

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**EXPEDIENTE EXP032/2016/19: CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMEDOR DE LA FACULTAD DE MEDICINA DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ.**

### **1.- CONSIDERACIONES GENERALES.**

### **2.- CONDICIONES PARTICULARES.**

- 2.1.- DURACIÓN DEL CONTRATO.**
- 2.2.- CANON Y PRECIOS DEL SERVICIO.**
- 2.3.- SERVICIO Y PRODUCTOS.**
- 2.4.- INSTALACIONES Y DOTACIÓN DE MAQUINARIA Y ENSERES.**

### **3.- RÉGIMEN GENERAL DEL CONTRATO.**

- 3.1. NORMAS GENERALES.**
- 3.2. NORMAS OPERATIVAS.**
  - 3.2.1.- Propósito.**
  - 3.2.2.- Horario de apertura y cierre.**
  - 3.2.3.- Servicios prestados a la Universidad de Cádiz**
  - 3.2.4.- Modificaciones.**
  - 3.2.5.- Limpieza.**
  - 3.2.6.- Inspección y seguimiento del servicio.**
  - 3.2.7.- Línea de productos.**
  - 3.2.8.- Personal en los puntos de venta.**
  - 3.2.9.- Usuarios.**
  - 3.2.10.- Cuestiones y quejas de los clientes.**
- 3.3.- NORMAS DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.**
- 3.4.- ESPECIFICACIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS Y PERSONAL MANIPULADOR.**
- 3.5.- CONTROL ECONÓMICO Y DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.**
- 3.6.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**
- 3.7.- CUMPLIMIENTO DE NORMAS MEDIO AMBIENTALES.**

### **4.- RECONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.**

**ANEXO I – INVENTARIO DE LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE MEDICINA.**

**ANEXO II – CONSUMO ENERGÉTICO DE LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE MEDICINA DURANTE EL AÑO 2015.**

**ANEXO III – LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS VIGENTE.**

**ANEXO IV – LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS PARA PRODUCTOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEADORAS.**

**ANEXO V - CALENDARIO ACADÉMICO OFICIAL DEL CURSO 2016/2017.**

### **1.- CONSIDERACIONES GENERALES**

1.1.- El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas relativas al contrato de explotación de los servicios de cafetería y comedor en el local destinado para tal fin en la Facultad de Medicina, sita en la Plaza Falla nº 9, de la ciudad de Cádiz.

El adjudicatario también deberá ofrecer servicios de catering en los actos en que así se establezca, debiendo tener a su disposición los medios adecuados para dicho fin. Deberá expresar tal capacidad en su oferta.

1.2.- El contrato se entenderá extinguido por cumplimiento cuando transcurra el plazo inicialmente establecido o, en su caso, el resultante de las prórrogas y modificaciones que se hubiesen acordado.

El adjudicatario quedará obligado a hacer entrega a la Universidad, en buen estado de conservación y uso, de los bienes e instalaciones necesarios para su explotación de acuerdo con lo establecido en el contrato.

Quedarán igualmente extinguidas todas las relaciones jurídicas vinculadas al presente contrato.

1.3.- Calendario lectivo de la Universidad de Cádiz.

Por ser de interés para la correcta formulación de la propuesta, se adjunta Acuerdo del Consejo de Gobierno de 4 de mayo de 2016, por el que se aprueba el Calendario Académico para el curso 2016/2017 (Anexo V).

## **2.- CONDICIONES PARTICULARES**

### **2.1.- DURACIÓN DEL CONTRATO.**

Este contrato se suscribe con una duración inicial comprendida **desde la firma del mismo hasta el 31 de agosto de 2018**, prorrogable de forma expresa y por acuerdo de ambas partes, hasta un máximo de 15 años. Dado que la Facultad de Medicina se encuentra en estos momentos cerrada por obras, la ejecución del contrato no podrá comenzar hasta la reapertura de la misma que, aunque está prevista para el 3 de octubre de 2016, podría trasladarse su inicio a otra fecha según la marcha de dichas obras. De dichos plazos se dará oportuno traslado al adjudicatario.

### **2.2.- CANON Y PRECIOS DEL SERVICIO.**

2.2.1. Por la estacionalidad del alumnado, no se fija un canon inicial por explotación, **debiendo abonar el canon compensatorio por consumo eléctrico y de gas**, según se explicita en la cláusula 2.2.3, así como cualquier otro suministro necesario para la prestación del servicio cuyo consumo sea separable del resto del edificio en el que se encuentra ubicado el local de cafetería.

En caso de prórroga de la concesión, y a la vista de la evolución económica de la explotación, se incorporará un canon de explotación no inferior a **150 € mensuales (1.800 € anuales)** que serán abonados con carácter bimensual mediante domiciliación bancaria durante los primeros quince días del período que corresponda, salvo mejor oferta.

Para las sucesivas prórrogas, el canon de explotación que se establezca será incrementado anualmente en base a la fórmula que se establezca en el Real Decreto previsto en la Disposición Final Sexta de la Ley 2/2015, de 30 de marzo, de Desindexación de la Economía Española.

2.2.2. El retraso en el pago de dos liquidaciones bimensuales consecutivas o cuatro alternas en un mismo año por causa imputable al contratista, será por sí solo causa suficiente para poder iniciar por parte de la Universidad de Cádiz la resolución del contrato con incautación de la garantía definitiva depositada por el adjudicatario.

2.2.3. Formará parte del canon obligatorio la compensación a la Universidad de Cádiz por el consumo energético derivado del uso de las instalaciones que no puedan ser facturados por la distribuidora directamente al adjudicatario. En todo caso, el consumo eléctrico de la instalación será compensado a la Universidad a través

del ingreso del correspondiente canon complementario por tal concepto, resultado de multiplicar el consumo real por un precio promedio calculado por la Universidad de Cádiz, establecido actualmente en **0,088333 €/kW** (no aplicable IVA). A efectos estimativos, se indica que en el año 2015 se produjo un consumo total en la cafetería de la Facultad de Medicina de 12.548 kW, con un coste de 1.108,40 €. En cuanto a consumo de gas, el anual asciende a un gasto aproximado a 1.500 euros

2.2.4. El licitador deberá presentar la oferta de artículos y precios, según el Anexo III a este pliego, que en ningún caso será superior en promedio al 5% de los precios de los artículos vigentes actualmente, y que se anexas a este pliego. No obstante, en el caso de los artículos que se marcan con un asterisco en dicho listado (\*), se considerarán precio máximo a licitar, por lo que no podrán ser ofertados por encima del precio que figura en dicho Anexo III.

El licitador podrá ofertar otros productos no relacionados en el Anexo III, que quedarán incorporados al mismo régimen de precios al público que el resto.

Se valorarán con 10 puntos aquellas ofertas que mantengan todos los precios vigentes para el presente curso académico, y hasta 15 puntos aquellas que ofrezcan una rebaja sobre estos igual o superior al 1,5%, con el reparto proporcional según se explica en los Criterios de valoración del Cuadro Resumen de Características.

Los precios de la oferta adjudicataria se mantendrán inalterables durante el período de este contrato. Para las sucesivas prórrogas, los precios podrán ser incrementados anualmente en base a la fórmula que se establezca en el Real Decreto previsto en la Disposición Final Sexta de la Ley 2/2015, de 30 de marzo, de Desindexación de la Economía Española, según se prevé en la cláusula 3.1.1 del presente pliego.

### **2.3.- SERVICIO Y PRODUCTOS.**

La explotación prestará los servicios habituales de cafetería y comedor, manteniendo una variedad y nivel de calidad de artículos adecuados a la atención de la comunidad universitaria, que se evaluará según los parámetros que en este pliego se indican.

