

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE CAFETERIA-COMEDOR DEL VICERRECTORADO/PABELLÓN DEL GOBIERNO DEL CAMPUS DE ALBACETE.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la prestación del Servicio de Cafetería-Comedor del Vicerrectorado/Pabellón del Gobierno del campus de Albacete, perteneciente a la Universidad de Castilla-La Mancha, sin que en ningún caso implique arrendamiento de local de negocio.

El servicio que se contrata, comprende, al menos, la elaboración y distribución de bebidas y comidas, incluido su almacenamiento en las dependencias de la cafetería, en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos y servilletas, y todo lo necesario para realizar el consumo de los productos servidos, retirada y limpieza de los mismos una vez finalizado el servicio, y la limpieza de las mesas y local de la cafetería así como la atención de los usuarios.

Todo ello habrá de realizarse con las debidas condiciones de cumplimiento estricto de la normativa legal vigente, con la aportación de 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 la cafetería del Vicerrectorado del campus de Albacete, de los que resulte adjudicatario, en las condiciones que se establecen en el presente pliego.

El adjudicatario, igualmente, podrá prestar los servicios de catering a solicitud de la Universidad de Castilla-La Mancha, para los eventos institucionales que se puedan organizar en el Centro/Campus en el que preste los servicios de bar/cafetería dentro de sus posibilidades técnicas y organizativas. En el caso de que el adjudicatario no pudiera cumplir con el servicio solicitado en las condiciones exigidas, previamente justificado, podrá procederse a la contratación de catering a otras empresas.

El coste de estas actividades será abonado a los contratistas 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.

2. HORARIOS

La explotación de las instalaciones se prestará, de acuerdo con las necesidades del Centro/Campus durante todos los días hábiles del año y se adaptará al de la Universidad de Castilla-La Mancha según el criterio de apertura normal de la misma.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 1 / 21	
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

Se establece como horario mínimo a prestar el siguiente:

- ✓ De 1 de septiembre a 31 de julio (de lunes a viernes):
 - Apertura: 8:00 horas
 - Cierre: 20:00 horas
- ✓ Periodos sin actividad en el servicio:
 - Vacaciones de Navidad y Semana Santa
 - Mes de Agosto
 - Festivos y fines de semana, excepto actividades institucionales y/o académicas.

En el caso de que actividades académicas y/o complementarias, organizadas por la Universidad de Castilla-La Mancha, se realizaran en festivos, sábados y domingos o bien fuera del horario expresado anteriormente, el adjudicatario se compromete a garantizar el servicio en las instalaciones de la cafetería, adecuándolo a las necesidades coyunturales del Centro/Campus, comunicadas al adjudicatario con suficiente antelación. Si estas actividades celebradas fuera del horario habitual no son organizadas por la propia Universidad, el adjudicatario deberá solicitar autorización previa a la vicegerencia del campus correspondiente.

Los horarios podrán ser modificados, y en períodos no lectivos podrán reducirse mediante petición por escrito del adjudicatario, con el visto bueno del Responsable del contrato y con expresa autorización de la Vicegerencia del campus correspondiente.

A los efectos anteriores, deberá existir un anuncio en el recinto en el que figuren expresamente las fechas y el horario de apertura y cierre.

3. CONDICIONES GENERALES Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO A PRESTAR

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 I al Pliego de Prescripciones Técnicas. Estos artículos tienen carácter de “básicos”.

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

Las empresas licitadoras al presente expediente podrán ofertar productos, artículos o menús distintos a los recogidos en la Lista de precios del Anexo I (excepto bebidas alcohólicas de alta graduación), fijando para ello los precios que consideren adecuados. La relación inicial de estos productos, artículos y menús, y sus correspondientes precios, deberán incluirla como

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 2 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

documentación en el Sobre “3”, y será objeto de aprobación por la Universidad, dejando constancia de ello en la correspondiente acta de la mesa de contratación celebrada al efecto.

Para la incorporación de nuevos productos durante la ejecución del contrato, el adjudicatario tendrá la obligación de solicitar autorización para su venta, para lo que remitirá un ejemplar de la Lista propuesta a la Unidad de Contratación y Patrimonio de la Universidad, a los efectos de su aprobación, por parte de la Vicegerencia del campus correspondiente. Una vez aprobados, deberá exponer la Lista de precios de estos artículos junto con la de los artículos básicos.

Se ofrecerán menús inspirados en la **Dieta Mediterránea**, considerada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO, con alto consumo de vegetales (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, etc.).

Se restringirá el consumo de alimentos ultraprocesados, que suelen contener cantidades excesivas de azúcar, grasas de mala calidad y/o sal.

Se dispondrá de leche semidesnatada por defecto. Además, se deberá disponer de leche sin lactosa y alguna bebida vegetal que sustituya la leche.

Se deberá disponer de azúcar moreno integral de caña de comercio justo y edulcorantes aptos para personas con diabetes.

No se deberá disponer de salero en las mesas.

