



CUADRO DE CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-COMEDOR DE LA SEDE CENTRAL DEL INSTITUTO DE ASTROFÍSICA DE CANARIAS.

Contrato sujeto a regulación armonizada	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Tramitación expediente	<input checked="" type="checkbox"/> Ordinario, <input type="checkbox"/> Urgente, <input type="checkbox"/> Emergencia, <input type="checkbox"/> Anticipada
Tipo	<input type="checkbox"/> Abierto <input type="checkbox"/> Abierto simplificado (art. 159.1 LCSP) <input type="checkbox"/> Abierto super -simplificado (art. 159.6 LCSP) <input checked="" type="checkbox"/> Restringido

A. PODER ADJUDICADOR

- Poder adjudicador:** Instituto de Astrofísica de Canarias (IAC)
- Órgano de contratación:** Director del Instituto de Astrofísica de Canarias (IAC)
- Responsable del contrato:** D. Germán Pescador Rodríguez (Gerente Operacional).
- Dirección del órgano de contratación/teléfono/fax/email:** C/Vía Láctea s/n. C.P. 38205 – San Cristóbal de La Laguna. Santa Cruz de Tenerife. España. Teléfono: 922605200. Email: contratacion@iac.es
- Perfil del contratante:**
<https://contrataciondelestado.es/wps/poc?uri=deeplink%3AperfilContratante&idBp=gGFSmw79u7A%3D>

B. OBJETO DEL CONTRATO

1. Número de expediente

LIC-24-018

2. Denominación

Contrato de concesión del servicio de explotación de la cafetería-comedor de la Sede Central del Instituto de Astrofísica de Canarias.

3. Objeto del contrato y necesidades a satisfacer

El objeto del contrato la explotación de la cafetería-comedor de la Sede Central del Instituto de Astrofísica de Canarias (IAC), con dirección en calle Vía Láctea s/n, 38205 La Laguna, Santa Cruz de Tenerife.

El servicio a prestar por el adjudicatario debe incluir:

- Servicio diario de cafetería.
- Servicio de desayuno.
- Servicio diario de comedor (menús y platos combinados).
- Servicio de comida para llevar (“take-away”).
- Servicio de máquinas de “vending”.
- Preparación y servicio de “coffee-break” para reuniones y eventos.
- Preparación y servicio de comidas especiales para reuniones y eventos.
- Limpieza de la cocina y sus instalaciones anexas.
- Colaboración en el mantenimiento de los equipos, del mobiliario y del menaje.

Las prestaciones deberán llevarse a cabo sin entorpecer el normal desarrollo y el funcionamiento de las actividades de la Sede Central y durante los horarios que se determinen para cada servicio en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

La ejecución del objeto del contrato deberá adecuarse a este pliego de prescripciones técnicas y al pliego de cláusulas administrativas particulares, ambos con carácter contractual.

La concesión del servicio de explotación de esta cafetería-comedor tiene por finalidad responder a las necesidades del personal que presta servicio en la sede central y de sus visitantes, así como la atención puntual en reuniones y eventos que se realicen en el recinto, y se justifica en razones de eficacia y eficiencia administrativa y de economía para todos ellos. En este sentido, el servicio de cafetería y comedor es de uso exclusivo del personal del IAC, de las contratadas que operan en el centro y de las personas invitadas por personal del centro. Con carácter general, la cafetería-comedor no se encuentra abierta al público en general.



4. Tipo de contrato

Contrato de concesión de servicio del artículo 15 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP).

5. Codificación del contrato (Código CPV)

- 55330000-2 Servicios de cafetería

6. Lotes

División en lotes: NO

Justificación de la no división en lotes:

El contrato no se divide en lotes (Art. 99.3 LCSP) porque la realización independiente de las diversas prestaciones haría la coordinación innecesariamente compleja, además de obligar a compartir recursos tales como cocina o equipamiento lo que generaría problemas de seguridad y diluiría responsabilidades. Además, la división en lotes encarecería el coste para los usuarios del servicio.

Por todo lo expuesto, el expediente se licita a la totalidad, sin división en lotes, dado que la adjudicación de este contrato en varios lotes presentaría una especial dificultad que puede causar un perjuicio para los usuarios de las instalaciones y para el propio IAC.