Por la estacionalidad de los usuarios, se exige inicialmente un catálogo de productos reducido respecto a otras cafeterías universitarias. Este catálogo es el que se indica en el Anexo III.

La inclusión de los productos indicados en los epígrafes “Menús de bocadillos” y “Menús del día” no será obligatoria. No obstante, se valorarán las propuestas que planteen una variedad y calidad adecuada en cuanto a menús de bocadillos y a comidas, en sus versiones de platos, menús completos y medios menús, así como la rotación necesaria en su programación. La oferta deberá incluir la posibilidad de adquirir bonos para menús y medios menús. Caso de presentarse estas ofertas, sus precios se ajustarán a lo indicado en el Anexo III (los productos marcados con asteriscos se consideran precios máximos).

Las propuestas de menús, en su caso, deberán contemplar dos platos, con posibilidad de elegir entre al menos dos primeros y dos segundos, una pieza de pan y una bebida. También podrá ofertar medio menú, que será igual pero sin segundo plato.

También se valorará la capacidad de atención a las necesidades de colectivos con alergias o intolerancias alimentarias (celíacos, lactosa,...).

De constatare un incremento del nivel de afluencia de público a lo largo de la vida de la concesión, por parte de la Universidad se podrá exigir al adjudicatario la ampliación de la variedad de comidas, y en especial, la oferta al público de menú y medio menú en condiciones similares a otras cafeterías universitarias, siendo este requerimiento de obligado cumplimiento por el adjudicatario.

## **2.4.- INSTALACIONES Y DOTACIÓN DE MAQUINARIA Y ENSERES.**

El adjudicatario deberá disponer de todos los medios personales y materiales necesarios para la correcta prestación del servicio y cumplimiento de las prescripciones técnicas que rigen el presente contrato. No obstante, la Universidad pone a su disposición el equipamiento preexistente en la concesión, el cual podrá ser completado en su oferta por el licitador.

Atendiendo a criterios de explotación, seguridad industrial y sanitaria, las instalaciones cuentan con los siguientes espacios destinados a las funciones que se describen:

Zona de trabajo: Cocina y almacén

Zona de atención al público: Comedor y barra.

**Inventario:** Tanto el local como su equipamiento se dotaron, en su gran mayoría, en el año 2011, siendo en aquel momento de nueva adquisición. El inventario de este equipamiento se adjunta como Anexo I al presente pliego. Aquellos aparatos que se encuentren estropeados deberán ser reparados o sustituidos a cargo del adjudicatario, en caso de que precise su puesta en funcionamiento.

**Mejoras sobre equipamiento propuestas por el licitador.** El licitador podrá ofertar cualquier otro equipamiento que considere oportuno para la correcta ejecución del contrato. El ofertante deberá indicar si se proponen como inversión, por lo que pasarían a propiedad de la Universidad de Cádiz, o como aportación a la explotación, en cuyo caso quedarían vinculadas en tanto dure la explotación.

A efectos de valorar la propuesta de mejora, el licitador habrá de aportar las facturas proforma de la inversión a realizar, en el caso de equipamiento.

En el plazo máximo de 2 meses desde la formalización del contrato, el adjudicatario presentará la facturación original detallada de la inversión realizada, para que por parte de la Administración de Campus se proceda a darla de alta en el inventario de la Universidad de Cádiz.

## **3.- RÉGIMEN GENERAL DEL CONTRATO.**

### **3.1. NORMAS GENERALES.**

**3.1.1.-** El adjudicatario está obligado a usar las superficies que se le entreguen, con el único propósito especificado en el objeto del contrato, y no venderá, exhibirá o expondrá a la venta bienes o artículos, ni ejercerá otra clase de actividad que no sea la propia del objeto del contrato.

El adjudicatario deberá efectuar la prestación del servicio en los términos y condiciones del presente contrato, así como los de su oferta. Para ello, deberá presentar su propuesta de lista de productos que ofrecería, así como los precios de venta al público.

El adjudicatario deberá mantener durante el plazo inicial del contrato, los artículos relacionados en su oferta a los precios detallados en ella.

Según los términos que rigen en cuanto a la revisión de precios del TRLCSP, en base a la modificación operada por la Ley 2/2015, de Desindexación de la Economía Española, no se permite la revisión de precios de los contratos, salvo en aquellos que así se autorice expresamente a través del Real Decreto de desarrollo de

la misma, entendiéndose por precio cualquier retribución o contraprestación económica del contrato, bien sean abonadas por la Administración o por los usuarios.

Finalizado el plazo de ejecución y llegado el momento de ejercer la posibilidad de prórroga del contrato, y en caso de que se hubiese publicado dicho Real Decreto y éste contemple la posibilidad de revisar los precios, se podrá incorporar de manera expresa la fórmula predeterminada por la norma al contrato, a través de la resolución donde se autorice dicha prórroga.

Solo en tal caso, los precios inicialmente fijados podrán ser revisados, para lo cual el adjudicatario deberá solicitarlo a la Administración del Campus de Cádiz, que informará de su aceptación o denegación al Gerente de la Universidad, quien adoptará la decisión definitiva.

**3.1.2.-** En el caso de autorizarse al adjudicatario la realización de servicios distintos a los acordados, deberá procederse a la modificación del contrato en lo que pudiera afectarle, pudiendo establecerse un canon complementario al inicialmente contratado.

El adjudicatario podrá instalar en el centro **máquinas expendedoras**, las cuales deben ser expresamente autorizadas por la Gerencia de la Universidad previo informe de la Administración del Campus, que informará positiva o negativamente de su viabilidad.

El canon establecido por máquina es de 45 € mensuales (540 € al año). No obstante, podrá ser ofertado como mejora por el licitador la propuesta de un canon de mayor importe.

Se adjunta el listado de precios máximos admitidos para los artículos de máquinas expendedoras (Anexo IV). La revisión de los mismos quedará supeditada a las mismas condiciones de la revisión de precios de los servicios, establecidas en el apartado 3.1.1 de este pliego.

Queda totalmente prohibida la instalación de máquinas de tabaco, juego o tragaperras.

En caso de no proposición por el adjudicatario, la Universidad de Cádiz se reserva el derecho a la instalación de las máquinas de sólidos y líquidos que estime convenientes, fuera del recinto de la cafetería.

**3.1.3.-** Los precios máximos a aplicar en la cafetería y/o comedor serán los aprobados por la Gerencia de la Universidad, con base en los precios ofertados por el adjudicatario, debiendo incluir platos con variedad suficiente a lo largo de la semana, en base a la oferta adjudicada, o mejorada a lo largo de la explotación.

En el Anexo III del presente pliego figura el precio, actualmente en vigor, aprobado por la Gerencia para la cafetería de la Facultad de Medicina.

En cualquier caso se exigirá del adjudicatario que tenga colocada en sitio visible una lista de precios que incluya todos los artículos ofertados en el local y que previamente haya sido aprobada y visada por la Gerencia de la Universidad.

El adjudicatario deberá aportar todo el equipamiento correspondiente a menaje quedando éste bajo su propiedad.

El adjudicatario deberá insertar, como mínimo en las servilletas que proporcione a los clientes, el logo de la Universidad de Cádiz, de forma que garantice la presencia de la imagen corporativa de la Universidad, conforme a las directrices que al efecto le proporcione el Gabinete de Comunicación y Marketing. Se valorará como mejora la presencia de la imagen corporativa en otros elementos (manteles, platos, tazas, bandejas, etc.).

**3.1.4.-** El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de uso las instalaciones y equipamiento que se ponen a su disposición, utilizando para ello los servicios técnicos oficiales de las marcas que lo componen. No podrá sustituir ningún material que se encuentre en las dependencias sin previa autorización por la Gerencia. La sustitución de cualquier equipo propiedad de la Universidad deberá realizarse por otro de iguales o superiores características técnicas y de eficiencia energética que el preexistente, pasando a formar parte del inventario de la Universidad de Cádiz.