El adjudicatario deberá prestar los siguientes servicios:

A. Desayunos y Meriendas:

Entre las opciones de desayuno y merienda se deberá ofrecer un menú cerrado “**Desayuno/Merienda Saludable**”, cuya composición será de “pieza de fruta o zumo de naranja natural, agua mineral, café o infusión o productos lácteos tanto desnatados como derivados de soja y tostada de pan con aceite y/o tomate”.

B. Almuerzos:

Los menús diarios estarán compuestos como mínimo, de un primer plato a elegir entre tres (de los cuales uno sea verdura), un segundo plato con guarnición (verduras, hortalizas o ensalada) a elegir entre tres, un postre a elegir entre tres variedades de frutas y/o tres productos lácteos o repostería, bebida y pan.

Se deberá limitar la oferta de fritos y rebozados a un máximo del 20% de todos los platos ofertados por semana.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 3 / 21	
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

Existirán tres tipos de menús: completo, reducido y saludable, siendo su composición la siguiente:

- **Menú completo:** consistirá en un 1er plato (a elegir entre tres), un segundo plato con guarnición o ensalada (a elegir entre tres) y existiendo siempre platos de pescado como opción, postre (repostería, fruta o lácteos/soja), bebida y pan.
- **Menú reducido:** Consistirá en un 1er o 2º plato a elegir entre los que componen el menú completo, postre, bebida y pan.
- **Menú saludable:** Consistirá en un 1er plato (a elegir entre tres) en los que siempre habrá ensaladas, cremas o purés de verdura, legumbres o pasta, un 2º plato (a elegir entre tres) en los que se deberá alternar carne o pescado principalmente a la plancha, postre (siempre fruta de temporada o lácteos desnatados y/o soja), pan y bebida (principalmente agua).

Bajo petición previa, se deberá atender a aquellos comensales con necesidades dietéticas especiales, siendo deseable que se oferten menús al menos para celíacos e intolerantes a la lactosa.

Se deberá ofertar opciones alternativas en el propio menú teniendo en cuenta razones culturales, éticas o religiosas.

El menú deberá incluir como bebida agua por defecto.

Se deberá ofertar pan integral.

Se deberá informar de la valoración nutricional de los menús que se oferten, así como la especificación de alérgenos (según se especifica en el Reglamento (UE) nº 1169/2011). Así mismo, de existir una contrata de restauración ésta debe contar con el asesoramiento de un dietista-nutricionista o bien incluir en el canon una cantidad de dinero para que la universidad pueda ofrecer este servicio.

Prioritariamente las técnicas culinarias empleadas serán al vapor, al horno, salteado, hervido, a la plancha y en crudo.

Con motivo de Jornadas, Conferencias, Tesis Doctorales, Actos Culturales, Congresos, Reuniones de los órganos unipersonales y colegiados de la Universidad, Tribunales de plazas, etc. se deberá ofrecer Menús más elaborados con varias opciones presupuestarias, tal como se indica en el Anexo I de este pliego.

Los menús que se expendan serán de garantizada calidad y la exposición o almacenaje de los mismos deberá mantenerse en las condiciones de temperatura adecuada para su conservación.

Unidad de Contratación y Patrimonio
 Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
 Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 4 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

C. Servicio de barra:

En las cafeterías deberá prestarse el servicio de barra y cafetería teniendo en cuenta los horarios de desayuno, comida y merienda y contará, además, con servicio de plancha de forma que puedan ofrecerse platos combinados, bocadillos calientes (se deberán ofertar también con pan integral) y ensaladas al menos hasta las 18:30 horas.

Deberá ofrecerse la posibilidad de adquirir piezas de fruta en barra. La fruta deberá estar visible en la barra y preferiblemente ser de temporada.

D. Otras condiciones de prestación:

Todos los artículos expuestos al público deberán protegerse en vitrinas de cristal y con la temperatura adecuada para su conservación.

El adjudicatario se compromete a la utilización y la adecuada renovación de aceite de oliva y otros aceites vegetales de buena calidad (en ningún caso, oleínas comestibles sintéticas).

Para aliñar o para uso en crudo, se utilizará aceite de oliva virgen extra y para las frituras se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.

Todos los productos servidos por el adjudicatario han de ser correctamente manipulados y han de cumplir todos los aspectos que especifica la normativa legal vigente.

El adjudicatario se compromete a realizar la correcta separación de los residuos en las fracciones papel/cartón, vidrio, orgánica, envases, aceites de cocina y restos, dentro de las instalaciones de cocina, y a fomentar la correcta separación en las instalaciones frecuentadas por los usuarios (Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados).

Se utilizará la mínima cantidad posible de envases: se ofrecerá agua de grifo potable siempre que la zona geográfica lo permita (salvo que el usuario la pida envasada, en este caso en envase retornable), pan sin envoltorio y se utilizará vajilla reutilizable.

La empresa adjudicataria deberá establecer los mecanismos necesarios para evitar las aglomeraciones en la zona de caja, teniendo previsto un sistema alternativo o adicional que permita subsanar el problema lo antes posible.

