

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE
CAFETERÍA DEL EDIFICIO IMIBIC**

**PROCEDIMIENTO ABIERTO
EXPTE. FIB CS 01/2019**

FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN BIOMÉDICA DE CÓRDOBA (FIBICO)

CÓRDOBA, 20 DE DICIEMBRE DE 2019

1. SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO

1.1 OBJETO Y ALCANCE

El presente pliego tiene por objeto definir el alcance y las características técnicas para la explotación del Servicio de Cafetería y Comedor (CPV 5533000-2 en las instalaciones disponibles a tal efecto en el edificio del IMIBIC.

El Servicio de Cafetería y Comedor comprende la elaboración y distribución de comidas y bebidas, incluido su almacenamiento, en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, la limpieza de mesas y local del comedor, y la atención a los usuarios.

Se incluyen en el objeto del contrato:

- a) Servicio de desayunos y café en el IMIBIC.
- b) Servicios de restaurante en la Cafetería antes relacionada.
- c) Servicio en las salas, despachos y resto de dependencias de aquellas consumiciones de cafetería y comedor solicitadas por las autoridades, o en general organizadas en del IMIBIC, si bien, el licitador no ostentará exclusividad de algunas en este servicio, pudiendo el organizador de cada evento elegir el catering que preste dicho servicio.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL LOCAL Y DEL EQUIPAMIENTO:

1.2.1 Características de los locales y de las instalaciones

FIBICO, pone a disposición del adjudicatario el local de cafetería con las disposiciones que figuren en los planos.

La empresa adjudicataria deberá aportar, a su exclusivo cargo, material y equipamiento necesarios para la prestación del servicio, el cual deberá de tener un diseño en consonancia al edificio en el que se instala y por tanto, ser innovador; así como, queda prohibido expresamente que dicho material incluya o exprese publicidad comercial de marcas ajenas a la empresa licitadora.

El mantenimiento, las reparaciones y adecuación del local e instalaciones, incluida la correcta extracción de aire para evitar olores, que se precisen para la explotación, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, previa autorización expresa de FIBICO.

El concesionario deberá formalizar un contrato independiente de suministro eléctrico (no dependiente de la climatización del edificio) y de gas natural para su propio uso en un plazo no superior a tres meses desde la fecha de inicio de los servicios.

Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba
Edificio IMIBIC. Avda. Menéndez Pidal s/n 14004 Córdoba

Asimismo, el concesionario deberá incorporar la instalación de un acumulador eléctrico de agua caliente, e independizar el ramal existente desde la sala de calderas del Edificio IMIBIC.

Especialidades del uso de espacios en el IMIBIC

Podrá hacer uso de la cafetería el personal del IMIBIC, así como los acompañantes de los mismos, los miembros de la Comunidad Universitaria (profesorado, alumnos y personal de administración y servicios, así como los acompañantes de los mismos) y a los miembros de la Comunidad Hospitalaria, así como los acompañantes de los mismos) sin que pueda dedicarse a otros fines.

El personal perteneciente al IMIBIC que desarrolle su actividad en el propio edificio tendrá derecho a hacer uso de los espacios y mobiliario puestos a disposición por el adjudicatario.

1.2.2 Memoria de equipamiento y proyecto de inversiones

Las empresas licitadoras deberán presentar una memoria con las características técnicas y calidades del equipamiento, mobiliario y dotación que aportará a la prestación del servicio y sea necesario para la elección correcta del contrato, debiendo indicar si dicho equipamiento, mobiliario y dotación son nuevos o ya han sido usados. Las fotos o infografía relativas al mobiliario serán aportadas en la documentación presentada y evaluada por la Mesa de Contratación en el Sobre n 2. En relación a la maquinaria, se deberá aportar etiquetado energético o medio de prueba equivalente, conforme a lo establecido en la legislación vigente, para su valoración por este centro en cuanto a su eficiencia y reducción del consumo energético, expresada en Kw/H. Estos materiales deberán de ser de primera calidad y conservarse en perfecto estado, corriendo a su cargo las renovaciones, mejoras y elementos complementarios.

Esta memoria se considerará como parte integrante del contrato, a los efectos de inventario de los elementos aportados.