**3.1.5.-** Correrán a costa del adjudicatario todos los gastos correspondientes a suministros de electricidad, agua, gas, y cualquier otro necesario e inherente al normal funcionamiento de la explotación. A efectos de estimación de gastos para el cálculo del plan de explotación, se adjunta el Anexo II con el histórico de consumo eléctrico de la cafetería (relacionado con el apartado 2.2.3).

**3.1.6.-** En el caso que así lo decida la Universidad, el cobro de las consumiciones y artículos expedidos por las cafeterías se realizará exclusivamente a través de tiques, que serán previamente adquiridos por los usuarios en las máquinas expendedoras de tiques habilitadas al efecto. Esta decisión sería comunicada al adjudicatario, concediéndole el tiempo suficiente para que pueda adaptar su negocio a dicho sistema. En ese caso, las máquinas correrán a costa del adjudicatario.

**3.1.7.-** El adjudicatario deberá presentar una propuesta de póliza de daños materiales y de responsabilidad civil que se ajustará a las necesidades, que deberá ser verificada y aprobada con carácter previo por el Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio quien determinará su conveniencia o exigirá el reajuste de las garantías contratadas. Al menos deberá contemplar las siguientes coberturas:

Póliza de **Responsabilidad Civil** derivada de su actividad y de acuerdo a las siguientes garantías y límites por siniestro (los importes consignados se entenderán como mínimos):

- Responsabilidad Civil de Explotación: 600.000 €
- Responsabilidad Civil Patronal: 600.000 €
- Responsabilidad Civil de Productos: 600.000 €
- Responsabilidad Civil Locativa: 600.000 €
- Sublímite por víctima: 90.000 €

## **3.2. NORMAS OPERATIVAS.**

### **3.2.1.- Propósito.**

El propósito de la introducción y mantenimiento de normas operacionales para el adjudicatario en los centros universitarios tiene como objetivo asegurar un nivel general de alta calidad que contribuya a la creación de un servicio que en todo momento satisfaga las necesidades y deseos de los clientes.

El adjudicatario debe seguir lo indicado en estas normas operativas.

Todos los costes que se originen como consecuencia de la puesta en práctica de estas normas operacionales estarán a cargo del adjudicatario.

### **3.2.2.- Horario de apertura y cierre.**

El horario de servicio al público será establecido por la Administración del Campus, previa conformidad del Equipo de Dirección de la Facultad de Medicina, y se informará a la Gerencia de la Universidad de Cádiz.

A estos efectos, se establece un horario de apertura de carácter ordinario de 07:30 a 20:00 horas, el cual podrá ser modificado con la autorización previa de los órganos mencionados en el párrafo anterior.

El servicio podrá interrumpirse o reducirse durante un mes consecutivo en vacaciones de verano (agosto), así como en Navidad, Semana Santa o en otros periodos no lectivos a instancias de la Universidad, en cuyo caso el adjudicatario deberá cumplir con dicho calendario.

También podrá ser propuesto de forma motivada por el adjudicatario, con previa autorización de la Administración del Campus, informando de ello a la Gerencia.

En los casos de los supuestos de los párrafos anteriores, no supondrá reducción o exención del canon establecido por tal motivo.

No existirá obligación de apertura los sábados, salvo que se planifiquen actividades por el Centro que así lo hagan necesario, para lo cual deberá prestar el servicio en horario de 09:00 a 14:00 horas.

Los domingos, festivos y en caso de celebración de actividades o eventos en la Universidad en horarios no lectivos, los servicios permanecerán abiertos el tiempo de duración necesario para el desarrollo de éstos, previa comunicación al adjudicatario con al menos 3 días hábiles de antelación para su organización.

### **3.2.3.- Servicios prestados a la Universidad de Cádiz**

Se valorará aquella oferta que ofrezca un porcentaje a la Universidad por la facturación generada en concepto de servicios globales prestados a ésta durante el ejercicio natural contable. El pago se hará efectivo durante el primer trimestre del ejercicio inmediatamente siguiente, según los criterios de valoración del presente contrato.

### **3.2.4.- Modificaciones.**

Las modificaciones en las superficies entregadas, en las instalaciones, mobiliario e innovaciones de cualquier tipo, podrán realizarse únicamente después de recibir la aprobación previa por escrito de la Gerencia de esta Universidad. Las modificaciones o sustituciones se realizarán a beneficio de la Universidad de Cádiz, y en caso de modificación del equipamiento existente, siempre deberá ser, al menos, de igual calidad al sustituido, según la cláusula 3.1.4 del presente pliego.

### **3.2.5.- Limpieza.**

En todo caso, el punto de venta debe limpiarse a diario, fuera del horario comercial, de forma que se garanticen las condiciones de salubridad e higiene impuestas por la autoridad competente. A fin de verificar su cumplimiento, el adjudicatario deberá presentar el plan de limpieza que establezca a la Administración del Campus de Cádiz, quien informará a la Gerencia de la Universidad en caso de incumplimiento o deficiencias detectadas.

Cualquier derrame o desorden debe ser inmediatamente reparado.

En todo caso, el punto de venta debe tener siempre una apariencia limpia, arreglada y atractiva.

Todos los gastos de limpieza corren a cargo del adjudicatario.

### **3.2.6.- Inspección y seguimiento del servicio.**

La Administración del Campus de Cádiz, así como el Servicio de Prevención, podrán inspeccionar las dependencias en cualquier momento para comprobar el cumplimiento de las normas contenidas en este pliego.

En todo caso, el adjudicatario deberá tener a disposición de los anteriores toda la documentación necesaria que acredite el cumplimiento de las obligaciones como empleador en materia laboral y de Seguridad Social.

En cuanto a la prestación del servicio, se realizarán las encuestas que por parte de la Universidad se estimen convenientes, a fin de conocer la opinión de los usuarios y poder proponer las convenientes mejoras al servicio. El mal resultado reiterado de estas encuestas podrá ser motivo suficiente para el inicio del correspondiente expediente de resolución de contrato.

### **3.2.7.- Línea de productos.**

Como norma general, la línea de productos debe estar siempre adaptada a las necesidades y deseos de los usuarios.

Todos los productos deben ser de calidad y se debe disponer de la suficiente variedad, en línea con lo habitual en este tipo de explotación.

La Universidad de Cádiz puede dictar normas obligatorias sobre la composición de la línea de productos.

El adjudicatario deberá observar lo dispuesto en la Ley 4/1997, de 9 de julio, de prevención y asistencia en materia de drogas, en su artículo 26.1.c), por la cual queda prohibido la venta y el consumo de bebidas alcohólicas superiores a 20 grados centesimales en los centros de enseñanza superior y universitaria, centros sanitarios, dependencias de las Administraciones Públicas, instalaciones deportivas, y otros.

### **3.2.8.- Personal en los puntos de venta.**

La facultad de control y dirección del trabajo corresponde a la empresa adjudicataria por disponer la misma de una titularidad independiente a la de la Universidad, así como de organización autónoma.

