



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR / CAFETERÍA **CON CRITERIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES** EN DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID, QUE CONLLEVA PRESTACIONES DIRECTAS A FAVOR DE LA CIUDADANÍA, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO.....	2
2. TARIFAS.....	2
3. HORARIO.....	2
4. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	3
5. MENÚS.....	5
6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN LA PRESTACION DEL SERVICIO:	6
7. EJECUCIÓN Y RESPONSABILIDADES.....	10
8. INVERSIONES Y CONSERVACIÓN.....	10
9. MATERIAL AUXILIAR.....	13
10. HUELGA.....	13
11. CONDICIONES HIGIÉNICAS MÍNIMAS EXIGIBLES.....	13
12. NORMAS COMPLEMENTARIAS	13
13. REALIZACIÓN DE ACCIONES PUBLICITARIAS EN LOS LOCALES	14
14. INSPECCIONES Y SEGUIMIENTO DE CONTRATO.....	15
15. FORMA DE RECEPCIÓN DEL CONTRATO Y SISTEMA DE CONTROL DE EJECUCIÓN DEL MISMO, RELATIVO AL ESTADO DE LOS BIENES E INSTALACIONES Y AL PERSONAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	16
16. VISITAS A CENTROS UCM.....	17
ANEXO I.....	18
ANEXO II.....	20
ANEXO III.....	22
ANEXO IV.....	24
ANEXO V.....	32



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL **SERVICIO DE BAR / CAFETERÍA CON CRITERIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES** EN DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID, QUE CONLLEVA PRESTACIONES DIRECTAS A FAVOR DE LA CIUDADANÍA, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1. OBJETO DEL CONTRATO

Las presentes condiciones tienen por objeto reglar las prescripciones técnicas del contrato de prestación del servicio de bar-cafetería en distintos centros de la Universidad Complutense de Madrid, que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía.

El servicio que se contrata consiste en la expedición al público del servicio de bebidas, aperitivos, bocadillos, productos envasados y comidas elaboradas en el centro, en condiciones de cumplimiento estricto de la normativa legal vigente, con la aportación de los medios personales, técnicos y operativos que sean necesarios durante la ejecución del contrato, y a cuyo efecto se autoriza al adjudicatario al uso privativo de las instalaciones de bar-cafetería y cocina de los distintos centros de la Universidad Complutense de Madrid (de los que resulte adjudicatario) en las condiciones que se establecen en el presente pliego.

El adjudicatario prestará los servicios de catering para los eventos institucionales que se puedan organizar en el centro en el que preste los servicios de bar / cafetería dentro de sus posibilidades técnicas y organizativas. Solo en el caso, previamente justificado, en que el adjudicatario no pudiera cumplir con el servicio solicitado en las condiciones exigidas, procedería la contratación de servicios de catering a otras empresas.

2. TARIFAS

Los adjudicatarios se someten a las tarifas de precios máximos para los productos incluidos en el **Anexo II** del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares.

La lista de precios de los artículos considerados básicos deberá ser aprobada por la Universidad. Dichas tarifas podrán revisarse anualmente por el órgano de contratación.

La lista de precios (IVA incluido) constitutiva de las tarifas aplicables, deberá ser legible y estar expuesta al público en lugar visible y accesible.

3. HORARIO

El servicio se prestará de acuerdo con las necesidades del centro, durante todos los días del año. Los días hábiles el horario será de 08:00 horas hasta una hora antes de la terminación de la última clase, y de 8:00 a 18:00 horas en edificios no docentes, pudiendo modificarse con el acuerdo de la gerencia del centro afectado.

Los sábados, domingos y festivos el horario se adecuará a las necesidades coyunturales del centro, que le serán



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

comunicadas al adjudicatario con suficiente antelación.

En periodos no lectivos el horario podrá reducirse mediante petición por escrito del adjudicatario. Esta reducción deberá ser expresamente autorizada por la gerencia del centro afectado.

El servicio podrá interrumpirse, previa autorización de la Universidad, durante un mes consecutivo en las vacaciones de verano.

Deberá existir un anuncio en el recinto en el que figuren expresamente las fechas y el horario de apertura y cierre.

Para el **Lote 11 Facultad de Ciencias Matemáticas**: el horario durante todos los días hábiles del año, de lunes a viernes de 8:00 a 19:00 horas y en la cafetería de la planta 3ª será de 8:30 a 15:00, en ambos casos ininterrumpidamente.

4. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.1. El adjudicatario estará obligado a poner a disposición de los usuarios todos los artículos que figuran en la lista de precios que se incorpora como **Anexo II** al Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares. Estos artículos tienen carácter de **básicos**.

4.2. En lo que se refiere a los artículos no considerados básicos (y, por tanto, no incluidos en el **Anexo II** del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares) tanto sus precios como su disponibilidad, será discrecional.

No obstante, el adjudicatario tendrá la obligación de exponer la lista de precios de estos artículos junto con la de los artículos básicos aprobada por la Universidad y remitir un ejemplar de la misma al Servicio Seguimiento de Proyecto y Contratos y a la gerencia del centro donde se preste servicio.

4.3. En aperturas extraordinarias (no considerándose tales las correspondientes a actos institucionales), el adjudicatario podrá fijar los precios de los productos de forma discrecional, debiendo tener expuesta la lista de precios.

4.4. El adjudicatario podrá articular un sistema de bonos de comida, indicando en lugar visible el precio, vigencia, canje (especialmente en supuestos de cambio de precio o cambio de concesionario).

4.5. Existirá en todo momento un stock general de artículos ofrecidos al público de modo que se garantice la calidad y continuidad de las prestaciones que se ofrezcan al usuario.

4.6. **La oferta de productos procedentes de comercio justo**, así como productos específicos para personas con alguna intolerancia, **se valorará en la adjudicación del contrato**, en las condiciones que se establezcan en el pliego de cláusulas administrativas, **siendo obligatoria su disponibilidad siempre que se hayan incluido en la oferta**.

Se entiende por productos de comercio justo aquéllos que están producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente, en consonancia con la descripción



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

establecida por el Parlamento Europeo en el Artículo 2 de su Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)). En dicho Artículo se incluyen los diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir.

Se consideran como productos de comercio justo a los efectos de la presente licitación, los siguientes: café, té y otras infusiones, azúcar, caramelos, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, cacao puro, bombones, tabletas y barras de chocolate. A título informativo, las siguientes certificaciones contienen los citados diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir, sin perjuicio de que el licitador aporte otras equivalentes, que serán valoradas por el órgano de contratación: • World Fair Trade Organization • Fairtrade • Naturland Fair • EcoCert • Fair for Lite • Símbolo de Pequeños Productores.

En caso de no incluirse el sello o etiqueta de comercio justo, la presentación de dicha ficha incluirá la certificación expedida por la entidad acreditadora correspondiente mencionando expresamente que estos productos cumplen con los diez (10) principios de comercio justo establecidos en el citado Artículo 2 de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)). La no presentación de la ficha técnica con el sello o etiqueta de comercio justo o certificación acreditadora semejante, determinará la no valoración del producto ofrecido.

El adjudicatario deberá comunicar de forma visible a los usuarios del servicio, que se dispensa producto o productos de comercio justo y productos aptos para personas con alguna intolerancia y en qué consiste el mismo.

4.7. El adjudicatario podrá prestar los servicios de cafetería objeto del contrato en despachos, salas u otros espacios fuera del recinto de la cafetería, pudiendo incrementar el importe de los mismos en hasta un 10 por ciento. La instalación de terrazas o veladores requerirá autorización expresa de la Gerencia de la Universidad, previo informe favorable de la gerencia del centro, pudiendo conllevar la misma un incremento de canon.

Para el Lote 5 Facultad de Bellas Artes: se debe prestar servicio en la terraza exterior anexa durante la jornada y al menos hasta una hora antes del horario de cierre.

Para el Lote 14 Facultad de Ciencias de la Documentación: se debe prestar servicio en la terraza exterior anexa al local interior de cafetería, que debe permanecer acondicionada en función del periodo estacional (invierno sistema de calor adecuado) y abierta y montada con todos los servicios al completo y similar al salón interior, durante la jornada y al menos hasta una hora antes del horario de cierre.

4.8. El Servicio de jarras y vasos de vidrio de agua para reuniones o eventos en el centro se proporcionará por el adjudicatario pudiendo aplicar los siguientes precios máximos por evento, en función del número de personas participantes:

- De 3 a 6 personas: 3€
- De 7 a 12 personas: 5€
- De 13 a 20 personas: 7€
- Más de 20 personas: 10€



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

4.9. Eliminación de plásticos de un solo uso:

- Dentro de las cafeterías toda la vajilla será de loza o cristal
- Cuando se soliciten bebidas para llevar, los vasos serán de cartón o PLA pudiendo incorporarse su coste al precio de la bebida. Las paletinas serán de madera y no se utilizará tapa de plástico. También podrá servirse en plástico reutilizable, solicitando una fianza para garantizar su devolución o financiar su coste.
- En los casos en los que se solicite otra vajilla para llevar (ejemplo instalaciones deportivas), la vajilla será desechable de cartón pudiendo incorporarse su coste al precio de la bebida.
- También podrá servirse en vajilla de hojas de palma o fibras de caña de azúcar solicitando una fianza para garantizar su devolución o financiar su coste.
- No se ofrecerán botellas de plástico de agua. Para las comidas el agua se servirá en jarras de cristal y para la venta en botellas de cristal.
- No se dispondrá de pajitas, cucharitas de plástico ni se ofrecerá el pan, cubertería, etc envuelto en plástico.
- Se podrán incorporar otros productos sostenibles y no contaminantes en sustitución del plástico de un solo uso.
- El adjudicatario facilitará a los usuarios el uso de sus propias tazas, vasos, platos, etc, en el caso de solicitar comida o bebida para llevar.

