



NC 3/2017

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR DEL EDIFICIO FACULTAD DE PSICOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El contrato a que se refiere el presente pliego tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería y comedor del edificio facultad de Psicología de la UNED en la C/ Juan del Rosal, núm. 10, 28040 de Madrid.

La adjudicación de los servicios de cafetería y comedor no implica la obligación de la universidad de encargar al adjudicatario de los mismos la realización de otros servicios de restauración análogos que puedan llevarse a cabo en los campus de la universidad (vinos, comidas de trabajo, comidas para cursos o empresas, cócteles, etc.) pero sí de solicitar oferta.

La actividad se desarrollará de acuerdo con la Licencia de Actividad 711/92/22248 de fecha 16 de febrero de 1994 y la Licencia de Primera Ocupación y Funcionamiento 711/2009/25794 de fecha 14 de mayo de 2010, y la documentación técnica incorporada a las Licencias.

Cualquier modificación en el desarrollo de la actividad que se lleve a cabo respecto a los expedientes citados, estará condicionada a la autorización de la modificación por el órgano competente del Ayuntamiento de Madrid.

Los locales asignados para el desarrollo de la actividad de la cafetería son los siguientes, (códigos del inventario de bienes inmuebles de la UNED):

Planta semisótano. Antecámaras (07.S1.027.0). Almacén de alimentos (07.S1.027.1). Cámara de congelados (07.S1.027.2). Cámara de verduras (07.S1.027.3). Cámara de pescados (07.S1.027.4). Cámara de carnes (07.S1.027.5). Pasillo de comunicación (07.S1.999.). Montacargas (07.S1.030.0).

Planta baja. Office (07.00.005.0). Zona de barra (07.00.005.1). Cocina. (07.00.005.2). Cafetería y Autoservicio-comedor (07.00.004.0). Montacargas. (07.00.UUU.A).

Vestuarios. Se pondrá a disposición de los trabajadores de la cafetería los vestuarios existentes del edificio con las correspondientes taquillas individuales con llave, así como aseos y duchas, conforme a lo recogido en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Cuarto de basuras. Conforme a la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán regularmente evacuados a los lugares destinados a su almacenamiento no estando permitido el depósito de envases o embalajes vacíos en la sala de ventas. El lugar destinado al depósito de los contenedores normalizados de residuos se encuentra situado en planta semisótano, siendo el cuarto de basuras común del edificio al no preverse que los residuos generados por la actividad superen los 240 litros diarios.

El aforo de los locales destinados a cafetería y comedor es de 140 personas. La densidad de ocupación conforme a los cálculos previstos en el Documento Básico DB-SI del Código Técnico de la Edificación, es de 83 personas en zona de público sentado y 14 personas en zona de público de pie.

La implantación de mobiliario y la relación de equipamiento actual es la recogida en el plano Anexo. Cualquier modificación de esta implantación, o incorporación de nuevo mobiliario o equipamiento, deberá garantizar los pasos necesarios que permita la accesibilidad y la adecuada evacuación de los locales. Todo el nuevo equipamiento que se incorpore deberá ser de alto rendimiento energético (Clases A A' o A''), conforme a la Ley 15/2014, de 16 de septiembre, de racionalización del Sector Público y otras medidas de reforma administrativa.

En caso de realizar a su cargo por el adjudicatario alguna actuación conveniente para la realización del servicio que implique modificación de las instalaciones existentes o actuaciones de conservación en los diferentes locales, deberá contar con autorización previa de la Gerencia de la UNED y su ejecución será supervisada por la OTOM de la UNED.

Cualquier elemento de carácter decorativo, informativo o publicitario, que el adjudicatario desee colocar en los locales de la UNED que disponga para el objeto del contrato deberá contar con el conocimiento y la autorización previa de la Gerencia de la UNED.

Los destinatarios del servicio de cafetería son los estudiantes de la universidad, el personal docente e investigador, el personal de administración y servicios y los usuarios de las instalaciones de la misma. El derecho de admisión quedará reservado a la universidad.