No obstante, dado que las instalaciones que va a utilizar el adjudicatario son bienes de dominio público, para que no quede dañada la imagen de esta Universidad, el adjudicatario se compromete a adoptar todas aquellas medidas que considere necesarias para que su personal cumpla los siguientes requisitos:

1. Que realice su actividad laboral con la máxima diligencia y corrección.
2. Que utilice la ropa de trabajo que estén obligados a usar reglamentariamente y en perfecto estado de presentación. No se permitirá publicidad alguna distinta de la que corresponda al nombre de la empresa adjudicataria.
3. Identificación: que porte una tarjeta identificativa en lugar visible de su vestuario, en la que habrá de figurar necesariamente una fotografía actualizada, nombre y apellidos y categoría profesional del trabajador, así como el nombre de la empresa.
4. La empresa contratista deberá designar al menos un coordinador o responsable integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:
  - a) Recibir y transmitir cualquier comunicación que el personal de la empresa contratista deba realizar a la Universidad en relación con la ejecución del contrato, a través del coordinador o interlocutor designado al efecto.

- b) Controlar el cumplimiento de las normas laborales de la empresa, en particular en materia de asistencia del personal al lugar de trabajo y disfrute de vacaciones, de manera que no se perturbe la prestación del servicio contratado.
- c) Informar a la Universidad de los empleados de la empresa que dejen de estar adscritos a la ejecución del contrato.

Respecto al personal, el adjudicatario se obliga expresamente a:

- a) Contar con el personal necesario para atender las obligaciones derivadas del presente contrato.
- b) Cumplir todas las obligaciones impuestas por la normativa vigente en materia laboral y de Seguridad Social, tanto de carácter general como la sectorial aplicable.
- c) Realizar su actividad con una plantilla de trabajadores racional y adecuada para el nivel óptimo y calidad del servicio, respetándose lo previsto en la normativa de Hostelería. Si el adjudicatario precisase disponer de personal trabajador por cuenta ajena de nuevo ingreso, podrá establecer directamente los contratos laborales que precise la explotación comercial, previa comunicación a la Gerencia de la Universidad. La Universidad de Cádiz será en todo caso ajena a las relaciones laborales entre el adjudicatario y sus empleados, así como a las responsabilidades que de tales relaciones laborales se deriven, que el adjudicatario acepta expresamente y serán de su cuenta y cargo.
- d) Finalizado el contrato, el personal contratado por el adjudicatario durante el periodo de vigencia, seguirá perteneciendo a la plantilla del adjudicatario cesante, o en su caso, se estará a lo establecido en el Convenio Colectivo del sector, siendo la Universidad de Cádiz totalmente ajena a cualquier tipo de relación con dicho personal.
- e) Aceptar todas las responsabilidades que se deriven de las relaciones que pueda establecer con terceras personas, durante la vigencia del contrato, para desarrollar el objeto de la misma, por lo que la Universidad de Cádiz no se subrogará en dichas relaciones.
- f) Aceptar que serán de su exclusiva responsabilidad las consecuencias económicas y de todo orden que se deriven, si se extinguiera o resolviera el contrato, antes de finalizar la vigencia pactada, en relación al personal a su servicio, así como cualesquiera otras respecto a sus relaciones con terceros.
- g) La Universidad de Cádiz se reserva el derecho a rechazar, en cualquier momento, la prestación de servicios de aquellos empleados del adjudicatario que, por su inadecuado comportamiento y otros motivos comprobados, perturben el buen funcionamiento de la cafetería.
- h) En todo caso, habrán de observarse las obligaciones recogidas en el presente pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares respecto a la empresa como empleador.

### **3.2.9.- Usuarios.**

Será de exclusiva competencia de la Universidad de Cádiz la autorización o prohibición de entrada al local a los posibles usuarios. En caso necesario, podrá restringirse el acceso de personas ajenas al Organismo, tanto en el número como en el intervalo horario que se estime conveniente.

### **3.2.10.- Cuestiones y quejas de los clientes.**

El adjudicatario debe asegurar en todo momento la presencia de algún responsable en las dependencias de la cafetería capaz de tomar decisiones, responder cuestiones o hacerse cargo de reclamaciones de los clientes,

siempre para la total satisfacción de los mismos, cuyo nombre y teléfono móvil ha de ser comunicado a la Gerencia, así como a la Administración del Campus de Cádiz, debiendo estar presente habitualmente en la misma.

El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios las correspondientes hojas de reclamaciones, de acuerdo a las normas establecidas al respecto. En caso de producirse alguna queja o reclamación, se remitirá copia a la Administración del Campus de Cádiz en el plazo máximo de 24 horas hábiles contadas a partir de la confirmación de la reclamación.

### **3.3. NORMAS DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.**

La calidad es un aspecto prioritario en este tipo de explotaciones comerciales, considerándose un servicio de calidad al público aquél que cumple sus expectativas. Por ello, se incluye este apartado, sin menoscabo de la obligación del cumplimiento de lo establecido en el punto 3.7. CUMPLIMIENTO DE NORMAS MEDIOAMBIENTALES.

La forma de su valoración pasa necesariamente por el seguimiento y control de los servicios prestados y de los productos ofrecidos, realizándose mediante el sistema de auditorías o chequeos de calidad.

La relación calidad/cantidad de las consumiciones en cada servicio estará en relación con la de los establecimientos de su misma categoría y características, abiertas al público en general.

La Administración del Campus se reserva el derecho a realizar periódica y/o esporádicamente controles de calidad y encuestas a los empleados del adjudicatario y a los usuarios del servicio, sobre los productos o servicios, que podrán servir como indicadores de cumplimiento del mismo.

Los parámetros a tener en cuenta para medir la calidad en el servicio, como mínimo, son los siguientes:

#### 1. LOCAL

- Orden y conservación del local
- Limpieza de sillas y mesas
- Recogida de mesas
- Ruidos

#### 2. PERSONAL

- Higiene personal
- Rapidez en el servicio
- Trato a los clientes
- Profesionalidad del personal empleado

#### 3. CALIDAD EN LOS ALIMENTOS

- Calidad de los alimentos
- Relación calidad/precio
- Relación calidad/cantidad
- Variedad nutricional

Los licitadores deberán presentar en su oferta, un plan para la realización de análisis de periodicidad, al menos bimensual, de control de alimentos, aguas y residuos realizado por empresa cualificada para la realización de los mismos, según lo establecido en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:

1. Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.
2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:
  - a. Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
  - b. Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
  - c. Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
  - d. Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
  - e. Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.
  - f. Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.
  - g. Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento.
3. El adjudicatario se compromete a obtener las certificaciones en materia de calidad que la Universidad le requiera con la oportuna antelación.

#### **3.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS Y PERSONAL MANIPULADOR.**

Todos los productos a suministrar serán de primera calidad, y de marcas acreditadas y reconocidas. En el caso de que los licitadores presentaran propuesta de ofrecer alimentos preparados en dependencias ajenas a las instalaciones de la cafetería, deberá acreditarse su realización bajo las normas higiénicas legalmente establecidas para elaboración, manipulación y traslado.

Los envases industriales de suministros de productos no presentarán ningún desperfecto ni rotura ni durante su manejo, hasta ser manipulados por personal adecuado de cocina.

Todo personal que manipule productos alimentarios deberá estar en posesión del correspondiente carné de manipulador de alimentos.

Sin carácter de exclusividad, deberá cumplir la siguiente normativa:

- ❖ Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, y demás disposiciones vigentes.
- ❖ Real Decreto 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos.
- ❖ Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

- ❖ Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.
- ❖ Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- ❖ Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ❖ Cualquier otra que sea de aplicación o que modifique o sustituya a las indicadas.

### **3.5. CONTROL ECONÓMICO Y DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.**

El propósito de la introducción y mantenimiento de un sistema de control financiero para el adjudicatario es el de registrar todas las transacciones relevantes en el punto de venta, con el fin de:

- \* Asegurar la base correcta para el cálculo del canon determinado por el contrato, impuestos, etc., de acuerdo con las leyes españolas, tanto nacionales como locales y autonómicas.
- \* Contar con información actualizada en cuanto a la ejecución del contrato y a la atención que el contratista presta a la buena marcha de la explotación.