Descripción e importe de lote: N/A

Limitación a la participación/adjudicación: N/A

7. Admisibilidad de variantes

- Condiciones para admisión y elementos susceptibles de variación o alternativa: N/A

C. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y VALOR ESTIMADO

1. Presupuesto base de licitación

El importe de los servicios de bar-cafetería será satisfecho directamente por los usuarios, sin que IAC destine partida económica a tal fin. Por tanto, no existe presupuesto base de licitación.

2. Valor estimado

De conformidad con el artículo 101.1.b) de la LCSP, la determinación del valor estimado del contrato se realizará teniendo en cuenta el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el IGIC, que, según las estimaciones de IAC, generaría la empresa concesionaria durante la ejecución del contrato como contraprestación por los servicios objeto del mismo.

El cálculo de la estimación del importe neto de la cifra de negocio se encuentra contenido en el informe de viabilidad económico-financiera incluido en el presente expediente.

Estimando la concurrencia del escenario probable, con unos ingresos estimados anuales de DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL OCHENTA EUROS (229.080,00 €), el valor estimado del contrato de concesión para la explotación de la cafetería-comedor ascendería a la cuantía de **NOVECIENTOS DIECISÉIS MIL TRESCIENTOS VEINTE EUROS (916.320,00 €)**, considerando las eventuales prórrogas.

No obstante lo anterior, se ha de indicar que el contrato de concesión de servicios de bar-cafetería no va a suponer ningún gasto para IAC.

3. Sistema de determinación del precio.

No aplica.



4. Importes máximos unitarios

- **SI**. Los indicados en el presente Pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

- **NO**.

5. Anualidades (IGIC incluido, salvo exención de IGIC) y aplicación a partida presupuestaria.

No aplica. El contrato no supondrá ningún gasto para el IAC.

6. Revisión de precios:

NO

7. Financiación con Fondos externos:

- NO
- Tipo de fondo: N/A
- % de cofinanciación: N/A
- Logotipo de entidad financiadora: N/A

8. Forma de pago:

El pago de los productos y servicios correspondientes a los servicios de bar-cafetería se efectuará directamente por los usuarios al personal de la empresa adjudicataria, pudiéndose realizar el mismo tanto en metálico como a través de medios de pago electrónicos.



9. Abonos a cuenta:

N/A

D. DURACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN

1. Periodo de vigencia inicial

DOS (2) AÑOS, desde la fecha que se indique en el contrato.

2. Plazos parciales:

NO

3. Prórroga:

SÍ. Se podrán realizar una o varias prórrogas que, en su conjunto, tendrán una duración máxima de DOS AÑOS.

4. Plazo de garantía:

TRES SEMANAS a contar desde la fecha de recepción del servicio.

5. Lugar de ejecución del contrato:

Sede Central del Instituto de Astrofísica de Canarias.

E. GARANTÍAS

1. Garantía provisional:

NO

2. Garantía definitiva:

% Importe: En atención a las características del contrato se establece una cantidad a tanto alzado de TRES MIL EUROS (3.000 €).

Garantía definitiva mediante retención en el precio: NO

La constitución de la garantía deberá realizarse de conformidad con lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

3. Garantía complementaria:

NO

F. SOLVENCIA ECONÓMICA O FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL

1. Clasificación

Siendo el régimen jurídico aplicable al contrato el establecido en el artículo 15 de la LCSP la clasificación del empresario no es exigible.

2. Solvencia económica y financiera

La solvencia exigida en el contrato es la siguiente:

- **Volumen anual de negocios**, en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas, de al menos una vez y media el valor anual del contrato, esto es, al menos, TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEICIENTOS VEINTE EUROS (343.620,00 €).

El volumen anual de negocios de la persona licitadora se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

La prelación y selección de los candidatos se realizará atendiendo al mayor volumen



anual de negocio de cada una de las personas licitadoras.

- Justificante de la existencia de un **seguro de responsabilidad civil** por riesgos profesionales por importe igual o superior a QUINIENTOS MIL EUROS (500.000 €).

