



## EXPEDIENTE CSP001/2024

### PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL CAMPUS DE VEGAZANA Y CAFETERÍA DE LA ESCUELA DE INGENIERÍA AGRARIA Y FORESTAL SITA EN LA Avda. de PORTUGAL 41 DE LEÓN, DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN

#### PRIMERA. CONDICIONES GENERALES.

##### 1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto describir las características técnicas para la contratación de la Concesión del servicio de explotación de cafetería y comedor universitario en el Campus de Vegazana, así como el servicio de explotación de cafetería en la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal, situada en la Avda. de Portugal 41, de León, ambas pertenecientes a la Universidad de León.

El servicio se prestará en los locales destinados a cafeterías y comedor de estas instalaciones.

Lote 1: Cafetería y comedor en el Campus Universitario de Vegazana.

Lote 2: Cafetería en el Campus de Vegazana y en la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal.

La superficie habilitada para la ejecución del servicio asciende a:

Lote 1: Cafetería en el Campus de Vegazana: Planta baja (655,90 m<sup>2</sup> superficie construida, 571,45 m<sup>2</sup> superficie útil). Planta primera: 858,04 m<sup>2</sup> superficie construida, 760,90 superficie útil.

Lote 2: Cafetería en el Campus de Vegazana (403,90 m<sup>2</sup> superficie construida, 348,10 m<sup>2</sup> superficie útil)

Cafetería en la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal\_ (317,70 m<sup>2</sup> superficie construida, 275,45 superficie útil)

El adjudicatario, igualmente, podrá prestar los servicios de catering a solicitud de la Universidad de León, para los eventos institucionales que se puedan organizar en la Universidad de León, dentro de sus posibilidades técnicas y organizativas. El coste de estas



actividades será abonado al contratista por la Unidad solicitante, previa presentación de las correspondientes facturas a las que se deberán adjuntar, como documentación justificativa, los presupuestos que en cada caso se hayan facilitado.

El ofrecimiento a la comunidad universitaria de un servicio en el que primen las opciones de una alimentación saludable, así como el fomento de unos principios de consumo responsable, sostenible y respetuoso con el medio ambiente se consideran una parte esencial de esta contratación.

## 2. NORMATIVA

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 de Cafetería Comedor 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.

El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. El adjudicatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con un mejor comportamiento medioambiental.

## SEGUNDA. CONDICIONES ESPECÍFICAS.

### 1. OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

Además de la obligación de prestar el servicio en la forma y términos indicados en este Pliego de Prescripciones Técnicas, el adjudicatario tendrá las siguientes **obligaciones**:

- Cumplir y estar al corriente en todo momento de todas las obligaciones en materia fiscal, laboral y de Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, reglamentación técnico-sanitaria, manipulación de alimentos, derechos sindicales y, en general, todas las obligaciones que la normativa vigente impone a las empresas.

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, y poner a disposición de la Universidad 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. Y todo ello sin perjuicio de la



reserva obligada, por parte del representante de la Universidad que efectúe las comprobaciones.

**En el plazo de diez días siguientes al inicio de los trabajos, así como previamente a las prórrogas que se establezcan, el adjudicatario deberá aportar, en su caso, copia de los contratos laborales con las personas adscritas al servicio, al objeto de comprobar las circunstancias que se hayan tenido en cuenta para la adjudicación del servicio.**

