

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LOS SERVICIOS DE COMEDOR UNIVERSITARIO EN CÁCERES Y DE BAR-CAFETERÍA Y COMEDOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES EN BADAJOZ DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA.

1.- Objeto.

Regulación de los servicios de Comedor Universitario en Cáceres y de Bar-Cafetería y Comedor de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales en Badajoz.

2.- Contenido y ubicación del servicio.

2.1.- El servicio será prestado en los locales preparados a tal fin: en el edificio Múltiple, sito en la Avda. de la Universidad, s/n, de Cáceres y en el edificio de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, sito en la Avda. de Elvas, s/n, de Badajoz.

2.2.- Queda prohibida la prestación del servicio fuera de los locales habilitados para ello, salvo a requerimiento de la propia Universidad, a través de la Gerencia en el primer caso o del Decanato, en el caso de la Facultad.

3.- Horario.

El horario de prestación del servicio de comedor universitario será:

- Comida: de 13:30 h. a 16:00 h.

El servicio de comedor se prestará los días laborables de lunes a viernes, durante el período comprendido entre el 1 de septiembre y el 15 de julio, salvo los períodos vacacionales de Navidades y Semana Santa, no pudiendo abrir los días festivos durante los cuales el edificio permanecerá cerrado, así como los días que, discrecionalmente, la Universidad determine cerrar por algún motivo.

El horario de prestación del servicio de bar será:

- De 8:30 h. a 20:00 h. durante los días laborales, de lunes a viernes.

La Universidad de Extremadura se reserva el derecho a realizar los cambios necesarios en cuanto al período de apertura y horarios, previa audiencia del concesionario.

El concesionario tiene la obligación de exponer en lugar visible para los usuarios del servicio los períodos de apertura del comedor, bar y horarios, así como los precios de los menús y la lista de precios de consumiciones del bar, aprobadas por la Universidad.

4.- Limpieza.

4.1.- La limpieza será por cuenta del adjudicatario del servicio, tanto de aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc. de que se sirva para la prestación del servicio, como de las dependencias de uso exclusivo del personal de la cafetería y comedores (cocina, almacenes, etc.), que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto de suelo como de mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc., sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria y a las normas generales de limpieza que puedan ser dictadas por la Administración de la Universidad.

4.2.- Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesario.

El tratamiento de las basuras será el adecuado para cada tipo de residuo.

El personal de la empresa adjudicataria del contrato depositará la basura en el lugar o contenedores establecidos por la Universidad. Los recipientes y tapaderas se limpiarán adecuadamente, al menos una vez al día.

5.- Local, instalaciones y material.

5.1.- La Universidad proporcionará a los adjudicatarios local, mobiliario y enseres que se especificarán en la correspondiente “acta de entrega” a suscribir por el contratista y por la Universidad, y que se incluyen como Anexo I.A y Anexo I.B a este pliego de prescripciones.

5.2.- Sobre las instalaciones y el mobiliario que aporte la Universidad de Extremadura, el contratista no tendrá derecho alguno, pero deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación.

La Universidad de Extremadura, unilateralmente, podrá modificar las condiciones de uso del local en función de sus necesidades.

5.3.- El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales de la cafetería sin permiso expreso de la Universidad de Extremadura. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio de la Universidad.

5.4.- La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Universidad de Extremadura pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio, en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del contratista, por lo que a la terminación del contrato por cualquier causa, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración sobre la base de este contrato.

5.5.- El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones de los aparatos e instalaciones de la cafetería y comedores mientras esté vigente el contrato de prestación del servicio.

5.6.- El mobiliario, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y demás material auxiliar que considere necesario el adjudicatario, habrá de ser de buena calidad, y se conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

5.7.- Terminado el plazo contractual se realizará un inventario final en el que constará la devolución por parte del contratista de los medios materiales, en la cantidad y similar estado de conservación en que los recibió.

5.8.- Concluida la contratación, la Universidad de Extremadura, por sí, o por medio de un tercero, ejecutará, si da lugar, 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.

6.- Seguridad y salud laboral.

El adjudicatario deberá cumplir las exigencias impuestas por la normativa en materia de seguridad y salud laborales según lo establecido en los artículos 10 y 29 del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

7.- Uniformidad e identificación del personal.

El contratista exigirá, en atención a las normas de convivencia, las condiciones de presencia, modales, compostura, etc. del personal a su servicio. Las reiteradas faltas cometidas por el personal podrán dar lugar a que se exija su sustitución.

El personal que atienda la cafetería llevará una vestimenta adecuada y uniforme. En todo caso el vestuario será por cuenta del adjudicatario.

8.- Hojas de reclamaciones.

Existirán a disposición de los usuarios del bar-cafetería “hojas de reclamaciones”, de cuya existencia se dará información al público con carácter visible y permanentemente.

9.- Publicidad y aprobación de lista de precios.

9.1.- El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios general, que se acompaña como Anexo II, y la lista de precios de aquellos artículos que no estén incluidos en la primera.

No podrá efectuarse variación de los precios sin la oportuna autorización escrita de la Universidad de Extremadura.

9.2.- Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios publicados.

