UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR CAFETERÍA CON CRITERIOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES EN DISTINTOS CENTROS DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PLURALIDAD DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN..

CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. OBJETO DEL CONTRATO.

Las presentes condiciones tienen por objeto reglar las prescripciones-técnicas del contrato administrativo especial de prestación del servicio de bar-cafetería en distintos centros de la Universidad Complutense de Madrid.

El servicio que se contrata consiste en la expedición al público del servicio de bebidas, aperitivos, bocadillos, productos envasados y comidas elaboradas en el centro, en condiciones de cumplimiento estricto de la normativa legal vigente, con la aportación de los medios personales, técnicos y operativos que sean necesarios durante la ejecución del contrato, y a cuyo efecto se autoriza al adjudicatario al uso privativo de las instalaciones de bar-cafetería y cocina de los distintos centros de la Universidad Complutense de Madrid que se relacionan en el anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares en las condiciones que se establecen en el presente pliego.

2. TARIFAS

Los adjudicatarios se someten a las tarifas de precios máximos para los productos incluidos en el anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares.

Dichas tarifas podrán revisarse anualmente por el órgano de contratación.

La lista de precios (IVA incluido) constitutiva de las tarifas aplicables, deberá ser legible, estar expuesta al público en lugar visible y accesible

3. HORARIO

El servicio se prestará de acuerdo con las necesidades del centro, durante todos los días hábiles del año, de 08:00 horas hasta una hora antes de la terminación de la última clase, de lunes a viernes; y de 8:00 a 18:00 horas en edificios no docentes, pudiendo modificarse con el acuerdo de la gerencia o responsable del edificio afectado.

Los sábados, domingos y festivos el horario se adecuará a las necesidades coyunturales del centro, que le serán comunicadas al adjudicatario con suficiente antelación.

En periodos no lectivos el horario podrá reducirse mediante petición por escrito del adjudicatario. Esta reducción deberá ser expresamente autorizada por la gerencia, o responsable administrativo del centro o edificio afectado.

El servicio podrá interrumpirse, previa autorización de la Universidad, durante un mes consecutivo en las vacaciones de verano.

Deberá existir un anuncio en el recinto en el que figuren expresamente las fechas y el horario de apertura y cierre.

4. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.1. El adjudicatario estará obligado a poner a disposición de los usuarios todos los artículos que figuran en la lista de precios que se incorpora como anexo II al Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares. Estos artículos tienen carácter de **básicos.**

4.2. La lista de precios de los artículos considerados básicos deberá ser aprobada por la Universidad y deberá ser legible y estar expuesta al público en lugar visible y accesible

4.3. En lo que se refiere a los artículos no considerados básicos (y por tanto no incluidos en el anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares) tanto sus precios como su disponibilidad, será discrecional.

No obstante, el adjudicatario tendrá la obligación de exponer la lista de precios de estos artículos junto con la de los artículos básicos aprobada por la Universidad y remitir un ejemplar de la misma al Servicio de Contratos y a la gerencia del centro donde se preste servicio.

4.4. La oferta de productos procedentes de comercio justo se valorará en la adjudicación del contrato, en las condiciones que se establezcan en el pliego de cláusulas administrativas.

Se entiende por productos de comercio justo aquéllos que están producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente, en consonancia con la descripción establecida por el Parlamento Europeo en el Artículo 2 de su Resolución sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)). En dicho Artículo se incluyen los diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir.

Se consideran como productos de comercio justo a los efectos de la presente licitación, los siguientes: café, té y otras infusiones, azúcar, caramelos, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, cacao puro, bombones, tabletas y barritas de chocolate. A título informativo, las siguientes certificaciones contienen los citados diez (10) criterios o principios que el comercio justo debe cumplir, sin perjuicio de que el licitador aporte otras equivalentes, que serán valoradas por el órgano de contratación: • World Fair Trade Organization. • Fairtrade. • Naturland Fair. • EcoCert. • Fair for Life. • Símbolo de Pequeños Productores.

En caso de no incluirse el sello o etiqueta de comercio justo, la presentación de dicha ficha incluirá la certificación expedida por la entidad acreditadora correspondiente mencionando expresamente que estos productos cumplen con los diez (10) principios de comercio justo establecidos en el citado Artículo 2 de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (2005/2245 (INI)). La no presentación de la ficha técnica con el sello o etiqueta de comercio justo o certificación acreditadora semejante, determinará la no valoración del producto ofrecido.

