

ANEXO I

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES CONTRATOS ESPECIALES DE GESTIÓN DE SERVICIOS Cuadro resumen de características

DENOMINACIÓN DEL EXPEDIENTE: SE.003/10

A.- OBJETO DEL CONTRATO.

SERVICIO BAR CAFETERIA DIVIDIDO EN 3 LOTES:

Lote nº 1.- Bar-Cafetería de la Facultad de Ciencias del Deporte en Cáceres

Lote nº 2.- Bar-Cafetería de la Facultad de Formación del Profesorado

Lote nº 3.- Bar-Cafetería de la Piscina de las Instalaciones Deportivas en Cáceres

B.- CANON MÍNIMO A ABONAR POR EL CONTRATISTA A LA UEX:

El adjudicatario quedará obligado al pago a la Universidad de Extremadura de la cantidad que fije en su oferta como precio del contrato, que como mínimo será de cuatrocientos euros (400,00 €) mensuales por cada lote, en los diez meses lectivos del año académico, en el caso de los lotes 1 y 2 y para el caso del lote 3 durante el periodo de apertura de la piscina, mediante ingreso mensual en la cuenta número **2099-0157-24-0070010135** de la Caja de Extremadura, a nombre de la Universidad de Extremadura, o en su lugar al pago de la cantidad superior a la citada, que en su caso haya ofertado el adjudicatario.

Es exigible que el abono de los servicios pueda efectuarse con el monedero electrónico asociado al carnet inteligente de la Universidad de Extremadura, para lo que el adjudicatario deberá instalar los terminales precisos para el cobro, siendo a su cargo los gastos que se generen.

La Universidad de Extremadura podrá repercutir en el adjudicatario los gastos de energía eléctrica y agua en caso de producirse un consumo excesivo no acorde con la actividad del servicio.

C.-PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

Procedimiento: **ABIERTO**

Tramitación: **ORDINARIA**

Plazo de presentación de proposiciones: **15 días contados desde el día siguiente al de la publicación del anuncio en el Diario Oficial de Extremadura.**

C.1.) CRITERIOS OBJETIVOS DE ADJUDICACIÓN

Se tendrá en cuenta los siguientes elementos para adjudicar el concurso:

1.- Cantidad a abonar cada mes a la Universidad de Extremadura, que sobrepase a la fijada como precio en la cláusula B del presente Pliego: Hasta 60 puntos.
Se otorga la máxima puntuación a la empresa que presente la mejor oferta en cuanto a mensualidad, puntuándose las demás ofertas de manera proporcional a la misma.

2.- Personal que atenderá el servicio, señalándose la categoría y tiempo de dedicación: Hasta 15 puntos.

Se otorgará la máxima puntuación a la empresa que presente la mejor oferta en cuanto a personal puntuándose las demás ofertas de manera proporcional a la misma.

3.- Equipamiento a aportar por el interesado (acreditación mediante la presentación de facturas pro forma), siempre que se considere adecuado por la Mesa de Contratación: Hasta 15 puntos.

Se otorgará la máxima puntuación a la empresa que presente la mejor oferta en cuanto a equipamiento puntuándose las demás ofertas de manera proporcional a la misma.

4.- Propuesta de controles higiénico-sanitarios: Hasta 10 puntos

La documentación concerniente a los criterios 1 y 2 cuantificables de forma automática, se incluirán en el sobre 3.

La documentación concerniente a los criterios 3 y 4 cuantificables de forma automática, se incluirán en el sobre 2

C.2.) FASE DE VALORACIÓN EN AL QUE OPERAN LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

No procede concretarla porque no existe fase de admisión previa.

C.3.) UMBRAL MÍNIMO DE PUNTUACIÓN EXIGIDO AL LICITADOR PARA CONTINUAR EN EL PROCESO:

No se exige

C.4.) ADMISIÓN DE VARIANTES:

SÍ

NO

D.- CLASIFICACIÓN DE LOS LICITADORES.