- Disponer de una organización técnica, económica y de personal suficiente para la adecuada prestación del servicio.
- Mantener en la prestación del servicio el número de personas indicado en la oferta y, como mínimo, el señalado en el Apartado P del Cuadro de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas que rigen este contrato.
- Mantener las dependencias e instalaciones en perfectas condiciones de higiene, atendiendo a lo dispuesto en el apartado 5 de este documento. Para ello se realizarán las operaciones de limpieza y mantenimiento necesarias; así como las operaciones de desinfección y desratización necesarias en las dependencias de la cafetería.
- Cuidar y mantener en perfectas condiciones de uso los locales, instalaciones y mobiliario propiedad de la Universidad de León, cuyo inventario se realizará con el adjudicatario. De igual manera, en el momento de la resolución/conclusión del contrato, el adjudicatario está obligado a reponer y dejar en perfectas condiciones de uso, cuantos bienes fueron puestos a su disposición al inicio de la prestación del servicio. En caso contrario, la Universidad de León procederá a realizar las reparaciones o reposiciones a que hubiera lugar con cargo a la garantía.
- Mantener a disposición de los usuarios las correspondientes hojas y libro de reclamaciones.
- Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de inspección a los que se refiere la cláusula 19.7. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- Realizar directamente la prestación del servicio, con la prohibición absoluta de cederlo o subcontratarlo.
- Sustituir las ausencias de personal por causa de enfermedad, accidente, suspensión temporal del contrato de cualquier forma o por el cese definitivo, de manera que la prestación del servicio quede asegurada por el número de personas de la plantilla ofertada.
- **Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquinas de azar; así como los juegos de mesa.**
- **Queda prohibida la venta de alcohol superior a 18 grados centesimales.**



- De acuerdo con la Ley 42/2010 de 30 de diciembre, por la que se modifica la ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco queda prohibida tanto la venta directa de tabaco como la colocación de máquinas expendedoras y el consumo de tabaco en las instalaciones de la cafetería (incluidas las terrazas), que deberá estar adecuadamente señalizado. Las directrices se hacen extensivas a otros dispositivos como los cigarrillos electrónicos y vapeadores.
- **Queda prohibida la instalación de máquinas expendedoras de alimentos líquidos o sólidos.**
- 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.
- Será por cuenta del adjudicatario el pago de la tarifa que regula el uso de los aparatos televisores instalados en locales abiertos al público así como cualquier otro de naturaleza análoga que pudiera exigirse.
- Será responsabilidad del adjudicatario ajustar las condiciones de trabajo del personal a lo dispuesto en la legislación social, de salud laboral y convenios laborales vigentes, quedando la Universidad de León totalmente exenta de responsabilidad sobre las condiciones del adjudicatario y su personal.
- Los consumos de agua y energía eléctrica, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo de la Universidad de León, **los gastos de gas se repercutirán al adjudicatario que abonará a la recepción de la correspondiente factura emitida por la Universidad.**

El incumplimiento por parte del adjudicatario 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 de León.

La ejecución del trabajo no realizado debido a huelgas de personal o cualquier otra causa imputable al adjudicatario, dará lugar a indemnización a favor de la Universidad de León. Ello sin perjuicio de exigir la reparación de los daños que hubieran podido producirse.

- Controles, análisis bacteriológicos, plan de higiene y limpieza
- La Universidad ejercerá el derecho de realizar los controles que estime oportunos y en particular los siguientes:
  - Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos.
  - Técnicas de preparación.
  - Calidad y cantidad de materias primas.
  - Verificación de que los proveedores cumplan la normativa higiénico sanitaria vigente.



Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del adjudicatario. En todo caso, el adjudicatario se compromete a realizar al menos, dos análisis bacteriológicos múltiples por año (utensilios y alimentos), y entregar copia de sus resultados a la Universidad.

El adjudicatario tendrá los siguientes **derechos**:

- Ser indemnizado en caso de declaración anticipada de caducidad por causas no imputables al adjudicatario.
- Recibir de la Universidad los locales, instalaciones y mobiliario en las debidas condiciones para su uso.
- Recibir de la Universidad las acometidas de agua, gas y suministro eléctrico existentes en las instalaciones de los edificios y que sean necesarias para la realización del servicio.

Si por causas ajenas al adjudicatario no se pudieran efectuar estos suministros, quedaría sin responsabilidad por las imperfecciones y demoras del servicio de Cafetería Comedor, sólo en la medida en que puedan ser atribuidas a los fallos anteriores.