Es exigible que el abono de los servicios pueda efectuarse con el monedero electrónico asociado al carné 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 no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

9.3.- El adjudicatario deberá disponer habitualmente de los artículos que aparecen en el listado de precios.

10.- Exigencias higiénico-sanitarias.

10.1.- 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.

Todos los procesos y materiales utilizados en la prestación del servicio contratado cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que lo desarrollen, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España relativa a la higiene de los productos alimenticios. En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto del bar-cafetería y comedores se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y resto de normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo. Cualquier responsabilidad que pudiera derivarse del incumplimiento de estas obligaciones será exclusivamente del adjudicatario.

10.2.- Todas las personas que el adjudicatario contrate para el desarrollo del servicio deberán poseer el carné de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, que será revisado periódicamente por la Sección de Contratación y Compras de esta Universidad.

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

11.- Facultad de dirección, derecho y deber de inspección.

Corresponde a la Universidad de Extremadura y, en su nombre, a la Gerencia o a la Dirección del Centro, según proceda, 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 represente una alteración sustancial de la prestación.

Igualmente la Gerencia o la Dirección del Centro podrá efectuar las inspecciones que estime pertinentes para controlar el desempeño del servicio, comprometiéndose el adjudicatario a facilitar su labor en cuanto sea preciso.

12.- Imagen corporativa.

El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre ni la imagen corporativa 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.

13.- 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 asegurada la Universidad de Extremadura, por el importe de 601.012,11 € si el importe de los daños producidos fuera superior a la cantidad asegurada, la diferencia será de cuenta del adjudicatario en el caso de exista dolo, culpa o negligencia por su parte o por parte de sus empleados.

14.- Obligaciones laborales.

14.1.- Todo el personal vinculado al servicio que se contrate 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 de Seguridad Social.

El adjudicatario se compromete a no efectuar contratación laboral alguna que implique una duración superior a la vigencia del contrato, 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 Compras de la Universidad, copia de los contratos de trabajo del personal que vaya a realizar el servicio debidamente registrado en la oficina de Empleo 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 pago de los servicios y demás responsabilidades asumidas en el pliego, mediante la presentación en la Sección de Contratación y Compras de la Universidad de los documentos justificativos que acrediten su realización.

14.2.- El adjudicatario pondrá en conocimiento 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.

15.- Varios.

15.1.- No será admisible la cesión del contrato a otra persona natural o jurídica, sin la autorización expresa de la Universidad de Extremadura y cumpliendo todos los requisitos previstos en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

15.2.- Las causas de extinción o resolución del contrato vendrán definidas en el pliego tipo de cláusulas administrativas y su cuadro resumen.

15.3.- Finalizado el contrato, y en tanto se realiza la tramitación del procedimiento de adjudicación de dicho servicio, el adjudicatario deberá continuar prestándolo hasta la formalización del nuevo contrato.

16.- Personal a subrogar.

A fecha de finalización del anterior contrato, prestaban servicios en la Cafetería de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales:

- 1 Cocinero/a.
- 1 Camarero/a.

ANEXO I.A

MATERIAL DE HOSTELERÍA EXISTENTE EN LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES	
UNIDAD	CONCEPTO
Zona general:	
1	Soporte fregadero
2	Módulos de 5 m largo x 2,20 m alto estantería metálica
2	Mesas de trabajo industrial
1	Elemento con estantes para postres
1	Elemento dispensador de platos
1	Dispensador de platos calientes
5	Módulos de barandillas (1 por elemento de <i>service</i>)
5	Estanterías de 2 metros
3	Deslizadores con 3 entrepaños y cristal
1	Fregadero doble seno
2	Fregaderos (de un seno con escurridor y de 1 seno sólo)
2	Carros bandejeros (1 doble y 1 simple)
2	Carros desbarrasar
1	Cámara panelable refrigeración con recinto y grupo
1	Armario refrigerador 4 puertas
1	Plancha eléctrica
1	Balanza electrónica
1	Horno de pan
1	Anti insectos eléctrico
2	Tostadores de pan
1	Lavavajillas industrial en barra
1	Cocina con seis fuegos
1	Freidora eléctrica
1	Lavavajillas industrial GRANITA mod. Cúpula 1300 con mesa de prelavado
1	Tabla de corte 50x50 polietileno blanca
1	Cortadora de fiambres
1	Campana extractora de humos 3,5 m x 2 m con caja de ventilación
1	Fabricador de hielo
1	Distribuidor de pan
1	Sotabanco cafetera 2 m
1	Batidora industrial
1	Caja registradora
1	Exprimidor de zumo
5	Arcones botelleros frigoríficos
1	Carro de limpieza: cubo, fregona y cepillo
2	Mesas cajero
1	Silla cajero
1	Teléfono
5	Repisas de pared con 2 baldas de cristal
1	Perchero de pared
4	Biombos de madera