No se exige

E.- MESA DE CONTRATACIÓN.

La Mesa de Contratación está compuesta por:

Presidente: **D. Agustín García García, Vicerrector de Planificación Económica.**
Secretario.: **D. Cayetano Gil Benedito, Jefe de la Sección de Contratación y Compras.**
Vocales: **D^a Aurora Pedraja Chaparro, Vicegerente.**
D. Francisco Javier Blanco Nevado, Jefe del Servicio de Gestión Económica, Contratación y Patrimonio.
Un representante del Servicio de Control Interno.
Un Letrado del Gabinete Jurídico.

CONSTITUCIÓN DE MESA DE CONTRATACIÓN EN EL PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD:

No procede.

F.- PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGAS .

La duración del contrato será de un año prorrogable, por igual periodo, hasta un máximo de veinticinco años.

G.- REVISIÓN DE PRECIOS.

Tanto las tarifas a cobrar por el adjudicatario a los usuarios de los servicios, como el canon a abonar por este último a la Universidad podrán ser revisados, con el incremento máximo de la variación del IPC, ya sea anualmente o en el momento de la posible prórroga del contrato.

H.-FORMA DE PAGO:

Mediante ingreso mensual y anticipado en la cuenta referida en la letra B de este pliego.

I.- ENUMERACIÓN DE LOS MEDIOS DE JUSTIFICACIÓN DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL.

DE LA SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA: Cualquiera de los medios establecidos en el art. 64 de la Ley de Contratos del Sector Público y el Modelo Tipo de Cláusulas Administrativas Particulares de Contratos Especiales para la Gestión de Servicios de la Universidad de Extremadura.

DE LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL: - Cualquiera de los medios establecidos en el art. 67 de la Ley de Contratos del Sector Público y el Modelo Tipo de

Cláusulas Administrativas Particulares de Contratos Especiales para la Gestión de Servicios de la Universidad de Extremadura.

SOLVENCIA COMPLEMENTARIA (INDEPENDIEMENTE DE LA EXIGENCIA DE CLASIFICACIÓN):

No procede.

J.- OTROS DOCUMENTOS.

No procede.

K.- GARANTÍAS.

Provisional: no procede

Definitiva: el 50% del precio anual del contrato por cada uno de los lotes

L.- PLAZO DE ADJUDICACIÓN:

2 meses, a partir de la apertura de proposiciones.

M.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

Procede en virtud de lo dispuesto en el artículo 202 de la LCSP, en las condiciones establecidas en el citado artículo.

N.- CAUSAS ESPECIALES DE CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:

Teniendo en cuenta el carácter especial de la actividad, y los criterios de adjudicación aplicables, no podrá subcontratarse la actividad.

O.- CAUSAS ESPECIALES DE RESOLUCIÓN:

El incumplimiento por el adjudicatario de las directrices marcadas por la Uex para la realización de la actividad del contrato.

P.- CONDICIONES PARTICULARES O ESPECIALES:

1. Obligaciones previas a la formalización del contrato:

En el plazo máximo de quince días hábiles contados a partir del siguiente a la publicación de la adjudicación provisional, el adjudicatario provisional deberá presentar los documentos acreditativos de su aptitud para contratar o de la efectiva disposición de los medios que se hubiesen comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 53.2 de la LCSP que le reclame el órgano de contratación. Asimismo, deberá constituir la garantía que, en su caso, sea procedente de acuerdo con lo dispuesto en la cláusula 9.2 del Pliego Tipo, y acreditar el requisito de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus

obligaciones de Seguridad Social y Tributarias, exigido por el art. 135.4 de la LCSP, en la siguiente forma:

- Obligaciones Tributarias.

Las circunstancias expresadas en el art. 13 del Reglamento General de la LCAP se acreditarán mediante certificación administrativa expedida por el órgano competente (en la cual se hará constar el carácter positivo o negativo de la misma), excepto la circunstancia referida en el art. 13.1 a), cuya acreditación se efectuará mediante la presentación del alta y, en su caso, del último recibo del Impuesto sobre Actividades Económicas.