4.10. Atendiendo a las exigencias de política ambiental, el adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados en los bares o cafeterías (gases, sólidos, líquidos) por categorías de reciclado y su tratamiento de conformidad con la legislación vigente.

Deberán colocarse recipientes para la separación de residuos para los usuarios de las instalaciones de la cafetería, tanto dentro como fuera, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias vigentes. No procede incluir la separación de papel en este caso, ya que el papel que se genera en esta actividad suele estar manchado de materia orgánica y no se puede reciclar.

Para facilitar la separación de residuos en origen, se dispondrá de un recipiente sólo para materia orgánica para los desperdicios alimenticios que se generan al preparar las comidas.

Respecto a los contenedores deben cumplir las ordenanzas municipales, responsabilizándose de los contenedores proporcionados por el Ayuntamiento correspondiente, prestando especial atención a la separación de papel y cartón, debiendo cuidar especialmente de su buen uso, depositar el cartón plegado en los contenedores azules e intentar, en la medida de lo posible, mantenerlo en algún espacio protegido de cualquier persona ajena a la cafetería. Además, deben mover los contenedores, si fuera necesario, desde los puntos donde sean útiles para su actividad hasta los lugares y días indicados para su recogida por los servicios municipales.

El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia medioambiental y de gestión de residuos y de las demás que sean aplicables y que se puedan promulgar durante la prestación del servicio objeto de este contrato, tanto a nivel local, nacional como europeo.

4.11. En los centros no estará permitido hacer ningún tipo de publicidad alusiva a ofertas o rebajas en la venta de



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

bebidas alcohólicas en las cafeterías de la Universidad.

En los centros en que así se determine en el **Anexo V** del Pliego de Prescripciones Técnicas:

- Sólo se permitirá la venta de bebidas alcohólicas entre las 13:00h. y 15:30h. y a partir de las 18:00h.
- No estará permitida la venta de bebidas alcohólicas de una graduación superior a 18°.

A solicitud del adjudicatario o a iniciativa de la gerencia o responsable administrativo del centro, siempre de mutuo acuerdo, este horario podrá ser restringido. Del acuerdo quedará constancia por escrito.

4.12. El adjudicatario prestará los servicios de catering para los eventos institucionales que se puedan organizar en el centro en el que preste los servicios de bar / cafetería dentro de sus posibilidades técnicas y organizativas. Solo en el caso, previamente justificado, en que el adjudicatario no pudiera cumplir con el servicio solicitado en las condiciones exigidas, procedería la contratación de servicios de catering a otras empresas.

4.13. Diariamente el adjudicatario recogerá muestras individuales de cada comida preparada para posibilitar la actuación sanitaria en el supuesto de una toxiinfección alimentaria. Las muestras deberán ser congeladas y conservadas durante los 15 días consecutivos siguientes

4.14. El adjudicatario facilitará el uso del espacio a aquellos usuarios que traigan productos de fuera, siempre que esta medida no perjudique a aquellos usuarios que consuman productos de la cafetería. Esto no supone la obligación de facilitar vajilla ni otros elementos de la cafetería.

5. MENÚS

El servicio de comedor consistirá en un menú básico con posibilidad de elegir entre, al menos, tres variedades de primeros, tres de segundos y tres postres, entre los que se incluirá obligatoriamente fruta de temporada, o café y similares.

Entre el 15 de junio y el 31 de agosto, en aquellos días en los que se produzca una disminución notable en la demanda del servicio, las opciones de menú podrán reducirse a dos primeros, dos segundos y dos postres, siempre que el adjudicatario lo solicite por escrito a la gerencia o responsable administrativo del centro y éste lo autorice expresamente. La autorización deberá contener el período autorizado.

Se ofrecerá y anunciará expresamente un menú vegetariano.

En el caso de ser requeridas por los usuarios, con la antelación que se señale en la cafetería, se ofrecerán menús alternativos completos para veganos y para aquellos colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias, requieran un menú adecuado a sus circunstancias. Estos menús alternativos podrán incrementar el precio hasta en un 40% sobre el precio del menú básico, en la medida en que los alimentos específicos tengan un mayor coste que los alimentos equivalentes habituales.

El adjudicatario garantizará que los productos ofertados sean de calidad y que aquellos productos específicos para



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

menús adaptados cumplan la normativa vigente en cada momento. Los menús serán variados diariamente y por temporadas. Para ello la empresa adjudicataria presentará al gerente del centro al inicio de cada temporada, una variedad de menús para cubrir al menos cuatro semanas de la temporada de invierno y otros tantos de la de verano detallando las materias primas que compondrán cada uno de los platos, valor nutritivo del menú, ingredientes, etc. de tal manera que la dieta global de los menús presentados sea equilibrada.

Asimismo, además del menú básico y los alternativos, el adjudicatario del servicio de bar-cafetería podrá ofrecer otro tipo de menús con un incremento de precio sobre el menú básico aprobado por la gerencia del centro.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

6.1. Disponer de una organización técnica, económica y de personal suficiente para la adecuada prestación del servicio. En ningún caso se podrá incluir, en la plantilla de cada cafetería personal de la empresa que apoye a ésta en actividades de soporte, como administrativos, conductores, gerentes, personal informático o similar.

6.2. **Cumplir y estar el corriente en todo momento de las obligaciones en materia fiscal, laboral, de Seguridad Social y en general de todas las obligaciones derivadas de su condición de empresario que la normativa vigente impone.**

El adjudicatario deberá cumplir con la normativa de seguridad e higiene en el trabajo, reglamentación técnico - sanitaria, manipulación de alimentos, tanto en relación con las obligaciones propias del empresario como del personal que preste los servicios en el bar-cafetería.

El adjudicatario deberá acreditar y justificar, siempre que sea requerido por la Universidad, el cumplimiento de las citadas obligaciones mediante la exhibición de la documentación y comprobantes que le sean exigidos, poner a disposición de la Universidad los libros contables, las liquidaciones de la Seguridad Social, los recibos de los salarios, las declaraciones de los inspectores y, en general, toda la documentación disponible para poder comprobar su correcto cumplimiento, cuando así sea requerida por la Universidad. La citada documentación deberá presentarse en un plazo máximo de cinco días hábiles desde la recepción del requerimiento.

6.3. La prestación del servicio deberá realizarse en todo momento con el número de personas necesario para garantizar la presencia y continuidad del citado servicio. La contratación o asignación al servicio de personal distinto al subrogado requerirá autorización previa por escrito del Gerente del Centro. Asimismo requerirán autorización de la Gerencia del Centro los incrementos de las cargas salariales y sociales que pudieren repercutir en futuros adjudicatarios. En el supuesto de discrepancia en relación con el número de personal necesario para la prestación del servicio en las condiciones exigidas, el órgano de contratación de la Universidad, previa audiencia al contratista y oída la Gerencia del Centro, establecerá de forma obligatoria el citado número atendiendo a las circunstancias específicas y concretas del servicio a prestar en el centro.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario sin que exista relación laboral, jurídica o de otra índole durante el plazo de vigencia del contrato ni al término del mismo entre dicho personal y la Universidad, sin que en ningún caso pueda



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Universidad, ni exigir a ésta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de su trabajo y de las obligaciones que existan entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de despidos o medidas que la empresa pueda adoptar en base al incumplimiento o interpretación erróneas del contrato o cualquier otro litigio que pueda surgir entre el trabajador y el adjudicatario.

El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral y social y de las demás que sean aplicables y que se puedan promulgar durante la prestación del servicio objeto de este contrato.

El adjudicatario velará y responderá de la capacitación profesional y comportamiento del personal, pudiendo exigirse la sustitución de cualquier medio personal, técnico u operativo, adscrito a los servicios contratados, si por falta de capacitación profesional, eficacia, idoneidad para la función que desempeñe o falta de adaptación, no cumpliera con los requisitos necesarios para la prestación del contrato.

La sustitución del personal por causa de vacaciones, representación sindical, enfermedad, accidente, suspensión temporal del contrato, cese definitivo, o cualquier otra ausencia del personal de la empresa se hará de forma inmediata y será por cuenta del adjudicatario.

El personal empleado por el adjudicatario procederá con la debida forma y corrección en las dependencias de la Universidad.

El adjudicatario de cada contrato designará obligatoriamente una persona encargada y responsable que supervisará la asistencia y eficacia del trabajo y a través de la cual, la gerencia del centro mantendrá las necesarias relaciones respecto al servicio a prestar. Esto es independiente de la vigilancia y control que la Universidad ejercerá en la prestación del servicio.