## **2. EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

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

- 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.
- 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 incomodidades para los usuarios.

En cuanto a la organización del servicio, el adjudicatario deberá presentar un plan concreto de la forma y horario de desarrollo de sus actividades, tanto para los períodos de horario normal como de horario normal con servicios mínimos, antes de que estos se inicien, a fin de que puedan ser controlados por la Universidad de León, que se reserva esta facultad sin perjuicio de la obligación que tiene el adjudicatario de vigilar, por sí mismo o por quien lo represente, toda actividad que se realice. Este plan sólo podrá ser alterado según las necesidades y conveniencias del servicio, respetando las condiciones del Pliego que regula el contrato, previo acuerdo de la Universidad, que deberá instarse a través del Servicio de Contratación y Patrimonio.

La dirección de los servicios contratados corresponde al adjudicatario, que nombrará un encargado de servicio con capacidad para ostentar su representación en los actos derivados



del cumplimiento de las obligaciones del contrato y organizar la ejecución de los servicios. La Universidad de León podrá requerir al adjudicatario el cambio de encargado cuando así lo justifique la marcha del servicio.

El adjudicatario será responsable de que todo el personal que trabaje en la Cafetería y Comedor reciba la correcta formación sobre los medios a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos laborales, así como de la adecuada atención al cliente.

El servicio contratado será sometido permanentemente a la inspección y vigilancia de la Universidad, a través de los órganos que determine la Gerencia. 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 del adjudicatario, al cual se le hará entrega de una copia. El adjudicatario deberá poner a disposición de los usuarios un libro, sellado por la Universidad, en la que éstos expondrán, en su caso, las quejas y reclamaciones derivadas de la prestación del servicio.

El adjudicatario responderá del deterioro que pueda producirse en el mobiliario y material propiedad de la Universidad, debiendo repararlos a su costa, así como de su extravío.

Asimismo, y durante la vigencia del contrato, el adjudicatario responderá de la destrucción y de cuantos daños y perjuicios puedan producirse en las instalaciones universitarias en las que se desarrolla el servicio, su mobiliario y enseres, así como a los usuarios de dicho servicio.

El adjudicatario estará obligado a tener suscrita una Póliza de Responsabilidad Civil por un importe mínimo de 300.000,00.-€, para cada uno de los lotes, a favor de la Universidad de León, para responder de los daños que la explotación del servicio pueda ocasionar a la misma. Dicha póliza deberá contener un seguro que cubra la responsabilidad civil frente a terceros, entendiéndose por tales todos los usuarios del servicio

El adjudicatario **no podrá** ceder las instalaciones ni hacer uso de las mismas para fines ajenos al objeto del contrato o fuera de los horarios establecidos.

### **3. MAQUINARIA Y MOBILIARIO**

En el momento de la formalización de los contratos se levantará entre cada adjudicatario y un funcionario del Servicio de Contratación y Patrimonio, un inventario de las instalaciones, máquinas, mobiliario y enseres puestos a disposición de los mismos por la Universidad de León que será firmado por ambas partes y pasará a formar parte del Contrato a efectos de su comprobación y, en su caso, restitución, a la finalización del mismo.

En el plazo de 15 días naturales desde la firma del contrato el adjudicatario podrá elevar a la Gerencia de la Universidad cuantas observaciones sobre deficiencias observadas en el inventario previamente elaborado a fin de su posible puesta a punto o sustitución, previo acuerdo con la Gerencia de la Universidad.



El adjudicatario deberá aportar la maquinaria y mobiliario adicional que considere necesarios para la prestación del servicio de cafetería y comedor y serán puestos a disposición del servicio en el momento de formalizar el contrato. A la finalización de la prestación del servicio, estos bienes no revertirán a la Universidad, debiendo dejar las instalaciones en el mismo estado en el que se entregaron.

El mobiliario y material aportado por el contratista deberá reunir, a juicio de la Universidad, las debidas condiciones de calidad, prestancia y pulcritud.