Además será necesario, a efecto de que quede constancia de la no existencia de deudas de naturaleza tributaria con la Comunidad Autónoma de Extremadura, Certificación Administrativa expedida por el órgano competente de la misma.

- Obligaciones de Seguridad Social.

Las circunstancias expresadas en el art. 14 del Reglamento general de LCAP, se acreditarán mediante certificación expedida por el órgano competente, en la cual deberá hacerse constar el carácter positivo o negativo de la misma.

No obstante, cuando la empresa no esté obligada a presentar las declaraciones o documentos a que se refieren los citados arts. 13 y 14 del Reglamento general de LCAP, se acreditará esta circunstancia mediante declaración responsable.

2. Obligaciones generales:

En general, el contratista debe cumplir las siguientes obligaciones:

- a. Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas.
- b. Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía que ostente la Administración, necesarios para asegurar la buena marcha del servicio.
- c. Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, salvo cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- d. Respetar el principio de no discriminación por razón de la nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Comunidad Europea o signatarios del Acuerdo de Contratación Pública de la Organización Mundial de Comercio, en los contratos de suministro consecuencia del de gestión de servicios públicos.
- e. El adjudicatario no podrá instalar en las dependencias del bar-comedor ni del Centro, máquinas expendedoras de bebidas, aperitivos, tabaco, etc, así como

tampoco máquinas de juego, salvo que lo permita la Universidad de Extremadura previa solicitud del mismo.

3. Obligaciones laborales y sanitarias:

a) Todo el personal vinculado al servicio que se contrata, dependerá exclusivamente del adjudicatario hasta el vencimiento de la relación laboral y tendrá todos los deberes inherentes a su calidad de patrono, siendo responsable del exacto cumplimiento de cuantas normas rigen la legislación laboral y Seguridad Social.

El adjudicatario se compromete a no efectuar contratación laboral alguna que implique una duración superior a la vigencia del contrato del presente Pliego, lo cual se hará constar mediante cláusula en los contratos laborales que los condicionen a la prestación del servicio y a la duración de la presente adjudicación, sin perjuicio de las posibles prórrogas hasta el límite máximo legalmente establecido, como consecuencia del acuerdo a su vez de prorrogar el contrato de la prestación del servicio.

Antes de la firma del contrato, el adjudicatario entregará a la Sección de Contratación y Patrimonio de la Universidad, copia de los contratos de trabajo del personal que vaya a realizar el servicio debidamente registrado en la oficina del Instituto Nacional de Empleo (INEM) y altas en la Seguridad Social.

La resolución del contrato, a su vencimiento, o antes por causas imputables al adjudicatario, implica la asunción por éste, de todas las indemnizaciones a que hubiere lugar motivadas por los contratos de trabajo hasta su total vencimiento, con la obligación de entregar al nuevo adjudicatario, copia de los contratos de trabajo de cada trabajador afectado, y recibos de los salarios e ingresos de la Seguridad Social correspondientes a los tres últimos meses.

La garantía depositada por el contratante sólo se devolverá a la finalización del contrato cuando se garantice que han sido cumplidas todas las obligaciones con respecto a los trabajadores derivadas de su condición de empresario, por subrogación del nuevo adjudicatario o liquidación por vencimiento en los contratos y el pago de los servicios y demás responsabilidades asumidas en el presente Pliego, mediante la presentación en la Sección de Contratación y Compras de la Universidad de los documentos justificativos que acrediten su realización.

b) El adjudicatario pondrá en conocimiento de la Gerencia de la Universidad la titularidad de otras explotaciones de hostelería, haciendo constar su localización, régimen, duración y dependencia de Administraciones Públicas o particulares, así como las modificaciones que se produzcan a lo largo de la vigencia del presente contrato y sus prórrogas, o la declaración responsable de que no es titular de otra explotación.