El adjudicatario deberá comunicar de forma visible a los usuarios del servicio, que se dispensa producto o productos de comercio justo y en qué consiste el mismo.

4.5. El adjudicatario podrá prestar los servicios de cafetería objeto del contrato en despachos, salas u otros espacios fuera del recinto de la cafetería, pudiendo incrementar el importe de los mismos en hasta un 5 por ciento. La instalación de terrazas o veladores se efectuará a solicitud del bar-cafetería, requerirá autorización expresa de la Gerencia de la Universidad, previo informe favorable de la gerencia o administración del centro, pudiendo conllevar la misma un incremento de canon.

El Servicio de jarras y vasos de vidrio de agua para reuniones o eventos en el Centro se proporcionará por el adjudicatario sin coste alguno.

4.6. Atendiendo a las exigencias de política ambiental, el adjudicatario deberá llevar a cabo la **separación selectiva de los residuos** generados en los bares o cafeterías, de conformidad con la normativa municipal vigente.

Deben colocarse recipientes para la separación de residuos para los usuarios de las instalaciones de la cafetería, incluido en los exteriores. No incluir la separación de papel en este caso, ya que el papel que se genera en esta actividad suele estar manchado de materia orgánica y no se puede reciclar.

Respecto a los contenedores deben cumplir las ordenanzas municipales, responsabilizándose de los contenedores proporcionados por el Ayuntamiento correspondiente, prestando especial atención a la separación de papel y cartón, debiendo cuidar especialmente de su buen uso, depositar el cartón plegado en los contenedores azules e intentar, en la medida de lo posible, mantenerlo en algún espacio protegido de cualquier persona ajena a la cafetería. Además deben mover los contenedores, si fuera necesario, desde los puntos donde sean útiles para su actividad hasta los lugares y días indicados para su recogida por los servicios municipales.

4.7. Con carácter general en los centros no estará permitido hacer ningún tipo de publicidad alusiva a ofertas o rebajas en la venta de bebidas alcohólicas en las cafeterías de la Universidad.

En los centros en que así se determine en el anexo IV del Pliego de Prescripciones Técnicas:

- Sólo se permitirá la venta de bebidas alcohólicas entre las 13:00 h. y 15:30 h. y a partir de las 18:00 h.
- No estará permitida la venta de bebidas alcohólicas de una graduación superior a 18 º.

4.8. Existirá en todo momento un stock general de artículos ofrecidos al público de modo que se garantice la calidad y continuidad de las prestaciones que se ofrezcan al usuario.

5. MENÚS

El servicio de comedor consistirá en un menú básico con posibilidad de elegir entre al menos tres variedades de primeros, tres de segundos y tres postres o café y similares.

El adjudicatario garantizará que los productos ofertados sean de calidad. Los menús serán variados diariamente y por temporadas. Para ello la empresa adjudicataria presentará una variedad de menús para cubrir al menos cuatro semanas de la temporada de invierno y otros tantos de la de verano detallando las materias pri-

mas que compondrán cada uno de los platos, valor nutritivo del menú, ingredientes, etc. de tal manera que la dieta global de los menús presentados sea equilibrada.

Asimismo se ofrecerán menús básicos alternativos para vegetarianos y para aquellos colectivos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias, requieran un menú adecuado a sus circunstancias.

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO. OBLIGACIONES CONTRACTUALES ESENCIALES

Además de la obligación de prestar el servicio en la forma y términos indicados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y las que además incluye el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, el contratista tendrá las siguientes obligaciones que constituyen **condición especial en la ejecución del contrato:**

6.1. Disponer de una organización técnica, económica y de personal suficiente para la adecuada prestación del servicio. En ningún caso se podrá incluir, en la plantilla de cada cafetería personal de la empresa que apoye a ésta en actividades de soporte, como administrativos, conductores, gerentes, personal informático o similar.

6.2. Cumplir y estar el corriente en todo momento de las obligaciones en materia fiscal, laboral, de Seguridad Social y en general de todas las obligaciones derivadas de su condición de empresario que la normativa vigente impone.