3. Solvencia técnica o profesional

La indicación de la solvencia exigida en el contrato es la siguiente:

- Relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que el que constituye el objeto del contrato en el curso de los tres últimos años, en la que se indique el importe, la fecha y el destinatario, público o privado de los mismos y presentación de certificados de buena ejecución.

Se considerarán de igual o similar naturaleza los servicios o trabajos realizados por las empresas licitadoras que se correspondan con los dos primeros dígitos de la clasificación CPV de aquellos que constituyen el objeto del contrato.

- El importe anual acumulado de los servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato, en el año de mayor ejecución de los últimos tres años, deberá ser igual o superior al valor anual del contrato, esto es, DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL OCHENTA EUROS (229.080,00 €).

4. Número mínimo de empresarios a los que se invitará a participar en el procedimiento

El órgano de contratación invitará a participar en el procedimiento al menos a cinco empresarios. Cuando el número de candidatos que cumplan los criterios de selección sea inferior a ese número mínimo, el órgano de contratación podrá



continuar el procedimiento con los que reúnan las condiciones exigidas, sin que pueda invitarse a empresarios que no hayan solicitado participar en el mismo o a candidatos que no posean esas condiciones. El número de candidatos invitado deberá ser suficiente para garantizar una competencia efectiva.

No se establece número máximo de candidatos a los que se invitará a presentar oferta.

5. Compromiso de adscripción de medios

NO

6. Habilitación profesional

NO

G. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES

El licitador incluirá en cada uno de los Archivos electrónicos a presentar la documentación enumerada en el apartado correspondiente del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

H. LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

1. Plazo de presentación de las solicitudes de participación:

Las solicitudes de participación se presentarán, en la forma indicada en el apartado siguiente, en el lugar y plazo señalado en el anuncio de licitación.

2. Presentación electrónica de las solicitudes de participación:

Las solicitudes deberán presentarse necesaria y únicamente en el registro indicado en el anuncio de licitación. La presente licitación tiene carácter electrónico, no siendo admisible la presentación de ofertas en ningún registro físico.



Los licitadores deberán preparar y presentar obligatoriamente sus solicitudes a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público (<https://contrataciondelestado.es>), de acuerdo con lo previsto en la Guía de los Servicios de Licitación Electrónica para Empresas.

El contenido de las solicitudes de participación será el establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

I. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DE LAS PROPOSICIONES

1. Plazo de presentación de las proposiciones:

Las proposiciones y la documentación complementaria se presentarán, en la forma indicada en el apartado siguiente, en el lugar y plazo señalado en la invitación.

2. Presentación electrónica de proposiciones:

Las proposiciones deberán presentarse necesaria y únicamente en el registro indicado en el anuncio de licitación. La presente licitación tiene carácter electrónico, no siendo admisible la presentación de ofertas en ningún registro físico.

Los licitadores deberán preparar y presentar obligatoriamente sus proposiciones a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público (<https://contrataciondelestado.es>), de acuerdo con lo previsto en la Guía de los Servicios de Licitación Electrónica para Empresas.

El contenido de las proposiciones será el establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

J. MESA DE CONTRATACIÓN

- Un Presidente, que será designado por el órgano de contratación.

- Dos vocales designados por el órgano de contratación de entre el personal del IAC.
- Un Letrado del Servicio Jurídico del Estado.
- Un Delegado de la Intervención General del Estado.
- Un Secretario designado por el IAC de entre los funcionarios, o, en su defecto, otro tipo de personal dependiente del órgano de contratación.

K. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La valoración de las proposiciones se realizará de acuerdo con los criterios que se recogen en esta cláusula.

La adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio.