Deberá posibilitarse el pago con tarjeta, pudiendo introducirse otros medios de pago electrónico mediante aplicaciones móviles (Android y Apple).

E. Recomendaciones:

Será recomendable que en los menús se incluyan alimentos integrales, fuentes de proteínas de origen vegetal (tofu, seitán, tempeh, soja texturizada) y frutos secos.

Se dará prioridad a los productos de proximidad, ecológicos (provenientes de la agricultura ecológica según el reglamento (CE) nº 834/2007 y cumpliendo los parámetros resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A6-0207/2006) y de temporada.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 5 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

Será recomendable que los productos utilizados no tengan potenciadores del sabor o saborizantes y en su lugar, se utilicen especias y hierbas aromáticas.

Será recomendable ofrecer en la cafetería-comedor jarras de agua, o surtidores de autoservicio, en lugar de agua embotellada, para minimizar la generación de residuos y mejorar la sostenibilidad. Garantizar la presencia de fuentes/surtidores de agua potable en los distintos edificios del campus universitario.

Se recomienda ofrecer fruta de temporada fresca, entera o mínimamente procesada preferentemente a menor precio que los productos de bollería industrial y los snacks salados.

Se recomienda evitar el uso de guantes de látex para impedir la transferencia de proteínas del látex a los alimentos que sean manipulados con éstos, ya que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas.

Se recomienda que los panes ofrecidos por el servicio de restauración no sean precocinados.

4. PRECIOS

En el momento de la licitación, los precios de los artículos y menús serán los que se recogen en la Lista de precios que se adjunta como Anexo I al presente pliego y a ellos debe someterse la empresa adjudicataria, siendo causa de exclusión su incumplimiento.

Se establece un bono especial para el colectivo estudiantil que supone un descuento del 20% sobre el bono general, es decir, el bono de 10 menús tendrá un precio máximo de licitación de 59,90 €. Para poder expedirlo, el estudiante debe identificarse con el carné de estudiante, no siendo válida la fotocopia ni ningún otro documento identificativo. La identificación debe, así mismo, producirse cada vez que se haga uso del bono. **El bono será personal e intransferible.**

Si durante la explotación del servicio, el usuario quisiera introducir otros artículos no mencionados en su oferta inicial, su inclusión y precio, deberá ser autorizado por la Vicegerencia del campus correspondiente. Los precios de estos artículos se actualizarán en la misma forma establecida para los recogidos en la Lista de precios.

Las listas de precios se colocarán en la Cafetería, en lugar perfectamente visible para el público. Tales precios serán los ofertados, salvo que concurra un incremento de los mismos por elevación de los precios del mercado que, previa solicitud del adjudicatario, necesariamente deberán ser autorizados por el órgano de contratación o persona en quien delegue, con el informe favorable del responsable del contrato y la conformidad del vicegerente/a del campus correspondiente. El índice de referencia para la revisión de los precios será la variación interanual de Precios al Consumo General elaborado por el Instituto Nacional de Estadística. No se podrá solicitar, por parte del adjudicatario, incremento de precios hasta transcurrido un año de ejecución del contrato. Se podrá presentar una solicitud por cada año de vigencia del contrato.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 6 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

La empresa adjudicataria deberá tener en sitio visible **información de la existencia de las hojas de reclamaciones**, según la normativa vigente.

5. MEDIOS HUMANOS

La empresa adjudicataria deberá contar con el personal adecuado y suficiente para poder llevar a cabo una correcta, diligente y ágil prestación del servicio de cafetería.

Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma, debiendo garantizar, en todo momento, que tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo y tiene conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio.

El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con dicho personal (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc..). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación.

En ningún caso, dicho personal tendrá derecho alguno respecto a la UCLM, al tener dependencia exclusivamente del adjudicatario.

En aras de dar cumplimiento al deber que tiene la Universidad de facilitar la información relativa a las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecta la subrogación, en su caso, según se establece en el artículo 130.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se adjunta a este pliego Anexo II “Relación de trabajadores”.

Esta obligación de la Universidad de Castilla-La Mancha es de naturaleza meramente informativa, con el fin de que las ofertas presentadas por los licitadores tengan en cuenta entre los costes, esta eventualidad, sin que ello suponga predeterminar el alcance del régimen de la subrogación, que es cuestión de ámbito laboral.

La empresa adjudicataria deberá atenerse a lo previsto en el “VI Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería”, BOE de 10 de marzo de 2023, en materia de subrogación en los contratos laborales del personal afectado por el expediente de contratación.

El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de la UCLM, según el procedimiento establecido para ello.

El personal de la empresa adjudicataria estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable con el público y con los trabajadores de la UCLM. La UCLM se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución del personal en caso de que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o que contravengan gravemente la prestación del servicio.

Unidad de Contratación y Patrimonio

Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 7 / 21	
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

La empresa adjudicataria designará un encargado o persona responsable del servicio, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante será el interlocutor único con el Responsable del Contrato designado por la UCLM. El encargado deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas órdenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La UCLM se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días hábiles.