2. CALENDARIO Y HORARIO

El horario de prestación del servicio en la cafetería y comedor será desde las 8 hasta las 18 horas todos los días hábiles del año (de lunes a viernes).

Durante la segunda quincena del mes de agosto el horario será de 8 a 16 horas, pudiendo cerrarse, si así lo acuerdan el adjudicatario y la universidad.

Excepcionalmente y a solicitud de la universidad, se podrá dar servicio algún sábado, siempre que la Universidad se lo comunique al adjudicatario, con un preaviso de al menos 7 días y con los precios de los productos que hayan sido fijados entre la universidad y el adjudicatario. Para los servicios de desayuno de trabajo y cócteles, el precio se incrementará en 2€ por servicio (hasta 30 servicios) y en 1,5€ por servicio (desde 31 servicios en adelante).

Estos horarios podrán ser modificados por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), en función de las variaciones que pudieran establecerse en la jornada oficial de trabajo del personal de la UNED.

La cafetería cerrará en los períodos de cierre de la universidad:

- * 2 semanas en Navidad.
- * 1 semana en Semana Santa.
- * 1ª quincena del mes de agosto.

El horario de desayuno será de 8,00 a 11,00 horas.

El horario de comidas será de 13,00 a 16,00 horas.

El horario de meriendas será de 17,00 a 18,00 horas.

En el supuesto de que se establezca un horario distinto al especificado en el apartado anterior, el adjudicatario deberá proveerse de los medios personales y materiales para el correcto funcionamiento del servicio de comedor y cafetería. Este supuesto se pondría en conocimiento del adjudicatario con una antelación mínima de 15 días naturales.

Se observarán los horarios que para la carga y descarga de los artículos alimenticios, bebidas, materiales y enseres se establezcan por la UNED, a fin de evitar en todo caso que puedan producirse perturbaciones en la actividad normal de la misma.

En todo momento, tanto la cocina como la cafetería y el comedor serán atendidos por personal suficiente y serán cuidados con esmero, la calidad y la atención al usuario.

3. MENÚS Y OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

3.1. Desayuno o Merienda

El desayuno estará compuesto de un café con leche, descafeinado, chocolate, cacao, vaso de leche (entera, desnatada o semidesnatada), infusión de té (incluido té negro y verde) o similares acompañado de bollería variada, tostada o barrita a la plancha con mantequilla, mermelada o aceite. El pan debe ser blanco y/o integral para barritas y tostadas.

Se incluirá una oferta adicional de desayuno que incluya los elementos anteriores y además zumo de naranja natural (200cc).

El café será de calidad superior, acreditada por marca de prestigio. Se ofertará opción de café de comercio justo. La leche que también deberá estar avalada por una marca de prestigio, podrá ser entera, desnatada o semidesnatada.

El adjudicatario debe acreditar la condición de café de comercio justo, aportando los correspondientes certificados expedidos por entidades certificadoras reconocidas.

3.2. Menú del día:

El menú del día será servido en mesa y estará compuesto de un primer plato a elegir entre tres, un segundo plato con guarnición o ensalada (mínimo cuatro variedades de verduras) a elegir entre tres, un postre a elegir entre dos variedades de frutas y/o un producto lácteo o repostería, pan. Deben ofertarse al menos dos variedades de pan, incluido uno integral. Deben ofertarse menús de verano y de invierno que incluyan productos frescos de temporada.

Estos horarios podrán ser modificados por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), en función de las variaciones que pudieran establecerse en la jornada oficial de trabajo del personal de la UNED.

La cafetería cerrará en los períodos de cierre de la universidad:

- * 2 semanas en Navidad.
- * 1 semana en Semana Santa.
- * 1ª quincena del mes de agosto.

El horario de desayuno será de 8,00 a 11,00 horas.

El horario de comidas será de 13,00 a 16,00 horas.

