PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE CAFETERÍA, AUTOSERVICIO Y RESTAURANTE UBICADAS EN EL CAMPUS DE ARANJUEZ (EDIFICIOS LUCAS JORDÁN Y PAVÍA) DE LA UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS.

1. **OBJETO DEL CONTRATO**

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto describir las características técnicas del contrato de *Concesión de los Servicios de explotación de las instalaciones de cafetería, autoservicio y restaurante ubicadas en el Campus de Aranjuez (Edificios Lucas Jordán y Pavía) de la Universidad Rey Juan Carlos.,* en beneficio de todos los miembros de la Comunidad Universitaria (profesores, alumnos y personal de administración y servicios).

El servicio que se contrata, comprende, al menos, la elaboración y distribución de bebidas y comidas, incluido su almacenamiento en las dependencias de Restauración del Campus, 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 el 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 bar-cafetería y cocina de los Centros de la URJC correspondientes al Campus de Aranjuez del 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 URJC, 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 en el siguiente horario mínimo:

* Cafetería y Bar-cafetería: De 8:00 a 20:30 horas, con carácter general.
* Comedores: De 12:30 a 17:30 horas.
* En el caso de que actividades académicas y/o complementarias se realizaran en fin de semana, el adjudicatario se compromete a garantizar el servicio en las instalaciones de cafetería y comedor, adecuándolo a las necesidades coyunturales del Campus, comunicadas al adjudicatario con suficiente antelación.
* Así mismo, el adjudicatario se compromete a ceder dichas instalaciones para actos u otros eventos de carácter extraordinario a petición de la Gerencia General.
* Los horarios podrán ser modificados, y en períodos no lectivos podrán reducirse mediante petición por escrito al adjudicatario y con expresa autorización de la Gerencia General.
* El servicio podrá interrumpirse, previa autorización de la Universidad, durante un mes consecutivo en las vacaciones de verano, así como en el período de tiempo que también determine la Universidad para Navidad y otros períodos no lectivos.
* 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.

1. **CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

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

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

Las empresas licitadoras al presente expediente podrán ofertar productos, artículos o menús distintos a los recogidos en la *Lista de precios* del Anexo II *(excepto bebidas alcohólicas de alta graduación),* fijando para ellos los precios que consideren adecuados. La relación inicial 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.

Para la incorporación de nuevos productos, el adjudicatario tendrá la obligación de solicitar autorización para su venta, para lo que remitirá un ejemplar de la Lista propuesta al Servicio de Contratación de la Universidad, a los efectos de su aprobación. Una vez aprobados, deberá exponer la *Lista de precios* de estos artículos junto con la de los artículos básicos.

Se podrá establecer, por parte del adjudicatario, un sistema de bonos de comida, indicando en lugar visible el precio, vigencia, cambio (especialmente en supuestos de modificación del precio o cambio de concesionario).

La oferta de productos procedentes de “Comercio Justo” se valorará en la adjudicación del contrato, en las condiciones que se establezcan en el pliego de cláusulas administrativas, siendo obligatoria su disponibilidad siempre que se hayan incluido en la oferta.

Se entiende por productos de comercio justo aquellos que están producidos y comercializados bajo condiciones de respeto a los derechos laborales básicos y protección del medio ambiente, cumpliendo los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo sobre Comercio Justo y Desarrollo (A-60207/2006), tales como café, azúcar, cacao y/o té, chocolatinas, zumos. Deberá tener disponible y a la vista de los usuarios una información clara de que los productos son ambiental y/o socialmente mejores (de Comercio Justo, de agricultura ecológica, de producción integrada etc.)

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.

El adjudicatario deberá prestar los siguientes servicios:

**A –Desayunos y meriendas:**

Entre las opciones de desayuno se deberá ofrecer un menú cerrado de “desayuno saludable”, cuya composición será de: “una pieza de fruta o zumo de naranja, un café o infusión, o productos lácteos tanto desnatados como derivados de leche entera, una tostada de pan (que podrá ser integral) con aceite y/o tomate”.

**B- Almuerzos:**

Diariamente se deberá ofrecer tanto para el autoservicio como para el servicio de mesa:

1. **Un menú del día compuesto de tres platos**: un primer plato (a elegir entre tres, de los cuales uno sea verdura), un segundo plato con guarnición o ensalada (mínimo cuatro variedades de verduras), a elegir entre tres, un postre a elegir entre cuatro variedades de frutas y/o tres de productos lácteos o repostería, bebida y pan.