El contratista deberá incluir dentro de sus inversiones una campana extractora, y acumulador de Agua Caliente entre todos los equipamientos que le permitan prestar el servicio con las máximas garantías de calidad, higiene, y seguridad. Asimismo, el concesionario deberá realizar limpieza semanal de los electrodomésticos puestos a disposición del personal del IMIBIC, esto es microondas, frigoríficos y tostador.

La propiedad de las instalaciones y equipos (excluido el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc.) que el adjudicado instale serán objeto de valoración a la finalización del contrato según se formalice en el contrato firmado al efecto de esta licitación, de tal forma que se debe considerar un período de amortización de los equipos no superior a la duración total del contrato en años, pasando a formar parte de la propiedad de FIBICO y el IMIBIC una vez transcurrido dicho período, y a coste cero. A tal

efecto, el contratista realizará y pondrá a disposición de la Dirección del IMIBIC un inventario detallado del equipamiento, maquinaria y mobiliario aportado al contrato.

En caso de que el contrato finalizara antes de los 8 años de duración máxima marcados para la amortización, el licitador contratará una tasación independiente sobre la valoración de dicho equipamiento, de tal forma que la empresa que continúe el servicio habrá de adquirir el mismo al coste de la valoración estimado.

1.2.3 Organización de personal

El licitador presentará en su propuesta una relación detallada de la Plantilla de personal que se compromete a mantener para la prestación del servicio, con sus respectivas funciones y turnos y categorías profesionales.

El adjudicatario presentará, obligatoriamente y antes de iniciar su actividad en el IMIBIC, copias legalizadas de los contratos de trabajo y documentos acreditativos, de las altas en la Seguridad Social, correspondientes al personal que destinará a la prestación del servicio. Además de la obligación de prestar el servicio de la forma y en los términos indicados anteriormente, el adjudicatario tendrá la obligación de acreditar y justificar, siempre que sea requerido por FIBICO y al menos una vez por mes, el cumplimiento de las referidas obligaciones, mediante la exhibición de la documentación y comprobantes que sean exigidos y su envío al Responsable del contrato, y poner a disposición de FIBICO los libros contables, las liquidaciones de los Seguros Sociales, los recibos de salarios, las Actas de las Inspecciones, y, en general, toda la documentación adecuada para comprobar el correcto cumplimiento de las obligaciones y todo ello sin perjuicio de la reserva obligada por parte del representante de FIBICO para que haga las comprobaciones pertinentes.

El adjudicatario presentará a FIBICO los documentos acreditativos de los pagos realizados a la Seguridad Social correspondientes al personal destinado en las dependencias del IMIBIC con la misma periodicidad que estos sean exigidos por la Ley, y dentro del plazo de los 5 días posteriores a la finalización del plazo legal antes referido. En general, deberá cumplir y estar al corriente, en todo momento de todas las obligaciones en materia fiscal, laboral y de seguros sociales, seguridad e higiene en el trabajo, derechos sindicales y, de las que correspondan como empresario.

Si durante el periodo de vigencia del contrato se produjeran altas o bajas en el personal del adjudicatario destinado a la prestación del servicio, la documentación referida en el apartado anterior será actualizada en el plazo de cinco días a efectos de control de prevención de riesgos y seguridad en el edificio.

SUBROGACIÓN DE PERSONAL. En cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente de Contratos del sector Público:

- La empresa adjudicataria destinará para la prestación del servicio los medios personales que sean necesarios para una correcta ejecución del mismo.

Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba
Edificio IMIBIC. Avda. Menéndez Pidal s/n 14004 Córdoba

- FIBICO facilitará a las empresas licitadoras información sobre las condiciones de subrogación que resulten necesarias en este contrato, en caso, de que así lo marque el convenio colectivo aplicable. A tal efecto en el perfil del contratante de FIBICO, se publicará la información proporcionada por la actual empresa adjudicataria que tiene la condición de empleadora de los trabajadores que resulten afectados.