Toda la información debe estar a disposición de la Gerencia de esta Universidad anualmente cada vez que solicite al concesionario.

Cada semestre se elevará ante la Gerencia la documentación económica del contrato, a la que se incluirá además:

- Certificados de inscripción en la Seguridad Social del personal que atiende el servicio y acreditación de su vigencia.
- Certificado de estar al corriente en las obligaciones con la Seguridad Social a efectos del RDL 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Contratos del Sector Público.
- Certificado de estar al corriente en las obligaciones tributarias tanto con la Agencia Tributaria como con la Consejería de Economía y Hacienda de la Junta de Andalucía.

Un mes después de la finalización de cada anualidad, el adjudicatario debe facilitar la cuenta de pérdidas y ganancias y el balance de situación de la explotación, referidos al citado periodo y firmado por el encargado.

En todo caso, deberá presentar ante el Servicio de Gestión Económica, Contrataciones y Patrimonio, la renovación de la póliza de responsabilidad civil y patronal que sea exigible para la actividad.

Toda la información del adjudicatario entregada a la Universidad es confidencial y no se transmitirá a terceras partes sin el consentimiento por escrito del adjudicatario.

Si los estados financieros y/o los informes no fueran facilitados a tiempo o fueran incompletos, el coste incurrido por la Universidad de Cádiz para obtener la información correcta/completa correrá a cargo del adjudicatario, si así lo considerara la Universidad.

### **3.6.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**

La empresa que resulte adjudicataria del contrato objeto de este procedimiento acreditará la aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales así como de sus disposiciones de desarrollo y demás normas relativas a la adopción de normas preventivas en el ámbito laboral integrando la prevención de los riesgos laborales en los sistemas de gestión de la empresa.

En orden a la consecución de dicho objetivo y de conformidad con lo establecido en el art. 3 de la Ley 54/2003 por la que se modifica la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, la empresa adjudicataria, antes del comienzo de su actividad en la Universidad de Cádiz, aportará ante el Servicio de Prevención de la Universidad de Cádiz:

- Plan de prevención de riesgos laborales, conforme a lo previsto en el apartado 1 del art. 16 de la Ley 54/2003.
- Evaluación de riesgos para la seguridad y salud en el trabajo.
- Planificación de la actividad preventiva, incluidas las medidas de protección y de prevención a adoptar y, en su caso, material de protección que deba utilizarse, de conformidad con el art. 16.2b.

Igualmente, deberá aportar por escrito con anterioridad al comienzo de la actividad dentro de los Centros de trabajo de la Universidad, documento en el que conste la organización de los recursos preventivos con los que cuenta su empresa así como la identidad de los delegados de prevención de su empresa si estuviese obligado a tenerlos por el número de trabajadores. Dichos recursos preventivos contarán con la capacidad suficiente que le exige el art. 32.3 de la Ley 54/2003.

### **3.7.- CUMPLIMIENTO DE NORMAS MEDIO AMBIENTALES.**

El 21 de marzo de 2011 la Universidad de Cádiz obtuvo el certificado de gestión ambiental conforme a los criterios de la norma ISO 14001.

Ello implica que todos los servicios que presta, tanto de forma directa como delegada, como es la concesión objeto del pliego, deben implementar en su actividad todos los procedimientos que mejoren de forma continua los aspectos ambientales significativos de la concesión así como el sometimiento expreso a las instrucciones que la Universidad, como titular del Centro, implemente para la mejora de los resultados medioambientales de la concesión.

Para cumplir con los requisitos de dicha norma, la empresa o empresario licitador deberá poseer, en el momento de la presentación de su oferta, la certificación ISO 14001, o compromiso de obtenerla en el primer año de ejecución del contrato. Este requisito es condición esencial de ejecución del contrato, lo cual implica que el no cumplimiento del mismo se considera causa de resolución de contrato.

El adjudicatario será el encargado de la retirada de todos los residuos generados por la actividad, debiendo aportar a la Universidad evidencias de la correcta gestión de dichos residuos.

Para ello, la Universidad se reserva la potestad de controlar y verificar el cumplimiento de las obligaciones medioambientales de la concesión resultante de la evaluación así como establecer criterios de mejoras y contrastar su cumplimiento.

#### **4.- RECONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.**

Con el fin de que los licitadores puedan realizar con absoluta objetividad su oferta, la Universidad de Cádiz facilitará el acceso a las instalaciones a efectos de identificación del espacio, siempre que la situación de la obra lo permita. Para ello, el licitador se pondrá en contacto con el Administrador del Campus de Cádiz con objeto de establecer –en su caso– día y hora de visita, a través del correo electrónico [manuel.pfabra@uca.es](mailto:manuel.pfabra@uca.es), teléfono 679702522.

#### **EXPEDIENTE EXP0032/2016/19**

**PERÍODO DE DURACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN:** Este contrato se suscribe con una duración inicial comprendida **desde la firma del mismo hasta el 31 de agosto de 2018**, prorrogable de forma expresa y por acuerdo de ambas partes, hasta un máximo de 15 años. Dado que la Facultad de Medicina se encuentra en estos momentos cerrada por obras, la ejecución del contrato no podrá comenzar hasta la reapertura de la misma que, aunque está prevista para el 3 de octubre de 2016, podría trasladarse su inicio a otra fecha según la marcha de dichas obras. De dichos plazos se dará oportuno traslado al adjudicatario.

**CANON MÍNIMO DE LICITACIÓN:** Según lo especificado en el apartado 2.2 del presente pliego de Prescripciones Técnicas.

**PLAZO DE GARANTÍA:** Durante el período de explotación, extendiéndose hasta dos meses después de la fecha de finalización del mismo.

Aprobado en Cádiz, a 22 de julio de 2016

EL RECTOR, por delegación de competencia,  
(Resolución de 20/04/2015, BOUCA núm. 184 de 30/04/2015)

