarse al centro de comunicaciones teléfono 8665 de la red interna de la Universidad, o bien directamente al interlocutor de la Universidad de su contrata o concesión, o en el CEGECA (Centro de Gestión de campus) del campus afectado.

Si se recibiera la orden de evacuar el edificio donde su personal estuviere realizando actividades bien telefónicamente (desde centro de comunicaciones), mediante signo acústico, o presencial, por conserje con chaleco verde (signo de emergencia) o de Jefatura de emergencia o intervención (chaleco rojo), debe instruir usted a su personal para que evacue el local, colabore también en la evacuación de posibles visitantes, y se dirija al punto de reunión fijado para cada edificio, ubicación que les será mostrada por el personal de evacuación (o pueden ustedes conocer por la copia del plan de emergencia existente en el



edificio) donde esperará instrucciones de la Jefatura de Emergencia.

En especial, con respecto a la presencia de trabajadores de su plantilla o clientes discapacitados en nuestras instalaciones en caso de alarma y evacuación de edificios, deben de ustedes coordinar con jefatura de emergencia del campus afectado, las actuaciones que fueren necesarias para asegurar la percepción de la alarma y una correcta evacuación de este tipo de personal.

3. Formación en riesgos laborales.

Es necesario que la empresa Adjudicataria acredite la formación en prevención de riesgos laborales del personal que habitual o esporádicamente realiza sus actividades en las instalaciones de la Universidad, tanto de su actividad específica como de la información facilitada por la Universidad en materia de riesgos y plan de emergencia.

4. Riesgos para el personal de la Universidad.

Conforme al deber de cooperación y de información recíproca de los riesgos específicos que puedan desarrollar en un determinado centro, El adjudicatario debe informar de los riesgos que, por motivo de su trabajo y actividad, puedan producir sobre el colectivo universitario, destacando de que ésta información debe facilitarse por escrito cuando se generen riesgos calificados como graves o muy graves.

Es necesario que la empresa Adjudicataria aporte el certificado de haber hecho la Evaluación de Riesgos, en el plazo máximo de tres meses desde la fecha de adjudicación del contrato.

En particular queremos subrayar la necesidad de extremar el cuidado necesario, para que los almacenamientos de sustancias inflamables, potencia de los equipos de trabajo conectados al suministro eléctrico, no supongan un incremento del riesgo de incendio de los edificios y locales donde se ubican.

5. interlocutores y coordinación

Corresponde a los Órganos de Gobierno de esta Universidad las tareas de poner



a disposición y gestionar los centros correspondientes a la Universidad Miguel Hernández, así como lo relacionado con la gestión de activos y contratación empresarial. En este caso, la competencia en la materia de estas actividades, compete al Vicerrector de Recursos Materiales y a Gerencia.

Se indican a continuación interlocutores a distinto nivel.

Estos interlocutores, además de poder intervenir a mayor o menor nivel en el desarrollo de sus funciones en el trabajo diario, integrarán en su actividad la acción preventiva, haciendo circular en su caso al Órgano de Gobierno las cuestiones o problemas que por su ámbito de competencia no puedan solucionar.

Se definirán por el Vicerrectorado de Recursos Materiales y/o Gerencia el interlocutor habitual para la prestación del servicio, pudiendo intervenir como interlocutor de mayor nivel el director del Servicio de Infraestructuras.

A estos interlocutores, se les deberá acreditar la formación y capacitación del personal del licitante.

Debe indicar a ese interlocutor la ubicación de los registros de autocontrol (RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las Disposiciones Comunitarias en materia de Higiene y de Comercialización de Productos Alimenticios) (o copia de estos) en la Universidad, por si se considera conveniente su inspección. Idem en su caso con las evidencias que fueran necesarias derivadas el R.D 3484/2000 sobre comidas preparadas si fuera de aplicación en su actividad.

A este interlocutor se deberá informar y acreditar por escrito las revisiones y mantenimientos realizados sobre el equipamiento de la cafetería, puesto a disposición del adjudicatario por la Universidad. Esta acreditación como mínimo se efectuará como mínimo anualmente.