El horario de meriendas será de 17,00 a 18,00 horas.

En el supuesto de que se establezca un horario distinto al especificado en el apartado anterior, el adjudicatario deberá proveerse de los medios personales y materiales para el correcto funcionamiento del servicio de comedor y cafetería. Este supuesto se pondría en conocimiento del adjudicatario con una antelación mínima de 15 días naturales.

Se observarán los horarios que para la carga y descarga de los artículos alimenticios, bebidas, materiales y enseres se establezcan por la UNED, a fin de evitar en todo caso que puedan producirse perturbaciones en la actividad normal de la misma.

En todo momento, tanto la cocina como la cafetería y el comedor serán atendidos por personal suficiente y serán cuidados con esmero, la calidad y la atención al usuario.

3. MENÚS Y OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

3.1. Desayuno o Merienda

El desayuno estará compuesto de un café con leche, descafeinado, chocolate, cacao, vaso de leche (entera, desnatada o semidesnatada), infusión de té (incluido té negro y verde) o similares acompañado de bollería variada, tostada o barrita a la plancha con mantequilla, mermelada o aceite. El pan debe ser blanco y/o integral para barritas y tostadas.

Se incluirá una oferta adicional de desayuno que incluya los elementos anteriores y además zumo de naranja natural (200cc).

El café será de calidad superior, acreditada por marca de prestigio. Se ofertará opción de café de comercio justo. La leche que también deberá estar avalada por una marca de prestigio, podrá ser entera, desnatada o semidesnatada.

El adjudicatario debe acreditar la condición de café de comercio justo, aportando los correspondientes certificados expedidos por entidades certificadoras reconocidas.

3.2. Menú del día:

El menú del día será servido en mesa y estará compuesto de un primer plato a elegir entre tres, un segundo plato con guarnición o ensalada (mínimo cuatro variedades de verduras) a elegir entre tres, un postre a elegir entre dos variedades de frutas y/o un producto lácteo o repostería y pan. Deben ofertarse al menos dos variedades de pan, incluido uno integral. Deben ofertarse menús de verano y de invierno que incluyan productos frescos de temporada.

No se admitirán las mismas combinaciones de platos durante quince días, ni se repetirán para el mismo día de la semana en el mismo mes. Se garantizará la adecuada rotación de las guarniciones y se asegurará la variedad de fruta disponible. Como máximo un 25% de los segundos platos podrán ser fritos, rebozados o empanados.

Así mismo, el adjudicatario deberá ofrecer un Menú de dieta variado que tenga como característica principal, la de ser hipo sódico y que como consecuencia de la elección de los alimentos constitutivos pueda ser recomendado para personas con diabetes o cifras de colesterol sanguíneo elevada. Se ofertará un Menú vegetariano diario: podrá ser elaborado a partir de los menús diarios siempre que la combinación nutritiva lo permita; si no fuera así, se debe hacer menú específico vegetariano.

Se ofertarán también opciones de menú reducido: primer plato, pan, postre y bebida; segundo plato, pan, postre y bebida, dos primeros platos con pan, postre y bebida.

3.3 Menú especial:

Obligatoriamente, los licitadores deberán presentar 1 variedad de menú de cada una de las categorías, ajustándose las ofertas presentadas a los siguientes precios (IVA incluido):

- 12,50 €.- Compuesto de primer y segundo plato + pan + postre + bebida
- 6,50 €.- Compuesto de primer plato + pan + postre + bebida
- 10 €.- Compuesto de segundo plato + pan + postre + bebida

La composición general de los menús será la siguiente:

El menú estará compuesto de un primer plato a elegir entre tres, un segundo plato a elegir entre tres y un postre a elegir entre cuatro, pan y bebida.

Deben ofertarse menús de verano y de invierno que incluyan productos frescos de temporada. En todos los casos el vino que está incluido en el menú tendrá una calidad mínima equivalente a rioja crianza de bodega conocida o similar.