EL GERENTE



Fdo. Alberto Tejero Navarro

## ANEXO I

### INVENTARIO DE LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE MEDICINA

Nº INVENTARIO	DESCRIPCIÓN	IMPORTE	FECHA
1602007582	ENFRIADOR DE TAPAS VECI-6, 1486X390X225	1.012,00 €	01/10/2011
1602007583	TERMO LECHE ROYAL TLC 6 LITROS	518,00 €	01/10/2011
1602007584	TOSTADOR BUFFET DE PAN CINTA HATCO TM-10H	1.091,00 €	01/10/2011
1602007585	MICROONDAS HMG-910 SAMMIC	1.046,00 €	01/10/2011
1602007586	BOTELLERO EB 1500, 3 PUERTAS	1.367,00 €	01/10/2011
1602007587	FABRICADOR DE CUBITOS MANITOWOC EC-30 AIR	2.658,60 €	01/10/2011
1602007589	MAQUINA CAFE IPANEMA 3 BRAZOS SMSA30IPN	3.505,00 €	01/10/2011
1602007590	MOLINO CAFE COMPAK MP SM C/NEGRO	420,00 €	01/10/2011
1602007591	MOLINO CAFE COMPAK MP SM C/NEGRO	420,00 €	01/10/2011
1602007592	CARRO SERVICIO N/D 3 BALDAS 87X57X95	404,00 €	01/10/2011
1602007593	CARRO SELF 1X24 (2 COLUMNAS X 12)	872,00 €	01/10/2011
1602007594	CARRO SELF 1X24 (2 COLUMNAS X 12)	872,00 €	01/10/2011
1602007595	CARRO BAÑO MARIA ZUB-4, 4 CUERPOS GN 1/1	2.942,00 €	01/10/2011
1801012666	MESA ESPECIAL ACERO INOX. C/SENO	2.409,96 €	19/07/2011
1801012667	SOTOBANCO/ENCIMERA BAJO MOSTRADOR INOX.	1.664,02 €	19/07/2011
1801012668	CAMPANA EXTRACTORA 2750 X 1100 MM.	8.683,20 €	19/07/2011
1801012669	CÁMARA MODULAR DE BASURA	4.946,36 €	19/07/2011
1801012670	CÁMARA MODULAR DE REFRIGERACIÓN	6.733,98 €	19/07/2011
1801012671	CÁMARA MODULAR DE CONGELACIÓN	6.079,98 €	19/07/2011
1801012672	MUEBLE CAFETERO ABIERTO CON ESTANTES F3020004	1.425,32 €	19/07/2011
1801012673	FRY TOP A GAS CON PLACA LISA 210204 ELECTROLUX	3.213,28 €	19/07/2011
1801012674	ESTANTERÍA 4 NIVEL 2144 X 370 AL072	714,95 €	19/07/2011
1801012675	ESTANTERÍA 4 NIVEL 1816 X 370 AL068	667,90 €	19/07/2011
1801012676	HORNO MIXTO AIR-O-CONVECT GAS 10 1/1GN LPG	11.607,97 €	19/07/2011
1801012677	ESTANTERÍA 4 NIVEL 963 X 370 AL060	376,41 €	19/07/2011
1801012678	ESTANTERÍA 4 NIVEL 963 X 370 AL060	376,41 €	19/07/2011
1801012679	COCINA A GAS 4 FUEGOS Y HORNO ZBT0G2 ELECTROLUX	4.312,68 €	19/07/2011
1801012680	ESTANTERÍA 4 NIVEL 1898 X 370 AL069	679,38 €	19/07/2011
1801012681	ESTANTERÍA 4 NIVEL 1898 X 370 AL069	679,38 €	19/07/2011
1801012682	BASE ARMARIO ABIERTA 1 MÓDULO S/900 ELECTROLUX	498,06 €	19/07/2011
1801012683	ESTANTERÍA 4 NIVEL 1455 X 370 AL065	455,59 €	19/07/2011
1801012684	ESTANTERÍA 4 NIVEL 1455 X 370 AL065	455,59 €	19/07/2011
1801012685	ESTANTERÍA 4 NIVEL 1127 X 370 AL062	402,81 €	19/07/2011
1801012686	ESTANTERÍA 4 NIVEL 799 X 370 AL058	348,87 €	19/07/2011
1801012687	ESTANTERÍA 4 NIVEL 799 X 370 AL058	348,87 €	19/07/2011
1801012688	ESTANTERÍA 4 NIVEL 799 X 370 AL058	348,87 €	19/07/2011

1801012689	LAVAVASOS ELECTROLUX NGW	1.717,96 €	19/07/2011
1801012690	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL CAPOTA NHT INDUSTRIAL ELEC	5.455,69 €	19/07/2011
1801012691	CAMPANA S/VENTILADOR 6 Y 10 GN 1/1 ELECTROLUX	1.615,82 €	19/07/2011
1801012692	EQUIPO PARTIDO GCU-2018P031F ZANOTTI	4.456,25 €	19/07/2011
1801012693	EQUIPO PARTIDO BDB135T050F ZANOTTI PLIT CONG	4.609,91 €	19/07/2011
1801012694	EQUIPO PARTIDO BDB221N0118F ZANOTTI SPLIT	4.456,25 €	19/07/2011
1801012695	MESA DE PRELAVADO C/SENO DCHA. 1200 X 745 ZANUSSI	1.400,07 €	19/07/2011
1801012696	BASE ABIERTA C/SOP. BANDEJAS HORNO 6 Y 10 GN-1/1	527,90 €	19/07/2011
1801012697	FABRICADOR DE CUBITOS 46 KG. AIRE ELECTROLUX	1.785,67 €	19/07/2011
1801012698	MESA SERVICIO SAL/ENTRADA LAVAV. BHHLU06 ELECTROLU	464,78 €	19/07/2011
1801012699	FRIGORÍFICO BAJO MOSTRADOR MRS-150	1.872,88 €	19/07/2011
1801012700	FRIGORÍFICO FRENTE MOSTRADOR FMR-200	2.513,24 €	19/07/2011
1801012701	FREIDORA A GAS 23L ZFRSG1SVEX ELECTROLUX	3.259,18 €	19/07/2011
1801012702	FREIDORA A GAS 23L ZFRSG1SVEX ELECTROLUX	3.259,18 €	19/07/2011
100000377	CORTADORA FIAMBRES CF-ECO	349,94 €	27/04/2015
	10 MESAS TABLERO BLANCO 90X90 PATAS ALUMINIO		
	4 MESAS TABLERO BLANCO 120 X 90 PATAS ALUMINIO		
	7 TABURETES ASIENTO DE PLÁSTICO Y PATAS DE ALUMINIO		
	40 SILLAS ASIENTO BLANCO DE PLÁSTICO Y PATAS DE ALUMINIO		
	16 SILLAS ASIENTO VERDE DE PLÁSTICO Y PATAS DE ALUMINIO		
	FRIGORÍFICO		
	ARCÓN CONGELADOR		
	MUEBLE TOLVA		
	10 ESTANTERÍAS DE PLÁSTICO		

## ANEXO II

### Consumo energético de la cafetería de la Facultad de Medicina durante el año 2015 (kW)

#### Electricidad

Mes	kW
Enero 2015	487
Febrero 2015	1.501
Marzo 2015	1.701
Abril 2015	1.514
Mayo 2015	1.558
Junio 2015	1.506
Julio 2015	140
Agosto 2015	80
Septiembre 2015	313
Octubre 2015	1.295
Noviembre 2015	1.404
Diciembre 2015	1.049
<b>TOTAL</b>	<b>12.548</b>

#### Gas (importe aproximado)

Anual 2015	1.500 euros
------------	-------------

### ANEXO III

<b>1. CATÁLOGO BASE DE PRODUCTOS</b> <b>LISTA DE PRECIOS DE LA CAFETERÍA/COMEDOR DE LA</b> <b>FACULTAD DE MEDICINA</b>
--

DESAYUNOS Y APERTIVOS	PRECIO
Cafés, descafeinados, cacao, infusiones, leche o similares*	0,90 €
Cafés, descafeinados, cacao, infusiones, leche (en vaso grande)*	1,10 €
Bono 10 cafés o similares*	8,00 €
Zumo de naranja natural 0,200 ml*	1,00 €
Zumo de naranja natural 0,300 ml*	1,35 €
Zumo de bote, biofrutas y batidos	1,00 €
Café y media tostada*	1,45 €
Café y tostada entera*	1,75 €
Bono 10 desayunos*	16,00 €
Bono 10 medios desayunos*	13,00 €
Tostada*	1,00 €
Media tostada*	0,65 €
Chacina para tostada (suplemento)	0,70 €
Chacina para media tostada (suplemento)	0,50 €
Porción extra para tostada	0,20 €
Napolitanas, cruasanes, chokolatinas	1,00 €
Caña de chocolate	1,10 €
Donuts	0,70 €
Agua de 0,5 l	0,60 €
Agua de 1,5 l	0,80 €
Red Bull	1,60 €
Tubo de cerveza de barril, con o sin alcohol (300 ml)	1,05 €
Cerveza de lata	1,00 €
Refrescos de lata o botellín	1,00 €
Tapas	1,20 €
Empanadas de atún	1,20 €

BOCADILLOS	PRECIO
Jamón serrano	2,15 €
Atún con pimiento morrón y mayonesa	2,15 €
Chicharrones especiales	2,10 €
Carne mechada	2,10 €