Podrán solucionar los problemas aparecidos en el ámbito de su competencia, o transmitirán a su superior en la Unidad de Mantenimiento y Obras los problemas que, en razón de su competencia, no pudieran solucionar.

En particular solventaran cualquier problema que pudiera producir en materia de riesgos para el colectivo Universitario, por razón de las actividades normalmente realizadas o por alguna de especial conflictividad acordando en su caso con el responsable del lugar de trabajo de la UMH, el mejor horario y



protección en su caso, para realizarlo (ej.: Realización de actividades de desratización o desinsectación...).

Tienen competencias para priorizar o posponer actividades, si con motivo de actividades concurrentes realizadas por la Universidad, o otras Empresas, pudieran derivarse riesgos para cualquier implicado.

Deberán tener conocimiento de cualquier incidente o accidente que pudiera ocurrir en la actividad por vds. realizada, de forma especial, si como causa básica se detectan condiciones de trabajo que deban de ser subsanadas por la Universidad. En caso de que tenga conocimiento de algún incidente o accidente ocurrido por su personal o propio de la Universidad en los locales de su concesión, del que no tenga información, podrá recabar esta a su interlocutor, y en caso de persistir la carencia de información podrá investigarlo él, notificando al director del servicio tanto del incidente como de la carencia de la investigación.

Serán los interlocutores habituales del personal por Vds. designado como responsable de su personal a nivel de cada Campus, Lote o Instalación.

Facilitarán los condicionantes que hubiere lugar para el acceso y suministro de consumibles y proveedores, siendo obligación del adjudicatario A) El informar a la Universidad las necesidades en este sentido. B) El exigir al proveedor que su actividad no cause riesgos para el colectivo Universitario. En particular en el caso de subcontratas atenderá a sus obligaciones como contratista con respecto a estas en materia de intercambio de información de riesgos y vigilará su cumplimiento.

- El Servicio de Prevención de Riesgos laborales de la UMH, efectuará a los interlocutores de la universidad el asesoramiento y apoyo que proceda, También, podrá solicitar, verificar y examinar la documentación intercambiada, pudiendo intervenir de oficio para inspección de actividades o si observara conductas o actividades no adecuadas.

6.- Otras actividades de coordinación.

Podrán efectuarse reuniones de empresas concurrentes en el mismo centro de trabajo, a las que el adjudicatario deberá asistir, donde se revise la situación de la prevención, temas pendientes y propuestas de mejora, y donde podrán asistir, si así se desea (por los interlocutores), los Servicios de Prevención de las partes. Convocará por la Universidad el Director del Servicio de



Infraestructuras y /o el Presidente del Comité de Seguridad y Salud de la Universidad.

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá

Unidad de Mantenimiento y Obras.

ANEXO I INVENTARIO

INVENTARIO CAFETERIA-COMEDOR ALTEA

Vinculación organizativa : CAFETERÍA ALTEA		Local : 001
Campus : A		Bien dado de baja: No
Edificio : 05		
Planta : P0		
Ordenación: Etiqueta.		
Etiqueta	Familia	Descripción
123161	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123162	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123163	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123164	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123165	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123166	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123167	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123168	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123169	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123170	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123171	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123172	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123173	Mesas	CON ENCIMERA DE WERZALIT 120x80, ARMAZON DE ALUMIN
123175	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123176	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123177	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123178	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123179	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123180	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123181	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123182	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123183	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN

Handwritten signature in blue ink.

Etiqueta	Familia	Descripción
123184	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123185	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123186	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123187	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123188	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123189	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123190	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123191	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123192	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123193	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123194	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123195	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123196	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123197	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123198	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123199	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123200	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123201	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123202	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123203	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123204	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123205	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123206	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123207	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123208	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123209	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN

Handwritten signature or initials in blue ink.