6.4. Mantener las dependencias e instalaciones destinadas al comedor y a la cafetería (todos los incluidos en la concesión, sus paramentos, ventanas y persianas) en perfectas condiciones de higiene, realizando para ello las operaciones de limpieza, mantenimiento y conservación (incluso estética) necesarias. Estas operaciones se realizarán en fechas y horario que no interfieran con la prestación del servicio; y se consensuarán con el gerente del centro y con el personal de Mantenimiento de la UCM.

Los productos utilizados para la limpieza deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Deberán estar almacenados de forma separada de los alimentos.

La limpieza de los locales, incluyendo los cristales en toda su integridad, del saneamiento horizontal en cocinas (y desengrase, como mínimo 2 veces al año), y de los accesos, correrá a cargo de la empresa contratista que deberá mantenerlos siempre en perfectas condiciones higiénicas. Queda expresamente incluida en las obligaciones del contratista la limpieza del tiro de las cocinas.

Cada 4 meses se llevará a cabo la limpieza de los extractores de humo.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

El adjudicatario se compromete a realizar a su cargo, 2 veces al año, o en períodos menores si fuere necesario, garantizando que el efecto del tratamiento no sea inferior a 6 meses, la desinfección y la desinsectación de los locales destinados a bares, cafeterías, dentro de éstos, especialmente los lugares destinados a la preparación y expedición de alimentos, así como comedores y dependencias anejas ligadas a la prestación del servicio, al objeto de mantener unas buenas condiciones de salubridad, entregando a la gerencia del centro donde estén ubicados los locales, copia del informe emitido por la empresa que la haya llevado a cabo. Asimismo, en relación con la desratización, se revisará el dispositivo 1 vez al mes, sustituyéndolo antes de que deje de ser efectivo. Si así lo establecen los servicios de la Universidad, estas actuaciones se realizarán en las fechas que se determinen con el fin de coordinar los tratamientos con el resto de las instalaciones.

Estos gastos serán de cuenta del adjudicatario. La realización de estas actuaciones se realizará en fechas y horas adecuadas para la realización de las mismas y en coordinación con el personal de Mantenimiento de la UCM.

Los partes e informes derivados de las actuaciones se entregarán a la gerencia del Centro.

Dos veces al año (coincidiendo con el cambio de temporada) se realizarán análisis bromatológicos y microbiológicos por un laboratorio acreditado, para comprobar la calidad e higiene. Estos análisis serán por cuenta del concesionario. El informe se remitirá al gerente del centro.

La empresa adjudicataria deberá dar cumplimiento a lo establecido en la legislación vigente en materia de seguridad e higiene en los recintos y entregará a la gerencia del Centro los informes o actas con los resultados de las inspecciones realizadas por los órganos competentes.

Las gerencias de los centros, así como el Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos, podrán comprobar que los productos, las instalaciones, medios de transporte, sistemas de manipulación y conversión en frío de los proveedores son conformes con las exigencias de los servicios que se contratan, pudiendo ejercer libremente el control de calidad, inspección de cámaras, almacenes, etc.

La prestación del servicio no podrá ser motivo de situaciones que sean molestas, insalubres o peligrosas.

El adjudicatario deberá impedir que se saquen recipientes de vidrio o de cualquier otra clase que puedan resultar peligrosos fuera del recinto del bar. A tal efecto, el adjudicatario deberá colocar un cartel informativo y podrá exigir fianza sobre la vajilla, que devolverá a su entrega, para garantizar que ésta no queda fuera de las instalaciones.

6.5. Cuidar y mantener en perfectas condiciones de uso los locales, instalaciones y mobiliario propiedad de la Universidad Complutense, asesorando, en su caso, actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del servicio, comprometiéndose a la finalización o rescisión del contrato, a su entrega en idénticas condiciones y, en su defecto, al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, el importe de su reposición o la adquisición de uno nuevo de análogas características.

6.6. Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de inspección que corresponden a la gerencia o administración del centro y al Servicio de Seguimiento de



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

Proyectos y Contratos.

6.7. Realizar directamente la prestación del servicio, con la prohibición absoluta de cederlo o subcontratarlo sin previa autorización expresa por parte de la UCM, salvo en lo relativo a las prestaciones accesorias, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

6.8. Serán de cuenta del adjudicatario todas las obligaciones de orden económico, financiero y fiscal que puedan derivarse del trabajo contratado, especialmente en lo referente a sus proveedores.

Serán de cuenta del adjudicatario la obtención ante las autoridades competentes de todas las autorizaciones y permisos necesarios para la prestación del servicio.

El incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones contenidas en este Pliego dará lugar a la resolución del contrato con incautación de la garantía, sin perjuicio del resarcimiento de los daños que se hayan ocasionado a la Universidad.

7. EJECUCIÓN Y RESPONSABILIDADES

7.1. Por lo que se refiere a las condiciones mínimas de realización del servicio deberá tenerse en cuenta que:

- a)** La Universidad velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinentes, a fin y efecto de garantizar la prestación de un buen servicio para los usuarios.
- b)** Durante las épocas y en los momentos en que haya un incremento notable en la demanda del servicio, el adjudicatario deberá poner los medios oportunos para evitar que se produzcan aglomeraciones e inconveniencias para los usuarios.

7.2. Serán de cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que se deriven de la conservación y reparaciones del mobiliario y maquinaria facilitadas por la Universidad Complutense de Madrid que figuran en el inventario como propiedad de la misma. A tal efecto, deberá reponer cualquier elemento que se extravíe, rompa o deteriore.

Asimismo, la empresa adjudicataria responderá por el mayor gasto de energía o combustible que afecte a los locales donde se desarrolle su actividad como consecuencia de la falta de diligencia del personal que preste el servicio.

También responderá de los daños causados a los usuarios del servicio. A tales efectos, la empresa adjudicataria deberá suscribir las pólizas de seguros que se indican en el **apartado 27** de la carátula del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el **Anexo I** del Pliego de Prescripciones Técnicas.

La justificación de este extremo se realizará previamente a la formalización del contrato.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios **Formularios de Quejas** de los que deberán enviar copia al gerente del centro y al Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos. Podrá utilizar como formulario, el establecido por la Universidad para este fin que puede descargarse en la siguiente dirección:



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

<https://www.ucm.es/sugerencias-y-quejas-administrativo>

El adjudicatario no podrá ceder las instalaciones ni hacer uso de las mismas fuera de los días y horarios objeto del contrato, salvo autorización expresa del gerente del centro afectado.

8. INVERSIONES Y CONSERVACIÓN

8.1. El adjudicatario asume las instalaciones en el estado en el que se encuentran para lo que podrá realizar cuantas visitas estime oportunas, de acuerdo con lo establecido en el **apartado 16** de este Pliego y recabar la información necesaria. Ello supone que se compromete a realizar las inversiones necesarias para prestar el servicio en las condiciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas y, en todo caso, las inversiones ofertadas.

8.2. En relación con la instalación eléctrica se considera como propia del local a partir del cuadro principal de distribución incluyendo cuadros secundarios, líneas eléctricas (tanto ocultas como de superficie) y todos los elementos que la componen (tomas de corriente, interruptores, luminarias, etc.), correspondiendo al adjudicatario la limpieza, mantenimiento y conservación de estos elementos.

8.3. Por lo que respecta a la instalación de agua sanitaria, se considera propia del local a partir de la válvula de corte de suministro específico incluyendo todas las tuberías de suministro de agua (tanto ocultas como de superficie), todas las tuberías de desagüe (también arquetas de pocería) y todos los elementos que la componen (termos, grifos, válvulas, etc.), correspondiendo al adjudicatario la limpieza, mantenimiento y conservación de estos elementos.

8.4. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones existentes para prestar los servicios objeto de este contrato. Podrá realizar a su cargo las obras de adecuación y reforma en las instalaciones universitarias, previa autorización de la Universidad. El adjudicatario del servicio presentará el proyecto de la obra a realizar al gerente del centro, quien solicitará un informe de viabilidad de la Dirección de Obras y Mantenimiento de la UCM. Cuando así lo exija la normativa aplicable a la materia, el proyecto deberá ir firmado por técnico colegiado. El gerente del centro remitirá la documentación relativa a la obra al órgano de contratación para su aprobación.

Para la realización de cualquiera de las inversiones se precisará la previa autorización de la Universidad.

No se podrá modificar sin conocimiento de la Dirección de Obras y Mantenimiento de la UCM ningún tipo de instalación eléctrica, de fontanería, etc.; tampoco la distribución del local.

Será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento para la conservación de los locales e instalaciones fijas, tales como la reposición de cristales, pinturas, suelo, mostradores, conducciones de agua, gas, electricidad, etc. así como los gastos producidos por averías en máquinas expendedoras, reparaciones en equipamiento, mobiliario o elementos decorativos.