c) El adjudicatario se obliga a cumplir y hacer cumplir escrupulosamente las normas reglamentarias sobre vigilancia, control e inspección sanitaria, y en general las que existen o sean dictadas en materia de hostelería en la medida que puedan afectar al desarrollo de las actividades contratadas hasta la finalización del contrato. De modo más específico, el contratante se compromete al fiel y exacto cumplimiento de la normativa contenida en la Ley

26/1984, de 119 de julio, general para la defensa de los consumidores y usuarios (BOE del 24), en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto (BOE 20 de septiembre), por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, en el Real Decreto 250/1983, de 4 de agosto (BOE del 20 de septiembre), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas, en la Orden del Ministerio de comercio y Turismo, de 29 de junio de 1978 (BOE del 19 de julio), sobre modificación de menús y cartas en restaurantes y cafeterías; en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio (BOE del 15 de julio), por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, la Orden del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social de 24 de octubre de 1978 (BOE del 3 de noviembre), por la que se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia, Control e Inspección Sanitaria de los Comedores Colectivos. Cualquier responsabilidad que pudiera derivarse del incumplimiento de estas obligaciones será exclusivamente del adjudicatario.

El personal será debidamente uniformado por la empresa, que cuidará que su aspecto, comportamiento y trato sean correctos. Las reiteradas faltas cometidas por el personal podrán dar lugar que se exija su sustitución.

El incumplimiento de los deberes que anteceden será causa inmediata de rescisión del contrato sin previo aviso, siendo de cuenta del contratante las responsabilidades a que hubiere lugar.

4. Locales e instalaciones:

a) Los locales, instalaciones y dependencias que sean utilizadas para la prestación del servicio pertenecen a la Universidad de Extremadura, sin que en ningún momento el adjudicatario pueda alegar ningún otro derecho sobre ellos que el uso para el cumplimiento del contrato, comprometiéndose a mantenerlos en perfecto estado de limpieza, conservación y utilización y limpieza, corriendo a cargo del adjudicatario toda la limpieza de los citados locales, instalaciones y dependencias, pudiendo la Universidad de Extremadura, en su caso, modificar la ubicación del servicio o modificar los espacios asignados.

b) Como parte inseparable del contrato se considerará el obligatorio inventario que se realice en el que se especificará por parte de la Universidad de Extremadura, con el suficiente detalle, todo aquello que vaya a ponerse a disposición del adjudicatario, con indicación de su estado de conservación y utilización o funcionamiento. Dicho inventario será informado de conformidad por la Dirección del Centro y por el adjudicatario, quien será responsable en lo sucesivo de su debido mantenimiento, conservación, reposición y reparaciones en su caso, estando obligado a devolver en perfecto estado cuanto recibió, una vez finalizado el contrato.

c) La Universidad de Extremadura, una vez concluida la contratación, por sí, o por medio de un tercer, ejecutará las obras y reparaciones que correspondan al adjudicatario, para reponer en estado óptimo de funcionamiento la maquinaria, instalaciones y locales utilizados en la prestación del servicio, y el pago de los suministros, pudiendo resarcirse de estos gastos con cargo a la fianza depositada en la cuantía que alcance la deuda, y procediéndose a la reclamación de la diferencia, en su caso, por la vía judicial correspondiente.

5. Seguro:

Para responder de los daños ocasionados por el mantenimiento, conservación, reposición y reparación de maquinaria, instalaciones y locales que la realización del servicio pueda ocasionar, y cuya responsabilidad asume el adjudicatario, así como de las indemnizaciones por intoxicaciones o envenenamientos motivados por la inadecuada manipulación de alimentos, causados por servir productos en mal estado, el adjudicatario formalizará antes de la firma del contrato, y mantendrá al corriente de pago durante su vigencia, una o varias pólizas de seguros en las que figure como asegurado la Universidad de Extremadura, por el importe de 300.506,05 €; si el importe de los daños producidos fuera superior a la cantidad asegurada, la diferencia será de cuenta del adjudicatario en el caso de que exista dolo, culpa o negligencia por su parte o por parte de sus empleados.