Entre el 15 y el 31 de agosto, o en aquellos días en los que se produzca una disminución notable en la demanda del servicio, las opciones de menú podrán reducirse a los dos primeros, dos segundos y dos postres, siempre que el adjudicatario lo solicite por escrito a la Gerencia del Campus y éste lo autorice expresamente. La autorización deberá contener el período autorizado.

1. **Un menú compuesto por un plato único** con pan, bebida y postre, a un precio reducido.
2. **Un menú bajo en calorías** apropiado para dietas.
3. En el caso de ser requeridas por los usuarios, con la antelación que se señale en la cafetería, se ofrecerán menús alternativos completos para vegetarianos, veganos y para aquellos colectivos que, por problemas de salud, intolerancia

a algunos alimentos u otras circunstancias, requieran un menú adecuado a sus circunstancias. Estos menús alternativos podrán incrementar el precio hasta un 40% sobre el precio del menú básico, en la medida en que los alimentos específicos tengan un mayor coste que los alimentos equivalentes habituales.

El adjudicatario garantizará que los menús adaptados cumplan la normativa vigente en cada momento, teniendo especial cuidado con la posible contaminación cruzada en relación con la celiaquía.

Deberá tenerse en cuenta que, al servirse las comidas y en el caso de que algún plato se termine por exceso de consumición, deberá ser sustituido por otro, procurando que sea lo más similar al que figure en el menú del día.

Deberán facilitarse todas las jarras de agua que sean requeridas por los usuarios.

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.

Consideraciones especiales que se deben cumplir sobre el menú diario:

* + - * + Limitar cómo máximo al 20% la oferta semanal de fritos y rebozados.
        + Ofrecer legumbres al menos tres veces a la semana.
        + En caso de menús de tres opciones, la frecuencia de carnes rojas o procesadas será de un máximo de 3 raciones por semana.
        + En caso de menús de tres opciones, ofrecer al menos una opción de primero y de segundo plato vegetariana.
        + Ofrecer guarnición de verduras/hortalizas al menos una vez por día.
        + Ofrecer pan integral.
        + Ofrecer fruta fresca, entera o mínimamente procesada, todos los días de la semana. Mejor si la fruta es de temporada.
        + Incluir de bebida, en el precio mínimo del menú, agua del grifo únicamente, teniendo un suplemento adicional cualquier bebida embotellada (agua, refresco…). Deben disponerse jarras de agua en las mesas.
        + Se recomienda que las técnicas culinarias empleadas sean al vapor, al horno, salteado, hervido, a la plancha y en crudo.
        + Incluir en los menús, frutas y verduras de temporada.
        + Incluir en la medida de lo posible productos de proximidad.

**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- Productos de comercio Justo:**

El adjudicatario deberá demostrar que cumple con el compromiso de suministrar productos de *comercio justo* mediante la obtención del certificado de cadena de custodia para el/los producto/s de *comercio justo* que suministra o mediante certificado de una organización sin ánimo de lucro responsable de tal tarea.

* 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).
* Por cuenta del adjudicatario se realizará, con periodicidad mensual, un análisis bacteriológico de los productos en crudo o semielaborados, en base a tres muestras de cada uno de ellos. Los resultados serán entregados a la Gerencia del Campus, dentro de los veinte primeros días del mes siguiente. No obstante, la Universidad Rey Juan Carlos podrá realizar, cuando lo estime conveniente, los ensayos oportunos con cargo al adjudicatario.

* 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).
* 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, tanto en bares-cafeterías como en los comedores. Podrán introducirse otros medios de pago electrónico mediante aplicaciones móviles (Android y Apple).