3.4. Comida rápida:

3.4.1 En el listado de artículos y precios que se recogen en ANEXO 2 a este pliego se relacionan las variedades de bocadillos, hamburguesas, raciones, croissant salados, sándwiches, baguettes, pulgas y montados.

3.4.2. Para la elaboración de estos artículos sobre todo en bocadillos, pulgas y montados se deben ofertar con pan blanco y/o pan integral. Los ingredientes que componen estos artículos tendrán los pesos adecuados. Además de las variedades de bocadillos, baguettes, pulgas y montados a lo largo de la prestación del servicio, el adjudicatario podrá aumentar la variedad de estos productos previo acuerdo con la universidad.

3.5. Platos combinados:

Los platos combinados deben ofrecerse en tres modalidades:

- Completo: compuesto de cuatro elementos, uno de ellos deberá ser carne, pescado o huevos; y los otros tres, complementos (verduras, hortalizas, arroz, patatas, croquetas, empanadillas, ...). Acompañado de pan (blanco o integral)

- Reducido: compuesto de dos elementos: el principal y un complemento y pan (blanco o integral)
- Vegetariano: Su composición podrá alternar productos vegetales, pastas, etc. Debe estar compuesto de cuatro elementos y pan (blanco o integral). La oferta del plato combinado vegetariano debe ser diferente para cada día de la semana.

4.. CONSIDERACIONES COMUNES:

4.1 Las ofertas de menús deben contemplar que la alimentación de los usuarios de este servicio sea completa, conteniendo todos los grupos de alimentos que, en combinación, aporten todos los nutrientes necesarios; equilibrada, incorporando cantidades apropiadas de alimentos, pero sin excesos que puedan causar acumulaciones peligrosas o que lleguen a generar interacciones entre los distintos nutrientes; suficiente, que cubra las necesidades del organismo; y variada proporcionando los aportes necesarios de vitaminas y minerales por incluir diferentes alimentos.

4.2. No se admitirá glutamato monosódico (MSG, E621) ni potenciadores de sabor en los preparados de los platos de menú del día ni de los platos a la carta.

4.3. El contratista dispondrá de la información sobre menús diarios, oferta de productos, reservas de servicios y catering, disponibilidad de la oferta gastronómica en castellano, disponible en todo momento.

5. DESAYUNOS DE TRABAJO, COCTELES Y REUNIONES.

El adjudicatario tendrá la obligación, a solicitud de la universidad, de servir desayunos de trabajo y cócteles, además de colocar en los puntos donde ésta le indique, una botella de agua y una copa por conferenciante cuando se organicen coloquios, mesas redondas etc. La universidad no contrae ningún compromiso de contratar en exclusiva este tipo de servicios con el adjudicatario.

5.1. Desayunos de trabajo:

Este servicio se realiza en diferentes dependencias de la universidad (salas de reuniones,) previa petición a la empresa con 24 horas de antelación con carácter general. En la oferta los licitadores deberán presentar como mínimo 2 variedades de desayunos acordes con los precios siguientes (IVA incluido):

- 4 € por asistente
- 5,5 € por asistente

La composición de estos desayunos de trabajo deben tener las siguientes variedades de productos: Café, leche, infusiones, descafeinados, zumos de naranja natural, zumos envasados, agua mineral, mini bollería, pastas, mini sándwiches, pulguitas variadas (con pan blanco o integral). Deben incorporarse en la oferta algunos productos de comercio justo; café, azúcar y zumos.

Los precios de la oferta incluirán siempre el coste de personal a razón de un camarero por cada 40 servicios.

5.2. Cócteles:

Los licitadores deberán presentar un listado de variedades para la elaboración de los distintos cócteles de la manera siguiente: para cada precio debe presentar una lista de varios productos combinables entre sí de forma que se puedan obtener diferentes composiciones eligiendo varios de ellos. Las ofertas presentadas deberán ajustarse a los siguientes precios (IVA incluido):

- 12,00€ por asistente
- 15,00€ por asistente

La oferta debe incluir productos elaborados, con una presencia adecuada, productos variados y adaptados a la temporada, escasa presencia de fritos y rebozados; así como la incorporación de artículos de comercio justo.