1. Criterios de adjudicación:

Nº Orden	Criterios	Ponderación
1	Criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor	40
1.1.	Calidad de los menús diarios	10
1.2	Calidad de los desayunos	5
1.3	Calidad de los menús especiales	5
1.4	Calidad de los Coffee-break	5
1.4	Calidad de platos combinados y ensaladas	5
1.5	Mejoras en la gestión medioambiental	5
1.6	Organización del servicio	5
2.	Criterios evaluables mediante la aplicación de fórmulas	60
2.1.	Precio del menú diario	10
2.2.	Precio de los Coffe break	10
2.3.	Precio de los productos incluidos en el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas	10
2.4.	Variedad de los platos combinados	10
2.5.	Variedad de los desayunos	10
2.6.	Precio de los menús especiales	10
TOTAL CRITERIOS		100

Criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor:

Los licitadores presentarán una memoria técnica de la prestación del servicio. Dicha memoria técnica incluirá tres apartados principales, con los subapartados que se relacionan a continuación:

1. Calidad de la comida ofertada

- 1.1. Calidad de los menús diarios.**
- 1.2. Calidad de los desayunos.**
- 1.3. Calidad de los menús especiales.**
- 1.4. Calidad de los Coffee-break.**
- 1.5. Calidad de los platos combinados y ensaladas.**

En relación con los **criterios relacionados con la calidad**, el licitador deberá desarrollar por escrito cada uno de los siguientes aspectos:

- Frescura: tendrán preferencia los productos de mercado comprados diariamente, seguidos de los productos refrigerados y por último los productos congelados.
- Procedencia: se prefieren los productos locales, seguidos de los nacionales, teniendo puntuación “0” los productos de procedencia indefinida (v.g. “océano pacífico”).
- Cantidades y balance nutricional: se listarán las cantidades (en grs., mls., o la unidad que corresponda) de cada uno de los ingredientes por plato (es decir, por comensal) indicando en cada caso su peso escurrido. Se desarrollará brevemente (por cada plato ofertado) el valor nutricional. Por último, se indicará la forma general de preparación (al vapor, al horno, asados a la plancha, fritos, etc.).
- Se valorará una descripción detallada de productos que permiten identificar su calidad (vg. En lugar de decir jamón serrano, decir “jamón ibérico de bellota 100%. En lugar de decir café de primera calidad, decir por ejemplo: café “arábigo”, tamaño “Europa”, de tueste 100% natural).

- La relación de alérgenos en cada caso es obligatoria. Aquellos apartados en los que no se aporte serán valorados con 0 puntos.
- Se valorará la inclusión de fotografías hechas “ad hoc”.

2. Gestión Medioambiental

2.1. Gestión de residuos.

2.2. Ahorro energético y de agua.

2.3. Uso de materiales bio, reciclables o reutilizables.

En relación con **la gestión medioambiental**, el licitador deberá desarrollar en la memoria sus propuestas concretas para la gestión de residuos, el reciclaje de productos y los ahorros tanto energéticos como de agua. Así mismo se valorará positivamente el uso de productos biodegradables, el uso de envases reutilizables (cristal) y el no uso de plásticos.

3. Organización del servicio

3.1. Organización de turnos y número de personas. Horarios.

3.2. Gestión de la limpieza y del mantenimiento.

3.3. Supervisión.

El licitador deberá desarrollar en la memoria sus propuestas concretas en cuanto a los horarios de funcionamiento, organización de turnos y número de personas (en particular camareros adicionales para las comidas especiales o los Coffee-break), la gestión de la limpieza y del mantenimiento y la supervisión del servicio (incluyendo horas de presencia del responsable del servicio). En este apartado se deberá desarrollar también la propuesta de “take-away”.

Documento de hasta un **máximo de 50 páginas, incluyendo anexos y cualquier material**, en letra Arial tamaño 11 e interlineado 1,5. No se valorarán el contenido incluido a partir de la página 51, en el caso de aportar un documento con una extensión del máximo permitido.

Criterios evaluables mediante la aplicación de fórmulas:

Criterio 2.1. “Precio del menú diario”

La oferta económica respecto al precio del menú diario se realizará atendiendo al precio máximo unitario señalado en el Anexo adjunto al presente Pliego y al Pliego de Prescripciones Técnicas.

A las ofertas se les asignará los puntos que porcentualmente correspondan por su diferencia con la mejor oferta, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P = (pm * mo) / O$, donde “P” es la puntuación, “pm” es la puntuación máxima, “mo” es la mejor oferta y “O” es el valor cuantitativo de la oferta que se valora.