Etiqueta	Familia	Descripción
123210	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123211	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123212	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123213	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123214	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123215	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123216	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123217	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123218	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123219	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123220	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123221	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123222	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123223	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123224	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123225	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123226	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123227	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123228	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123229	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123230	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123231	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123232	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123233	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123234	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN
123236	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIEN TO Y RESPALDO EN

FST

Etiqueta	Familia	Descripción
123237	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123239	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123240	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123241	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123244	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123245	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123246	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123247	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123248	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN
123250	Sillas	CON ARMAZON DE TUBO CROMADO, ASIENTO Y RESPALDO EN

FJE

Vinculación organizativa : CAFETERÍA ALTEA		Local : 005
Campus : A		Bien dado de baja: No
Edificio : 05		
Planta : P0		
Ordenación: Etiqueta.		
Etiqueta	Familia	Descripción
106974	Electrod.	EXPOSITOR NEUTRO DE 1020X370X195MM
106975	Electrod.	EXPOSITOR NEUTRO DE 1020X370X195MM
106976	Electrod.	EXPOSITOR REFRIGERADO DE 1680X385X235MM
106977	Electrod.	EXPOSITOR REFRIGERADO DE 1680X385X235MM
125250	Mesas	MESA DE CAFETERÍA
125251	Mesas	MESA DE CAFETERÍA
125253	Mesas	MESA DE CAFETERÍA
125261	Mesas	MESA DE CAFETERÍA
138897	Otro mobil	CARRO CON GUIAS PARA RECIPIENTES GN 2/1 663x748x90
138945	Otro mobil	MÓDULO POSERO EN ACERO INOX.CON PUERTA Y CAJÓN PAR
138946	Electrod.	LAVADORA DE VASOS 683X460X535MM
138947	Electrod.	LAVADORA DE VASOS 683X460X535MM
138951	Otro mobil	MUEBLE SOTABANCO 1200X550X850MM
138952	Otro mobil	MUEBLE SOTABANCO 1200X550X850MM
138953	Otro mobil	MUEBLE SOTABANCO 1200X550X850MM
138954	Electrod.	MUEBLE CÁMARA FRIGORÍFICO 2400X550X850MM
138955	Electrod.	MUEBLE CÁMARA FRIGORÍFICO 2400X550X850MM
138956	Electrod.	MUEBLE BOTELLERO FRIGORÍFICO DE 2030X550X850MM
138957	Electrod.	MUEBLE BOTELLERO FRIGORÍFICO DE 2030X550X850MM

FJI

Vinculación organizativa : CAFETERÍA ALTEA		Local : 006
Campus : A		Bien dado de baja: No
Edificio : 05		
Planta : P0		
Ordenación: Etiqueta.		
Etiqueta	Familia	Descripción
138903	Electrod.	ARMARIO CONGELADOR GN
138904	Electrod.	ARMARIO FRIGORIFICO DE 720x700x2100mm
138905	Electrod.	ARMARIO FRIGORIFICO DE 1440x700x2100mm

Vinculación organizativa : CAFETERÍA ALTEA		Local : 007
Campus : A		Bien dado de baja: No
Edificio : 05		
Planta : P0		
Ordenación: Etiqueta.		
Etiqueta	Familia	Descripción
138906	Estanteria	ESTANTERIA GALVANIZADA DE 2000x500. 240mm
138933	Otro mobil	CARRO CON RUEDAS PARA RECIPIENTES GN 2/1
138934	Otro mobil	LAVAMANOS MURAL CON GRIFO ELECTRONICO
138935	Estanteria	ESTANTERIA SENCILLA DE SOBREMESA 1500x460MM
138936	Mesas	MESA FRIGORIFICA GN 1940x700x850MM
138941	Electrod.	FREIDORA ELECTRICA 500x900x850MM
138943	Electrod.	COCINA MURAL A GAS 20201x1060x850MM
217439	Otro mobil	MUEBLE DE ALUMINIO CON FREGADERO
217440	Otro mobil	MUEBLE DE ALUMINIO CON FREGADERO
217441	Otro mobil	MUEBLE DE ALUMINIO CON FREGADERO

FJI



ANEXO II

LISTA DE MENÚS Y ARTÍCULOS

Nota:

De cara a las ofertas a presentar por los licitadores, la presente lista se considera indicativa, en cuanto a los menús, y mínima en cuanto al resto de artículos a ofertar. Los precios que en la misma figuran, tienen carácter de máximos.