Los precios incluirán el coste de personal a razón de un camarero por cada 30 servicios.

6. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

6.1. Todos los productos servidos por el adjudicatario han de cumplir todos los aspectos que especifica la actual normativa legal.

6.2. Calidad y cantidad en los artículos ofertados:

- Huevos frescos (categoría A), clase mínima L (63-73 gr.) Tendrán la fecha de caducidad anotada en el propio producto. En ningún caso se admitirá la utilización de huevos con la fecha vencida. Tendrán la cáscara limpia y se guardarán en el frigorífico. Los huevos que se hayan de utilizar durante el día se lavarán con agua ligeramente tratada con lejía. Huevo líquido entero pasteurizado.
- Aceites de mesa: Se servirán de oliva suave (en unidosis).
- Aceites de freír: sólo se usará oliva o girasol. La empresa adjudicataria se atenderá a lo establecido en la normativa legal.
- Pasta de sopa: de sémola de trigo duro y de calidad.
- Hortalizas y verduras frescas: Preferentemente frescas y de temporada. Todas se recibirán en envase con un etiquetado de acuerdo a la reglamentación específica y con limpieza garantizada en origen. Hortalizas y verduras, congeladas. De categoría extra o primera. Deberán ser de marcas acreditadas y de primera calidad.
- Legumbres y arroz de calidad extra o primera.
- Embutidos escaldados y hervidos. En ningún caso calidad fiambre. De categoría Extra o Primera. No se ofrecerán salchichas tipo "frankfurt" y similares. El jamón cocido, con bajo contenido en grasa.
- Jamón curado. Calidad serrano.
- Conservas. Los productos vegetales de categoría Extra o Primera. Los derivados de pescado, con aceite de oliva.
- Congelados (pescado y carnes). Se guardarán en el envase reglamentario de origen y en compartimentos separados cerrados. Se comprobarán las temperaturas en el momento de la recepción de la mercancía y se realizarán verificaciones de temperaturas de congelación.
- Pescado y carne frescos. Se guardarán en envase idóneo y en compartimentos separados cerrados. Las piezas de carne con etiqueta con anotaciones de frigorífico de origen, tipo de carne, caducidad y códigos normativos. Mínimo Se comprobarán las

temperaturas en el momento de la recepción de la mercancía y se realizarán verificaciones de temperaturas de refrigeración.

- Leche y lácteos. Tanto la leche como los productos lácteos podrán ser enteros, semidesnatados, o desnatados. Se realizarán verificaciones de las temperaturas de refrigeración.
- Queso: de leche de vaca pasteurizada, con bajo contenido de grasa. Sin conservantes.
- Frutas. El suministro en cajas con el etiquetado de acuerdo a la reglamentación específica.
- Café. Se distinguirán, solamente, dos tipos de café, mezcla (70% natural y 30 % torrefacto) de 1ª calidad y el de Comercio Justo..
- Pan y derivados. El pan tendrá siempre la última manipulación el mismo día de consumo.
- Salsas y otros.

Se procurará en la medida de lo posible que los envases sean reciclables y provengan de materiales reciclados.

6.3. La Universidad efectuará periódicamente controles de calidad por sí misma o mediante empresas especializadas. Como resultado de los mismos se reserva el derecho de exigir por escrito la retirada de los productos que no reúnan las condiciones expresadas en el presente pliego, así como aquéllos que por su naturaleza o forma de preparación resulten inapropiados.

6.4. La empresa adjudicataria será la única responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimentarios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios puedan derivarse.