**E- MÁQUINAS AUTOMÁTICAS.**

* El contratista queda expresamente autorizado a la instalación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes o frías y otros artículos alimenticios a precios no superiores a los ofertados en el servicio de cafetería.
* La instalación de las máquinas será por cuenta del adjudicatario. No obstante, lo anterior, si para su instalación fuera necesaria la adaptación del lugar mediante obra o acondicionamiento, las mismas serán a cargo del adjudicatario, siempre previo informe de la Vicegerencia de Infraestructuras de la Universidad Rey Juan Carlos.
* El número mínimo de máquinas a instalar será el indicado en el Anexo I del presente Pliego.
* No obstante, la relación de máquinas a instalar podrá aumentar o disminuir en atención a las necesidades que se planteen por la normal actividad de la Universidad Rey Juan Carlos, siempre bajo la autorización expresa de esta.
* A solicitud de la Universidad Rey Juan Carlos, se podrá cambiar la ubicación de las máquinas existentes o se aumentará temporalmente el número de máquinas instaladas.
* 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 explotará las máquinas de forma regular y continuada, durante el tiempo que permanezcan abiertos los locales donde se hallen las mismas.
* La Universidad no asumirá ni los desperfectos ni las consecuencias económicas o de otra índole que puedan producirse en las máquinas instaladas. El adjudicatario podrá proponer la instalación de medidas de seguridad para proteger sus máquinas, para lo que solicitará la correspondiente autorización previa a la Universidad. Corresponderá a esta aprobar estas instalaciones y determinar sus características técnicas, forma de gestión, ubicación, etc. Todos los gastos que se originen por este motivo serán por cuenta del adjudicatario.
* El mantenimiento y reposición de las máquinas, así como la recaudación, deberá ser realizado siempre en horario laborable, fijado de mutuo acuerdo con la Universidad.
* Queda expresamente prohibido el uso de vasos y cucharillas de plástico acompañando a estas máquinas. Los vasos en el caso de que se proporcionen deberán de ser de papel o cartón y las cucharillas de material orgánico biodegradable.
* En el supuesto de que el licitador oferte máquinas de bebidas calientes bimodales (es decir que permitan la opción de ofrecer el servicio sin vaso y con vaso), deberán programarse con doble sistema de precios. En dicho caso el coste de la opción sin vaso deberá tener un precio reducido respecto a la opción con vaso.
* La reposición de los productos será diaria, poniendo especial cuidado en las fechas de caducidad de los productos alimenticios, asegurando en todo momento su aprovisionamiento.
* El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro.
* Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad. El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección, transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que le sea de aplicación.
* Los licitadores incluirán en su oferta **(“Sobre 3” relativo a los criterios de valoración evaluables mediante fórmulas)** las características de los productos y mantendrán la marca, en su caso, de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Universidad.
* La Universidad podrá decidir si las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados. En cualquier caso, deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, legislación vigente y autoridades sanitarias.
* Se procurará que las máquinas expendedoras que se instalen cuenten con algún sistema de bajo consumo energético. (Clase eficiencia energética A y superior.) Los gases refrigerantes de las máquinas instaladas no deben contener HCHS o HCFs, este extremo deberá quedar acreditado en la documentación técnica.
* **Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas recreativas o de juego y similares.**
* La empresa adjudicataria realizará la gestión de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento con la legislación que les sea de aplicación.
* El adjudicatario será así mismo el responsable del mantenimiento de las máquinas. Este mantenimiento se entenderá en sus dos vertientes, por un lado, el servicio preventivo periódico para garantizar el funcionamiento, y un servicio rápido de mantenimiento en caso de averías,
* Durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria deberá garantizar el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo las posibles reparaciones o el cambio de una máquina por otra cuando no pueda ser reparada en su sitio de ubicación. Toda máquina deberá ser reparada en un plazo no superior a 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa. Si no fuera posible su reparación, la empresa adjudicataria deberá sustituirla por otra de características similares en el plazo máximo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería. Se penalizará al adjudicatario del servicio con un importe de 10 €/día por cada máquina, en aquellos casos de reiteración de averías y fuera de servicio.
* En el supuesto de productos defectuosos, no suministro del producto o mal funcionamiento en la devolución del importe, cambio del dinero, la empresa adjudicataria deberá devolver el importe al usuario en el plazo máximo de 48 horas. El procedimiento para dicha devolución será coordinado con el Responsable nombrado por la Universidad.
* Utilizará para la correcta realización de los servicios la maquinaria y los medios auxiliares necesarios. La Universidad concederá la autorización al personal de la empresa que resulte adjudicataria para que, previa identificación, accedan a los locales donde se encuentran instaladas al objeto de realizar las labores de mantenimiento, limpieza, recaudación, reposición y reparación de las averías que fueran necesarias.
* La limpieza y desinfección de las máquinas se efectuará con la frecuencia necesaria que garantice el perfecto estado de higiene para los usuarios. Así mismo, las máquinas deberán permanecer limpias y despejadas de cualquier elemento antiestético. Cualquier daño producido en las instalaciones a consecuencia del vandalismo o de daños, intencionados o no, serán asumidos por el adjudicatario, que se obliga a la reparación o sustitución de forma inmediata, garantizando la no interrupción del servicio.