La empresa adjudicataria del servicio de cafetería y comedor universitario (Lote I) estará obligada a instalar dos microondas en lugar adecuado con el fin de que los usuarios puedan calentar y consumir su propia comida.

#### 4. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN

El mantenimiento y conservación de las instalaciones, maquinaria, mobiliario y enseres serán por cuenta del adjudicatario, ya se trate de un mantenimiento preventivo como correctivo.

El adjudicatario podrá realizar a su cargo las obras de adecuación y reforma en las instalaciones universitarias, de acuerdo con el proyecto supervisado por el Servicio de Obras y Mantenimiento de la Universidad y previamente autorizados por escrito por la Gerencia de la Universidad de León.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma sin autorización de la Universidad de León, 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

El mantenimiento que deba hacerse en los inmuebles donde se presta el servicio de cafetería y de comedor universitario serán a cargo de la Universidad de León siempre que afecte a la estructura de los mismos y no se hubieran debido a un uso negligente por parte del adjudicatario. La ULE se hará cargo de cualquier reparación de la cubierta, fachadas exteriores, carpintería exterior y sistemas de calefacción, todo lo demás queda excluido, debiendo la adjudicataria hacerse cargo de cualquier reparación o mantenimiento, incluido cualquier desatascos de alcantarillas, cañerías o servicios. Quedan excluidos también cualquier mantenimiento o reparación de las instalaciones eléctricas o lumínicas. Asimismo, en ningún caso, el pintado de paredes será considerado reparaciones que deba soportar la Universidad de León.



En el caso de que deba realizarse obras en cubiertas, fachada exterior, carpintería exterior y sistemas de calefacción, el adjudicatario deberá facilitar el acceso de los trabajadores de dichas obras a las instalaciones.

## **5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

La limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, almacenes y cámaras serán a cargo de la empresa adjudicataria, que deberá tener siempre las instalaciones en perfectas condiciones higiénicas, observándose en todo momento la normativa vigente al respecto, debiendo realizarse en horas que no cause ninguna molestia a los usuarios.

En particular deberá efectuarse al menos:

- Limpieza y desinfección diaria de los locales de la cafetería.
- Limpieza y desinfección diaria de locales, plancha, hornos, lavavajillas, cámaras frigoríficas, menaje, vajilla, cubertería, tablas de corte, máquinas de café, microondas y resto de mobiliario
- Limpieza y desinfección semanal de azulejos hasta el techo, mobiliario de almacén, cámara congeladora con retirada de escarcha y campana extractora.
- Limpieza y desinfección periódica de filtros de campana extractora y freidora.

El adjudicatario presentará a la Gerencia, un Plan de Limpieza y desinfección de los locales e instalaciones, que deberá ser aprobado por la misma y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que considere más conveniente.

Basura. - El adjudicatario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho, los cuales deberán ser depositados, previa selección para su reciclaje, en un lugar idóneo para ello.

Todo lo referente a la gestión de residuos generados en los comedores y cafeterías se realizará siguiendo la normativa vigente de aplicación, tanto la oficial como la establecida por la Universidad.

El transporte lo realizará el adjudicatario en condiciones, frecuencia etc. adecuadas a las normativas vigentes en su momento.





## 6. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Se ofrecerán menús inspirados en la Dieta Mediterránea, considerada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO, con alto consumo de vegetarles (verduras, frutas, legumbres, frutos secos) y cereales, aceite de oliva, y un consumo moderado de productos de origen animal. Verduras y hortalizas estarán presentes en todas las comidas, ya sea como ingrediente principal y/o como guarnición o complemento de otros ingredientes (pastas, legumbres ...)