6.5. La contratación y adquisición de artículos que se consuman en la cafetería-restaurante serán por cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria, no pudiendo utilizar el nombre de la UNED en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecte a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

6.6. Los proveedores del adjudicatario deberán estar acreditados y atenerse a lo previsto en la normativa vigente.

6.7. La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor.

6.8. El adjudicatario deberá mantener las calidades durante el periodo de vigencia del contrato.

6.9 Para facilitar el control de las raciones servidas, a continuación se indica el peso mínimo que deberán tener:

- Pan 50 gr.
- Yogures 125 gr.
- Queso curado 40 gr.
- Queso fresco 60 gr.
- Las ensaladas 250 gr.
- La ensalada como guarnición 125 gr.
- La fruta como postre será de 1 pieza que deberá estar comprendida entre 75 y 150 gr. aproximadamente.

- La carne (segundo plato) de 150 gr. a 200gr. En el menú a la carta será de 250gr
- El pescado de 200 gr. En el menú a la carta será de 250gr
- Huevos (ración de 2 huevos de 60 gr. cada uno).
- Verdura y hortalizas 200 gr.
- Verdura como guarnición 150 gr.
- Arroz, pasta, legumbres 50 a 75 gr. en crudo ó 250 gr. cocido.
- Patata (primer plato) 250 gr. cocida.
- Patata como guarnición 150 gr.
- Unidosis aceite 10cc.
- Unidosis vinagre 10cc.

6.10. El adjudicatario deberá incorporar en desayunos, sándwiches y bocadillos alguna variedad de productos sin gluten para usuarios celíacos.

6.11. La universidad podrá ir introduciendo productos de comercio justo y procedentes de la agricultura ecológica previo acuerdo con la empresa adjudicataria.

7. LOCALES, INVERSIONES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

7.1. El contratista adjudicatario recibirá el uso las instalaciones y equipos propiedad de la universidad, necesarios para la prestación del servicio, debiendo velar por su limpieza, cuidado y buen uso.

7.2. Si el contratista creyera conveniente aumentar o completar el equipamiento y mobiliario existente, podrá hacerlo, sin pérdida del derecho de propiedad, siempre que sea de características similares al existente (previa consulta a la UNED).

7.3. El material auxiliar necesario para la explotación del servicio, será aportado por el contratista conservando la propiedad de los mismos. Se entiende como material auxiliar, la vajilla, mantelerías, cristalería, cubiertos, menaje de cocina y otro tipo de material necesario para cocina, comedor, cafetería. Se deberá retirar del uso y sustituir de forma inmediata cualquier plato, vaso o cubierto que presente roturas, pequeños desconchones o ligeros deterioros. No debe utilizar de forma habitual cubiertos ni vajillas desechables como sustituto de varios usos; salvo en situaciones autorizadas por la universidad. Con el fin de evitar la salida de envases o menaje de cristal al exterior de las cafeterías se pueden facilitar vasos de cartón/papel.

El contratista necesitará autorización previa y expresa de la OTOM de la UNED para instalar nuevos equipamientos que necesiten conexión a las instalaciones de agua caliente/fría, gas o electricidad.

8. PRECIOS

8.1. Los precios de los artículos de cafetería y comedor son los que se indican en el Anexo 2 de este Pliego

8.2. El adjudicatario se compromete a mantener vigentes los precios detallados en el mencionado Anexo 2 en el año 2017

8.4. Si durante la explotación del servicio se quisiera introducir otros artículos no incluidos en el presente Pliego, deberá ser autorizado por la universidad tanto los artículos como los precios de los mismos.

8.5. El adjudicatario deberá tener expuesto al público en lugar visible y accesible:

- a. La lista oficial de precios autorizada por la universidad a la que deberá atenerse en todo momento sellada por la universidad.
- b. Carteles informativos con los productos que se ofertan, menús, horarios, oferta de productos de comercio justo y agricultura ecológica.
- c. Información de que existen a disposición de todos los usuarios del servicio las "Hojas de reclamaciones" que establezca la legislación vigente.
- d. La posibilidad que tienen los usuarios de formular sugerencias e incidencias.