Queda expresamente prohibida:

* La venta de bebidas alcohólicas y de tabaco.
* La introducción de nuevos productos o la retirada de algunos de los existentes sin la previa autorización de la Universidad.
* La modificación de los precios de los productos ofertados en el presente procedimiento, sin la previa autorización de la Universidad.
* La introducción de cualquier modificación en la prestación objeto de la concesión sin la previa autorización de la Universidad.

Características técnicas de las máquinas:

Todas las máquinas instaladas deberán cumplir con las normas de homologación que para este tipo de equipos estén recogidos en la normativa vigente.

Las máquinas e instalaciones de las mismas estarán dotadas de todas aquellas protecciones necesarias que garanticen la seguridad de las personas y de las instalaciones internas de la Universidad, debiendo incorporar elementos de corte, llaves de paso, etc.

Se procurará que los paneles incluyan papeleras de recogida selectiva. En el caso de no poder instalar el panel, la empresa adjudicataria vendrá obligada a colocar papeleras de reciclaje selectivo visibles junto a las máquinas.

Las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además, deberán llevar un registro de temperaturas, de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

Las máquinas deberán incorporar algún sistema de devolución del dinero para los casos de mal funcionamiento y/o inexistencia de productos, disponiendo de los correspondientes monederos con capacidad para devolver cambio. Igualmente, las máquinas deben venir provistas para poder efectuar el pago con tarjeta.

Las máquinas de bebidas frías y de alimentos sólidos dispondrán de un sistema de refrigeración hermético con termostato graduable, para mantener los productos en perfectas condiciones de conservación. Así mismo, dispondrán de un sensor de caída del producto y de dispositivo de aceptación de billetes. Los productos deberán colocarse de forma que se prevenga el riesgo de contaminación y deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Los envases de los productos no deberán presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.

Así mismo, todas las máquinas llevarán su correspondiente referencia o número identificativo, además de indicar de forma clara nombre, domicilio, correo electrónico y número de teléfono de la empresa adjudicataria donde el usuario pueda dirigir las reclamaciones relacionadas con el servicio que estime oportunas. Se colocará también la información relativa al procedimiento existente en la Universidad para poner incidencias.

Las máquinas no podrán llevar publicidad, salvo la propia de los productos que expende.

1.- Condiciones específicas de las máquinas de bebidas calientes:

Se dispondrán de dos tipos de máquinas de forma que, al menos el 70% de las instaladas, deberán tener una autonomía de más de 250 servicios, y el 30 % restante dispondrá de un mínimo de 150 servicios.

Todas ellas dispondrán de un mínimo de 8 productos diferentes: café con leche, café expreso, café cortado, café largo, descafeinado, cappuccino, chocolate e infusiones, todos ellos con azúcar o sin azúcar (siendo la seleccionada por defecto la cantidad mínima de azúcar).

Para garantizar la calidad del producto servido, las máquinas deberán ser capaces de preparar el producto en el instante anterior a su depósito en el vaso, y en ningún caso deberán ser preparados con anterioridad a su demanda.

En el caso del café, existirá opción de café 100% natural y su presentación en grano.

Podrán ofrecer la opción de utilizar un envase propio para minimizar el uso de envases de plásticos. El procedimiento para su uso se indicará de forma clara y visible en la propia máquina, para conocimiento del usuario y utilización de forma correcta.

Los envases para las bebidas calientes deberán ser 100% biodegradables.

2.- Condiciones específicas de las máquinas de bebidas frías.

Deberán tener una autonomía de más de 250 servicios.

Así mismo, deberán suministrar un mínimo de 6 productos de bebidas diferentes. Al menos el 50% de los productos serán saludables (del tipo: agua mineral, agua con gas, agua con zumo de limón, leche, yogur natural, bebidas vegetales, gazpacho, latas de refresco en su versión zero azúcar, bebidas isotónicas, etc.).

3.- Condiciones específicas de las máquinas de productos sólidos (bollería, aperitivos, sándwiches, frutas frescas y similares)

Estas máquinas dispensadoras dispondrán de sistema de refrigeración para mantener los productos en perfectas condiciones.