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de sustituir al personal que cause baja por enfermedad o cualquier otro motivo, por otro de la misma categoría.

Cualquier modificación, alta, baja o sustitución de la plantilla de personal que se quiera realizar durante la ejecución del contrato, tendrá que ser notificada a la Vicegerencia del campus correspondiente para su previa autorización. En caso contrario, dicho personal no será tenido en consideración a efectos de las sucesivas licitaciones.

En el caso de que, la oferta presentada por la empresa suponga un **incremento de personal** respecto a la plantilla obligada a subrogar, indicada en el “Anexo II: Listado de personal que presta actualmente servicio”, y en el caso de ser adjudicataria del contrato y una vez formalizado el mismo, deberá ser comunicada a la Vicegerencia del campus correspondiente dicha propuesta de modificación de plantilla al alza para su previa autorización con la oportuna justificación de su procedencia, en su caso. En caso contrario, dicho personal no será tenido en consideración a efectos de las sucesivas licitaciones.

Cuando se realice algún servicio extraordinario, el adjudicatario deberá disponer del refuerzo de personal necesario, de modo que el servicio ordinario en la cafetería no se vea afectado.

El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIS y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio de la UCLM.

El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuado anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma. Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tengan encomendados, incluida la protección ambiental.

En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la dirección de la UCLM lo antes posible. El adjudicatario se comprometerá a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 8 / 21
FIRMADO POR	FECHA FIRMA	ID. FIRMA	
SEGURA JIMENEZ JUAN	07-10-2024 11:26:47		
 7JDPuwNo8Z			

6. CONDICIONES HIGIÉNICAS MÍNIMAS EXIGIBLES

Los locales e instalaciones, donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones que efectúe la UCLM.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza de los locales, incluyendo los cristales en toda su integridad, del saneamiento horizontal en cocinas (y desengrase, como mínimo dos veces al año), así como los de desinfección, desinsectación y desratización.

Asimismo, deberán mantener un buen estado de limpieza, tanto el espacio interior como el exterior de las barras y se limpiará o barrerá cuantas veces sea necesario, evitando en todo momento el levantamiento de polvo al realizar estas actuaciones.

La empresa adjudicataria se encargará igualmente de la limpieza de los accesos principales y alrededores, espacios exteriores a la cafetería, especialmente durante los períodos de primavera y verano, retirando cualquier material o desperdicio procedente de la misma que en los mismos se haya depositado.

El contratista deberá facilitar la entrada en los locales a los empleados de la empresa que prestará los servicios de desratización y desinsectación del inmueble para el cumplimiento de sus actividades, en los días y horas en que sean requeridos para ello, siendo por cuenta del contratista los gastos que de ello se deriven.

La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el Servicio de Prevención de la Universidad.

A tal efecto, el adjudicatario deberá disponer y mantener en perfecto estado de limpieza los contenedores en los que se depositen los residuos que se deriven de su actividad, así como su colocación diaria en los lugares expresamente señalados por la Universidad para este fin, y estará obligado a realizar la recogida selectiva de los residuos en las instalaciones de la cafetería, depositándolos de forma separada en cada uno de los contenedores que a tal efecto se instalen: envases (plásticos, aluminio y tetrabriks), orgánica, papel cartón, vidrio, aceites domésticos, así como a la gestión de los residuos generados y de los envases depositados en el exterior de las instalaciones (zonas verdes, peatonales, viales, aparcamientos, etc.) siendo de cuenta y a cargo del adjudicatario la asignación de los medios personales y materiales al efecto.

El adjudicatario, al inicio de la prestación y cada seis meses, en períodos no lectivos, llevará a cabo una limpieza integral de las instalaciones objeto de este contrato.

El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los aseos públicos que estén dentro de los recintos objeto del contrato, asegurando la perfecta higiene de forma continua, así como la reposición permanente del papel higiénico, jabón y papel secamanos o toallitas de papel, que serán por cuenta del adjudicatario, adecuando la frecuencia de limpieza a la situación, vigente en cada momento derivada del COVID-19.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 9 / 21
FIRMADO POR	SEGURA JIMENEZ JUAN	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

Los productos que se utilizan en la limpieza de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.), así como los productos a utilizar para las labores de desinfección, desinsectación y desratización), serán por cuenta del adjudicatario.

7. GESTIÓN AMBIENTAL

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.

El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. La UCLM, repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como el coste de la gestión de los mismos si no se hiciese cargo de dicha gestión.

El adjudicatario podrá aplicar criterios de minimización de desperdicio alimentario en su gestión del servicio acorde con el ODS12 de consumo responsable. Implantación de sistemas tipo Too Good to go, u otros para aprovechar los excedentes tanto de comida elaborada como de productos y materias primas.