Los menús diarios que se sirvan deberán ser elaborados con materias primas de calidad, cuidando el equilibrio dietético. Tanto para la confección de los menús en el comedor universitario como en la oferta de productos alimentos en el servicio de cafetería, se seguirán las siguientes pautas:

- a. Se incorporará al menú diario de los comedores un menú vegetariano sin necesidad de previo aviso al personal del comedor/cafetería por parte de los usuarios.
- b. Bajo demanda previa, se servirán menús especiales adaptados a alergias e intolerancias alimentarias, debiendo anunciarse en lugar visible la posibilidad de solicitar uno de estos menús.
- c. Se ofrecerán legumbres al menos dos veces por semana.
- d. En los menús de dos opciones a elegir, la frecuencia de platos con carnes procesadas o rojas no será superior a dos raciones por semana (entendiendo por ración 125-150 grs.). En el caso de menús de tres opciones o más, la frecuencia será de tres raciones a la semana.
- e. En las opciones de segundos platos, la carne estará presente en uno de los platos ofertados.
- f. Existirán siempre platos de pescado como opción de segundo plato.
- g. Se ofrecerá como guarnición verduras /hortalizas (no se incluye tubérculos ni maíz). En el caso de menús con dos opciones a elegir, la frecuencia será de al menos una vez al día. En el caso de que los menús sean con tres opciones o más, la frecuencia será de al menos dos veces al día.
- h. La oferta de fritos y rebozados se limitará a un máximo del 20% de todos los platos ofertados durante la semana.
- i. Al menos dos de cada tres opciones de postre serán fruta fresca (entera o mínimamente manipulada), zumos naturales, frutos secos o yogures naturales sin azúcar/edulcorante añadido.
- j. Se dispondrá de preparaciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite)



y utilizarán técnicas como las cocciones alimentarias al vapor, horno, hervido, salteado, plancha y en crudo.

- k. Existirá la posibilidad de elegir medio menú: un plato (a elegir entre los primeros o segundos platos) y postre, o bien menús completos a base de medias raciones a un precio no superior al 75% del menú completo.
- l. Las bebidas alcohólicas (vino y cerveza) se podrán solicitar por copas o en unidades individuales.
- m. Existirá la alternativa de menús bajos en sal con condimentos alternativos (pimienta, especias, hierbas aromáticas, etc.). No se dispondrá de saleros en las mesas a disposición de los usuarios.
- n. Se ofrecerá agua del grifo potable, salvo que el usuario pida agua envasada, en este caso el envase será retornable siempre que sea posible, con el fin de utilizar la mínima cantidad de envases.
- o. Se dispondrá de aceite de oliva virgen extra para los aderezos y para las frituras se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.
- p. Se ofertará pan integral como alternativa al pan blanco, tanto en los menús como en los bocadillos o sándwiches.
- q. Se dispondrá de azúcar moreno de caña integral y edulcorantes aptos para diabéticos.
- r. Los platos combinados serán variados y entre las opciones a elegir siempre habrá alguno cardiosaludable (ensalada o verdura y pollo o pescado a la plancha).
- s. Se incorporará al Servicio de Cafetería leche vegetal (soja, almendra, avellana, etc.) como alternativa a la leche de vaca, y, en cualquier caso, deberá disponerse de leche semidesnatada y sin lactosa.
- t. Se ofrecerán al menos tres productos de “comercio justo” es decir, que se hayan producido cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207(2006), dentro de la oferta de productos de la cafetería y se anunciarán en lugar visible, haciendo patente la característica de comercio justo.
- u. Se ofertarán opciones alternativas en el propio menú teniendo en cuenta razones culturales, éticas o religiosas.
- v. Todas estas mejoras de alimentación saludable serán difundidas mediante cartelería para conocimiento de los usuarios, así como, del posible sobreprecio que pudiesen suponer.

## 7. CONDICIONES HIGIÉNICAS



Todas las personas que el adjudicatario contrate en estos servicios deberán poseer el carné de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, que será revisado periódicamente por el Servicio de Contratación y Patrimonio de esta Universidad.