El adjudicatario deberá cumplir con la normativa de seguridad e higiene en el trabajo, reglamentación técnico – sanitaria, manipulación de alimentos, tanto en relación con las obligaciones propias del empresario como del personal que preste los servicios en el bar-cafetería.

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

El adjudicatario deberá acreditar y justificar, siempre que sea requerido por la Universidad, el cumplimiento de las citadas obligaciones mediante la exhibición de la documentación y comprobantes que le sean exigidos, poner a disposición de la Universidad los libros contables, las liquidaciones de la Seguridad Social, los recibos de los salarios, las declaraciones de los inspectores y, en general, toda la documentación disponible para poder comprobar su correcto cumplimiento, cuando así sea requerida por la Universidad. La citada documentación deberá presentarse en un plazo máximo de cinco días desde la recepción del requerimiento.

6.3.- La prestación del servicio deberá realizarse en todo momento con el número de personas necesario para garantizar la presencia y continuidad del citado servicio, por lo que la empresa adjudicataria se compromete a contratar el personal necesario para el cumplimiento del trabajo en las debidas condiciones de asistencia y calidad, y hacerse cargo en la forma reglamentaria del personal procedente de otra u otras contratas, cuando así lo exijan las normas, convenio o acuerdos en vigor. En el supuesto de discrepancia en relación con el número de personal necesario para la prestación del servicio en las condiciones exigidas, el órgano de contratación de la Universidad, previa audiencia al contratista, establecerá de forma obligatoria el citado número atendiendo a las circunstancias específicas y concretas del servicio a prestar en el centro.

En la cafetería de la Facultad de Ciencias de la Información, el servicio de comedor de personal se atenderá con un mínimo de dos personas.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario sin que exista relación laboral, jurídica o de otra índole durante el plazo de vigencia del contrato ni al término del mismo entre dicho personal y la Universidad, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Universidad, ni exigir a ésta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de su trabajo y de las obligaciones que existan entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de despidos o mediadas que la empresa pueda adoptar en base al incumplimiento o interpretación erróneas del contrato o cualquier otro litigio que pueda surgir entre el trabajador y el adjudicatario.

El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral y social y de las demás que sean aplicables y que se puedan promulgar durante la prestación del servicio objeto de este contrato.

El adjudicatario velará y responderá de la capacitación profesional y comportamiento del personal, pudiendo exigirse la sustitución de cualquier medio personal, técnico u operativo, adscrito a los servicios contratados, si por falta de capacitación profesional, eficacia, idoneidad para la función que desempeñe o falta de adaptación, no cumpliera con los requisitos necesarios para la prestación del contrato.

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

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

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

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

La sustitución del personal por causa de vacaciones, representación sindical, enfermedad, accidente, suspensión temporal del contrato, cese definitivo, o cualquier otra ausencia del personal de la empresa se hará de forma inmediata y será por cuenta del adjudicatario.

El personal empleado por el adjudicatario procederá con la debida forma y corrección en las dependencias de la Universidad.

El adjudicatario de cada contrato 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. Esto es independiente de la vigilancia y control que la Universidad ejercerá en la prestación del servicio.

6.4.- Mantener las dependencias e instalaciones en perfectas condiciones de higiene, realizando para ello las operaciones de limpieza y mantenimiento necesarias. Estas operaciones se realizarán en fechas y horario que no interfieran con la prestación del servicio; y se consensuarán con el gerente o responsable del centro o edificio.

Especialmente, el adjudicatario se compromete a realizar a su cargo, cada dos meses o en períodos menores si fuere necesario, la desinsectación y desratización de los locales destinados a bares, cafeterías, dentro de éstos, especialmente los lugares destinados a la preparación y expedición de alimentos, así como comedores y dependencias anejas ligadas a la prestación del servicio, al objeto de mantener unas buenas condiciones de salubridad, entregando a la gerencia del centro o responsable administrativo del edificio donde estén ubicados los locales, copia del informe emitido por la empresa que la haya llevado a cabo. Estos gastos serán de cuenta del adjudicatario. La realización de estas actuaciones se realizará en fechas y horas adecuadas para la realización de las mismas.

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

Las gerencias de los centros, así como el Servicio de Contratos podrán comprobar los productos, las instalaciones, medios de transporte, sistemas de manipulación y conversión en frío de los proveedores son conformes con las exigencias de los servicios que se contratan, pudiendo ejercer libremente el control de calidad, inspección de cámaras, almacenes, etc.