UNIDAD	CONCEPTO
Zona general (sigue):	
1	Billar
2	Futbolines
20	Mesas negras cuadradas
35	Sillas negras tapizadas
23	Mesas blancas cuadradas
32	Sillas blancas plástico
27	Mesas blancas rectangulares
72	Sillas rojas plástico
4	Módulos compactos mesa + silla 2 puestos
8	Módulos compactos mesa + silla 4 puestos
2	Módulos compactos mesa + silla 6 puestos
100	Bandejas self service
Zona comedor (reservado):	
12	Mesas madera oscura
40	Sillas rojas tapizadas
1	Aparador
1	Mostrador
5	Sofás
2	Mesas bajas
4	Plantas artificiales
7	Cuadros
11	Fuentes cerámica blancas
77	Platos llanos grandes cerámica blancos
22	Platos llanos medianos cerámica blancos
101	Platos postre cerámica blancos
21	Platos aperitivo cerámica blancos
17	Manteles grandes tela blancos
24	Manteles pequeños tela blancos
59	Servilletas tela blancas

ANEXO I.B

MATERIAL DE HOSTELERÍA EXISTENTE EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DEL EDIFICIO MÚLTIPLE DE CÁCERES	
UNIDAD	CONCEPTO
Comedor 1 y 2:	
16	Mesas blancas de 0,80 x 0,80
31	Mesas blancas de 0,80 x 1,80
41	Sillas blancas
198	Sillas marrones
9	Mesas de publicidad
45	Sillas de publicidad
Cocina:	
1	Fregadero de un seno y escurridor, marca FAGOR, de 1,30 x 0,60
1	Horno marca FAGOR sin bandejas, de 0,87 x 0,90
1	Pila de dos senos con escurridor, marca FAGOR, de 1,90 x 0,90
1	Pila de un seno con escurridor, marca FAGOR, de 0,75 x 0,70
1	Cocina completa con campana, marca FAGOR, de 3,40 x 1,85
Lavadero:	
1	Campana marca FAGOR, de 3,52 x 0,86
1	Tren de lavado, marca FAGOR
1	Pila de dos senos con escurridor, de 2,20 x 0,70
1	Pila de suelo, de 0,60 x 0,60
Autoservicio:	
2	Autoservicios de tres módulos, marca FAGOR
Cámaras:	
1	Cámara frigorífica de cinco compartimentos, marca Zanotti
Office bar:	
1	Campana marca FAGOR, de 1,80 x 0,80
1	Mostrador frigorífico con un seno, marca FAGOR, de 3,55 x 0,80
1	Plancha marca FAGOR, de 0,76 x 0,70
1	Infiernillo de dos fuegos marca FAGOR, de 0,60 x 0,59
1	Fregadero de un seno y escurridor, marca FAGOR, de 1,30 x 0,60

ANEXO II

LISTA DE PRECIOS MÁXIMOS	
BEBIDAS CALIENTES	
Café solo o con leche	0,85
Descafeinado	0,85
Infusiones con agua o leche	0,85
Vaso de leche	0,85
Batidos lácteos	1,20
DESAYUNOS	
Café solo o con leche, tipo desayuno, y tostada entera untada (aceite, mantequilla, cachuela, tomate, etc.) o bollería	1,40
Café solo o con leche, tipo desayuno, y media tostada untada (aceite, mantequilla, cachuela, tomate, etc.)	1,20
APERITIVOS	
Vermouth rojo, Martini Cinzano y similares	1,30
Vermouth blanco, dulce, seco y similares	1,30
Mosto de uva (sin alcohol)	0,85
Vino de Málaga (dulce)	0,95
VINOS BLANCOS Y TINTOS (COPAS)	
Vino común	0,75
Payva, Tentudía, etc	0,80
Vinos Finos (La Ina, Tío Pepe y similares)	1,35
CERVEZAS	
Caña	0,85
1/5 normal	0,90
1/5 sin alcohol	0,90
REFRESCOS	
Zumos enlatados	1,10
Coca Cola y similares	1,10
Fantas y similares (Tónica, Seven Up, Tab)	1,10
Zumo de naranja natural	1,15
LICORES	
Anís nacional (del Mono, Castellana, Asturiana) (copa)	1,25
Marie Brizard, Cointreau (copa)	1,30
Ron Bacardi y similares (copa)	1,30
Vodka español (copa)	1,30

GINEBRA	
Nacional (Larios, Burdon's y similares) (copa)	1,30
Importación (Gordon's) (copa)	1,50
COÑACS	
Soberano, Centenario, 103, etc	1,25
Etiqueta negra, Magno, Carlos III, etc	1,35
WHISKY	
Nacional (DYC y similares)	1,85
Importación	2,65
COMBINADOS	
Cuba-libre, vermouth con ginebra, gin-tonic, vodka con naranja, limón o cola	2,10
AGUA	
Embotellada (1 l.)	0,90
Embotellada (1/2 l.)	0,75
Embotellada (1/4 l.)	0,70
TAPAS	
Chorizo y salchichón caseros	1,10
Queso manchego	1,20
Tortilla española	1,10
Jamón serrano	1,40
BOCADILLOS	
Chorizo y salchichón caseros	1,75
Queso manchego	1,75
Tortilla española	1,70
Jamón serrano	2,20
SANDWICH	
Jamón York	1,50
Queso	1,50
Mixto	1,60
Montado de lomo	1,50