Serán excluidas del procedimiento de contratación todas aquellas proposiciones que superan los importantes máximos establecidos en el presente Pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Criterios 2.2. “Precio de los Coffee-break”

La oferta económica respecto a los Coffee-break se realizará atendiendo al precio máximo unitario señalado en el Anexo adjunto al presente Pliego y al Pliego de Prescripciones Técnicas.

El licitador ofertará un precio unitario respecto a cada uno de los tipos de coffee-break, que en ningún caso podrá superar los importes máximos establecidos.

El porcentaje de baja se calculará teniendo en cuenta atendiendo al total de los tipos de coffee-break.

A las ofertas se les asignará los puntos que porcentualmente correspondan por su diferencia con la mejor oferta, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P = (pm * mo) / O$, donde “P” es la puntuación, “pm” es la puntuación máxima, “mo” es la mejor oferta y “O” es el valor cuantitativo de la oferta que se valora.

Serán excluidas del procedimiento de contratación todas aquellas proposiciones que superan los importantes máximos establecidos en el presente Pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Criterio 2.3. Precio de los productos incluidos en el Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas (excepto menú diario, menú especial y Coffee-break)

El listado de precios máximos unitarios se encuentra contenido en el Anexo adjunto al presente Pliego, así como en el Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas.

El licitador ofertará un precio unitario respecto a cada elemento del listado de precios, que en ningún caso podrá superar los importes máximos establecidos. Serán excluidas aquellas proposiciones que superen los importes máximos establecidos en el listado de precios.

El porcentaje de baja se calculará teniendo en cuenta el total de los elementos del listado.

A las ofertas se les asignará los puntos que porcentualmente correspondan por su diferencia con la mejor oferta, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P = (pm * mo) / O$, donde "P" es la puntuación, "pm" es la puntuación máxima, "mo" es la mejor oferta y "O" es el valor cuantitativo de la oferta que se valora.

Se tomará como valor de referencia el importe total del listado de productos (IGIC incluido).

Criterio 2.4. Variedad de los platos combinados

- Se otorgarán CINCO PUNTOS por cada plato combinado adicional a los exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Se otorgarán CINCO PUNTOS por cada opción vegetariana adicional a las exigidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Criterio 2.5. Variedad de los desayunos

- Se valorará la inclusión de alternativas de bocadillos y tapas diferentes a las relacionadas en el Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas y con rangos de precios entre 2,00 y 3,5 euros. Se otorgarán DOS PUNTOS por cada alternativa adicional claramente diferenciable.

Criterio 2.6. "Precio del menú especial"

La oferta económica respecto al menú especial se realizará atendiendo al precio máximo unitario señalado en el Anexo adjunto al presente Pliego y al Pliego de Prescripciones

Técnicas.

A las ofertas se les asignará los puntos que porcentualmente correspondan por su diferencia con la mejor oferta, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P = (pm * mo) / O$, donde “P” es la puntuación, “pm” es la puntuación máxima, “mo” es la mejor oferta y “O” es el valor cuantitativo de la oferta que se valora.

Serán excluidas del procedimiento de contratación todas aquellas proposiciones que superan los importantes máximos establecidos en el presente Pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

2. Criterios de desempate:

En caso de que, tras la aplicación de los criterios de adjudicación, se produzca un empate entre dos o más ofertas, el empate se resolverá mediante la aplicación de los criterios sociales establecidos en el apartado 2 del artículo 147 de la LCSP.

3. Criterios para la consideración de ofertas anormalmente bajas.

Parámetros objetivos que permiten identificar que una oferta se considera anormal:

Respecto a los criterios relativos a bajas (criterios 2.1, 2.2, 2.3 y 2.5), se establecerá una comprobación numérica mediante el siguiente procedimiento:

1. Se calculará la media aritmética de las ofertas presentadas y admitidas.
2. Calculada ésta, se comprobará si hay ofertas cuya cuantía (importe en euros) sea superior a dicha media aritmética en más de 10 unidades porcentuales. En este caso, se procederá al cálculo de una nueva media aritmética tomando para el mismo todas las ofertas excepto las que superen en más de 10 unidades porcentuales a dicha media aritmética. Con base en esa nueva cantidad, se comprobará si existen ofertas cuya cuantía (importe en euros) sea inferior en más de 5 unidades porcentuales a esta nueva media calculada, las cuales serán consideradas en tal caso proposiciones anormales o desproporcionadas.