Queso manchego	2,00 €
Filete de lomo de cerdo o de pollo, a la plancha, con tomate *	1,90 €
Tortilla de patatas *	1,30 €
Tortilla de patatas con queso	1,40 €
Chorizo, salchichón, jamón York, mortadela o pechuga de pavo *	1,00 €
Medio bocadillo	La mitad + 0,15€

<b>SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS</b>	<b>PRECIO</b>
Mixto (jamón york y queso) *	1,20 €
Vegetal (tomate, lechuga, huevo, mayonesa) *	2,15 €
Pollo (pollo, huevo, queso, jamón york, bacón, lechuga, mayonesa) *	2,15 €
Hamburguesa simple (cebolla y tomate)	1,80 €
Hamburguesa completa (cebolla, tomate, lechuga, huevo, queso)	2,15 €

<b>ENSALADAS</b>	<b>PRECIO</b>
Ensalada del tiempo	1,80 €
Ensalada mixta	2,50 €

<b>PLATOS</b>	<b>PRECIO</b>
1 - Huevos fritos con patatas	2,50 €
2 - San Jacobo con patatas	2,50 €
3 - Flamenquines con patatas	2,50 €
4 - Nuggets de pollo con patatas	2,50 €
5 - Filete de pollo con patatas o ensalada	2,50 €
6 - Lomo de cerdo con patatas o ensalada	2,50 €
7 - Filete de marrajo con patatas o ensalada	3,00 €

(\*) Productos con precio máximo de licitación.

**2. TABLAS DE PRECIOS PARA OFERTA DE MEJORAS SOBRE CATÁLOGO BASE DE PRODUCTOS.**

MENÚS DE BOCADILLO	PRECIO
Nº 1 - Sándwich de pollo o vegetal + patatas fritas o ensalada + bebida	3,50 €
Nº 2 - Hamburguesa completa + patatas fritas o ensalada + bebida	3,50 €
Nº 3 - Filete de cerdo, queso y huevo + patatas fritas o ensalada + bebida	3,70 €
Nº 4 - Lomo adobado, queso y huevo + patatas fritas o ensalada + bebida	3,60 €
Nº 5 - Bacón, queso y huevo + patatas fritas o ensalada + bebida	3,60 €
Nº 6 - Tortilla + patatas fritas o ensalada + bebida	2,90 €
Postre para el Menú de bocadillo	0,40 €

MENÚ DEL DÍA	PRECIO
Completo (1 primer plato + 1 segundo plato + 1 pan + 1 bebida + 1 postre)*	5,20 €
Medio menú (1 primer plato + 1 pan + 1 bebida + 1 postre)*	4,20 €
Bono 10 menús completos*	43,80 €
Bono 10 medios menús*	34,60 €
Bono menú completo semanal (5 días)	23,40 €
Plato solo a elegir*	2,50 €

## ANEXO IV

### LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS PARA PRODUCTOS DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

Los precios indicados incluyen el IVA

BEBIDAS	PRECIO
Bebidas calientes	0,40 €
Bebidas calientes solidarias	0,55 €
Agua mineral	0,40 €
Refrescos 330 ml.	0,70 €
Bebidas isotónicas	0,85 €

SÁNDWICHES Y SALADOS	PRECIO
Empanada doble gallega, 105 gr.	1,35 €
Kawas doble ingrediente (variados), 110 gr.	1,45 €
Mini baguette cocida (variados), 1,40	1,50 €
Mini cruasán (variados), 85 gr.	1,45 €
Mini babybel 2 GO, 40 gr.	0,80 €
Pik & Croq. Maxi, 70 gr.	1,05 €
Sándwich (variados)	1,35 €
Sándwich doble especial (variados)	1,45 €

ZUMOS Y LÁCTEOS	PRECIO
Actimel líquido (variados), 60 gr.	0,85 €
Batidos (variados), 250 ml.	0,80 €
Biojuvital (variados), 330 ml.	0,85 €
Danao, 250 ml.	0,85 €
Dan Up (variados), 180 gr.	0,85 €
Yogur (variados), 50 gr.	0,65 €
Zumo (variados), 200 ml.	0,65 €

BOLLOS Y GALLETAS	PRECIO
Bracito (variados), 66 gr.	0,70 €
Canuto cacao, 120 gr.	0,90 €
Caña (variadas)	0,70 €
Círculo rojo (2 uds.)	1,10 €
Conchas choco, 55 gr.	0,70 €

Cuadrado (variados), 80 gr.	0,70 €
Chapela choco grande, 55 gr.	0,70 €
Donettes 6 uds. bombón, 108 gr.	1,45 €
Donut 2 uds. Bombón, 102 gr.	1,45 €
Donut 2 uds. Glasé, 96 gr.	1,35 €
Donut choco 1 ud.	0,80 €
Donut 1 ud.	0,70 €
Flauta crema, 65 gr.	0,90 €
Goody, 45 gr.	0,70 €
Lazo crema, 95 gr.	0,85 €
Magdalena larga, 58 gr.	0,70 €
Magdalena rellena 2 uds.	0,70 €
Magic O2 baño choco, 40 gr.	0,90 €
Mikado 30 gr.	0,96 €
Milka tender (variados), 37 gr.	0,90 €
Mini O2 relleno blanco, 100 gr.	0,85 €
Mini O2 relleno choco, 100 gr.	0,96 €
Muffin chocolate, 70 gr.	0,70 €
Muffin pepitas choco, 70 gr.	0,80 €
Palmera cacao superior grande	0,70 €
Pandorino	0,70 €
Pastelito, 55 gr.	0,90 €
Petit ecolier fin, 25 gr.	0,70 €
Petisú (variados), 50 gr.	0,70 €
Príncipe (variados)	0,85 €
Rosquillas rizadas	0,70 €
Tarta manzana	0,70 €
Triángulo hojaldre, 80 gr.	0,70 €
Valenciana 2 uds.	0,70 €

DIETÉTICOS	PRECIO
Barrita muesly (variados), 25 gr.	0,80 €
Batido light (variados), 200 ml.	0,80 €
Biojuvital light (variados), 330 ml.	0,90 €
Disfruta sin azúcar añadido (variados), 330 ml.	0,90 €
Ensalada soja light, 250 gr.	1,80 €
Galletas dietéticas (variadas)	0,85 €
Magdalena integral cuadrada 2 uds.	0,70 €
Palmerita integral 2 uds., 28 gr.	0,70 €

N. energético on/off (variados), 330 ml.	0,90 €
--	--------

CHOCOLATES	PRECIO
Kit Kat, 45 gr.	0,80 €
Lila pause (variados), 34 gr.	0,90 €
M&M (variados), 45 gr.	0,90 €
Maltesers (variados), 37 gr.	0,90 €
Mars (variados), 40 gr.	0,90 €
M-Joy (variados), 70 gr.	0,90 €
Toblerone (variados), 50 gr.	0,90 €
Twix, 58 gr.	0,80 €

SNACKS Y APERITIVOS	PRECIO
Albitas, 60 gr.	0,70 €
Bastones (variados), 50 gr.	0,70 €
Bit doritos, 45 gr.	0,70 €
Bocabit, 45 gr.	0,70 €
Bugles 3D, 36 gr.	0,70 €
Cacahute rep. frito, 40 gr.	0,70 €
Cheetos pelletazos, 40 gr.	0,70 €
Doritos Tex-Mex, 44 gr.	0,70 €
Joanet's, 30 gr.	0,70 €
Maíz kikos salados, 40 gr.	0,70 €
Mini Tu'c, 30 gr.	0,90 €
Mix especial, 75 gr.	0,70 €
Patatas fritas (variadas), 35 gr.	0,70 €

GOLOSINAS	PRECIO
Gominolas (variadas), 100 gr.	1,10 €
Happyden stick (variados)	0,80 €

## ANEXO V

### CALENDARIO ACADÉMICO OFICIAL DEL CURSO 2016/2017 (Aprobado por Consejo de Gobierno de 4 de mayo de 2016)

#### I. DISPOSICIONES GENERALES

INICIO DEL CURSO 2016/2017: 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016  
FIN DEL CURSO 2016/2017: 26 DE SEPTIEMBRE DE 2017

A los efectos del presente Calendario Académico Oficial y sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación vigente en relación con las festividades y con el cómputo de plazos en los ámbitos administrativo y judicial<sup>1</sup>, se entiende lo siguiente:

**Período hábil académico:** Período dentro del cual se pueden desarrollar actividades académicas, entre ellas las relacionadas con la docencia y su evaluación en los títulos oficiales (clase, tutorías, exámenes, revisión, calificación).

