



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDORES EN LOS COLEGIOS MAYORES DE FUNDACIÓN DIRECTA DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID A ADJUDICAR POR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PLURALIDAD DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

**CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

**I. OBJETO DEL CONTRATO**

1. La prestación del servicio comprenderá la pensión completa de lunes a domingo de los residentes y colegiales de los Colegios Mayores de fundación directa de la Universidad Complutense de Madrid (en adelante UCM) y del personal de los mismos previamente autorizado. El servicio cubrirá el curso completo en la forma y condiciones que se reflejan en el presente pliego y, en lo no dispuesto, en la forma que establezca la Gerencia de los Colegios Mayores. Asimismo, comprenderá la atención de los comedores de los Colegios Mayores durante la temporada de verano, con las adaptaciones necesarias al tipo y número de residentes en la forma y condiciones que se reflejan en el presente pliego y, en lo no dispuesto, en la forma que establezca la Gerencia de los Colegios Mayores.

Los Colegios Mayores de fundación directa son:

- C. M. Diego de Covarrubias
  - C. M. Antonio de Nebrija.
  - C. M. Ximénez de Cisneros.
  - C. M. Teresa de Jesús.
  - C. M. Santa María de Europa.
2. El número de comensales estimado durante el período lectivo es de 780, teniendo en cuenta el número de plazas de colegiales y al personal de servicio de los Colegios Mayores.
  3. En los meses de verano (julio y agosto) la previsión de ocupación, teniendo en cuenta que las solicitudes de alojamiento no dependen de la previa convocatoria sino que varían según las solicitudes de reserva que se produzcan en dichas fechas, es la siguiente durante la ejecución del contrato:
    - Porcentaje que supone el mes de julio de 2017 con respecto a un mes lectivo: 50 %
    - Porcentaje que supone el mes de agosto de 2017 con respecto a un mes lectivo: 15 %.
- Para los veranos de los ejercicios 2018 y 2019 se estima la siguiente ocupación que ha sido tenida en cuenta en la presupuestación del contrato:



- Porcentaje que supone el mes de julio con respecto a un mes lectivo: 50 %.
- Porcentaje que supone el mes de agosto con respecto a un mes lectivo: 15 %.

La Gerencia de los Colegios Mayores comunicará al adjudicatario, en cuanto tenga conocimiento de ello, el porcentaje de ocupación de los Colegios durante los meses de Julio y Agosto, pudiendo determinar la clausura de alguno o todos los colegios o la ocupación total de los mismos durante este período, en función de la ocupación real que se produzca.

4. Sólo se facturará el número de plazas efectivamente ocupadas.
5. El servicio de comedor funcionará ininterrumpidamente todo el año, excepto los períodos vacacionales de Navidad, Semana Santa y aquellos que sean establecidos por la Gerencia de los Colegios Mayores y abarcará todos los días de la semana (festivos incluidos). Durante los meses que componen el curso colegial (septiembre a junio) el precio del servicio mensual no se verá modificado por los períodos vacacionales incluidos en el calendario lectivo oficial de la UCM.
6. El horario para la prestación de los servicios a que se refiere el contrato, será el que señale la Gerencia de los Colegios Mayores, teniendo en cuenta la jornada laboral, pudiendo establecerse los turnos que aconseje la racional utilización de los comedores y la buena marcha del servicio. La empresa se ajustará a los horarios señalados para el comienzo de cada turno, no iniciando y finalizando sus servicios, en ningún caso, antes ni después de la hora señalada, salvo en casos extraordinarios debidamente justificados y cuidándose de que exista suficiente abastecimiento de todos los platos ofertados en el día durante la totalidad del turno.

Inicialmente y de forma provisional, dicho horario será:

Desayuno:	De 07: 45 h a 09:45 h de lunes a viernes De 08:30 h a 10:30 h los sábados, domingos y festivos.
Almuerzo:	De 13:30 h a 15:45 h todos los días.
Cena:	De 21:00 h a 22:30 h todos los días.

No obstante, este horario podrá ser modificado en el transcurso del contrato por necesidades de los colegios sin que ello suponga mayor número de horas de prestación.

7. El último día de cada mes, la Gerencia comunicará a la empresa el número de colegiales residentes, facturando la empresa por la totalidad de dichos colegiales y por el importe de la mensualidad fijado en este pliego.
8. Los precios ofertados vinculan para la ocupación de verano, que podrá estar compuesta por colegiales y por residentes de cualquier otra entidad o colectivo. Durante este periodo podrán existir alojados, previamente autorizados por la Gerencia sólo en régimen de



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

- alojamiento/ desayuno o media pensión (optativa cena o comida), por lo que a éstos sólo se les facturará por este concepto.
9. Correrá por cuenta de la UCM los consumos de gas, agua y energía eléctrica, utilizados para el normal funcionamiento de las cocinas y comedores, así como el abono de las comunicaciones telefónicas necesarias para la buena marcha del servicio, cuando no exista teléfono público en el Colegio.
  10. El presente contrato tendrá una duración desde el 1 de julio de 2017 hasta el 30 de junio de 2020 y podrá ser prorrogado por años naturales, por mutuo acuerdo de las partes antes de la finalización del mismo, hasta un máximo de 6 años incluidas las prórrogas, respetando las condiciones económicas del actual, o en su caso, con una subida que no podrá ser superior al 85% del IPC interanual.
  11. El presente contrato se podrá modificar si se produce el cierre sobrevenido de algún Colegio por motivo de obras o de cualquier otra causa imprevista a la fecha de licitación del contrato.

## **II. PRODUCTOS Y MENÚS**

1. Todas las comidas se elaborarán en las instalaciones de los distintos Colegios utilizando productos frescos, excepto algunos tipos de pescados o productos que no sean de temporada. Las carnes serán siempre frescas.
2. El concesionario está obligado a prestar un buen servicio, tanto en lo referente a la calidad como a la cantidad, ofreciendo la posibilidad de elegir, como mínimo, entre dos primeros y dos segundos platos, tanto en el almuerzo como en la cena.
3. Las cenas deberán contener menos grasas que en el almuerzo e ir reforzadas de verdura y pescado.
4. Tanto el almuerzo como la cena dispondrán de buffet de ensaladas.
5. En el almuerzo y en la cena se podrá repetir de cualquiera de los primeros y/o segundos platos.
6. En caso de terminarse el menú del día, el concesionario estará obligado a ofrecer otro, de similares características, al mismo precio.
7. El adjudicatario se obliga a preparar los menús o dietas especiales que, con carácter fijo o temporal, hubieran de tomar aquellos usuarios sujetos a las mismas, por prescripción facultativa, previa comunicación de la Gerencia, escrita y anticipada, avalada por su



- Servicio Médico y con las indicaciones oportunas respecto a menús y duración, siempre que no varíe el costo de precio de materia prima.
8. El concesionario se compromete a ofrecer el "servicio picnic". Este servicio consiste en una comida o cena fría, que deberá avisarse como mínimo en el servicio anterior, y que se compone como mínimo de dos bocadillos o cuatro sándwich, 3 piezas de fruta o yogur, así como dos botellas de agua o refresco. El servicio podrá solicitarse individualmente por cada colegial o residente, o conjuntamente para un grupo por la Gerencia.
  9. Con una antelación mínima de un mes, el adjudicatario entregará a la Dirección de cada Colegio Mayor y a la Gerencia de los Colegios Mayores una relación de menús estacionales por días, indicando en cada uno de ellos el valor dietético y nutricional.
  10. Las comidas serán elaboradas bajas en grasas y frituras, con la opción de un menú de régimen, compuesto por un primer plato, un segundo plato y un postre todo bajo en grasas y calorías.
  11. Los alimentos observarán una adecuada calidad. La leche será entera, desnatada y semidesnatada. En ningún caso podrá servirse leche en polvo.
  12. Los platos que compongan los menús, así como los alimentos básicos necesarios para su elaboración no podrán repetirse semanalmente.
  13. El menú diario, semanal y mensual será equilibrado y adecuado a la estación del año.
  14. En todo caso, será de aplicación lo establecido en el anexo 1.

### III. INSTALACIONES: MEDIOS Y USO DE LAS MISMAS

1. El adjudicatario deberá **explotar directamente el servicio**, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, directa o indirectamente la explotación.
2. El concesionario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto de las instalaciones, como igualmente a instalar máquinas recreativas (juegos).
3. Los Colegios Mayores pondrán a disposición del adjudicatario, para el mejor cumplimiento del contrato, sus instalaciones ya existentes, incluyendo mobiliario, menaje, cocina y comedor. Todo ello deberá ser utilizado con la máxima diligencia y cuidado para los fines previstos, siendo por cuenta del adjudicatario su conservación, mantenimiento o reparación.



La reposición del material de vajilla, loza, cubertería y menaje en general será de cuenta del adjudicatario, que se compromete asimismo a no utilizar enseres deteriorados y a que exista en cada turno de comedor suficiente y adecuado menaje.

Serán por cuenta del adjudicatario las reparaciones de las instalaciones eléctricas, fontanería, albañilería, cerrajería o carpintería, como consecuencia del uso y utilización de las instalaciones.

4. A la finalización del contrato, el adjudicatario se compromete a dejar las instalaciones antes citadas, en perfecto estado de funcionamiento y limpieza.
5. No obstante, el adjudicatario podrá mejorar las instalaciones o bienes que los colegios ponen a su disposición, siendo de su cuenta todos los gastos de adquisición e instalación. Una vez finalizado el contrato o sus posibles prórrogas, podrá retirar dichos bienes, siempre que, por su naturaleza pueda separarse de las instalaciones sin que éstas se deterioren, siendo de su cuenta los gastos que ello pueda originar.
6. Todos los bienes e instalaciones se entiende que serán única y exclusivamente utilizados por el adjudicatario para el servicio de los Colegios. Se podrá solicitar desde la Gerencia el uso ocasional de alguna de las instalaciones para un evento concreto que no suponga interrupción de sus labores habituales.
7. El adjudicatario será responsable de la limpieza de todos los locales (cocina, comedor, "office", almacenes, etc.) así como de las sillas, mesas, lámparas, etc., y en general de todo aquello que se utilice para la prestación del servicio.

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza especializada de las campanas de extracción de gases de las cocinas. Esta se hará semestralmente y se presentará a la Gerencia certificación de los trabajos efectuados.

8. El adjudicatario estará obligado a la desinsectación y desratización de los ambientes destinados a la preparación y expedición de los alimentos, así como de todos los servicios que utilice para este fin, al objeto de mantener unas buenas condiciones de salubridad. Estos gastos serán de cuenta del concesionario. Su periodicidad se establecerá según la normativa vigente y en todo caso, dependiendo de la duración del producto utilizado por la empresa especializada. Se presentará en cada caso, certificación de los trabajos efectuados.

La Gerencia de los Colegios Mayores avisará en cada ocasión al adjudicatario, con antelación suficiente, para que éste retire los víveres, utensilios, etc., de aquellas zonas afectadas por los servicios de desratización y desinfección.



9. Además serán de cuenta del adjudicatario todas las obligaciones de orden económico, financiero y fiscal que puedan derivarse del servicio contratado, especialmente en lo referente a sus proveedores.
10. La UCM a través de sus servicios o comisiones que se establezcan, se reserva la facultad del control e inspección sanitaria de comedores cuantas veces se considere necesario y en la forma que se considere oportuno.
11. La UCM girará obligatoria mente, al menos, una inspección trimestral, con levantamiento de acta. Cuando en dos actas se refleje el incumplimiento de cualquiera de las Cláusulas de este Pliego, la Universidad podrá resolver el contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades en que pueda incurrir el adjudicatario. Asimismo, la Universidad podrá optar por la resolución del contrato con pérdida de la garantía o por la imposición de las penalidades previstas en la Ley de Contratos del Sector Público. En todo caso, la garantía responderá de su efectividad. El pago de las penalidades no incluye la indemnización a que la UCM pudiera tener derecho por daños y perjuicios.
12. Al finalizar la vigencia del contrato, los servicios técnicos de la UCM inspeccionarán los locales, instalaciones, equipos o aparatos, para comprobar que el adjudicatario los entrega en adecuadas condiciones de conservación y funcionamiento. Igualmente se comprobará el inventario del material y vajillas, loza, etc., entregado al adjudicatario. Sin esta comprobación, de la que se extenderá la oportuna acta, no procederá la devolución de la garantía definitiva depositada para responder del servicio.

#### **IV. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**

1. El adjudicatario se compromete, para la realización del servicio, a la contratación del personal necesario y suficiente. La distribución de las tareas del mismo será objeto de acuerdo entre el adjudicatario y la Universidad. Dicho personal tendrá la consideración de trabajadores a su servicio, dependiendo de él a todos los efectos que puedan derivarse de esa relación laboral, y comprometiéndose por tanto a satisfacer puntualmente el coste de los Seguros Sociales establecidos en las disposiciones legales vigentes en cada momento, sin que la UCM se responsabilice en ningún caso de cantidades adeudadas por el adjudicatario por tales conceptos.

La UCM podrá controlar periódicamente el cumplimiento de estas obligaciones exigiendo al adjudicatario los modelos RLC y RNT de la Seguridad Social, a efectos de control de personal a su cargo.



2. La empresa adjudicataria se hará cargo en la forma reglamentaria del personal procedente de otra u otras contratas, cuando así lo exijan las normas, convenio colectivo o acuerdos en vigor.
3. La UCM no tendrá relación laboral, jurídica o de otra índole, con el personal de la Empresa adjudicataria durante el plazo de vigencia del contrato ni al término del mismo. En los contratos de personal que suscriba el adjudicatario con posterioridad a la adjudicación del servicio se consignará una cláusula que determine que los contratos finalizarán al terminar el contrato.
4. El adjudicatario se compromete a mantener en la prestación del servicio el número de personas indicado en la oferta y su salario y categoría profesional, salvo las estipulaciones del Convenio Colectivo y autorizaciones expresas de la Universidad, que deberán ser motivadas y justificadas por la empresa concesionaria ante la Junta de Contratación.

Asimismo se obliga a comunicar a la Gerencia, la relación inicial y todas las variaciones que se produzcan en el personal que por su cuenta destine al servicio que se contrata.

5. El personal empleado por el adjudicatario procederá con la debida forma y corrección en las dependencias de la Universidad. Si su comportamiento no fuera correcto o se observara poco cuidado en el desempeño de su cometido, la UCM podrá exigir que se prescindiera de la persona en cuestión.
6. El adjudicatario designará obligatoriamente una persona encargada y responsable que supervisará la asistencia y eficacia del trabajo y a través de la cual, la Gerencia o administración del Centro mantendrán las necesarias relaciones respecto al servicio a prestar.
7. Los adjudicatarios del Servicio, con carácter previo a proceder a la contratación de personal con destino en los comedores de los Colegios Mayores de fundación directa de la Universidad Complutense de Madrid, deberán comunicar motivadamente a la Universidad dicha contratación. Esta solo podrá producirse si así lo autoriza, con carácter previo y de forma expresa, la Universidad Complutense de Madrid. No procederá la subrogación Empresarial de ningún trabajador cuya contratación no haya sido autorizada previamente por la UCM.
8. Si se produce alguna sustitución, con carácter definitivo, de un trabajador destinado en los Colegios Mayores por el adjudicatario, se contratará una persona para dicha sustitución sin antigüedad en la empresa, salvo circunstancias excepcionales autorizadas previamente y de forma expresa por la Universidad.
9. Igualmente el adjudicatario, con carácter previo a efectuar modificaciones de las condiciones laborales y salariales de los empleados destinados en los comedores de los Colegios Mayores, deberá comunicar motivadamente a la Universidad dicha modificación. Esta sólo podrá producirse si así lo autoriza, previamente y de forma expresa, la UCM. La



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

Universidad podrá objetar la modificación si esta supone un incremento no razonable de las cargas salariales y sociales que repercutirán de forma objetiva en el coste del servicio para futuros adjudicatarios.

## V. COMIDAS Y CENAS DE NAVIDAD

1. En documento aparte y dentro del sobre 2, el licitador ofertará varios menús tipo de cena o comida de Navidad y sus correspondientes precios.
2. Desde la Gerencia de los Colegios Mayores se podrá solicitar a la empresa adjudicataria, la realización de cócteles, buffet o cenas especiales con ocasión de conferencias o celebraciones de actos académicos, previa conformidad de presupuesto y menú.
3. En el caso de que la empresa adjudicataria realice algún cóctel, buffet o cena especial, que sustituya a una comida o cena ordinaria, se reducirá de la facturación mensual el importe de esa comida o cena ordinaria.

Fdo. Raúl Rodríguez Polo

Gerente de los Colegios Mayores y Residencias de la UCM



GERENCIA DE  
COLEGIOS MAYORES  
Y RESIDENCIAS



## ANEXO I OPCIONES DE MENÚ ALTERNATIVOS

### DESAYUNO

Diariamente                      Café, cacao, lecho o té (se podrá repetir)  
    Zumo o néctar de frutas o fruta del tiempo  
    Barrita de pan o galletas o cereales, o bollos o churros  
    Mantequilla, mermelada, aceite de oliva y tomate

Además. Alternativamente,  
    Jamón y queso, u otro fiambre. Domingos chocolate y churros

### ALMUERZO

Buffet libre de ensaladas

1° plato                              2 días: Legumbre (cocido, lentejas, judías, fabada, potaje, etc.).  
    5 días:        Arroz (paella, cubana, etc.).  
    Pastas (canelones, espagueti, lasaña, macarrones, etc.).  
    Verduras (todos los días una opción).  
    Purés o cremas Guarniciones variadas.

2° plato                              Huevos (Navarra, flamenca, fritos con tomate, etc.).  
    Carnes con guarnición (frito, asado, etc.).  
    Pollo con guarnición.  
    Pescados con guarnición.

Postres                              Diariamente fruta del tiempo y yogurt.  
    Alternativamente: Flan, helado, arroz con leche, macedonia, etc.

### CENAS

Buffet libre de ensaladas

1° plato                              Sopas o cremas.  
    Verduras (coliflor, alcachofas, espárragos, etc.).  
    Pizza.  
    Huevos.  
    Entremeses.  
    Guarniciones variadas.

2° plato                              Pescados (trucha, merluza, calamares, etc.).  
    Carnes.  
    Tortilla.  
    Plato combinado.

Postres                              Igual que en almuerzo + leche

*Nota: Los segundos platos, tanto en el almuerzo como en la cena cuando lo requieran, llevarán su correspondiente guarnición.*



### Cuantificaciones mínimas

Legumbres y potajes .....	300/350 g.
Patatas.....	275/300 g.
Arroces .....	225/250 g.
Verduras.....	225/250 g.
Sopas o cremas .....	225/250 g.
Huevos, siempre.....	2 piezas.
Pescados.....	225/250 g.
Aves.....	225/250 g.
Chuletas de cordero .....	de 3 a 5 piezas.
Chuletas de ternera.....	175/200 g.
Bistec.....	160/175 g.
Cordero o cochinito asado.....	225/250 g.

### PRECIOS DE LICITACIÓN

	PRECIOS (SIN IVA)	PRECIOS (CON IVA)
Desayuno	1,50 €	1,65 €
Almuerzo	4,30 €	4,73 €
Cena	3,83 €	4,21 €
Servicio día completo	9,62 €	10,58 €
Servicio Mensual	258,02 €	283,82 €

\* IVA vigente 10 %

### PRESUPUESTO DEL CONTRATO

<b>PRECIO TOTAL SIN IVA</b>	<b>6.502.104,00 €</b>
<b>IVA 10 %</b>	<b>650.210,40 €</b>
<b>TOTAL IVA INCLUIDO</b>	<b>7.152.314,40 €</b>

<b>EJERCICIO 2017</b>	<b>959.834,40 €</b>
<b>EJERCICIO 2018</b>	<b>2.167.368,00 €</b>
<b>EJERCICIO 2019</b>	<b>2.167.368,00 €</b>
<b>EJERCICIO 2020</b>	<b>1.207.533,60 €</b>