1. ARTICULOS CAFETERIA

1.1. PRODUCTOS

				€
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
1. Café solo / descafeinado solo	0,682	0,068	0,750	20
2. Café cortado / descafeinado cortado	0,727	0,073	0,800	20
3. Café con leche / descafeinado con leche	0,818	0,082	0,900	20
4. Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón	0,909	0,091	1,000	20
5. Café del tiempo	0,727	0,073	0,800	5
6. Infusiones (todas)	0,682	0,068	0,750	5
7. Té con leche	0,727	0,073	0,800	5
8. Vaso de leche 250 ml con cola-caó	0,909	0,091	1,000	1
9. Vaso de leche 250 ml	0,727	0,073	0,800	1
10. Leche preparada 250 ml	0,727	0,073	0,800	1
11. Horchata líquida 250 ml	0,909	0,091	1,000	1
12. Yogurt blanco / sabores / frutas	0,455	0,045	0,500	1

Fdo. Francisco José Ivorra Molá

Unidad de Mantenimiento y Obras

Unidad de Mantenimiento y Obras

1.2. BOLLERIA Y TOSTADAS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
13. Croissant / ensaimada / palmera	0,818	0,082	0,900	1
14. Valencianas (2 unidades)	0,545	0,054	0,600	1
15. Bollo relleno chocolate / Napolitana chocolate	0,909	0,091	1,000	1
16. Donuts	0,682	0,068	0,750	1
17. Empanadilla atún y cebolla	0,909	0,091	1,000	1
18. Coca salada	1,182	0,118	1,300	1
19. Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)	0,727	0,073	0,800	20
20. ½ Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)	0,455	0,045	0,500	20
21. Suplemento para 1 tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)	0,182	0,018	0,200	20
22. Suplemento para ½ tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)	0,136	0,014	0,150	20
23. Suplemento para 1 tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,455	0,045	0,500	20
24. Suplemento para ½ tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,273	0,027	0,300	20
25. Suplemento para 1 tostada de (jamón serrano)	0,636	0,064	0,700	20
26. Suplemento para ½ tostada de (jamón serrano)	0,363	0,036	0,400	20

FJT

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

1.3. ZUMOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
27. Zumo de piña, melocotón, tomate, etc	0,818	0,082	0,900	20
28. Zumo de naranja natural	1,000	0,100	1,100	20
29. Bios y similares	1,091	0,109	1,200	5

1.4. BOCADILLOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
30. Blanco y negro	1,636	0,164	1,800	2
31. Longaniza 3 piezas	1,545	0,155	1,700	5
32. Tortilla francesa	1,364	0,136	1,500	2
33. Tortilla española	1,545	0,155	1,700	5
34. Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz, atún, huevo)	1,818	0,182	2,000	5
35. Queso / Salchichón / Chorizo / atún / jamon york (50 g)	1,545	0,155	1,700	2
36. Mortadela / chope / foie-gras (50 gr.)	1,364	0,136	1,500	2
37. Jamón serrano (50gr)	1,636	0,164	1,800	10
38. Lomo a la plancha (50 gr.)	1,818	0,182	2,000	5
39. Pechuga a la plancha (50 gr.)	1,818	0,182	2,000	5
40. Hamburguesas plancha (65 gr.)	1,818	0,182	2,000	5
41. Suplemento para bocadillo, de (tomate natural, o de aceitunas)	0,182	0,018	0,200	10
42. Suplemento para bocadillo, de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)	0,455	0,045	0,500	10

El pan tendrá 90 gr.

Las guarniciones (aceite, mantequilla) y salsas, a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos.