8.5. El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre los locales ni las instalaciones fijas, a excepción de los derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

8.6. En el supuesto de que se suspenda la ejecución del contrato como consecuencia de la ejecución de una



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

obra promovida por la Universidad Complutense que afecte a las instalaciones del bar o cafetería o de la cocina, el adjudicatario no tendrá derecho a recibir indemnización alguna, sin perjuicio del derecho a solicitar el mantenimiento del equilibrio económico del contrato. La solicitud deberá presentarse ante el órgano de contratación de la UCM que decidirá al respecto.

La Universidad Complutense de Madrid preavisará con el mayor tiempo posible al contratista sobre la extensión, plazo de ejecución y efectos de la obra, de forma que el adjudicatario proceda a suspender la ejecución de los contratos de trabajo del personal destinado a la ejecución del servicio o a adoptar las medidas que al efecto estime oportunas, como consecuencia de la existencia de fuerza mayor temporal, y, en su caso, a suspender los contratos correspondientes con sus proveedores, sin que pueda solicitar de la Universidad Complutense compensación alguna por estos conceptos, habida cuenta de que deben incluirse dentro del riesgo y ventura contractual.

Las inversiones realizadas en ejecución de este contrato, incluidas tanto las obligatorias como las derivadas de las mejoras ofrecidas y aquellas que el adjudicatario estime oportunas para la prestación del servicio, quedarán en la cafetería sin que el adjudicatario pueda reclamar contraprestación alguna.

9. MATERIAL AUXILIAR

El material auxiliar necesario para la explotación del servicio será aportado por el adjudicatario, y a su costa. Se entiende como material auxiliar la vajilla, cristalería, mantelería, menaje, cubiertos y todo tipo de material fungible.

10. HUELGA

En caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Administración.

Los daños que hubieran podido producirse debido a huelgas del personal o cualquier otra causa imputable al contratista, dará lugar a indemnización a favor de la Universidad Complutense.

11. CONDICIONES HIGIÉNICAS MÍNIMAS EXIGIBLES

Los trabajadores que presten sus servicios en las instalaciones de referencia estarán obligados a disponer de la formación adecuada, de conformidad con el marco legal sanitario vigente. Asimismo, el citado personal estará obligado a someterse a los controles sanitarios que establezca la normativa vigente.

El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, y siempre será la empresa adjudicataria la responsable de las alteraciones de los productos.

La Universidad podrá realizar las inspecciones que sean necesarias con el fin de verificar las condiciones higiénicas del servicio de comedor y el de bar-cafetería.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

12. NORMAS COMPLEMENTARIAS

12.1 Será obligación del contratista uniformar, a su cargo, al personal adscrito al contrato. Asimismo, deberán llevar una tarjeta de identificación colocada en lugar visible.

12.2 Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas.

12.3 El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro de las instalaciones, así como de usar altavoces o aparatos análogos sin autorización previa de la Universidad Complutense de Madrid. En el caso de que utilice mobiliario con publicidad, será preciso que, previamente a su instalación, solicite autorización al efecto a la Universidad Complutense de Madrid, que podría incrementar el canon teniendo en cuenta el beneficio o el ahorro obtenidos

12.4 El adjudicatario se obliga a atender los servicios de bar - cafetería y comidas establecidos en el centro en la actualidad y también a trasladarse en un futuro a la nueva ubicación que, en su caso, pudieran tener designada estos servicios, sin que ello suponga modificación alguna de las cláusulas del presente contrato, y sin que por dicha circunstancia pueda reclamar indemnización o compensación alguna a la Universidad Complutense de Madrid.

12.5 El adjudicatario podrá instalar máquinas automáticas expendedoras de productos, previa comunicación al gerente del centro y solicitud formulada por escrito al órgano de contratación, que resolverá atendiendo a las circunstancias del centro y solicitud formulada, y fijará el canon que corresponda abonar al efecto.

12.6 La Universidad se reserva el derecho a licitar las máquinas de vending. En ese caso y en el momento en el que entrase en vigor el contrato derivado de la licitación mencionada, se extinguiría la autorización de la gerencia y deberían retirarse todas las máquinas instaladas. De todo el proceso se mantendrá informada a la empresa adjudicataria, con la mayor antelación posible.

12.7 Se prohíbe la existencia de máquinas expendedoras para la venta de tabaco en cualquier dependencia de la Universidad.

12.8 El adjudicatario podrá constituirse en punto de recogida de paquetes, concertando dicho servicio con la empresa de paquetería que estime oportuno, previa autorización por escrito del gerente del centro. La Universidad se reserva el derecho a establecer dicho servicio de forma centralizada en los centros que estime convenientes. En este caso se extinguiría la autorización concedida al adjudicatario. De todo el proceso se mantendrá informada a la empresa adjudicataria, con la mayor antelación posible.

12.9 Serán de cuenta de la Universidad Complutense el consumo de agua, gas y energía eléctrica, excepto en aquellos locales que dispongan de contadores de estos consumos o sean instalados en un futuro, en cuyo caso, serán de cuenta del adjudicatario del servicio.

13. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PUBLICITARIAS EN LOS LOCALES

La Universidad podrá concertar la realización de actividades publicitarias de carácter temporal en los locales objeto



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

de la prestación del servicio de bar/cafetería, compatibles con la prestación del servicio.

La realización de esas actividades se comunicará al adjudicatario con la debida antelación, y en todo caso, se le compensará con un porcentaje de los ingresos que la Universidad perciba por la realización de las actividades publicitarias en los locales del bar/cafetería.

La compensación se establecerá considerando la duración de la campaña y la incidencia de la misma en el servicio que preste el contratista.

Los adjudicatarios consentirán, en todo caso, las campañas de publicidad de carácter cultural o social promovidas por la Universidad sin contraprestación económica.

14. INSPECCIONES Y SEGUIMIENTO DE CONTRATO

La Universidad se reserva el derecho de disponer, a través de los órganos que determine la gerencia del centro en coordinación con el Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos y la Dirección de Obras y Mantenimiento, cuantas inspecciones crea oportunas en las dependencias donde se realice el servicio contratado, con el fin de comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este pliego. Las inspecciones pueden incluir la comprobación de los productos, de las instalaciones, medios de transporte, sistemas de manipulación y conversión en frío de los proveedores, al objeto de comprobar que son conformes con las exigencias de los servicios que se contratan, pudiendo ejercer libremente el control de calidad, pesos, gramajes de artículos, inspección de cámaras, almacenes, etc...

La inspección se notificará al adjudicatario con al menos 48 horas de antelación, debiendo estar presente al menos una de las personas que habitualmente estén contratadas en el servicio.

Se levantará acta en el momento de la inspección, que deberá ser firmada por el representante designado por la Universidad y el representante de la empresa, al cual se le hará entrega de una copia.

En caso de deficiencias en el servicio la gerencia del centro requerirá por escrito al adjudicatario del servicio de bar/cafetería, dándole un plazo razonable (según la envergadura de la incidencia) para la subsanación de las mismas. Si no se subsanara la deficiencia en el plazo señalado, la gerencia del Centro amonestará por escrito al adjudicatario.

La gerencia del centro solicitará al Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos la tramitación del expediente de imposición de penalidades o de resolución del contrato. Para ello emitirá informe en el que se expongan los incumplimientos contractuales, los requerimientos efectuados al contratista y cualquier circunstancia relevante y lo acompañará de las pruebas documentales que los acrediten.

Si el adjudicatario no efectuara las reparaciones necesarias, dificultando así el funcionamiento del servicio o la integridad de las instalaciones o los enseres, la Universidad podrá llevarlas a cabo con cargo a la garantía depositada o al seguro de daños suscrito; sin perjuicio de la posible resolución del contrato.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

El incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones contenidas en este Pliego dará lugar a la resolución del contrato con incautación de la garantía, sin perjuicio del resarcimiento de los daños que se hayan ocasionado a la Universidad. El órgano de contratación podrá emplear específicamente el importe de la garantía depositada a este efecto por el contratista para el pago de salarios y cotizaciones sociales a los trabajadores, en caso de que dicha circunstancia se produzca como consecuencia de la situación de insolvencia del empleador, resolución contractual o reversión del servicio.

15. FORMA DE RECEPCIÓN DEL CONTRATO Y SISTEMA DE CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL MISMO, RELATIVO AL ESTADO DE LOS BIENES E INSTALACIONES Y AL PERSONAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Al inicio del contrato, las gerencias de los centros en coordinación con la Dirección de Obras y Mantenimiento, junto con el contratista adjudicatario del servicio, levantarán acta de entrega de las obras, instalaciones, bienes y medios auxiliares del bar-cafetería que se entregan por la Universidad Complutense para la correcta ejecución contractual.

En dicho acto, se comprobará el estado de uso y conservación de cada uno de los bienes e instalaciones, que deberán entregarse por el adjudicatario a la finalización del contrato en idénticas condiciones a las que figuran en el acta de entrega. Al acta se unirá el listado de bienes e instalaciones, mencionando expresamente el estado de conservación de cada uno de ellos, que constituirá el inventario de bienes e instalaciones del bar cafetería.