8. COMPROMISO DE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA.

La empresa que resulte adjudicataria del servicio objeto de este procedimiento de adjudicación cumplirá y hará cumplir a las empresas subcontratistas, en aplicación de la Ley 31/1995, de prevención de riesgos laborales con todas las normas, procedimientos y buenas prácticas preventivas de la UCLM, incluyendo las relacionadas con la gestión de residuos peligrosos, actuación en caso de emergencia y coordinación de actividades empresariales, de acuerdo con la información recibida por parte de la UCLM y de la documentación disponible en la web del Servicio de Prevención y Medio Ambiente de la UCLM.

A efectos de coordinación de actividades empresariales, el representante del contratista (en coordinación con su servicio de prevención) mantendrá reuniones periódicas de coordinación conforme a lo establecido en el RD 171/2004 y las normas internas de la UCLM.

La empresa adjudicataria deberá presentar una declaración jurada en la que se acredite el cumplimiento de la obligación de cumplir con las normas de prevención de riesgos laborales en la Universidad de Castilla-La Mancha.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 10 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

El responsable del contrato, a solicitud del Servicio de Prevención y Medio Ambiente, podrá requerir en cualquier momento de la ejecución del contrato, que la empresa adjudicataria aporte la documentación que le sea requerida.

9. RESPONSABILIDAD COMPLEMENTARIA DEL CONTRATISTA

La empresa adjudicataria formalizará a su cargo, antes de iniciar la ejecución del contrato, las pólizas de seguro que a continuación se indican, cuyo original o fotocopia compulsada por fedatario público debe presentar en el acto de la firma del contrato:

- **Multirriesgo o Seguro de Comercio.**
 - Beneficiario: Universidad de Castilla-La Mancha
 - Riesgo que se asegura: los daños que sobre el continente (edificación) y el contenido UCLM, (ajuar y/o maquinaria propiedad de la Universidad puesta a disposición del adjudicatario), que, en la realización del servicio pudieran ocurrir sobre los mismos, (incendios, explosión y caída del rayo, daños eléctricos, extensivos, daños por agua, robo, rotura de cristales, rótulos y loza sanitaria, etc.)

- **Responsabilidad civil y penal.**
 - Beneficiario: La UCLM, los profesores, investigadores, alumnos y PAS de la Universidad de Castilla-La Mancha, así como aquellas personas que utilicen sus servicios.
 - Riesgo que se asegura: responsabilidad civil y penal frente a terceros, entendiéndose por tales, los señalados como beneficiarios.
 - Capital asegurado: Se deberá constituir una póliza de responsabilidad de al menos 600.000 euros. El sublímite mínimo por víctima será de 150.000 euros.

10. INSTALACIONES, MOBILIARIO, ENSERES Y MANTENIMIENTO

El adjudicatario deberá contar, en todo momento, con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles del equipamiento, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

La UCLM aportará las instalaciones, en su caso, mobiliario (mesas y sillas) y aparatos necesarios para el desarrollo de la actividad, en perfecto estado para su uso, según Anexo III. Por ello, antes del inicio del servicio, la Universidad y la empresa adjudicataria firmarán un acta de recepción que verifique el estado de los locales, las instalaciones y el equipamiento.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 11 / 21
FIRMADO POR	SEGURA JIMENEZ JUAN	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad de la Universidad de Castilla-La Mancha, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico legal exigido por normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa. Igualmente irán a cargo de la empresa adjudicataria el mantenimiento y reposición de los elementos de grifería, tubos fluorescentes, bombillas y demás material de mera reposición. La dejadez y/o incumplimiento de este apartado también podrá ser objeto de resolución del contrato.

Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales o equipos, para su adecuación a la normativa que, en cada momento, le sea de aplicación y asimismo todos los trabajos de mantenimiento e instalaciones serán por cuenta del adjudicatario y serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias, así como la reparación de máquinas y equipos, que deberán ser efectuadas por el Servicio Técnico correspondiente, y siempre con autorización previa y expresa de la Universidad y bajo control y supervisión de la Vicegerencia de Campus y la Oficina de Gestión de Infraestructuras de la Universidad.

Asimismo, el contratista también necesitará autorización previa y expresa de la Universidad para instalar nuevos equipamientos que necesiten conexión a las instalaciones de agua caliente, agua fría, gas y electricidad.

Serán por cuenta del adjudicatario, el mobiliario, cristalería, vajilla, menaje, etc. necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo, debiendo retirarlo a la finalización del contrato. Estos elementos y materiales deberán reunir, a juicio de la Universidad de Castilla-La Mancha, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose la UCLM aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación, limpieza y funcionamiento, tanto el material aportado por la Universidad como el aportado por él mismo, incluso en el momento de cesar en el disfrute de la adjudicación con responsabilidad personal plena por toda la pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc; y será por su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el uso, dolo o mala fe.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá entregar los locales, instalaciones, mobiliario y equipamiento (cedido por la UCLM al inicio del contrato), en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria.

Todo ello se verificará documentalmente por el Responsable del contrato siendo directamente deducible de la garantía definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio de la UCLM, a la fecha de extinción del contrato.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 12 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

A los efectos anteriores, cinco días antes de finalizar el contrato, la Universidad y la empresa adjudicataria firmarán otra acta de recepción que verifique que el estado de los locales, las instalaciones y el equipamiento que fueron entregados se devuelven en perfecto estado de uso.