Cualquier otro tipo de cartelería que el adjudicatario quiera poner, deberá informar previamente a la universidad que valorará la petición de instalación de esos carteles. Y se abstendrá de hacer cualquier publicidad dentro del recinto del local que no sea la propia de su destino y función.

9. DIRECCIÓN Y CONTROL

9.1. El contratista designará a una persona de su empresa como responsable del Servicio que será el interlocutor con el responsable del contrato de la universidad.

9.2. Ambas partes se reunirán periódicamente para efectuar el seguimiento de toda la actividad recogida en el pliego. Así mismo, la empresa proporcionará una dirección de correo electrónico para la comunicación y notificación de incidencias.

10. POLIZA DE SEGUROS

La contratista, previa a la formalización del contrato, deberá justificar la suscripción de las siguientes pólizas de seguros cuyo original o fotocopia compulsada debe presentar en el acto de la firma del contrato:

10.1. Póliza de Responsabilidad Civil: de acuerdo a las siguientes garantías y límites por siniestro que cubra los servicios de restauración objeto del contrato, (los importes consignados se entenderán como mínimos):

Responsabilidad Civil de Explotación:	300.000 €
Responsabilidad Civil Patronal:	300.000 €
Responsabilidad Civil de Productos:	300.000 €
Responsabilidad Civil Locativa:	300.000 €
Sublímite por víctima:	90.000 €

11. PERSONAL

11.1. El contratista deberá mantener, respecto al personal, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la UNED, ni exigirse a ésta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores aún cuando las incidencias que le afecten sean por causa del incumplimiento, desarrollo, rescisión e interpretación del contrato.

11.2. El contratista estará obligado a dar de alta a todo el personal en la Seguridad Social y a justificar el pago de las cuotas en los informes trimestrales, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en el Convenio colectivo de la Comunidad de Madrid y velar por el cumplimiento de la legislación sobre higiene y seguridad en el trabajo. En el momento de la contratación, los empleados de la contrata que vayan a prestar el servicio deberán tener vigente el correspondiente carnet de manipulador de alimentos o documento análogo, renovándolo periódicamente de acuerdo con la normativa vigente.

11.3. Cada vez que se produzca un cambio de trabajador/a o la sustitución de una modalidad contractual por otra, o cualquier modificación, el contratista deberá comunicar con carácter previo a la celebración de cualquier cambio y tener la autorización expresa de la universidad.

11.4. Se adjunta la relación de trabajadores que presta actualmente servicio en la cafetería.

11.5. El contratista tiene la obligación de atender el servicio con el suficiente número de personas que garantice el buen funcionamiento del mismo.

11.6. En caso de huelga, la empresa adjudicataria deberá garantizar los servicios mínimos imprescindibles para el buen funcionamiento del servicio. Estos servicios mínimos deberán ser pactados con la universidad.

11.7. Las obligaciones del adjudicatario nacen con la firma del contrato y el inicio de la actividad, no siendo responsable de las eventuales irregularidades que pudieran corresponder a periodos anteriores.

11.8. El trato con los usuarios del personal que preste el servicio, deberá de ser en todo momento de la máxima corrección y amabilidad. Si la universidad apreciara que la atención que se dispensa a los usuarios del servicio no es la adecuada, podrá exigir al adjudicatario que adopte las medidas oportunas para corregir estas deficiencias.

11.9. El personal que preste el servicio deberá cumplir en todo momento lo dispuesto en la normativa vigente. En cualquier caso, todo el personal deberá ir correctamente uniformado. Los uniformes del personal serán a cargo del adjudicatario y deberán reponerse cuando presenten un aspecto deteriorado.

12. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

12.1. Pagar los impuestos, tributos y tasas, de cualquier clase, Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio. Especialmente estará obligado al pago del Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados deberán tenerlo incluido.