Dispondrán de una autonomía de 100 a 200 servicios, con una gama de productos mínima de 10 artículos diferentes, de los que al menos un 50% de productos serán de los considerados saludables (un máximo de 0.5 gr. de sal; ausencia de ácidos grasos trans; la porción envasada no debe tener un valor energético superior a 200 kcal; no ofertar ningún producto que provenga de organismo genéticamente modificado; como máximo un 5% de las kcal procederán de las grasas, no alimentos ultraprocesados, etc.).

**4. PRECIOS.**

* Los precios de los artículos y menús serán los que se recogen en la *Lista de precios* que se adjunta como Anexo II al presente pliego y a ellos debe someterse la empresa adjudicataria. Los citados precios se actualizarán, con fecha 1 de enero de cada año, en el porcentaje que corresponda en aplicación del IPC interanual publicado por el Instituto Nacional de Estadística. La primera actualización se verificará con fecha 1 de enero de 2023.
* 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 Gerencia General de la Universidad. Los precios de estos artículos se actualizarán en la misma forma establecida para los recogidos en la *Lista de precios.*
* **Las *listas de precios* autorizadas se colocarán en la Cafetería, en lugar perfectamente visible para el público.**

1. **OBLIGACIONES GENERALES**

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario.

* 1. **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, incluidas las que sean necesarias como consecuencia del cambio de local al que se hace referencia en párrafos siguientes.
* 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 URJC aportará las instalaciones, mobiliario (mesas y sillas) y aparatos necesarios para el desarrollo de la actividad, en perfecto estado para su uso. 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.
* El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad de la Universidad Rey Juan Carlos, 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 Gerencia de Campus y Vicegerencia 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 Rey Juan Carlos, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose la URJC 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, et. 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 URJC 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 URJC, a la fecha de extinción del contrato.
* 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.
  1. **AGUA, ENERGÍA ELÉCTRICA Y TELÉFONO.**
* Los consumos de energía eléctrica (para iluminación y fuerza), gas, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo de la Universidad Rey Juan Carlos.
* El resto de los consumos, como líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
* 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.
  1. **LIMPIEZA**
* 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 URJC.
* 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 adjudicataria de 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 a la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la Oficina Verde 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 concesión 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.
* 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 y han de contar con la aprobación del Responsable de la Universidad Rey Juan Carlos.
  1. **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 URJC, 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.
  1. **PERSONAL.**
* 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, autoservicio y restaurante del Campus. 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 URJC al tener dependencia exclusivamente del adjudicatario.
* Al efecto de salvaguardar los derechos de subrogación determinados por la legislación vigente que pudieran corresponder a los trabajadores, se adjunta a este pliego **(Anexo III)** la relación de trabajadores que prestan servicio actualmente en las instalaciones de restauración de los Campus de Aranjuez y Vicálvaro, facilitada por los actuales contratistas.
* El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de la URJC, según el procedimiento establecido para ello.
* El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será determinado de común acuerdo con la Universidad.
* 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 URJC. La URJC 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 regulación de la URJC.
* 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 URJC. 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 URJC se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.
* Se deberá incluir en la oferta, por parte de los licitadores, la relación de personal que considere adecuada para la realización del servicio, indicando categoría, jornada laboral y los turnos de cada uno de ellos, distribución del mismo en relación con las jornadas, las instalaciones y los servicios prestados.
* 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 o baja de la plantilla de personal que se quiera realizar, tendrá que ser notificada a la URJC para su previa autorización.
* Cuando se realice algún servicio extraordinario, el adjudicatario deberá disponer del refuerzo de personal necesario, de modo que el servicio ordinario en bares-cafeterías y comedores 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 URJC.
* El adjudicatario desarrollará y mantendrá un plan de formación continuada 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 URJC lo antes posible. El adjudicatario se comprometerá a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro.
* Durante la ejecución del contrato, cualquier incremento o decremento en el número de efectivos que componen la plantilla, deberá contar con la expresa autorización de la URJC.
  1. **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 URJC.
* 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 URJC.
* 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, comedores 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 General de la Universidad, estando el contratista obligado a facilitar la labor del personal que la lleve a cabo.

* Asimismo, se procederá a evaluar la calidad del servicio prestado por la empresa adjudicataria, al menos una vez al año, mediante encuestas de satisfacción de los usuarios, coordinadas por el Gabinete de Planificación y Programación de la Universidad, como Unidad Técnica de Evaluación de la calidad.