11. INFRACCIONES

- **Faltas leves:**
 - Trato no respetuoso hacia los usuarios o personal de la instalación
 - Deficiencias en el cumplimiento de los horarios
 - Deficiencias en la presentación y decoro personal
 - Incumplimiento puntual de la aplicación del listado de precios aprobados

- **Faltas graves:**
 - Deficiencia en la limpieza de las instalaciones de la cafetería
 - Deficiencia en la prestación del servicio
 - Incumplimiento reiterado de la aplicación del listado de precios aprobados

- **Faltas muy graves:**
 - Descuido del estado de conservación de instalaciones, extracción de humos, mobiliario, menaje, etc.
 - Incumplimiento de normas sanitarias
 - Incumplimiento reiterado de las instrucciones recibidas del responsable del contrato
 - Incumplimiento de las condiciones de su oferta, una vez aceptada ésta por la Universidad
 - La prestación del servicio por personal que no esté dado de alta o que no disponga de la documentación exigida
 - La falta de pago del canon establecido
 - Incumplimiento del contrato

12. SANCIONES

- Faltas Leves: se podrá imponer una sanción económica de hasta 200 €
- Faltas graves: sanción económica de hasta 500 €
- Faltas muy graves: sanción económica de hasta 1.000 €, si bien se podrá optar por la resolución del contrato

13. AGUA, GAS Y ENERGÍA ELÉCTRICA

El consumo de Agua y Gas será a cargo del adjudicatario de la cafetería.

En el caso del consumo eléctrico, los primeros 3.000 Kws de consumo trimestral estarán exentos de pago, haciéndose cargo del mismo la Universidad de Castilla-La Mancha, abonando el adjudicatario el resto de los kilovatios consumidos por trimestre natural.

Unidad de Contratación y Patrimonio
 Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
 Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 13 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

En caso de que el inicio de la ejecución del contrato no coincida con un trimestre natural, el importe del primer pago será prorrateado al tiempo efectivo ejecutado.

Se exige un uso responsable de los recursos: agua, energía eléctrica y gas aplicando criterios ambientales. El adjudicatario deberá asumir, obligatoriamente, las directrices de la Universidad en materia de eficiencia energética y consumo responsable.

14. FACULTAD DE INSPECCIÓN

El adjudicatario, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, realizará un exhaustivo control de calidad basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite la UCLM.

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite la UCLM.

Con independencia de los controles y comprobaciones que la Universidad, por medio de los órganos competentes, pueda llevar a cabo para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asume el contratista, la misma podrá establecer comisiones de control, con el cometido de vigilar dicho cumplimiento. El responsable de la Universidad comunicará al contratista los nombres de las personas que compongan dichas comisiones o acreditará la condición de aquellas debidamente.

Las cafeterías y sus dependencias podrán ser objeto de inspección higiénica y técnico-sanitaria, así como el estado de los alimentos y el almacenaje de los mismos. También podrán realizarse inspecciones sobre la correcta separación de los residuos generados en cafetería tanto en cocina como en comedor y zonas exteriores.

Dicha inspección se llevará a cabo por los órganos o empresas que designe la Gerencia de la Universidad, estando el contratista obligado a facilitar la labor del personal que la lleve a cabo.

Asimismo, se podrá proceder a evaluar la calidad del servicio prestado por la empresa adjudicataria, al menos una vez al año, mediante encuestas de satisfacción de los usuarios.

15. OTRAS CONSIDERACIONES

Queda totalmente prohibida la venta y el consumo de cualquier marca de tabaco, así como de bebidas alcohólicas de alta graduación.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 14 / 21	
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

A fin de evitar la salida de botellas de vidrio de los locales expendedores de bebidas, los contratistas deberán disponer y facilitar vasos preferentemente de papel/cartón, a los usuarios de las instalaciones.

No está permitido el uso de vasos desechables de plástico para consumiciones dentro de las cafeterías. Tampoco está permitido el uso de cucharillas de plástico o packs de azúcar-cucharilla desechable para los cafés e infusiones, puesto que el uso de estos materiales no respeta los principios de consumo responsable y gran parte del material va a la basura sin ser utilizado, incrementando el volumen de residuo generado. En caso de ser utilizados por razones puntuales debe de ser con el permiso de la Universidad.

El adjudicatario deberá explotar directamente el servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar ni traspasar, directa ni indirectamente, la explotación.

El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto de la cafetería-comedor que no sea propia de su función.

En ningún caso exhibirá ni expenderá artículos fuera del propio local, salvo que se celebren reuniones académicas u oficiales, en cuyo supuesto lo hará en los locales donde estas reuniones se celebren, previa la pertinente autorización por parte de la Vicegerencia de Campus correspondiente.

Queda prohibido la instalación de máquinas recreativas, billares, futbolines, de apuestas o similares.