1.5. REFRESCOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
43. Cola / Naranja / Limón / Tónica / Sin gas (botellín)	0,727	0,073	0,800	20
44. Cola / Naranja / Limón / Tónica (bote)	0,818	0,082	0,900	20
45. Gaseosa	0,727	0,073	0,800	1
46. Te limón (Nestea)	1,000	0,100	1,100	1
47. Bebidas isotónicas	1,000	0,100	1,100	1

1.6. VINOS Y CERVEZAS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
48. Vino corriente vaso	1,091	0,109	1,200	1
49. Caña de cerveza	0,727	0,073	0,800	1
50. Cerveza botella / bote (1/3)	0,909	0,091	1,000	1

1.7. AGUAS MINERALES

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
51. Agua mineral 1/3	0,500	0,050	0,550	20
52. Agua mineral 1/2	0,682	0,068	0,750	20
53. Agua mineral 1'5 litros para llevar	0,909	0,091	1,000	10



Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

1.8. TAPAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Correc tor
54. Aceitunas sevillanas / partidas	0,818	0,082	0,900	1
55. Almendras fritas	1,091	0,109	1,200	1
56. Cacao frito	0,818	0,082	0,900	1
57. Ensaladilla Rusa (tapa)	1,091	0,109	1,200	1
58. Patatas Bravas	1,182	0,118	1,300	1
59. Tortilla patatas (ración)	0,909	0,091	1,000	1
60. Boquerones en vinagre	1,818	0,182	2,000	1
61. Queso Manchego 100 gr	1,818	0,182	2,000	1
62. Jamón Serrano 100gr	2,273	0,227	2,500	1
63. Patatas de bolsa	0,727	0,073	0,800	5
64. Plato de patatas fritas (grande)	2,273	0,227	2,500	5
65. Plato de patatas fritas (mediano)	1,454	0,145	1,600	5
66. Plato de patatas fritas (pequeño)	0,909	0,091	1,000	5

€



Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

2. DESAYUNO, ALMUERZO, MENUS Y PLATOS COMBINADOS

DESAYUNO

Café con leche o

Vaso de leche o

Descafeinado con leche o

Infusiones

Acompañado de (tostada entera con aceite de oliva virgen, o croissant, o ensaimada, o tostada entera con mantequilla, o magdalenas, o donuts, etc.)

PRECIO: 1,182 €

IVA: 0,118 €

PRECIO I.V.A Incluido: 1,30 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

ALMUERZO

Bocadillo a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

Café

PRECIO: 2,27 €

IVA: 0,22 €

PRECIO I.V.A Incluido: 2,50 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla



Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

MENÚ

Descripción:

El menú será diferente, cada día de los cinco días laborables de la semana.

Se dará la opción de cambiar el primer plato por una ensalada grande.

Se dará la opción de cambiar las patatas de guarnición del segundo plato por verdura de guarnición.

Se indicará la programación mensual invierno-verano.

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
1 primer plato	1,454	0,145	1,600	10
1 segundo plato	2,090	0,210	2,300	10
Ensalada	0,545	0,054	0,600	2
Pan a elegir entre 2 variedades	0,318	0,031	0,350	2
1 postre	0,727	0,073	0,800	2
Agua, o refresco, o cerveza, o vino	0,727	0,073	0,800	5
MENU COMPLETO	4,818	0,481	5,30	30

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 800 – 1.200 Calorías.

Podrán adquirirse platos sueltos del menú (precio máximo, arriba indicado).

MENU BOCADILLO

Bocadillo a elegir

Patatas fritas plato mediano o ensalada, a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

PRECIO: 3,181 €

IVA: 0,318 €

PRECIO I.V.A Incluido: 3.50 €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 10

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla



Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

PLATOS COMBINADOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor de Corrección
1. Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata	3,454	0,345	3,80	2
2. Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa	3,182	0,318	3,50	2
3. Pechuga pollo, bacon, patatas y ensalada	3,182	0,318	3,50	2
4. Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas	3,182	0,318	3,50	2
5. Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,182	0,318	3,50	2
6. Pechuga empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,182	0,318	3,50	2
7. Merluza empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día	3,454	0,345	3,80	2

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
 Unidad de Mantenimiento y Obras



ANEXO III DEL CONTENIDO DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIA-COMEDOR DEL EDIFICIO PUIG CAMPANA EN EL CAMPUS DE ALTEA DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

La documentación técnica y económica a aportar estará sujeta a las obligaciones recogidas en este apartado.