**Período docente:** aquel, incluido dentro del período hábil académico, en el que se desarrolla la actividad de docencia en los títulos oficiales.

**Son días lectivos** todos los días incluidos dentro del período docente del curso, salvo los sábados, domingos y festivos<sup>2</sup>.

**Período inhábil académico:** Período dentro del cual no se pueden programar actividades académicas relacionadas con la actividad docente en títulos oficiales.

#### II. PERIODO HÁBIL ACADÉMICO.

El período hábil académico del curso 2016/2017 es el comprendido entre el 26 de septiembre de 2016 y el 31 de julio de 2017, así como el comprendido entre el 1 y el 26 de septiembre de 2017, y se distribuirá de la siguiente forma:

1. El primer semestre comenzará el día 26 de septiembre y finalizará el 12 de febrero de 2017.
  - a. El período docente de las enseñanzas oficiales dará comienzo el día 26 de septiembre y finalizará el día 22 de enero, si bien aquellos centros que lo estimen pertinente podrán acordar iniciar la docencia el día 3 de octubre, dejando los días 26 a 30 para realizar las presentaciones de las asignaturas y jornadas de bienvenida para los alumnos de primer ingreso.

<sup>1</sup> El cómputo de los plazos a efectos administrativo y judicial se regirá por lo dispuesto en la legislación vigente en cada caso

<sup>2</sup> Con carácter excepcional se considerarán lectivos aquellos sábados y domingos que deban ser incluidos en el calendario de evaluación del sexto curso del Grado en Medicina.

- b. El período de evaluación para las asignaturas del primer semestre, así como para la convocatoria oficial de febrero irá desde el 23 de enero hasta el 12 de febrero, en el que estarán incluidos los llamamientos especiales. El periodo de evaluación de la convocatoria de febrero podrá modificarse por autorización del Vicerrectorado de Alumnado previa solicitud motivada del centro correspondiente. De los cambios efectuados se dará traslado a la Secretaría General para que les dé publicidad junto al Calendario Académico Oficial.
  - c. El período de evaluación de la convocatoria extraordinaria de diciembre estará comprendido entre el 1 y el día 16 de diciembre de 2017, en el que estarán incluidos los llamamientos especiales. En este periodo no se suspenderá la docencia. Las solicitudes se presentarán del 2 al 16 de noviembre de 2017.
2. El segundo semestre comenzará el día 13 de febrero de 2017 y finalizará el 31 de julio de 2017.
- a. El período docente comenzará el día 13 de febrero y finalizará el día 4 de junio de 2017.
  - b. El período de evaluación para las asignaturas del segundo semestre y para las asignaturas anuales comenzará el día 5 de junio y finalizará el 7 de julio de 2017, en el que quedarán incluidos los llamamientos especiales. El inicio del período de evaluación podrá adelantarse hasta dos semanas para signaturas del último curso por autorización del Vicerrectorado de Alumnado previa solicitud motivada del centro correspondiente. Asimismo, los centros y sedes del campus Bahía de Algeciras, por la coincidencia con la Feria, podrán alargar el período de evaluación la semana posterior al 7 de julio si así lo estiman conveniente. De todos esos cambios se dará cuenta a la Secretaría General para su publicación.
3. Para la Convocatoria de septiembre el periodo de evaluación comenzará el día 1 de septiembre de 2017 y finalizará el día 20 de septiembre, si bien los llamamientos especiales podrán celebrarse hasta el día 23 de septiembre de 2017. En este periodo de evaluación no se impartirá docencia.
4. Las convocatorias de los Trabajos Fin de Grado y Fin de Master se regirán por lo dispuesto en el Reglamento de Evaluación del alumnado, sin que en ningún caso puedan exceder de los días 22 de diciembre, 26 de julio o 20 de septiembre en sus respectivas convocatorias.

	Fecha de inicio	Fecha de fin
Curso académico	26 de septiembre de 2016	26 de septiembre de 2017
Primer semestre	26 de septiembre de 2016	12 de febrero de 2017
Segundo semestre	13 de febrero de 2017	31 de julio de 2017
Período de evaluación diciembre	1 de diciembre 2016	16 de diciembre de 2016
Período de evaluación febrero	23 de enero de 2017	12 de febrero de 2017
Período de evaluación junio	5 de junio de 2017	7 de julio de 2017
Período de evaluación septiembre	1 de septiembre de 2017	20 (23 <sup>3</sup> ) de septiembre de 2017

### III. PERIODO INHÁBIL ACADÉMICO

Se consideran períodos inhábiles académicos los siguientes:

- a. *Navidad*: del 24 de diciembre de 2016 al 6 de enero de 2017, ambos inclusive
- b. *Semana Santa*: del 10 al 16 de abril de 2017, ambos inclusive.
- c. El mes de agosto.
- d. Semana de festejos locales
  - Carnaval de Cádiz: 27 de febrero a 5 de marzo de 2017
  - Feria de Jerez: 8 al 14 de mayo de 2017
  - Feria de Puerto Real: Por determinar
  - Feria de Algeciras: 19 al 25 de junio de 2017

La realización de actividades académicas en el periodo de la semana de carnaval de Cádiz para el Campus de Cádiz, la semana de feria local para los Campus de la Bahía de Algeciras y de Jerez y la semana festiva que decida cada uno de los Centros del Campus de Puerto Real de las indicadas para los otros Campus, será autorizada por el Vicerrectorado de Alumnado previa petición de la Escuela o Facultad, dándose traslado a la Secretaría General para que le dé publicidad junto al Calendario Académico Oficial.

<sup>3</sup> Para los llamamientos especiales

#### **IV. CELEBRACIONES UNIVERSITARIAS**

1. Día de celebración del Solemne Acto de Apertura del Curso Académico 2016/2017, que será festivo para toda la comunidad universitaria. Se elegirá, preferentemente, un día comprendido entre el 26 y el 30 de septiembre de 2016.
2. Día de Santo Tomás de Aquino, que se celebrará el día 20 de enero de 2017, y que será festivo para toda la comunidad universitaria. Este día se procederá a la Solemne Investidura de Nuevos Doctores de la Universidad de Cádiz. En caso de que por razones justificadas deba modificarse el día de celebración, dicho cambio deberá comunicarse a la comunidad universitaria con la suficiente antelación.
3. Días de las *festividades universitarias de cada Escuela o Facultad*, que tendrán la consideración de días festivos del Centro. A las Sedes y a las Extensiones Docentes les será de aplicación las festividades del Campus en que se ubiquen, la festividad de los Centros del Campus cuando sea común (Campus de Jerez) o la festividad del Centro con el que compartan instalaciones (Escuela Politécnica Superior, Campus de Algeciras).

La Facultad de Medicina celebra su patrón el día de San Lucas, 18 de octubre, aunque la festividad podría trasladarse a otra fecha cercana.