Las gerencias de los centros donde estén las cafeterías, en coordinación con la Dirección de Obras y Mantenimiento de la UCM Mantenimiento y un funcionario adscrito a la Dirección de Contratación, quince días antes de finalizar el plazo de ejecución contractual, comprobarán en presencia del contratista y con el inventario del centro (que se habrá consignado en el acta de entrega otorgada al inicio de la ejecución del contrato) la correcta ejecución del contrato y el estado en que revierten a la Universidad las obras, instalaciones, bienes y medios auxiliares aportados por la Universidad, pudiendo ejecutarse con cargo a la garantía y al seguro de daños constituido por el adjudicatario los gastos necesarios para la reparación de los daños sufridos por los locales y bienes destinados a la prestación del servicio (como se indica en el **apartado 7** Ejecución y Responsabilidades)

La Universidad Complutense dará al contratista saliente la posibilidad de reparar los desperfectos que los bienes e instalaciones puedan tener, y, en caso de que no sean reparados y entregados en el estado en que originalmente fueron entregados por la Universidad, ésta podrá ordenar su reparación con cargo al seguro de daños o, en su caso, con cargo a la garantía constituida por el contratista.

Junto con el inventario, se unirá al acta de entrega un listado del personal que presta servicio en el bar cafetería al inicio del contrato, que ha sido subrogado por el nuevo contratista, listado que servirá para la comprobación del cumplimiento de las obligaciones sobre el personal que presta el servicio.

Se enviará copia de las actas al Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos.

No obstante, a la terminación del contrato o de sus prórrogas, se realizará por la Universidad Complutense de Madrid, en el plazo de un mes un estudio detallado del estado de locales o instalaciones, así como del inventario



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

del mobiliario y enseres de su propiedad, estando obligado el adjudicatario saliente a la reposición o subsanación de desperfectos y averías detectados en el plazo de un mes tras la notificación del contenido del citado estudio; respondiendo a ello con el importe de la fianza.

16. VISITAS A CENTROS UCM

Los licitadores podrán visitar los diferentes centros de la UCM para la correspondiente toma de datos y estudio para la preparación de su oferta.

Procedimiento para las visitas:

- Solicitud de las visitas: los licitadores deberán detallar en la misma los siguientes datos:
 - Denominación de la empresa o nombre y apellidos del empresario individual, en su caso.
 - Nombre, apellidos y número de DNI de las personas que realizarán la visita.
 - Dirección de correo electrónico para comunicar el día y hora de la visita.
- Plazo de solicitud: Los licitadores podrán solicitar la realización de las visitas desde el primer día del plazo para presentación de las ofertas hasta 5 días naturales anteriores a la finalización del plazo de presentación de ofertas.
- Modo de solicitud: La persona y datos de contacto se indican en el **Anexo III** de este Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Fecha de visita: Se comunicará mediante correo electrónico dirigido a la dirección que se haya indicado en la correspondiente solicitud. En el mismo se indicará la fecha y la hora. La fecha de las visitas podrá ser hasta tres días naturales antes de la finalización del plazo de presentación de ofertas.

Madrid, 2 de diciembre de 2020

ANEXO I

TABLA CON LOS IMPORTES DE LOS SEGUROS DE
RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS

ANEXO I

Nº	CENTRO	IMPORTE CANON ANUAL CAFETERIA			IMPORTE SEGUROS			AVALS	
		Base	21% IVA	Total	Seguro daños materiales	Seguro responsabilidad civil	Canon - Instalaciones	Salarios (2 meses sueldo bruto anual)	
1	Facultad de Estudios Estadísticos	1.000,00	210,00	1.210,00	60.000,00	30.000,00	1.000,00	2.438,62	
2	Facultad de Ciencias Químicas	1.500,00	315,00	1.815,00	90.000,00	90.000,00	5.000,00	42.448,98	
3	Facultad de Geografía e Historia	5.000,00	1.050,00	6.050,00	60.000,00	90.000,00	5.000,00	32.216,39	
4	Facultad de Ciencias de la Información	5.000,00	1.050,00	6.050,00	84.000,00	90.000,00	5.000,00	30.799,80	
5	Facultad de Bellas Artes	10.000,00	2.100,00	12.100,00	Bellas Artes: 84.000,00	Bellas Artes: 84.000,00	5.000,00	16.859,69	
6	Instalaciones Deportivas de la Zona Norte y Piscina de Verano	8.500,00	1.785,00	10.285,00	Zona Norte: 54.000,00 Piscina de verano: 60.000,00	Zona Norte: 30.000,00 Piscina de verano: 30.000,00	5.000,00	13.086,04	
7	Facultad de Informática	5.000,00	1.050,00	6.050,00	60.000,00	100.000,00	5.000,00	17.777,50	
8	Facultad de Ciencias Políticas	2.000,00	420,00	2.420,00	60.000,00	100.000,00	5.000,00	19.603,52	
9	Facultad de Farmacia	1.500,00	315,00	1.815,00	54.000,00	30.000,00	5.000,00	20.556,28	
10	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales	2.000,00	420,00	2.420,00	90.000,00	90.000,00	5.000,00	31.119,42	
11	Facultad de Ciencias Matemáticas	5.000,00	1.050,00	6.050,00	60.000,00	90.000,00	5.000,00	20.437,64	
12	Facultad de Ciencias Físicas	5.000,00	1.050,00	6.050,00	100.000,00	90.000,00	5.000,00	26.803,16	
13	Facultad de Comercio y Turismo	1.500,00	315,00	1.815,00	33.000,00	60.000,00	5.000,00	13.391,07	
14	Facultad de Ciencias de la Documentación	2.000,00	420,00	2.420,00	30.000,00	30.000,00	2.000,00	0,00	
15	Facultad de Psicología - Escuela de Gobierno	2.000,00	420,00	2.420,00	Psicología- Escuela Gobierno: 60.000,00	Psicología- Escuela Gobierno: 60.000,00	5.000,00	36.562,35	

ANEXO II

**LISTA DE PRECIOS AUTORIZADOS POR LA UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE DE MADRID PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA Y
COMEDOR**

ANEXO II

**LISTA DE PRECIOS AUTORIZADOS POR LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID PARA EL
SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR**

AÑO 2020

CAFÉS Y DESAYUNOS

DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Café (normal o descafeinado) solo, cortado o con leche	1,00
Café (normal o descafeinado) cortado o con leche de soja	1,15
Infusiones (Té, Tila, Manzanilla, Poleo...)	1,00
Desayuno con tostada (mantequilla y mermelada) o churros (4 unid.) o porras (2 unid.) o con bollería	1,50
Desayuno con bollería plancha, mantequilla y mermelada	1,60
Vaso de leche (caliente o frío)	0,85
Vaso de leche de soja (caliente o frío)	1,15
Bollería (Suizo, Ensamada, Croissant, Caracola, Palmera, Tortel, Bayonesa, Pastas de té (4 unid.), etc.	1,00
Tostada, barrita a la plancha (con mantequilla y mermelada)	1,00
Bollería plancha	1,00
Ración churros (4 unid.)	0,90
Ración porras (2 unid.)	0,90
Magdalenas (2 unid.)	0,85
Donuts	0,85

BOCADILLOS Y PULGAS

DESCRIPCIÓN	P.V.P.	
	Bocadillo	Pulga
Chorizo	1,30	0,90
Salchichón	1,30	0,90
Queso (semi o curado)	1,30	0,90
Jamón serrano	1,80	1,10
Tortilla española	1,25	1,05
Tortilla francesa (un huevo)	1,25	
Tortilla francesa (dos huevos)	1,40	
Anchoas	2,25	1,30
Sardinias o caballa	1,40	0,95
Bonito	1,80	1,10
Boquerones en vinagre	2,10	1,25
Bacon	1,80	1,10
Cinta de lomo	2,00	1,20
Pepito de ternera	2,80	

SANDWICHES

DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Jamón York	1,65
Queso	1,65
Mixto	1,65
Vegetal (lechuga, tomate, huevo duro, mahonesa)	1,65
Frío (2 medios)	1,50

RACIONES

DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Aceitunas con hueso	1,95
Aceitunas rellenas	2,35
Jamón serrano	3,75
Queso (semi o curado)	3,75
Ensaladilla rusa	2,00
Patatas inglesas	1,55
Croquetas	3,25
Pincho de tortilla	1,30

APERITIVOS, REFRESCOS, Y BEBIDAS FRÍAS

DESCRIPCIÓN	P.V.P.
Mosto	0,95
Agua mineral 1/2-cristal envase retornable 0,50 euros	1,15
Refresco, Coca-Cola, Pepsi, Tónica botellín	1,00
Refresco, Coca-Cola, Pepsi, Tónica bote 33cc / botella 35cc	1,20
Cerveza 1/3, bote 33cc	1,10
Cerveza 1/5	1,00
Caña de Cerveza	1,00
Batidos varios	1,20
Zumos varios	1,20
Zumo de fruta natural	1,65
Yogourt	1,00
Pieza de fruta	1,00

SERVICIO DE COMEDOR

DESCRIPCIÓN	P.V.P.
PLATOS COMBINADOS Según carta de platos a elegir	4,15
MENÚ DEL DÍA:	
- Autoservicio: (primer plato, segundo plato, pan y postre).	5,10
- Primer plato + pan y postre	3,10
- Segundo plato + pan y postre	4,00
- Servicio mesa: (primer plato, segundo plato, pan y postre).	6,50
- Primer plato + pan y postre	3,50
- Segundo plato + pan y postre	4,50
con guarnición adicional a la establecida para el plato	5,50

MENÚ ESPECIAL: en el caso de que el concesionario disponga de un Menú Especial el precio de éste será libre, debiendo exponerlo en lugar visible para su consulta.