LA PROPOSICIÓN ECONÓMICA SOBRE EL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO CONTENDRÁ (a incluir en el sobre C):

- ✓ **Relación de precios de menús y restos de artículos** que cobrarán, caso de resultar adjudicatarios. Los precios se expresarán desglosados en Precio sin IVA, IVA y Precio Total, según modelo del Anexo IV. En el **Anexo IV** se dispone de unas tablas para rellenar, que corresponde a artículos de cafetería, menús y platos combinados.

A este respecto, en **Anexo II** a este Pliego se aporta una lista, que es indicativa, en cuanto a los menús, y mínima, en cuanto al resto de artículos. En consecuencia, los licitadores podrán ampliar o modificar la lista de menús, incluso proponiendo bonos de comida, menús para diabéticos y bajos en calorías, así como un servicio de buffet libre o autoservicio, combinando los menús con fórmulas mixtas, pudiendo así mismo, ampliar la del resto de artículos, de acuerdo con su criterio sobre el mejor servicio a prestar.

Asimismo, los precios que constan en el Anexo II del presente pliego, tendrán la consideración de precios máximos de licitación.

La propuesta económica se presentará por escrito a máquina, mediante **el modelo (Anexo IV)** que se acompaña al pliego y no se aceptarán aquellas que tengan omisiones, errores o tachaduras, que impidan conocer claramente lo que la Universidad estime fundamental para considerar la oferta.


Fdo. F...
Unida...
José Ivorra Mollá
Mantenimiento y Obras



**LA PROPOSICIÓN TÉCNICA SOBRE EL SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO
CONTENDRÁ (A INCLUIR EN EL SOBRE B):**

La extensión final de la documentación técnica con respecto a los criterios de valoración no podrá exceder los límites establecidos, en cuyo caso no será objeto de valoración y se otorgara una puntuación global de 0 puntos.

El formato de presentación será el siguiente:

- Fuente: Arial Tamaño 11
- Interlineado sencillo (1)
- 1 Cara Tamaño A-4

Las empresas licitadoras deberán indicar claramente en su proposición técnica que prestarán el servicio objeto del contrato de acuerdo con el pliego de condiciones técnicas y sus anexos, del presente concurso, y según la legislación vigente.

Las empresas licitadoras deberán aportar la siguiente documentación, con la extensión máxima indicada entre paréntesis.

- **La lista de artículos que componen la oferta, (Variedad, calidad e idoneidad)** detallando su calidad que deberá ser siempre de primera, comprenderá como mínimo los siguientes puntos **(10 páginas)**:


Variedad, calidad, adecuación e idoneidad de:

Artículos de cafetería, indicado en Anexo II, punto 1.

Desayuno, Almuerzo, Menú,... indicado en Anexo II, punto 2.

- Así mismo se presentará una **memoria de organización del servicio**, que comprenderá **(40 páginas)**:

- ✓ **Relación de medios humanos** con que se dote al servicio, en caso de resultar adjudicatario con indicación de categoría y niveles referidos al correspondiente Convenio Colectivo, indicando dedicación. Se incluirá currículum y funciones de la persona que representará a la empresa, indicando también su categoría y dedicación.


Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

- ✓ **Plan de Limpieza** con el que se compromete cada licitador, en el que necesariamente deberá constar la frecuencia y periodicidad de las operaciones rutinarias de limpieza así como, las zonas, el método y forma de limpieza y los productos a utilizar.
 - ✓ **Plan de Mantenimiento y Conservación del equipamiento y de las instalaciones** con el que se compromete cada licitador, en el que necesariamente deberá constar el mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo y mantenimiento técnico legal.
 - ✓ **Plan de seguridad e higiene alimentaria** con el que se compromete cada licitador, en el que necesariamente deberá constar la implantación de los requisitos de autocontrol, basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
 - ✓ **Uniformidad del personal**
 - ✓ **Organización de los horarios y servicios** considerando como mínimos los indicados en el pliego.
 - ✓ **Posibilidad de organizar servicios especiales** con precio concertado de catering con ocasión de reuniones y otro tipo de actos que lo requieran.
 - ✓ **El uso por el contratista de la identidad corporativa de la Universidad** en la cartelería, lista de precios, cartas y menús, elementos decorativos, etc. de la Cafetería Comedor. La Universidad proporcionará a la empresa adjudicataria un manual de identidad corporativa. Todos estos elementos deberán contar con el visto bueno de la Universidad.
 - ✓ **La posibilidad del pago mediante cualquiera de las tarjetas universitarias** inteligentes disponibles.
- Relación de **medios materiales aportados por el licitador** en caso de resultar adjudicatario **(10 páginas)**.
- **Otras mejoras y aportaciones del licitador (10 páginas)**

Se valorarán como mejoras:

- ✓ Propuestas diferenciadas y alternativas en comidas (comidas a la carta, cócteles, menús). Incorporación de nuevos productos y servicios. Propuestas de mejoras en organización y servicio.



F. J. Ivorra

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras.

ANEXO IV

MODELO LISTA DE ARTÍCULOS CAFETERIA, DESAYUNOS, ALMUERZOS, MENUS Y PLATOS COMBINADOS

Nota:

De cara a las ofertas a presentar por los licitadores, la presente lista se considera indicativa, en cuanto a los menús, y mínima en cuanto al resto de artículos a ofertar.

1. ARTICULOS CAFETERIA

1.1. PRODUCTOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
1. Café solo / descafeinado solo				20
2. Café cortado / descafeinado cortado				20
3. Café con leche / descafeinado con leche				20
4. Café con leche condensada (bombón) / descafeinado bombón				20
5. Café del tiempo				5
6. Infusiones (todas)				5
7. Té con leche				5
8. Vaso de leche 250 ml con cola-cao				1
9. Vaso de leche 250 ml				1
10. Leche preparada 250 ml				1
11. Horchata líquida 250 ml				1
12. Yogurt blanco / sabores / frutas				1

1.2. BOLLERIA Y TOSTADAS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Correc tor
13. Croissant / ensaimada / palmera				1
14. Valencianas (2 unidades)				1
15. Bollo relleno chocolate / Napolitana chocolate				1
16. Donuts				1
17. Empanadilla atún y cebolla				1
18. Coca salada				1
19. Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)				20
20. ½ Tostada (con aceite de oliva virgen, o con mantequilla)				20
21. Suplemento para 1 tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)				20
22. Suplemento para ½ tostada de (tomate natural, o de aceitunas, o de mermelada)				20
23. Suplemento para 1 tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)				20
24. Suplemento para ½ tostada de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)				20
25. Suplemento para 1 tostada de (jamón serrano)				20
26. Suplemento para ½ tostada de (jamón serrano)				20



Fdo. Francis
Unidad de M.

Corra Mollá
sento y Obras

1.3. ZUMOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
27. Zumo de piña, melocotón, tomate, etc				20
28. Zumo de naranja natural				20
29. Bios y similares				5

1.4. BOCADILLOS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
30. Blanco y negro				2
31. Longaniza 3 piezas				5
32. Tortilla francesa				2
33. Tortilla española				5
34. Vegetal (lechuga, tomate, pepino, cebolla, maíz, atún, huevo)				5
35. Queso / Salchichón / Chorizo / atún / jamon york (50 g)				2
36. Mortadela / chope / foie-gras (50 gr.)				2
37. Jamón serrano (50gr)				10
38. Lomo a la plancha (50 gr.)				5
39. Pechuga a la plancha (50 gr.)				5
40. Hamburguesas plancha (65 gr.)				5
41. Suplemento para bocadillo, de (tomate natural, o de aceitunas)				10
42. Suplemento para bocadillo, de (jamón york, o mortadela, o queso, o queso fresco, o salchichón, o chorizo, o atún)				10

El pan tendrá 90 gr.