En el caso que no haya ofertas que superen en 10 unidades porcentuales a la primera media aritmética descrita en el párrafo anterior, se considerarán ofertas anormales o desproporcionadas las proposiciones cuya cuantía (importe en euros) sea inferior en más de 5 unidades porcentuales a la media aritmética de todas las ofertas presentadas y admitidas.

4. Umbral mínimo de puntuación exigido al licitador para continuar el proceso selectivo.

N/A

L. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

- **Condiciones especiales de ejecución:**

El adjudicatario deberá observar en la ejecución del contrato las siguientes obligaciones:

- Impulso a la producción ecológica

Al menos el 10 % de la materia prima utilizada en la elaboración de los menús, ensaladas y platos combinados debe provenir de producción ecológica certificada.

- Medidas para la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Al menos el 20% de la materia prima utilizada en la elaboración de los menús, ensaladas y platos combinados debe provenir de producción en la propia isla de Tenerife, al objeto de reducir la emisión de gases generada por su transporte.

Estas medidas tienen carácter esencial y su incumplimiento dará lugar a la resolución del contrato. En ambos casos, su cumplimiento se acreditará mediante una declaración responsable que se entregará al responsable técnico del contrato.



M. CESIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Para la ejecución de los servicios objeto del presente contrato actuará como Encargado del Tratamiento respecto a datos de carácter personal de los que el IAC es Responsable del Tratamiento.

El acceso y el tratamiento a estos datos de carácter personal, así como las obligaciones del adjudicatario, se encuentran regulados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El acceso y el tratamiento de estos datos de carácter personal únicamente podrá realizarse con la siguiente finalidad:

- Ejecución de las prestaciones objeto del presente contrato. Entre otras, y sin que sea un listado cerrado: gestión de comensales, reservas telefónicas, etc.

N. PENALIDADES ESPECÍFICAS

Incumplimientos graves: Sanción de 500 € por cada día de incumplimiento.

- Incumplimiento total o parcial de las prohibiciones establecidas en la LCSP, normativa sanitaria, normativa laboral y normativa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Interrupción injustificada total o parcial del servicio.
- Cobro al usuario de cantidades superiores a las legalmente autorizadas.

Incumplimientos leves: Sanción de 100 € por cada día de incumplimiento.

- Que en algún momento se reduzca, sin justificación y autorización previa, el personal adscrito.
- Que no se aporte con al menos 24 horas de antelación, la documentación completa

correspondiente a la Coordinación de Actividades Empresariales, de cada trabajador que preste servicio en la cafetería comedor de la sede central del IAC, aunque venga sólo a realizar un reemplazo por un (1) día.

- Que no se cumpla, sin justificación y autorización previa, con el horario mínimo establecido en el PPT.
- Que en algún momento no se cumpla con la oferta mínima de productos que establezca la oferta del adjudicatario, la cual, en cualquier caso, será como mínimo la de la tabla que figura en el presente pliego y Anexo III del PPT.
- Que no se garantice una limpieza adecuada, de las zonas que corresponden al concesionario.
- Que se produzca una rotura del equipamiento, la maquinaria o el menaje, por mal uso.
- Que el concesionario no siga las recomendaciones que en cada informe haga la empresa encargada de supervisar la seguridad y la calidad (APPCC), la cual será contratada de forma independiente por el IAC.

Ñ. SUBROGACIÓN EN CONTRATOS DE TRABAJO

- **SI.** (Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas).
- **NO.**

O. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario tiene la obligación de tener suscrito un seguro que cubra las responsabilidades que se deriven de la ejecución del contrato.

P. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

N/A

Q. POSIBILIDAD DE SUBCONTRATACIÓN

Se permite la subcontratación en los términos del artículo 215 de la LCSP y de conformidad con lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



San Cristóbal de La Laguna, a 4 de octubre de 2024

EL DIRECTOR

Valentín Martínez Pillet