MENÚ VEGETARIANO: Se expondrá diariamente de forma visible.

MENÚ VEGANO, APTO PARA CELIACOS... Solicitar con antelación en la cafetería. El precio podrá subir hasta un 40% siempre que quede justificado por la calidad y precio de las materias primas.

NOTA:

- Los precios indicados están en euros.
- El vaso de cartón tiene un precio de 0,05€/unidad.
- Podrá solicitarse fianza al utilizar vajilla de plástico reutilizable para garantizar su devolución.
- El adjudicatario deberá disponer obligatoriamente de los productos recogidos en esta relación oficial, con independencia de que se puedan ofrecer otros productos a precios libres. (Deberán exponerse en lista adicional)
- Los precios de estos productos podrán variar los días de apertura extraordinaria de la cafetería para actos externos a la Universidad. (Deberán exponerse)
- La lista de precios se expondrá en lugar visible para su consulta.

ANEXO III

DATOS DE CONTACTO PARA VISITAS

ANEXO III

LOTE	CENTRO	PERSONA DE CONTACTO		
		NOMBRE	EMAIL	TELÉFONO
1	Facultad de Estudios Estadísticos	Pilar Paraíso Sobral	gerestad@ucm.es	913943981
2	Facultad de Ciencias Químicas	Diego Vera Villaverde	dieverav@ucm.es	913944174
3	Facultad de Geografía e Historia	Ignacio Torres Pérez	itorresp@ucm.es	913946029
4	Facultad de Ciencias de la Información	Marina Sanz Sánchez	gercinf@ucm.es	913942109
5	Facultad de Bellas Artes	Alicia Benito Martín	gerencia@art.ucm.es	913943558
6	Instalaciones Deportivas de la Zona Norte y Piscina de Verano	María Jesús Ciria López	mjcirial@ucm.es	913946096
7	Facultad de Informática	Jesús Catejón Gómez	figeren@fdi.ucm.es	913947508
8	Facultad de Ciencias Políticas	Juan Andrés Díaz Guerra	gerenciafcyps@ucm.es	913942800
9	Facultad de Farmacia	Ana M ^a López Campos	gerfarm@ucm.es	913942045
10	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales	Paloma Isabel Martínez Aíós	gerceee@ucm.es	913942308
11	Facultad de Ciencias Matemáticas	Belén Pérez García	germat@ucm.es	913944618
12	Facultad de Ciencias Físicas	María Teresa Echevarría	gerfis@ucm.es	913974637
13	Facultad de Comercio y Turismo	Juan Pita Da Veiga Corral	juanpita@ucm.es	913946775
14	Facultad de Ciencias de la Documentación	Gloria M ^a Conde Basllesteros	gerccdoc@ucm.es	913946666
15	Facultad de Psicología Escuela de Gobierno	Carmen Cabezas Florentino Martín Mata	gerpsi@ucm.es gerencia.eg@ucm.es	913943186 913942610

ANEXO IV

PERSONAL SUBROGABLE

NOTA:

"Los listados del personal subrogable que se publican son los facilitados por los actuales concesionarios. El personal subrogable lo será con arreglo a los pliegos de la licitación, así como con el resto de la legislación vigente. Salvo que se especifique otra cosa, se estará a lo dispuesto en el Convenio de Hostelería. La Universidad Complutense no tiene responsabilidad en la elaboración de dichos listados, por lo que se recomienda su comprobación".

Personal Subrogable de la Cafetería de la Facultad de Estudios Estadísticos

Mujer

Categoría profesional :	Cocinera
Tipo de contrato:	Fijo discontinuo
Antigüedad en años:	7 años
Jornada, fecha de alta:	40h semanales / 1/10/2013
Fecha baja:	---
Salario Bruto Anual:	14631,71 Euros

MADRID 18 DICIEMBRE 2020

VALENTINA ROBLEDO
C.I.F.: 09852151-D
C/ Infante Don Luis, 3 - 2º H
28803 ALCALÁ DE HENARES
(Madrid)

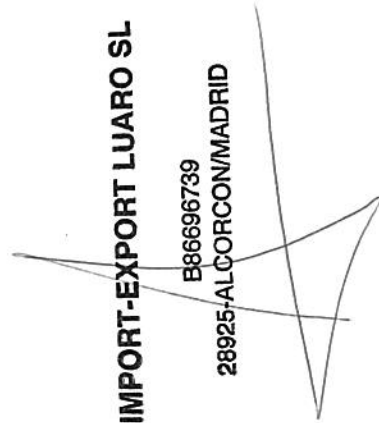
PERSONAL UNIVERSIDAD QUIMICAS		F. INICIO	F. FIN	TIPO CTTO	JORNADA	CATEGORIA	BRUTO ANUAL
TRABAJADORES POR GENERO							
MUJER	01/01/1985	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERA	22.136,40	
HOMBRE	13/03/1987	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	26.398,80	
MUJER	08/05/1989	INDEFINIDO	100	COMPLETA	AUX ADMINISTRATIVO	25.280,16	
MUJER	01/02/1989	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERA	22.051,44	
HOMBRE	18/11/1993	INDEFINIDO	100	COMPLETA	COCINERO	28.859,67	
MUJER	07/10/2019	INDEFINIDO	300	FIJA DISCONTINUA	CAMARERA	10.061,88	
HOMBRE	08/02/2003	INDEFINIDO	100	COMPLETA	AUX. SALA	15.972,12	
HOMBRE	06/09/2007	INDEFINIDO	100	COMPLETA	COCINERO	31.321,70	
MUJER	01/10/2019	INDEFINIDO	300	FIJA DISCONTINUA	AUX. SALA	15.971,76	
HOMBRE	03/05/2006	INDEFINIDO	100	COMPLETA	AYTE CAMARERO	16.417,56	
HOMBRE	01/09/2007	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	22.687,20	
HOMBRE	15/11/1992	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	17.535,60	

11 DE DICIEMBRE DE 2020

IMPORT-EXPORT LUARO SL

E86696739

28925-ALCORCON/MADRID





Colectividades Ramiro, S.L.
 C/Bravo Murillo nº 377, 5ºD
 28020 Madrid
 +34 91 490 59 96 / 98
 Fax. 91 661 16 90

DATOS PERSONAL FACULTAD DE FILOSOFIA B (UCM)

Sexo	Alta	Baja	Alta afiliación	Antigüedad	Cód. Contrato	% Jornada	Inicio contrato	Final contrato	CONVENIO	CATEGORIA	SALARIO BRUTO
Hombre	11/11/2002		11/11/2002	11/11/2002	189	100	11/11/2002		Conv. Colec. Restauracion Estatal	encargado	17.275,92 €
Hombre	25/01/2016		25/01/2016	25/01/2016	189	100	25/01/2016		Conv. Colec. Restauracion Estatal	Cocinero	16.833,72 €
Hombre	05/08/2019	07/06/2020	05/08/2019	05/08/2019	389	100	05/08/2019	07/06/2020	Conv. Colec. Restauracion Estatal	Ayte Cocina	13.998,00 €
Mujer	02/09/2019	10/07/2020	02/09/2019	29/01/2019	389	86,25	02/09/2019	10/07/2020	Conv. Colec. Restauracion Estatal	Camarero	12.073,32 €
Mujer	12/02/2020		12/02/2020	12/02/2020	402	100	12/02/2020		Conv. Colec. Restauracion Estatal	Cocinero	14.438,17 €
Mujer	02/09/2019		02/09/2019	02/09/2019	502	75	02/09/2019		Conv. Colec. Restauracion Estatal	Aux. Serv. Limpieza	10.165,24 €
Hombre	19/08/2019		19/08/2019	19/08/2019	402	100	19/08/2019		Conv. Colec. Restauracion Estatal	Camarero	13.998,00 €
Hombre	01/01/2010		01/01/2010	01/01/2010	100	100	01/01/2010		Conv. Colec. Restauracion Estatal	Camarero	24.386,28 €
Mujer	02/09/2019	21/06/2020	02/09/2019	03/09/2012	300	100	02/09/2019	21/06/2020	Conv. Colec. Restauracion Estatal	Aux. Serv. Limpieza	15.947,88 €
Mujer	30/09/2019	05/06/2020	30/09/2019	30/09/2019	300	100	30/09/2019	05/06/2020	Conv. Colec. Restauracion Estatal	Aux. Serv. Limpieza	18.230,40 €
Mujer	02/09/2019	31/07/2020	02/09/2019	05/09/2016	300	100	02/09/2019	31/07/2020	Conv. Colec. Restauracion Estatal	Aux. Serv. Limpieza	13.552,32 €
Mujer	20/02/2020		07/02/2020	07/02/2020	502	40	07/02/2020		Conv. Colec. Restauracion Estatal	Camarero	5.599,08 €
Hombre	01/10/2017	01/10/2017	01/10/2017	02/07/2012	189	100	01/10/2017		Conv. Colec. Restauracion Estatal	encargado	16.800,00 €





Colectividades Ramiro, S.L.
 C/Bravo Murillo nº 377, 5ºD
 28020 Madrid
 +34 91 490 59 96 / 98
 Fax. 91 661 16 90



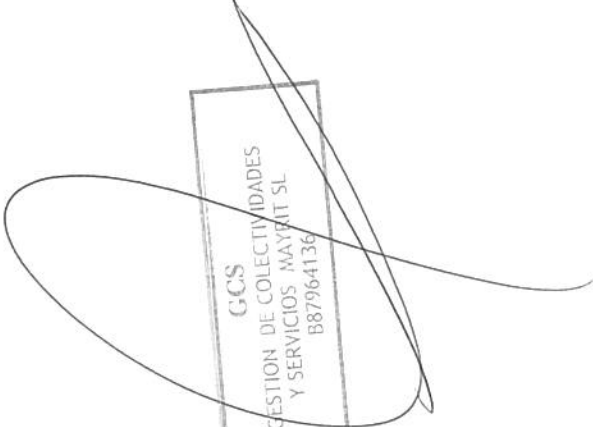
DATOS PERSONAL FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INFORMACIÓN

Sexo	Alta	Baja	Alta afiliación	Antigüedad	Cód. Contrato	Inicio contrato	Final contrato	CONVENIO	Categorías	SALARIO BRUTO
Mujer	02/09/2019	31/07/2020	02/09/2019	22/08/2018	389	02/09/2019	31/07/2020	Conv. Colec. Restauración Estatal	Camarero	13.998,00 €
Hombre	01/02/2018		01/02/2018	20/01/2006	100	01/02/2018		Conv. Colec. Restauración Estatal	Dependiente	16.393,92 €
Hombre	01/02/2018		01/02/2018	01/02/2018	100	01/02/2018		Conv. Colec. Restauración Estatal	Cocinero	21.728,52 €
Hombre	01/02/2018		01/02/2018	01/02/2018	100	01/02/2018		Conv. Colec. Restauración Estatal	Encargado	28.851,60 €
Mujer	01/02/2018		01/02/2018	01/02/2018	100	01/02/2018		Conv. Colec. Restauración Estatal	Auxi. Serv. Limpieza	16.113,72 €
Hombre	01/02/2018		01/02/2018	01/02/2018	100	01/02/2018		Conv. Colec. Restauración Estatal	Dependiente	17.149,56 €
Mujer	01/02/2018		01/02/2018	01/02/2018	100	01/02/2018		Conv. Colec. Restauración Estatal	Encargado	21.828,48 €
Mujer	01/02/2018		01/02/2018	01/02/2018	401	01/02/2018		Conv. Colec. Restauración Estatal	Ayu. Cocina	16.393,56 €
Mujer	09/09/2019		09/09/2019	09/09/2019	401	09/09/2019		Conv. Colec. Restauración Estatal	Auxi. Serv. Limpieza	15.947,88 €
Hombre	14/06/2006		14/06/2006	14/06/2006	100	14/06/2006		Conv. Colec. Restauración Estatal	Mozo	16.393,56 €



PERSONAL GCS MAYRIT									
Nº DE TRABAJADORES	GENERO	CENTRO TRABAJO	F. INICIO	F. FIN	TIPO CCTO	JORNADA	CATEGORIA	BRUTO ANUAL	
1	MUJER	BELLAS ARTES	01/04/2016	INDEFINIDO	401	COMPLETA	PINCHE	16.022,28 €	
2	MUJER	BELLAS ARTES	21/04/1992	INDEFINIDO	200	70% JORNADA	AYTE DE COCINA	13.789,40 €	
3	HOMBRE	BELLAS ARTES	21/05/1990	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	16.417,56 €	
4	HOMBRE	BELLAS ARTES	01/02/1981	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	24.313,32€	
5	HOMBRE	BELLAS ARTES	31/08/2018	INDEFINIDO	100	COMPLETA	AYTE COCINA/CAMARERO	30.615,59€	

11 DE DICIEMBRE DE 2020


 GCS
 GESTION DE COLECTIVIDADES
 Y SERVICIOS MAYRIT SL
 B87964136



Centro: Zona Norte/ Piscina de Verano

SEG.SOCIAL	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CATEGORIA	SALARIO BRUTO ANUAL	F.ALTA	JORNADA	SEXO
28/1192	01/11/2007	INDEFINIDO	COCINERA	16.187,40	01/01/2014	COMPLETA	M
28/1180	16/04/2007	INDEFINIDO	CAMARERA	16.723,56	01/01/2014	COMPLETA	M
28/1162	01/10/2009	INDEFINIDO	ENCARGADO	16.931,52	01/01/2014	COMPLETA	H
28/0419	14/10/2013	INDEFINIDO	AYUDANTE CAFETERIA	13.371,48	15/04/2014	COMPLETA	H
28/1512	09/05/2019	TEMPORAL	CAMARERA	15.302,28	09/05/2019	COMPLETA	M

Madrid, a 1 de diciembre de 2020

RAFAEL FERNANDEZ ROLLÓN, S.L.
 C.I.F.: B-2048570
 AVDA FILIPINAS, Nº 48
 28003 - MADRID

LISTADO TRABAJADORES GASTROTEC, S.L.

CONVENIO COLECTIVO	FECHA DE ALTA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	SUELDO BRUTO ANUAL	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD
COLECTIVIDADES - ESTATAL	03/11/1998	100 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	18.057,76 €	CAMARERO	22 AÑOS
COLECTIVIDADES - ESTATAL	17/04/1995	100 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	26.529,04 €	CAMARERO	25 AÑOS
COLECTIVIDADES - ESTATAL	16/04/2008	189 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	20.783,68 €	COCINERO	12 AÑOS
COLECTIVIDADES - ESTATAL	02/10/2008	189 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	18.607,04 €	CAMARERO	12 AÑOS
COLECTIVIDADES - ESTATAL	14/10/2014	100 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	16.417,60 €	CAMARERO	6 AÑOS

LISTADO TRABAJADORAS GASTROTEC, S.L.

CONVENIO COLECTIVO	FECHA DE ALTA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	SUELDO BRUTO ANUAL	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD
COLECTIVIDADES - ESTATAL	01/10/2013	389 - FIJO DISCONTINUA	20H/SEMANA	6.269,88 €	AUX. SERVICIOS	7 AÑOS

RELACION DE TRABAJADORES

CENTRO: UCM. FACULTAD DE POLÍTICAS
2019

SEXO	CATEGORÍA PROFESIONAL	ANTIGÜEDAD	JORNADA	CÓDIGO CONTRATO	FECHA DE ALTA	FECHA DE BAJA	SALARIO BRUTO ANUAL	OBSERVACIONES
HOMBRE	COCINERO	01/04/2007	40H	100	01/04/2007		21.630,72 €	
MUJER	AYTE COCINA	01/09/2005	40H	300	01/09/2019		13.681,30 €	
MUJER	DEPEND. DE BARRA	14/09/2005	30H	300	01/09/2019		10.486,50 €	
MUJER	CAMARERA	20/05/2008	30H	300	01/09/2019		10.765,51 €	
MUJER	AUX. SERV. LIMPIEZA	01/10/2014	30H	300	01/09/2019		10.486,50 €	
HOMBRE	ENCARGADO	01/07/2007	40H	100	01/07/2007		23.179,80 €	
HOMBRE	DEPEND. DE BARRA	04/10/2004	40H	300	01/09/2019		14.098,90 €	
MUJER	DEPEND. DE BARRA	10/09/2007	40H	300	01/09/2019		13.309,90 €	



LISTADO TRABAJADORES MIRODANO, S.L.

CONVENIO COLECTIVO	FECHA DE ALTA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	SUELDO BRUTO ANUAL	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD
COLECTIVIDADES	24/11/1998	100 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	21.751,56 €	CAMARERO	22 AÑOS
COLECTIVIDADES	02/11/1989	100 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	19.420,80 €	CAMARERO	31 AÑOS
COLECTIVIDADES	06/11/2018	189 - CONVERS. INDEFINIDO	40H/SEMANA	16.281,24 €	COCINERO	2 AÑOS

LISTADO TRABAJADORAS MIRODANO, S.L.

CONVENIO COLECTIVO	FECHA DE ALTA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	SUELDO BRUTO ANUAL	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD
COLECTIVIDADES	25/09/2007	300 - FIJO DISCONTINUO.	15H/SEMANA	6.925,20 €	CAJERA	13 AÑOS
COLECTIVIDADES	28/01/1994	100 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	18.657,48 €	LIMPIEZA	26 AÑOS
COLECTIVIDADES	04/09/2009	189 - CONVERS. INDEFINIDO	40H/SEMANA	15.841,08 €	CAMARERO	11 AÑOS
COLECTIVIDADES	04/07/2005	100 - INDEFINIDO.	40H/SEMANA	15.841,08 €	AYT. COCINA	15 AÑOS
COLECTIVIDADES	05/10/2009	300 - FIJO DISCONTINUO.	20H/SEMANA	8.619,24 €	AUX. SERV	11 AÑOS

FECHA CONFECCIÓN PRESENTE LISTADO: 16 de Diciembre de 2020

FACULTAD DE
FARMACIA

PERSONAL SUBROGABLE DE LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	ANTIGÜEDAD	HORAS	CONVENIO	BRUTO MENSUAL	PP EXTRAS/MES	BRUTO ANUAL	PP EXTRAS ANUAL	BRUTO ANUAL
HOMBRE	DPTE.BARRA	100	01/09/1999	40	HOSTELERIA	1.664,76	0	19.977,12	0,00	19.977,12
HOMBRE	AYTE.COCINA	100	03/02/2004	40	HOSTELERIA	1.254,39	249,96	15.052,68	2.999,52	18.052,20
MUJER	COCINERA	300	01/10/1991	40	HOSTELERIA	1.542,28	94,98	18.507,36	1.139,76	19.647,12
HOMBRE	DPTE. BARRA	100	01/11/1995	40	HOSTELERIA	1.645,40	82,82	19.744,80	993,84	20.738,64
HOMBRE	ENCARGADO	100	19/06/1990	40	HOSTELERIA	2.252,09	101,94	27.025,08	1.223,28	28.248,36
HOMBRE	DPTE.BARRA	100	05/10/1987	40	HOSTELERIA	1.525,03	94,12	18.300,36	1.129,44	19.429,80
MUJER	CAMARERA	300	03/09/2008	40	HOSTELERIA	1.370,68	0,00	16.448,16	0,00	16.448,16
HOMBRE	COCINERO	100	15/09/1995	40	HOSTELERIA	2.102,16	98,09	25.225,92	1.177,08	26.403,00
HOMBRE	CAMARERO	300	03/09/2008	40	HOSTELERIA	1.400,34	80,67	16.804,08	968,04	17.772,12

El bruto anual en los Fijos discontinuos está calculado por doce meses. Si los contratos se interrumpen durante dos meses, el cálculo tendría que ser por diez meses.

RELACIÓN DE TRABAJADORESCENTRO: UCM. FACULTAD DE MATEMÁTICAS
2019

SEXO	CATEGORÍA PROFESIONAL	ANTIGÜEDAD	JORNADA	CÓDIGO CONTRATO	FECHA DE ALTA	FECHA DE BAJA	SALARIO BRUTO ANUAL	OBSERVACIONES
MUJER	COCINERA	12/09/2018	40H	300	12/02/2018		14.048,10 €	
MUJER	CAMARERO	13/10/1995	40H	100	13/10/1995		18.668,88 €	
HOMBRE	CAMARERO	10/10/1995	40H	100	10/10/1995		18.704,88 €	
HOMBRE	JEFE 2ª	15/01/2001	40H	100	15/01/2001		32.827,56 €	
MUJER	CAJERA	07/02/2001	40H	100	07/02/2001		22.417,56 €	Encargada centro
MUJER	AYUDANTE COCINER	01/09/2003	40H	100	01/09/2003		17.617,56 €	



RELACIÓN DE TRABAJADORES

CENTRO: UCM. FACULTAD DE FÍSICAS
2019

SEXO	CATEGORÍA PROFESIONAL	ANTIGÜEDAD	JORNADA	CÓDIGO CONTRATO	FECHA DE ALTA	FECHA DE BAJA	SALARIO BRUTO ANUAL	OBSERVACIONES
MUJER	AUX.LIMPIEZA	30/01/2006	20H	200	30/01/2006		9.679,73 €	
HOMBRE	CAMARERO	21/10/2001	40H	100	21/10/2001		23.421,00 €	
HOMBRE	CAMARERO	22/05/1999	40H	100	22/05/1999		27.021,72 €	Encargado centro
HOMBRE	CAMARERO	02/10/2001	40H	100	02/10/2001		23.421,72 €	
HOMBRE	COCINERO	10/01/2005	40H	100	10/01/2005		24.657,72 €	
HOMBRE	DEPENDIENTE DE BAJA	01/10/2012	40H	100	01/10/2012	30/10/2019		EN EXCEDENCIA
MUJER	CAMARERO	04/03/2009	40H	100	04/03/2009		16.657,44 €	
MUJER	AUX.SERVICIO	05/10/2009	20H	300	05/10/2009		7.663,00 €	
MUJER	AUX.SERVICIO	23/11/2006	40H	300	23/11/2006		13.309,90 €	
MUJER	AUX.SERVICIO	19/01/2011	20H	300	19/01/2011		9.195,60 €	
MUJER	AUX.LIMPIEZA	25/10/2010	40H	300	25/10/2010		13.309,90 €	



Centro: Facultad de Comercio y Turismo

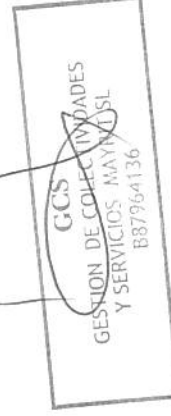
SEG.SOCIAL	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CATEGORIA	SALARIO BRUTO ANUAL	F.ALTA	JORNADA	SEXO
28/1195	23/11/2009	INDEFINIDO	COCINERO	21.363,58	01/03/2017	COMPLETA	H
48/0091	10/10/2006	INDEFINIDO	AUX.COLEC	8.884,12	01/03/2017	4HORAS	M
28/0363	06/09/2004	INDEFINIDO	CAMARERO	20.509,86	01/03/2017	COMPLETA	H
28/1473	26/07/2019	FIJO DISCONTINUO	CAMARERO	8.748,80	02/09/2019	6HORAS	M

Madrid, a 1 de diciembre de 2020

RAFAEL FERNANDEZ ROLLO, S.L.
 C.I.F. B-82048570
 AVDA. FIERBINAS, Nº 48
 28003 MADRID

PERSONAL GCS MAYRIT									
GENERO	NUMERO DE TRABAJADORES	CENTRO	F. INICIO	F. FIN	TIPO CCTO	JORNADA	CATEGORIA	BRUTO ANUAL	
HOMBRE	1	PSICOLOGIA	03/10/1994	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	19.271,58 €	
HOMBRE	2	PSICOLOGIA	15/10/1990	INDEFINIDO	100	COMPLETA	COCINERO	20.745,85 €	
HOMBRE	2	PSICOLOGIA	01/06/1992	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	19.264,98 €	
MUJER	4	PSICOLOGIA	02/01/2002	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	15.049,43 €	
HOMBRE	5	PSICOLOGIA	20/10/1989	INDEFINIDO	100	COMPLETA	DPT. BARRA	19.034,04 €	
HOMBRE	6	PSICOLOGIA	28/01/1992	INDEFINIDO	100	COMPLETA	COCINERO	27.329,75 €	
MUJER	7	PSICOLOGIA	23/01/2001	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	17.293,21 €	
HOMBRE	8	PSICOLOGIA	01/02/1991	INDEFINIDO	100	COMPLETA	CAMARERO	19.169,40 €	
HOMBRE	9	PSICOLOGIA	01/09/1998	INDEFINIDO	100	COMPLETO	ENCARGADO	29.855,75 €	
HOMBRE	10	PSICOLOGIA	01/09/2003	F.DISCONT	300	COMPLETA	AYTE. COCINERO	11.957,16 €	
HOMBRE	11	PSICOLOGIA	01/03/2003	F.DISCONT	300	COMPLETA	CAMARERO	10.853,83 €	
MUJER	12	PSICOLOGIA	28/09/2015	F.DISCONT	300	COMPLETA	AUX. LIMPIEZA	9.539,14 €	

11 DE DICIEMBRE DE 2020



ANEXO V

POSIBILIDAD DE VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN CAFETERÍAS

ANEXO V
VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

LOTE	CENTRO	RESPUESTAS CENTROS
1	Facultad de Estudios Estadísticos	Sí está permitida, en el horario establecido en el apartado 4.11 del PPT
2	Facultad de Ciencias Químicas	Sí está permitida la venta de cerveza de barril o recipientes no superiores a 33cl, y vino durante el horario de comidas en el comedor de personal
3	Facultad de Geografía e Historia	Sí está permitida
4	Facultad de Ciencias de la Información	Sí está permitida
5	Facultad de Bellas Artes	Sí está permitida la venta de vino y cerveza (en cualquier caso de graduación inferior a 18º)
6	Instalaciones Deportivas de la Zona Norte y Piscina de Verano	Sí está permitida
7	Facultad de Informática	Sí está permitida
8	Facultad de Ciencias Políticas	Sí está permitida
9	Facultad de Farmacia	Sí está permitida
10	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales	Sí está permitida
11	Facultad de Ciencias Matemáticas	Sí está permitida
12	Facultad de Ciencias Físicas	Sí está permitida
13	Facultad de Comercio y Turismo	Sí está permitida
14	Facultad de Ciencias de la Documentación	Sí está permitida
15	Facultad de Psicología Escuela de Gobierno	Sí está permitida

Se aplicarán las condiciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en el de Cláusulas Administrativas Particulares