La prestación del servicio no podrá ser motivo de situaciones que sean molestas, insalubres o peligrosas.

El adjudicatario deberá impedir que se saquen recipientes de vidrio o de cualquier otra clase que puedan resultar peligrosos fuera del recinto del bar. A tal efecto, el adjudicatario deberá colocar un cartel informativo y podrá exigir fianza sobre la vajilla, que devolverá a su entrega, para garantizar que ésta no queda fuera de las instalaciones

6.5. Cuidar y mantener en perfectas condiciones de uso los locales, instalaciones y mobiliario propiedad de la Universidad Complutense, asesorando en su caso actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del servicio, comprometiéndose a la finalización o rescisión del contrato, a su entrega en idénticas condiciones y, en su defecto, al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, el importe de su reposición o la adquisición de uno nuevo de análogas características.

Serán de cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que se deriven de la conservación y reparaciones del mobiliario y maquinaria facilitadas por la Universidad Complutense de Madrid que figuran en el inventario como propiedad de la misma. A tal efecto, deberá reponer cualquier elemento que se extravíe, rompa o deteriore. El adjudicatario asumirá el estado en que se encuentren las instalaciones y electrodomésticos de cafetería, cocina y restaurante, especialmente en el caso de que se pongan a su disposición equipamientos o instalaciones nuevas, que se compromete a devolver, una vez finalizado el contrato, en el mismo estado en que fueron entregados.

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

6.7. Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de inspección que corresponden a la gerencia o administración del centro y al Servicio de Contratos.

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

6.9. Serán de cuenta del adjudicatario todas las obligaciones de orden económico, financiero y fiscal que puedan derivarse del trabajo contratado, especialmente en lo referente a sus proveedores.

Serán de cuenta del adjudicatario la obtención ante las autoridades competentes, de todas las autorizaciones y permisos necesarios para la prestación del servicio.

El incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones contenidas en este Pliego dará lugar a la resolución del contrato con incautación de la garantía, sin perjuicio del resarcimiento de los daños que se hayan ocasionado a la Universidad.

7. EJECUCIÓN Y RESPONSABILIDADES

7.1. Por lo que refiere a las condiciones mínimas de realización del servicio deberá de tenerse en cuenta que:

a) La Universidad velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinentes, a fin y efecto de garantizar la prestación de un buen servicio para los usuarios.

b) Durante las épocas y en los momentos en que haya un incremento notable en la demanda del servicio, el adjudicatario deberá poner los medios oportunos para evitar que se produzcan aglomeraciones e inconveniencias para los usuarios.

7.2. El servicio contratado será sometido permanentemente a la inspección y vigilancia de la Universidad, a través de los órganos que determine la gerencia, especialmente a través del decanato, la gerencia o administración del centro en coordinación con el Servicio de Contratos.

En caso de deficiencias en el servicio se levantará acta en el momento de la inspección, en la que se harán constar los motivos, y que deberá ser firmada por el representante designado por la Universidad y el representante de la empresa, al cual se le hará entrega de una copia.

7.3. La empresa adjudicataria responderá del deterioro que pueda producirse en las instalaciones, el mobiliario y material propiedad de la Universidad, debiendo repararlos a su costa, así como de su extravío. Asimismo la empresa adjudicataria responderá por el mayor gasto de energía o combustible que afecte a los locales donde se desarrolle su actividad como consecuencia de la falta de diligencia del personal que preste el servicio.

También responderá de los daños causados a los usuarios del servicio.

A tales efectos, la empresa adjudicataria deberá suscribir las pólizas de seguros que se indican en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

El adjudicatario no podrá ceder las instalaciones ni hacer uso de las mismas fuera de los días y horarios objeto del contrato, salvo autorización expresa del representante administrativo del centro o edificio afectado.

8. INVERSIONES, LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

8.1. El adjudicatario incorporará el mobiliario e instalaciones necesarias para la explotación del servicio y que no sea aportado por la Universidad.

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

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

Será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento para la conservación de los locales e instalaciones fijas, tales como la reposición de cristales, pinturas, suelo, mostradores, conducciones de agua, gas, electricidad, etc. así como los gastos producidos por averías en máquinas expendedoras, reparaciones en equipamiento, mobiliario o elementos decorativos.