12.2. Prohibición de la venta de cualquier de marca de tabaco.

12.3. Hacer respetar a los usuarios, incluso con advertencias personales por parte del personal del adjudicatario en caso de infracción, la legislación vigente y la normativa de la universidad sobre venta, prevención y restricción del uso del tabaco.

12.4. El adjudicatario está obligado a devolver a la UNED (en condiciones de uso), cuando finalice el contrato, los bienes que consten en el inventario (ver anexo 1) a este pliego.

13. INSPECCIÓN

13.1. El contratista tiene la obligación de elaborar y poner en práctica un sistema de autocontrol.

13.2. La universidad velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinente y a través de los órganos que determine. A tales efectos, en el ejercicio de estas funciones, el responsable del contrato de la universidad u otro personal que sea designado para esta misión, estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este pliego.

13.3. Así mismo, la universidad podrá inspeccionar y deberá ser informada, cuando lo solicite, acerca de los productos empleados, o del proceso seguido para la elaboración de los menús, pudiendo ordenar o realizar por si misma los análisis, ensayos y comprobaciones que estime oportunas, así como las verificaciones de garantía de calidad y la legalidad de los proveedores.

13.4. En el caso de deficiencias en el servicio, se levantará un acta en el momento de la inspección, en la que se harán constar los motivos, y deberá ser firmada por el representante designado por la universidad y el representante de la empresa, al cual se le entregará una copia, obligándose el contratista a subsanar de forma inmediata las deficiencias e irregularidades que se descubran.

13.5. El contratista queda obligado a poner en conocimiento de la universidad las inspecciones sanitarias realizadas por los órganos de Inspección competentes y a remitir, en un plazo máximo de 24 horas, los informes y actas recibidos. En el caso de que se impongan sanciones, serán de cuenta de la empresa adjudicataria.

13.6. El adjudicatario contratará con laboratorios competentes el análisis periódico de los alimentos.

13.7. El contratista congelará durante siete días una muestra de las comidas ofrecidas en los comedores, con el fin de poder ser analizada ante cualquier problema de salud o duda de calidad de los alimentos.

14. Limpieza de las instalaciones:

La limpieza de la cafetería, comedor, almacén y cocina, serán a cargo del adjudicatario y consistirán en las operaciones diarias de barrido y fregado de suelos, limpieza de mesas, repasos de manchas en zonas afectadas por su uso, y en cualquier otra operación necesaria para el mantenimiento de las instalaciones en perfecto estado de limpieza e higiene. Al finalizar el horario de desayuno se llevará a cabo un repaso de la cafetería y cocina.

Semanalmente se efectuará una limpieza general a fondo de las dependencias, mobiliario y maquinaria de cafetería y cocina.

15. OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD CON RELACIÓN AL CONTRATO.

15.1. Corresponde a la universidad: las reparaciones que fuere preciso efectuar en toda la maquinaria de la cafetería, propiedad de la universidad (ver anexo 1 de este pliego), siempre que los menoscabos o averías sean debidas al uso normal de aquellos y no a la actuación dolosa, culposa o negligente del empresario o del personal que de él dependen, en cuyo caso se imputarán al adjudicatario.

15.2. Son también por cuenta de la Universidad, los gastos de mantenimiento del local, tales como, reposición de persianas, cristales, etc.

La reparación de esos elementos corresponde, en todo caso, a la unidad de mantenimiento de la universidad.

El contratista tendrá derecho a recibir de la universidad los suministros de agua, electricidad, luz y teléfono, siempre que este consumo responda a un uso responsable de los recursos: agua, energía eléctrica y gas aplicando criterios medioambientales.

15.3. Con relación a estos locales, serán a cuenta de la Universidad, los trabajos de desinfección y desratización, de acuerdo con los programas que para estas operaciones prevea la universidad.

Madrid, 17 de octubre de 2016

EL RECTOR,

PD (Resolución de 2 febrero de 2016, BOE 4 febrero)

LA GERENTE,

Paloma Centeno Fernández