Las guarniciones (aceite, mantequilla) y salsas, a elegir, irán incluidas en los citados precios de los bocadillos.

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras



Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

1.5. REFRESCOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
43. Cola / Naranja / Limón / Tónica / Sin gas (botellín)				20
44. Cola / Naranja / Limón / Tónica (bote)				20
45. Gaseosa				1
46. Te limón (Nestea)				1
47. Bebidas isotónicas				1

1.6. VINOS Y CERVEZAS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
48. Vino corriente vaso				1
49. Caña de cerveza				1
50. Cerveza botella / bote (1/3)				1

1.7. AGUAS MINERALES

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
51. Agua mineral 1/3				20
52. Agua mineral 1/2				20
53. Agua mineral 1'5 litros para llevar				10

FJT

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

1.8. TAPAS

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Correc tor
54. Aceitunas sevillanas / partidas				1
55. Almendras fritas				1
56. Cacao frito				1
57. Ensaladilla Rusa (tapa)				1
58. Patatas Bravas				1
59. Tortilla patatas (ración)				1
60. Boquerones en vinagre				1
61. Queso Manchego 100 gr				1
62. Jamón Serrano 100gr				1
63. Patatas de bolsa				5
64. Plato de patatas fritas (grande)				5
65. Plato de patatas fritas (mediano)				5
66. Plato de patatas fritas (pequeño)				5



Fdo. Francisco José
Unidad de Mantenimiento y Obras

Fdo. Francisco José
Unidad de Mantenimiento y Obras



2. DESAYUNO, ALMUERZO, MENUS Y PLATOS COMBINADOS

DESAYUNO

Café con leche o

Vaso de leche o

Descafeinado con leche o

Infusiones

Acompañado de (tostada entera con aceite de oliva virgen, o croissant, o ensaimada, o tostada entera con mantequilla, o magdalenas, o donuts, etc.)

PRECIO: _____ €

IVA: _____ €

PRECIO I.V.A Incluido: _____ €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

ALMUERZO

Bocadillo a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

Café

PRECIO: _____ €

IVA: _____ €

PRECIO I.V.A Incluido: _____ €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 20

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras

MENÚ

Descripción:

El menú será diferente, cada día de los cinco días laborables de la semana.

Se dará la opción de cambiar el primer plato por una ensalada grande.

Se dará la opción de cambiar las patatas de guarnición del segundo plato por verdura de guarnición.

Se indicará la programación mensual invierno-verano.

MENU				
	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor Corrector
1 primer plato				10
1 segundo plato				10
Ensalada				2
Pan a elegir entre 2 variedades				2
1 postre				2
Agua, o refresco, o cerveza, o vino				5
MENU COMPLETO				30

APORTE CALÓRICO APROXIMADO, 800 – 1.200 Calorías.

Podrán adquirirse platos sueltos del menú (precio máximo, arriba indicado).

MENU BOCADILLO

Bocadillo a elegir

Patatas fritas plato mediano o ensalada, a elegir.

Bebidas: Vaso vino o 1/5 de Cerveza o Caña o Agua mineral, o refresco botellín.

PRECIO: _____ €

IVA: _____ €

PRECIO I.V.A Incluido: _____ €

FACTOR DE CORRECCIÓN: 10

En los bocadillos y en los productos que son elaborados en el propio bar deberán indicar gramaje, y calidad tanto del pan como de la mezcla

PLATOS COMBINADOS

€

	Precio sin I.V.A.	I.V.A. (10 %)	Precio con I.V.A.	Factor de Corrección
1. Filete ternera, ensaladilla rusa, huevo frito y patata				2
2. Merluza, huevo cocido, espárragos y mahonesa				2
3. Pechuga pollo, bacon, patatas y ensalada				2
4. Huevos (2), patatas fritas, bacon y 2 salchichas				2
5. Lomo fresco, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día				2
6. Pechuga empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día				2
7. Merluza empanada, ensalada, patatas fritas, huevo y guarnición del día				2



Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Unidad de Mantenimiento y Obras