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

Los productos utilizados para la limpieza deberán estar debidamente envasados y tener sus respectivas etiquetas y fichas técnicas, de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

8.4. El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre los locales ni las instalaciones fijas, a excepción de los derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

8.5. En el supuesto de que se suspenda la ejecución del contrato como consecuencia de la ejecución de una obra promovida por la Universidad Complutense que afecte a las instalaciones del bar o cafetería o de la cocina, el adjudicatario no tendrá derecho a recibir indemnización alguna, sin perjuicio del derecho a solicitar el mantenimiento del equilibrio económico del contrato. La solicitud deberá presentarse ante el órgano de contratación de la UCM que decidirá al respecto.

La Universidad Complutense de Madrid preavisará con el mayor tiempo posible al contratista sobre la extensión, plazo de ejecución y efectos de la obra, de forma que el adjudicatario proceda a suspender la ejecución de los contratos de trabajo del personal destinado a la ejecución del servicio o a adoptar las medidas que al efecto estime oportunas, como consecuencia de la existencia de fuerza mayor temporal, y, en su caso, a suspender los contratos correspondientes con sus proveedores, sin que pueda solicitar de la Universidad Complutense compensación alguna por estos conceptos, habida cuenta de que deben incluirse dentro del riesgo y ventura contractual.

9. MATERIAL AUXILIAR

El material auxiliar necesario para la explotación del servicio será aportado por el adjudicatario, y a su costa. Se entiende como material auxiliar la vajilla, cristalería, mantelería, menaje, cubiertos y todo tipo de material fungible.

10. HUELGA.

En caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Administración.

Los daños que hubieran podido producirse debido a huelgas del personal o cualquier otra causa imputable al contratista, dará lugar a indemnización a favor de la Universidad Complutense.

11. CONDICIONES HIGIÉNICAS MÍNIMAS EXIGIBLES

Los trabajadores que presten sus servicios en las instalaciones de referencia estarán obligados a estar en posesión de certificación acreditativa de poseer el carné de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, de conformidad con el marco legal sanitario vigente o documento acreditativo que lo sustituya. Asimismo el citado personal estará obligado a someterse a los controles sanitarios que establezca la normativa vigente.

El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, y siempre será la empresa adjudicataria la responsable de las alteraciones de los productos.

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

12. INSPECCIONES

La Universidad se reserva el derecho de disponer cuantas inspecciones crea oportunas en las dependencias donde se realice el servicio contratado, incluyendo comprobación de los productos, de las instalaciones, medios de transporte, sistemas de manipulación y conversión en frío de los proveedores, al objeto de comprobar que son conformes con las exigencias de los servicios que se contratan, pudiendo ejercer libremente el control de calidad, pesos, gramajes de artículos, inspección de cámaras, almacenes, etc..

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

Si el adjudicatario no efectuara las reparaciones necesarias, dificultando así el funcionamiento del servicio o la integridad de las instalaciones o los enseres, la Universidad podrá llevarlas a cabo con cargo a la garantía depositada o al seguro de daños suscrito; sin perjuicio de la posible resolución del contrato.

El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones existentes para prestar los servicios objeto del presente contrato; pudiendo efectuarlas a su costa con autorización previa de la Universidad.

13. NORMAS COMPLEMENTARIAS

14.1. Será obligación del contratista uniformar, a su cargo, al personal adscrito al contrato. Asimismo deberán llevar una tarjeta de identificación colocada en lugar visible.

14.2. Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas.

14.3. El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro de las instalaciones, así como de usar altavoces o aparatos análogos **sin autorización previa** de la Universidad Complutense de Madrid. En el caso de que utilice mobiliario con publicidad, será preciso que previamente a su instalación solicite autorización al efecto a la Universidad Complutense de Madrid, que podría incrementar el canon teniendo en cuenta el beneficio o el ahorro obtenidos.

14.4. El adjudicatario se obliga a atender los servicios de bar cafetería y comidas establecidos en el centro en la actualidad y también a trasladarse en un futuro a la nueva ubicación que, en su caso, pudieran tener designada estos servicios, sin que ello suponga modificación alguna de las cláusulas del presente contrato, y sin que por dicha circunstancia pueda reclamar indemnización o compensación alguna a la Universidad Complutense de Madrid.

14.5. El adjudicatario podrá instalar máquinas automáticas expendedoras de productos, previa solicitud formulada por escrito al órgano de contratación, que resolverá atendiendo a las circunstancias del centro y solicitud formulada, y fijará el canon que corresponda abonar al efecto.

14.6. Serán de cuenta de la Universidad Complutense el consumo de agua, gas y energía eléctrica, excepto en aquellos locales que dispongan de contadores de estos consumos o sean instalados en un futuro, en cuyo caso, serán de cuenta del adjudicatario del servicio.

El incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones contenidas en este Pliego dará lugar a la resolución del contrato con incautación de la garantía, sin perjuicio del resarcimiento de los daños que se hayan ocasionado a la Universidad. El órgano de contratación podrá emplear específicamente el importe de la garantía depositada para el pago de salarios y cotizaciones sociales a los trabajadores, en caso de que dicha circunstancia se produzca como consecuencia de la situación de insolvencia del empleador, resolución contractual o reversión del servicio.

14. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES PUBLICITARIAS EN LOS LOCALES

La Universidad podrá concertar la realización de actividades publicitarias de carácter temporal en los locales objeto de la prestación del servicio de bar/cafetería, compatibles con la prestación del servicio.

La realización de esas actividades se comunicará al adjudicatario con la debida antelación, y en todo caso, se le compensará con un porcentaje de los ingresos que la Universidad perciba por la realización de las actividades publicitarias en los locales del bar/cafetería.

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

15. FORMA DE RECEPCIÓN DEL CONTRATO Y SISTEMA DE CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL MISMO, RELATIVO AL ESTADO DE LOS BIENES E INSTALACIONES Y AL PERSONAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Al inicio del contrato, las gerencias de los centros, junto con el contratista adjudicatario del servicio, levantarán **acta de entrega** de las obras, instalaciones, bienes y medios auxiliares del bar-cafetería que se entregan por la Universidad Complutense para la correcta ejecución contractual.

En dicho acto, se comprobará el estado de uso y conservación de cada uno de los bienes e instalaciones, que deberán entregarse por el adjudicatario a la finalización del contrato en idénticas condiciones a las que figuran en el acta de entrega. Al acta se unirá el listado de bienes e instalaciones, mencionando expresamente el estado de conservación de cada uno de ellos, que constituirá el **inventario** de bienes e instalaciones del bar cafetería.

Como medio de control de la ejecución del contrato:

Las gerencias de los centros, o los administradores de edificios donde estén las cafeterías, con el apoyo de la unidad responsable del mantenimiento de la UCM, quince días antes de finalizar el plazo de ejecución contractual, comprobarán en presencia del contratista y con el inventario del centro (que se habrá consignado en el acta de entrega otorgada al inicio de la ejecución del contrato) la correcta ejecución del contrato y el estado en que revierten a la Universidad las obras, instalaciones, bienes y medios auxiliares aportados por la Universidad, pudiendo ejecutarse con cargo a la garantía y al seguro de daños constituido por el adjudicatario los gastos necesarios para la reparación de los daños sufridos por los locales y bienes destinados a la prestación del servicio.

La Universidad Complutense dará al contratista saliente la posibilidad de reparar los desperfectos que los bienes e instalaciones puedan tener, y, en caso de que no sean reparados y entregados en el estado en que originalmente fueron entregados por la Universidad, ésta podrá ordenar su reparación con cargo al seguro de daños o, en su caso, con cargo a la garantía constituida por el contratista.

Junto con el inventario, se unirá al acta de entrega un listado del personal que presta servicio en el bar cafetería al inicio del contrato, que ha sido subrogado por el nuevo contratista, listado que servirá para la comprobación del cumplimiento de las obligaciones sobre del personal que presta el servicio.

No obstante, a la terminación del contrato o de sus prórrogas, se realizará por la Universidad Complutense de Madrid, en el plazo de un mes un estudio detallado del estado de locales o instalaciones, así como del inventario del mobiliario y enseres de su propiedad, estando obligado el adjudicatario saliente a la reposición o sub-

sanación de desperfectos y averías detectados en el plazo de un mes tras la notificación del contenido del citado estudio; respondiendo a ello con el importe de la fianza.

Madrid, 31 de julio de 2017