6. Denominación:

El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre de la Universidad de Extremadura, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directa y exclusivamente responsable de las obligaciones que contraiga.

7. Facultad de dirección, derecho y deber de inspección:

Corresponde a la Universidad de Extremadura y en su nombre a la Dirección del Centro la facultad de dirección de la explotación del servicio, en cuyo ejercicio podrá dirigir instrucciones al adjudicatario, siempre que su contenido no sea manifiestamente ilegal, o no represente una alteración sustancial de la prestación. Igualmente la Dirección del Centro podrá efectuar cuantas inspecciones estime pertinentes para controlar el desempeño del servicio, comprometiéndose el concesionario a facilitar su labor en cuanto sea preciso.

Q.- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO EN ATENCIÓN A LAS ESPECIALES CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO:

No procede.

R.- OTRAS ESPECIFICACIONES:

1º.- Los datos personales facilitados por los licitadores serán tratados de conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal y Real Decreto 994/1999, de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad de los ficheros Automatizados que contengan Datos de Carácter Personal (RMS).

Badajoz, 9 de febrero de 2010
EL DIRECTOR,

Fdo.: Juan Francisco Duque Carrillo

ANEXO I

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS GENERAL -2010

BEBIDAS CALIENTES

Café solo o con leche	0,80 €
Descafeinado	0.80 €
Infusiones con agua o leche	0.80 €
Vaso de leche	0.80 €
Batidos lácteos	1.15 €

DESAYUNOS

Café solo o con leche, tipo desayuno, y tostada entera o bollería	1,35 €
Café solo o con leche, tipo desayuno, y media tostada	1,15 €

APERITIVOS

Vermouth o similar, Martini Cinzano y similares	1.25 €
Vermouth blanco, dulce, seco y similares	1,25 €
Mosto de uva (sin alcohol)	0.80 €
Vino de Málaga (dulce)	0,90 €

VINOS BLANCOS Y TINTOS (COPAS)

Vino común	0,70 €
Payva, Tentudía, etc	0.75 €
Vinos finos (La Ina, Tío Pepe y similares)	1.30 €

CERVEZAS

Caña	0,80 €
1/5 normal	0.85 €
1/5 sin alcohol	0.85 €

REFRESCOS

Zumos enlatados	1.05 €
Coca Cola y similares	1,05 €
Fantas y similares (Tónica, Seven up, Tab)	1.05 €
Zumo natural naranja	1.10 €

LICORES

Anís del Mono, Castellana, Asturiana (copa)	1,20 €
Marie Brizard, Cointreaur (copa)	1,25 €
Ron Bacardi y similares (copa)	1,25 €
Vodka español (copa)	1,25 €

GINEBRAS

Larios, Burdon´s y similares (copa)	1,25 €
Gordon´s (copa)	1,45 €

COÑACS

Soberano, Centenario, 103, etc.	1,20 €
Etiqueta negra, Magno, Carlos III etc	1,30 €

WHISKY

Dyc español	1,80 €
Escocés	2,60 €

COMBINADOS

Cuba-libre, vermouth con ginebra, gin-tonic, Larios, Mg, Rives, Vodka con naranja, limón o cola	2,05 €
---	--------

AGUA

Solares, Los Riscos y similares (1 litro)	0,85 €
Solares, Los Riscos y similares (1/2 litro)	0,70 €
Solares, Los Riscos y similares (1/4 litro)	0,65 €

TAPAS

Chorizo y salchichón	1,05 €
Queso manchego	1,15 €
Tortilla española	1,05 €
Jamón serrano	1,35 €

BOCADILLOS

Chorizo y salchichón	1,70 €
Queso manchego	1,70€
Tortilla española	1,65 €
Jamón serrano	2,15 €

SANDWICHES

Jamón York	1,45 €
Queso	1,45 €
Mixto	1,55 €
Montado de lomo	1,45 €