Unidad de Contratación y Patrimonio

Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 15 / 21
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

ANEXO I: LISTADO DE PRODUCTOS BÁSICOS Y PRECIOS MÁXIMOS

GRUPO 1: CAFÉS, INFUSIONES Y DESAYUNOS

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Café (normal o descafeinado) solo, cortado o con leche en taza mediana	1,27 €
Café (normal o descafeinado) con leche en taza grande o vaso	1,33 €
Cola Cao o similar	1,33 €
Infusiones	1,33 €
Infusiones con limón o leche	1,38 €
Desayuno: café o infusión, tostada/bollería	2,20 €
Desayuno completo: café o infusión, zumo natural y tostada/bollería	3,82 €
Desayuno Saludable: pieza fruta/zumo naranja natural, café/infusión/lácteo y tostada aceite/tomate	3,82 €
Yogurt/Yogurt batido	1,15 €
Pieza de fruta	1,10 €

GRUPO 2: CERVEZAS

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Caña de barril	1,38 €
Cerveza corriente 1/3	1,73 €
Cerveza corriente 1/5	1,38 €
Cerveza Bote	1,73 €
Cerveza sin alcohol 1/5	1,45 €
Cerveza importación 1/3	2,20 €

GRUPO 3: REFRESCOS, ZUMOS Y AGUA MINERAL

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Coca-Cola (botellín)	1,38 €
Tónica	1,85 €
Refresco Naranja/Limón	1,73 €
Zumo fruta natural	2,08 €
Zumo frutas envasados	1,73 €
Refresco Bote (naranja, limón, coca-cola, etc.)	1,56 €
Agua Mineral 1/2 l	0,81 €
Agua Mineral 1/3 l	0,75 €
Agua Mineral 1,5 l	1,15 €
Mosto o similar	1,33 €

Unidad de Contratación y Patrimonio
 Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
 Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 16 / 21
FIRMADO POR	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN	07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z		

GRUPO 4: VINOS

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Vino común	1,27 €
Vino crianza	1,73 €
Vino reserva	2,02 €

GRUPO 5: RACIONES, TAPAS Y ENSALADAS

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Calamares	5,89 €
Patatas bravas/alioli	5,49 €
Queso	5,49 €
Jamón Serrano	5,49 €
Ensaladilla Rusa	4,33 €
Croquetas Caseras	4,62 €
Pincho Tortilla	2,08 €
Ensalada Básica: lechuga, tomate, cebolla, aceitunas y atún	2,31 €
Ensalada Especial: Lechuga, tomate, cebolla, atún, espárragos, huevo duro y aceitunas	3,47 €

GRUPO 6: BOCADILLOS Y SANDWICHES

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Bocadillo Tortilla Española/Francesa	2,43 €
Bocadillos calientes (lomo, bacón, calamares, etc.)	2,89 €
Vegetal: Lechuga, atún, tomate, cebolla, espárragos	2,43 €
Bocadillo Embutidos (chorizo, salchichón, queso, etc.)	2,48 €
Bocadillo Jamón Serrano	2,89 €
Sándwich Mixto	2,31 €
Sándwich Vegetal	2,89 €
Hamburguesa (lechuga, tomate y cebolla)	3,47 €

GRUPO 7: REPOSTERÍA, CONFITERÍA Y TOSTADAS

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Croissant, Ensaimada o similar	1,45 €
Donuts	1,27 €
Palmera	1,62 €
Napolitana	1,62 €
1/2 Tostada aceite o/y tomate	1,45 €
1/2 Tostada aceite, tomate y jamón serrano	1,50 €
1/2 Tostada mantequilla y/o mermelada	1,50 €

Unidad de Contratación y Patrimonio

Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 17 / 21	
FIRMADO POR	SEGURA JIMENEZ JUAN	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

GRUPO 8: MENUS Y BONOS DE COMIDA

DESCRIPCIÓN	Precio máximo licitación
Menú Completo: 1er plato (a elegir entre tres), un segundo plato con guarnición o ensalada (a elegir entre tres) y existiendo siempre platos de pescado como opción, postre (repostería, fruta o lácteos/soja), bebida (agua o cerveza) y pan	8,32 €
Menú Reducido: 1er o 2º plato a elegir entre los que componen el menú completo, postre, bebida y pan	5,78 €
Menú Saludable: 1er plato (a elegir entre tres) en los que siempre habrá ensaladas, cremas de verdura, legumbres o pasta, un 2º plato (a elegir entre tres) en los que se deberá alternar carne o pescado principalmente a la plancha, postre (siempre fruta de temporada o lácteos desnatados y/o soja), pan y bebida (principalmente agua)	8,32 €
Bono 10 menús completos / saludables	74,87 €
Bono 10 menús completos/saludables para estudiantes	59,90 €
Coffee Break (Conferencias, Jornadas, Tesis, Congresos, Reuniones Órganos de Gobierno, etc.) Compuesto por Café, Leche, Descafeinado, Infusiones, Zumo y Agua Mineral, Pastas de Té, Surtido Mini bollería (croissants, ensaimadas, etc.) y Mini Sándwiches	9,24 €
Menú Institucional (Conferencias, Jornadas, Tesis, Congresos, Reuniones Órganos de Gobierno, etc.): Entrantes, 1er plato (a elegir entre cinco), 2º plato (a elegir entre tres) donde siempre habrá un plato de pescado y otro de carne, Postres elaborados, fruta o lácteos/soja, Pan y Bebida (Vinos, espumosos, cerveza, etc.)	23,11 €
Vino español o Coctel (Conferencias, Jornadas, Tesis, Congresos, Reuniones Órganos de Gobierno, etc.) Compuesto de Canapés Variados (fríos y calientes), Aperitivos y Pinchitos variados (fríos y calientes), surtido de dulces, fruta o lácteos/soja, y Bebida (Vino crianza tinto y blanco, cerveza con y sin alcohol, refrescos, agua mineral) y café.	18,49 €