**5.7.**  **RECLAMACIONES.**

* El contratista deberá tener a disposición de los clientes hojas de reclamaciones en el modelo oficial de la Comunidad de Madrid.
* En el caso de que algún cliente presentará alguna hoja de reclamación, una copia de la misma deberá ser enviada a la Gerencia General en un plazo máximo de veinticuatro horas.
  1. **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**.

- Beneficiario único: Universidad Rey Juan Carlos

- Riesgo que se asegura: los daños que sobre el continente (edificación) y ajuar/maquinaria 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.).

- Capital asegurado. Cada licitador deberá reseñar en el sobre 3 el importe del capital asegurado que se compromete a constituir en caso de ser adjudicatario, indicando la compañía de seguros, y principales características de la póliza.

**\*Responsabilidad civil y penal**.

- Beneficiario: La URJC, los profesores, alumnos y PAS de la Universidad Rey Juan Carlos, así como aquellas personas que utilicen sus servicios.

- Riesgo que se asegura: responsabilidad civil y penal frente a terceros, entendiendo por tales, los señalados como beneficiarios.

- Capital asegurado: Se deberá constituir una póliza de responsabilidad de al menos 1.000.000 euros. El sublímite mínimo por víctima será de 150.000 euros. Cada licitador deberá reseñar en el Sobre C el importe del capital asegurado que se compromete a constituir en caso de ser adjudicatario, indicando la compañía de seguros, y principales características de la póliza.

* 1. **OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.**
* Queda totalmente prohibida la venta y el consumo de cualquier marca de tabaco, así como de bebidas alcohólicas de alta graduación.
* La empresa adjudicataria debe permitir a los usuarios de las cafeterías, durante el horario de las comidas y, en su caso, en las zonas delimitadas para ello dentro de los locales donde presta el servicio, consumir productos no adquiridos en aquéllas, a excepción de las bebidas adquiridas en el exterior. La Gerencia de Campus, a estos efectos, podrá instalar en los locales de restauración los microondas que considere conveniente para que esos usuarios puedan calentar su comida.
* 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.
* **HUELGA**

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

La ejecución del trabajo no realizado debido a huelgas del personal o cualquier otra causa imputable al contratista, dará lugar a indemnización a favor de la Universidad Rey Juan Carlos. Todo ello sin perjuicio de exigir la reparación de los daños que hubieran podido producirse.

**DECIMOQUINTA.- RELACIONES CON LA ADMINISTRACIÓN.**

Serán las estipuladas en el “Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares” que rige el presente expediente.

**LA VICEGERENTE ADJUNTA**

**EL GERENTE GENERAL**

**(P.D. de competencias del Rector, Resolución de**

**20 de febrero de 2018, BOCM de 5-3-2018**)

**Anexo I**

**Nº MÍNIMO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS**

Relación de máquinas vending expendedoras de bebidas calientes, frías y mixtas (sólidos y líquidos), distribuidas en EL Campus de Aranjuez;

|  |  |
| --- | --- |
|  | **CAMPUS DE ARANJUEZ** |
| **Bebidas frías** | 5 |
| **Sólidos-comidas** | 5 |
| **Bebidas calientes** | 5 |
| **Fruta fresca** | 2 |
| **TOTAL** |  |

**Tres máquinas (Bebidas frías, Sólidos-comidas y Bebidas calientes), en cada uno de los siguientes edificios:**

**Edificio Pavía**

**Edificio Lucas Jordán**

**Edificio Gobernador**

**Edificio Maestro Rodrigo**

**Edificio Hospital San Carlos**

**Dos máquinas expendedoras de FRUTA FRESCA que se instalarán en:**

**Aulario III**

**Biblioteca**

**Anexo II Precios**

Tabla

Descripción generada automáticamente

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ANEXO III RELACIÓN DE PERSONAL | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ANTIGÜEDAD** | **TIPO\_CONTRATO** | **CATEGORÍA** | **JORNADA** | **PLUSES** | **SALARIO** | **PUESTO DE TRABAJO** | **CONVENIO COLECTIVO APLICABLE (EN SU CASO)** |
| 02-11-1999 | 300 | 8 | COMPLETA | TRANSPORTE | 16477,92 | CAMARERO | COLECTIVIDADES |
| 01-09-2004 | 100 | 5 | COMPLETA | TRANSPORTE | 25840,44 | ENCARGADO | COLECTIVIDADES |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |