



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE CONCESION DE OBRAS PUBLICAS PARA CONSTRUCCION Y EXPLIOTACION DE LA CAFETERIA DE LAS FACULTADES DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE CIENCIAS GEOLOGICAS DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON APLICACIÓN DE CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA MEDIANTE FÓRMULAS (PRECIO).

CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

Las presentes condiciones tienen por objeto reglar las prescripciones técnicas del contrato de concesión de obra pública para la construcción y explotación de la cafetería de las Facultades de Ciencias Biológicas y de Ciencias Geológicas de la Universidad Complutense de Madrid. Por parte de la administración se ha redactado, supervisado y aprobado el proyecto básico y de ejecución de reforma de la cafetería de las Facultades de Ciencias Biológicas de la Universidad Complutense de Madrid.

2.- REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA OBRA

Las obras se iniciarán en el plazo máximo de un mes desde la firma del contrato, plasmándose en la respectiva acta de replanteo. El adjudicatario será responsable de llevar a término la obra de acuerdo con los parámetros marcados en el proyecto o aquellos que se deriven de la realidad física de la zona de actuación y sean necesarios para finalizar la obra con el objeto de la concesión y sea posible su uso y funcionamiento de acuerdo con las normativas sectoriales o de cualquier otra índole. La dirección facultativa asumirá bajo su responsabilidad el proyecto redactado para su posterior ejecución.

Los agentes de le edificación intervinientes (director de obra, director de ejecución, coordinador de seguridad y salud, control de calidad, constructor) serán por cuenta del adjudicatario hasta el término de la obra, que se plasmará en el certificado final de obra y que se formalizará en el acta de comprobación, debiendo entregar a la Dirección de Obras y Mantenimiento de la UCM toda la documentación final, así como el libro del edificio en formato dwg para planos y pdf el resto.

Los trabajos se realizarán bajo la coordinación de la Unidad de Proyectos y Obras de la Dirección de Obras y Mantenimiento de la UCM, que pondrá un técnico a disposición como interlocutor. Dicho técnico, con funciones de coordinador ante otros servicios de la UCM, no asumirá responsabilidad sobre las decisiones tomadas por la dirección facultativa, teniendo esta, sin embargo, la obligación de mantenerle informado sobre sus decisiones.

Las posibles variaciones del proyecto tendrán que ser aprobadas por el Órgano de Contratación, con informe favorable previo del técnico coordinador. Las variaciones estéticas o de mejora serán a cuenta del adjudicatario. Las variaciones por deficiencias estructurales y sus instalaciones no contempladas podrán imputarse a la UCM si estas estuvieran por encima del 10% del presupuesto de ejecu-



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

ción material del proyecto. Su forma de contabilización será basándose en precios de la base de precios del Colegio de Guadalajara, disminuida en un 30%. Si el precio no existiera, se descompondrá con precios unitarios de esa base, con la aceptación previa del técnico coordinador.

3.- DESCRIPCION DE LA EXPLOTACION Y DEL SERVICIO

La explotación consiste en el servicio de bar cafetería: 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 las Facultades de Ciencias Biológicas y de Ciencias Geológicas de la Universidad Complutense de Madrid.

4.- PLAN DE EXPLOTACION

El adjudicatario deberá presentar un plan de explotación del servicio durante la duración de la concesión, que deberá incluir:

Un proyecto que contemple los aspectos generales de organización y funcionamiento, así como los aspectos relativos a los horarios o los períodos de cierre.

La plantilla del personal que lo atenderá con sus respectivas funciones.

La lista detallada de los servicios que se ofrezcan (de bar, de cafetería, los menús orientativos).

Plan de mantenimiento.

Plan de renovación del equipamiento.

El plan de explotación deberá ser aprobado por el Órgano de Contratación, pudiendo introducir modificaciones para adecuar la prestación del servicio a las necesidades de la Universidad. El plan de explotación se incluirá en el sobre 2 de acuerdo con lo establecido en la cláusula 13.B c) del pliego de cláusulas administrativas particulares.

Las tarifas deberán ser, como máximo, las de la lista de precios máximos autorizados por la Universidad Complutense de Madrid para la explotación del servicio de cafetería y comedor que se anexa al presente pliego. El adjudicatario podrá ofrecer otros productos a precios libres.

5.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El concesionario tendrá las siguientes obligaciones que constituyen condición especial en la ejecución del contrato:

5.1. Disponer de una organización técnica, económica y de personal suficiente para la adecuada prestación del servicio. En ningún caso se podrá incluir, de cara a futuras subrogaciones, en la



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID**

plantilla de cada cafetería personal de la empresa que apoye a ésta en actividades de soporte, como administrativos, conductores, gerentes, personal informático o similar.

5.2. 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, recogida y selección de residuos, tanto en relación con las obligaciones propias del empresario como del personal que preste los servicios en el bar-cafetería.

Deberá igualmente cumplir todas las demás normas que sean aplicables a la actividad que desarrollan. Así mismo, deberá cumplir todas aquellas otras normas que se puedan promulgar durante la prestación del servicio objeto de este contrato.

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 desde la recepción del requerimiento.

5.3.- La prestación del servicio deberá realizarse en todo momento con el número de personas necesario para garantizar la presencia y continuidad del citado servicio, por lo que la empresa adjudicataria se compromete a contratar el personal necesario para el cumplimiento del trabajo en las debidas condiciones de asistencia y calidad, y hacerse cargo en la forma reglamentaria del personal procedente de otra u otras contratas, cuando así lo exijan las normas, convenio o acuerdos en vigor. 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, 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 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 mediadas 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.



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID**

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.

El adjudicatario deberá comunicar a la gerencia del centro cualquier alta o baja de los trabajadores que prestan servicio en cada centro de trabajo, así como cualquier modificación de las condiciones laborales y salariales de los trabajadores.

Si por cualquier circunstancia, personal que viene prestando sus servicios en un centro, fuera sustituido por otro, con carácter definitivo, se contratará una persona para dicha sustitución, sin antigüedad en la empresa, salvo circunstancias excepcionales autorizadas con carácter previo y de forma expresa, por la Universidad.

Todas las modificaciones que puedan suponer un incremento no razonable de las cargas salariales y sociales que pudieren repercutir en futuros adjudicatarios podrán ser objetadas y prohibidas por el órgano de contratación, previa audiencia al contratista.

En los contratos de personal que suscriba el adjudicatario con posterioridad a la adjudicación del contrato, se consignará una cláusula expresa que determine que los contratos finalizarán, como máximo al terminar la concesión, y se remitirá copia del mismo a la gerencia del centro, pues en ningún caso se estimará que existe subrogación por el hecho de asumir la Universidad Complutense de Madrid la prestación directa del servicio o adjudicar el mismo a otra empresa al término del plazo de contratación.

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 designará obligatoriamente una persona encargada y responsable que supervisará la asistencia y eficacia del trabajo y a través de la cual, las gerencias de los centros mantendrán 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.

5.4.- Mantener las dependencias e instalaciones en perfectas condiciones de higiene, realizando para ello las operaciones de limpieza y mantenimiento necesarias. Estas operaciones se realizarán



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID**

en fechas y horario que no interfieran con la prestación del servicio; y se consensuarán con los gerentes de los centros.

Especialmente, el adjudicatario se compromete a realizar a su cargo, cada dos meses o en períodos menores si fuere necesario, la desinsectación y desratización 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 las gerencias de los centros copia del informe emitido por la empresa que la haya llevado a cabo. 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.

La empresa adjudicataria deberá dar cumplimiento a lo establecido en la legislación vigente en materia de seguridad e higiene en los recintos.

Las gerencias de los centros, así como el Servicio de Seguimiento de Contratos y Proyectos podrán comprobar 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.

5.5. 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.

5.6. Asimismo se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, las preceptivas hojas de reclamaciones.

5.7. 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 Contratos y Proyectos.

5.8. Realizar directamente la prestación del servicio, con la prohibición absoluta de cederlo o subcontratarlo, salvo en lo relativo a las prestaciones accesorias, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID**

5.9. 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.

6.- EJECUCIÓN Y RESPONSABILIDADES

6.1. Por lo que refiere a las condiciones mínimas de realización del servicio deberá de 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.

6.2. El servicio contratado será sometido permanentemente a la inspección y vigilancia de la Universidad, a través de los órganos que determine la gerencia, especialmente a través de las gerencias de los centros, en coordinación con el Servicio de Seguimiento de Contratos y Proyectos.

En caso de deficiencias en el servicio se levantará acta en el momento de la inspección, en la que se harán constar los motivos, y 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.

6.3. Se 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 Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

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 representante administrativo del centro.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

7.- INVERSIONES, LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

7.1. El adjudicatario podrá realizar a su cargo obras de adecuación y reforma en las instalaciones universitarias, previa autorización de la Universidad. Cuando así lo exija la normativa aplicable a la materia, deberá aportar proyecto firmado por técnico colegiado, que, en cualquier caso, deberá ser supervisado por la Oficina Técnica de Supervisión de Proyectos de la Universidad Complutense de Madrid, con carácter previo a su aprobación por el órgano de contratación.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma sin previa autorización de la Universidad y en caso de ser autorizadas, pasarán a ser propiedad de la Universidad las obras o reformas efectuadas al finalizar, por cualquier motivo, la concesión del servicio, sin que el adjudicatario pueda reclamar a la Universidad por este concepto ninguna cantidad.

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.

7.2. La limpieza necesaria para el uso de las instalaciones y locales destinados al comedor y a la cafetería irá a cargo del adjudicatario de la explotación y deberá realizarse a las horas que no cause ninguna molestia a los usuarios.

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.

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

8.- ABONO DEL CANON

Una vez puesta en marcha la explotación de la obra pública, deberá abonarse el canon de explotación anual. El canon se devengará el 1 de enero de cada año hasta la finalización del contrato. El primer período coincidirá con el año en que se ponga en funcionamiento el servicio. En el caso en que fuese



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID**

inferior al año natural se procederá al cálculo de la parte proporcional, siendo notificada al concesionario en los 30 días siguientes a la puesta en marcha de la explotación.

El adjudicatario procederá al abono del canon anual ofertado por trimestres naturales, abonándose la cantidad correspondiente en los primeros diez días de cada trimestre en la modalidad que establezca la UCM.

9.- 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.

10.- CONDICIONES HIGIÉNICAS MÍNIMAS EXIGIBLES

Los trabajadores que presten sus servicios en las instalaciones de referencia estarán obligados a estar en posesión de certificación acreditativa de poseer el carné de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, de conformidad con el marco legal sanitario vigente o documento acreditativo que lo sustituya. 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.

11.- INSPECCIONES

La Universidad se reserva el derecho de disponer cuantas inspecciones crea oportunas en las dependencias donde se realice el servicio contratado, incluyendo 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..



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID**

Si el adjudicatario hiciera caso omiso de las deficiencias que al efecto se le comuniquen se considerará causa de resolución contractual, con los efectos previstos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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.

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 podrá instalar máquinas automáticas expendedoras de productos, previa solicitud formulada por escrito al órgano de contratación, que resolverá atendiendo a las circunstancias del centro y solicitud formulada.

12.5. La empresa adjudicataria deberá presentar al Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos la propuesta de metodología que considere conveniente y necesario aplicar, en virtud de las funciones organizativas y técnicas que a consecuencia de la prestación del servicio asume al inicio de la prestación del servicio, así como cuando se realicen modificaciones en la misma.

13.- REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PUBLICITARIAS EN LOS LOCALES

La Universidad y el concesionario podrán concertar la realización de actividades publicitarias de carácter temporal en los locales objeto 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.



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID**

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

14.- FORMA DE RECEPCIÓN DEL CONTRATO Y CONTROL RELATIVO AL ESTADO DE LOS BIENES E INSTALACIONES Y AL PERSONAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Al finalizar la concesión se comprobará el estado de uso y conservación de cada uno de los bienes e instalaciones, que deberán entregarse por el adjudicatario en correcto estado. Se levantará acta a la que 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.

En el caso de que el estado de las instalaciones, bienes y medios auxiliares no sea correcto, podrá 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.

Junto con el inventario, se unirá al acta de entrega un listado del personal que presta servicio en el bar cafetería a la finalización de la concesión.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

ANEXO

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

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

AÑO 2015

CAFÉS Y DESAYUNOS

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Café (normal o descafeinado) solo, cortado o con leche en taza mediana.	0,70
Café con leche en taza grande o en vaso	0,80
Desayuno con tostada (mantequilla y mermelada) o churros (4 unid.) o porras (2 unid.) o con bollería	1,30
Desayuno con bollería plancha, mantequilla y mermelada	1,35
Infusiones (Té, Tila, Manzanilla, Poleo...)	0,65
Vaso de leche (caliente o frío)	0,75
Bollería (Suizo, Ensaimada, Croissant, Caracola, Palmera, Tortel, Bayonesa, Pastas de té (4 unid), etc.	0,80
Tostada, barrita a la plancha (con mantequilla y mermelada)	0,75
Bollería plancha	0,85
Ración churros (4 unid.)	0,80
Ración porras (2 unid.)	0,80
Magdalenas (2 unid.)	0,75
Donuts	0,75

SANDWICHES

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Jamón York	1,55
Queso	1,55
Mixto	1,55
Vegetal (lechuga, tomate, huevo duro, mahonesa)	1,55
Frío (2 medios) incluso empaquetados	1,40

APERITIVOS, REFRESCOS, Y BEBIDAS FRÍAS

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Vermut Martini-Cinzano	1,70
Vermut otras marcas	1,30
Bitter Kas sin alcohol	1,15
Bitter sin alcohol otras marcas	1,00
Bitter Cinzano Soda	1,15
Bitter con alcohol otras marcas	1,05
Vino común blanco o tinto	0,50
Valdepeñas	0,85
Rioja	1,25
Tío Pepe, la Ina o similar	1,20
Málaga Moscatel	1,15
Mosto	0,85
Agua mineral 1/2	0,65
Coca-Cola botellín	0,90
Coca-Cola bote 33 cc	1,05
Pepsi-Cola botellín	0,90
Pepsi-Cola bote 33 cc	1,05
Refresco: naranja/limón (Fanta, Schweppes, Kas, Trinaranjos)	0,90
Refresco: naranja/limón (otras marcas)	0,75
Tónica Schweppes	0,90
Tónica otras marcas	0,70
Cerveza 1/3	0,95
Cerveza 1/5	0,85
Caña de Cerveza	0,85
Batidos varios	1,10
Zumos varios	1,10
Zumo de fruta natural	1,55
Yogourt	0,80
Yogourt batido	0,80

COMBINADOS:

EL PRECIO SERÁ EL RESULTANTE DE LA SUMA DEL REFRESCO MÁS EL LICOR ELEGIDO

NOTA:

- 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.

- La lista de precios se expondrá en lugar visible para su consulta.

BOCADILLOS Y PULGAS

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)	
	Bocadillo	Pulga
Chorizo	1,20	0,80
Salchichón	1,20	0,80
Queso (semi o curado)	1,20	0,80
Jamón serrano	1,70	1,00
Tortilla española	1,20	1,00
Tortilla francesa (un huevo)	1,20	
Tortilla francesa (dos huevos)	1,30	
Anchoas	2,15	1,20
Sardinas o caballa	1,30	0,85
Bonito	1,70	1,00
Boquerones en vinagre	2,00	1,15
Bacon	1,70	1,00
Cinta de lomo	1,90	1,10
Pepito de ternera	2,65	

RACIONES

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Aceitunas con hueso	1,85
Aceitunas rellenas	2,25
Jamón serrano	3,60
Queso (semi o curado)	3,60
Ensaladilla rusa	1,90
Patatas inglesas	1,43
Croquetas	3,10
Tortilla	1,25

LICORES

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
Brandy (Espléndido, Fundador, 103 Etiqueta blanca, Soberano, Veterano)	1,70
Brandy (Magno, Torres 5 años, Carlos III)	2,50
Ginebra Gordons	2,50
Ginebra Larios o similar	2,35
Ginebra importación (copa)	2,50
Vodka Smirnoff	2,45
Whisky Dyc 1/2	2,60
Whisky Dyc uno	3,60
Whisky Importación	5,20
Pacharán	2,25
Anís dulce o seco	2,25
Licor de frutas con o sin alcohol	2,25

SERVICIO DE COMEDOR

DESCRIPCIÓN	P.V.P. (€)
PLATOS COMBINADOS según carta de platos a elegir	4,10
MENÚ DEL DÍA:	
- Autoservicio: (primer plato, segundo plato, pan y postre).	4,85
- primer plato + pan y postre	2,50
- segundo plato + pan y postre	3,30
- Servicio mesa: (primer plato, segundo plato, pan y postre).	5,91
- primer plato + pan y postre	3,05
- segundo plato + pan y postre	3,90

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.