Los licitadores habrán de presentar sus proposiciones referidas a la totalidad de estos servicios/productos, siendo rechazadas las ofertas que no cumplan esta condición o lo hagan sobre alguno de los productos por importe superior al máximo de licitación.

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 18 / 21
FIRMADO POR	SEGURA JIMENEZ JUAN	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

ANEXO II.- LISTADO DE PERSONAL QUE PRESTA ACTUALMENTE SERVICIO

De conformidad con lo indicado en el artículo 130.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se facilita la información relativa a las condiciones de los contratos de los trabajadores a los que afecta la subrogación tal y como se establece en el VI Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el Sector de Hostelería o en su defecto el Convenio Colectivo de Hostelería de la provincia de Albacete.

Esta obligación de la Universidad de Castilla-La Mancha es de naturaleza meramente informativa, con el fin de que las ofertas presentadas por los licitadores tengan en cuenta entre los costes, esta eventualidad, sin que ello suponga predeterminar el alcance del régimen de la subrogación, que es cuestión de ámbito laboral.

<u>CATEGORIA</u>	<u>ANTIGÜEDA D</u>	<u>TIPO CONTRATO</u>	<u>JORNADA LABORAL</u>	<u>Base Cotización S. Social</u>	<u>Coste Seguridad Social</u>	<u>Coste Anual Empresa</u>
300	6/03/2023	AYUDANTE	COMPLET A	1463.10	467.80	23170.80
300	13/03/2023	COCINERO	COMPLET A	1651.25	528.07	26.151.84
300	1/06/2024	AYUDANTE	COMPLET A	2071.64	662.49	32.809.56

La relación de personal expuesta debe estar sujeta a lo dispuesto en el Artículo 61.2 de la Resolución de 20 de enero de 2023, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el VI Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería (BOE 10 de marzo de 2023), por la que indica que **no existirá subrogación alguna respecto de la empresa individual o los socios o socios accionistas con control efectivo de la empresa, administradores o administradoras o gerentes de la misma o vinculadas con contrato de alta dirección, cónyuges de los citados anteriormente y personas trabajadoras contratadas como fijas ordinarias o fijas discontinuas y que tengan relación de parentesco hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad con los anteriores, salvo pacto en contrario.**

Asimismo, conforme a lo preceptuado en el artículo 130.6 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, **“es obligación del contratista de responder de los salarios impagados a los trabajadores afectados por subrogación, así como de las cotizaciones a la Seguridad Social devengadas, aún en el supuesto de que se resuelva el contrato y aquellos sean subrogados por el nuevo contratista, sin que en ningún caso dicha obligación corresponda a este último”.**

D./D^a.JAVIER NAVARRO
TENDERO....., en calidad de
.....ADMINISTRADOR..... de la empresaCENAJI
HOSTELEROS SL..... Con CIF
.....B02626984..... CERTIFICA la exactitud de los datos expresados en
este documento de cuya veracidad se hace expresamente responsable.

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z		Página: 19 / 21
FIRMADO POR	FECHA FIRMA	ID. FIRMA	
SEGURA JIMENEZ JUAN	07-10-2024 11:26:47		
 7JDPuwNo8Z			

En Albacete, a ...4.....deOCTUBRE.....de 2024.

FIRMA
JAVIER NAVARRO TENDERO
47059636A

Javier Navarro Tintero

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 20 / 21	
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			

ANEXO III.- LISTADO MOBILIARIO A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO

- Cámaras frigoríficas:
 - Cámara completa de superficie y todo el envolvente de la cámara
 - Cámara fija de obra (sin motor)

- Barra de acero inoxidable fija
- Termo eléctrico de agua caliente

Unidad de Contratación y Patrimonio
Rectorado | C/ Altagracia, 50 | 13071 CIUDAD REAL
Tel.: (+34) 926 295 300 | contratacion@uclm.es

ID. DOCUMENTO	7JDPuwNo8Z	Página: 21 / 21	
FIRMADO POR		FECHA FIRMA	ID. FIRMA
SEGURA JIMENEZ JUAN		07-10-2024 11:26:47	
 7JDPuwNo8Z			