El adjudicatario dotará al personal del vestuario adecuado para el desarrollo de sus funciones, siendo los gastos a cargo del mismo, esta dotación 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 el adjudicatario el 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 Cafetería Comedor.

## **8. RECICLAJE**

El adjudicatario tendrá la obligación de separar los residuos según sus posibilidades de reciclaje: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comidas y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El personal que preste el servicio de Cafetería Comedor será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso los externos, de recogida selectiva. (Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados).

El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva.

El adjudicatario debe sustituir los envases de un solo uso (refrescos y agua) por envases de vidrio retornable, así como eliminar el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio. El adjudicatario deberá adquirir mercancías envasadas en material reciclable, mejor retornable, preferentemente en vidrio o en su defecto latas, debiendo procurar aquéllas que puedan ser adquiridas en bidones (cervezas, refrescos, zumos, etc.)

## **9. PRECIOS**

los precios máximos de los servicios, por producto, serán los que el adjudicatario haya propuesto en su oferta económica (Anexo I del sobre 3).

Las empresas licitadoras podrán ofertar productos, artículos o menús distintos a los recogidos en la “lista de precios”, Anexo I, fijando para ello los precios que considere adecuados. La relación de estos productos, artículos y menús, y sus correspondientes precios, deberán incluirla como documentación en el sobre 3 y será objeto de aprobación por la Universidad.



Dichos productos adicionales no serán objeto de valoración dentro del criterio del precio derivado de la oferta económica.

Si durante la explotación del servicio, el adjudicatario quisiera introducir otros tipos de productos, la relación de estos productos, artículos o menús deberán ser sometidos a la previa aprobación de la Universidad.

***La lista de precios (IVA incluido) debidamente sellada y aprobada por la Universidad de León, deberá estar expuesta al público en lugar visible y coincidirá con el precio de adjudicación.***

Cualquier variación de precios deberá ser autorizada expresamente por la Gerencia de la Universidad de León, previa solicitud del adjudicatario.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, las correspondientes hojas de reclamaciones, así como un libro de sugerencias y reclamaciones, que será presentado trimestralmente en el Servicio de Contratación y Patrimonio de la Universidad de León.

## **10. HORARIO**

El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada en las cafeterías I y II del Campus de Vegazana desde las 8:00 a las 20:00 horas, de lunes a viernes, y de 8:30 a 16:00 en la Cafetería de la Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal, sin perjuicio de que las necesidades del servicio obliguen a una ampliación, salvo los períodos en que de conformidad con el calendario escolar y laboral de la Universidad de León ([www.unileon.es](http://www.unileon.es)) esta permanezca cerrada o en servicios mínimos.

Este horario está sujeto a cambios precisos por necesidades puntuales, acontecimientos imprevistos o extraordinarios que la Universidad determine.

Se establece como servicios mínimos la cobertura de un 50% de la plantilla, que será aplicable al período no lectivo de la Universidad de León ([www.unileon.es](http://www.unileon.es))

No obstante, lo anterior, el horario de apertura y cierre puede ser modificado por el responsable del contrato atendiendo a las circunstancias que se consideren oportunas en relación con las actividades que se desarrollen en la Universidad de León.

Actividades universitarias en las cafeterías: Si por la Universidad de León se programase la realización en los locales de las cafeterías y comedores objeto de este contrato de alguna actividad (cultural, de extensión universitaria, de talleres de cocina saludable, colaboración con ONG's, medios de comunicación, etc.) bien de manera regular o puntual, el adjudicatario estará obligado a seguir las instrucciones que en cuanto a modificación y usos de espacios mediante reubicación de mesas, sillas, reducción de espacios de atención al



público en barra, etc. y horario le sean notificados por escrito por el responsable del contrato o persona en quien delegue.

**El no cumplimiento de esta obligación, así como el entorpecimiento del normal desarrollo de dichas actividades será causa de resolución del contrato.**

## **11. HUELGA**

En caso de huelga legal, el adjudicatario se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Universidad.