En un contrato anterior, la empresa que prestaba el servicio refirió la dedicación de seis personas con las siguientes categorías profesionales, salario y antigüedad:

Categoría	Antigüedad	Salario
Cocinero/a	04/05/2017	1.432,99 euros brutos
Ayudante Cocina	17/09/2018	1.421,69 euros brutos
Camarero/a	14/11/2018	1.432,99 euros brutos
Camarero/a	03/05/2017	1.432,99 euros brutos
Cocinero/a	07/05/2018	1.432,99 euros brutos
Ayudante de contabilidad	10/07/2019	1.388,39 euros brutos

1.2.3 Plan de limpieza y organización ambiental del servicio

El licitador presentará en su propuesta el detalle de los productos a utilizar y se aportarán las garantías o etiquetas ambientales (o medios de prueba equivalente) de cada producto a emplear. Quedan totalmente prohibidos los productos que contengan cualquier sustancia tóxica o que esté contemplada como peligrosa por la normativa vigente de la Unión Europea y describirá los procesos y organización.

1.2.4 Uso de material reciclado y eco-sostenible

La empresa licitadora o contratista deberá utilizar indefectiblemente vajillas y materiales respetuosos con el medio ambiente, de modo que todo continente sea reutilizable o biodegradable. El adjudicatario evitará en todo caso la utilización de vasos de plástico desechables, y minimizará el uso de botellas de plástico. En último término, será preciso instalar al menos un punto donde ubicar cubos para reciclaje con separación para arrojar los residuos.

2. REGIMEN GENERAL DEL SERVICIO

2.1 NORMAS GENERALES

2.1.1 Actividad contratada

El adjudicatario está obligado a usar las superficies que se le entreguen, con el único propósito especificado en la Base Primera, y no venderá, exhibirá o pondrá a la venta bienes o artículos, ni ejercerá otra clase de actividad que no sea la propia del objeto de la explotación.

Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba
Edificio IMIBIC. Avda. Menéndez Pidal s/n 14004 Córdoba

Queda excluido expresamente del objeto del presente contrato la explotación de máquinas de Vending o similares.

2.1.2 Realización de servicios

En el caso de autorizarse al adjudicatario la realización de servicios distintos a los acordados, deberá procederse a la modificación del contrato en lo que pudiera afectarle, pudiendo establecerse un canon diferente al inicialmente contratado.

Así mismo queda totalmente prohibido el juego que implique apuestas dentro de los locales, así como la instalación de máquinas recreativas o de juego.

El adjudicatario se abstendrá de instalar cualquier tipo de máquinas expendedoras de productos alimenticios en los locales o en cualquier dependencia de IMIBIC.

2.1.3 Descripción de los menús, calidad, precios máximos y metodología de trabajo

El licitador tendrá que componer unos menús semanales, que en ningún caso serán repetitivos por días. Se propone por tanto que para dos períodos anuales (invierno y verano) se compongan al menos de 8 menús del día y 4 menús ejecutivos que se vayan alternando los diferentes días de la semana. **En el Sobre 2 deberá aportarse una descripción de la propuesta del licitador para desayunos, menús del día, menús ejecutivos y platos combinados.**

MENÚS

En los **menús del día**, se podrán elegir al menos 2 primeros y dos segundos, más agua (jarras de cristal de agua), pan y postre. El precio máximo de cada menú será el siguiente:

- Menú del día: 6 euros (IVA inc.)

Asimismo, habrá de incorporarse a la oferta un **menú ejecutivo** de calidad superior cuyas condiciones deberán ser descritas en la descripción de los servicios a entregar por el licitador. En caso de que el adjudicatario lo solicite, podrá establecerse un tiempo de antelación mínimo de dos horas para facilitar su preparación. A modo ilustrativo, este menú debería estar preparado para poder incluir -al menos- mayor variedad de carnes (bovino, ibérica, cordero...) y pescados y/o equivalentes.

- Menú ejecutivo: 9,5 euros (IVA inc.)

En todos los casos, se deberá de dar la posibilidad de adquirir medio menú, que estará compuesto de un plato a elegir entre los dos primeros o dos segundos ofrecidos, más agua (jarras de cristal de agua), pan y

postre. El precio máximo de este medio menú se estima en el entorno del 73-75% de los menús completos, por lo que los precios máximos de referencia serían:

- Medio menú del día: 4,5 euros (IVA inc.)
- Medio menú ejecutivo: 7 euros (IVA inc.)

DESAYUNOS

Los desayunos tipo ofrecidos se compondrán de bebida (café, con leche o solo, zumo, té, cacao, etc.) y media tostada. El precio máximo fijado para el mismo es de 1,60 euros en el caso de que la media tostada sea con mantequilla, aceite y/o tomate, paté, etc. Y de 2,00 euros en el caso de que la media tostada incorpore jamón, jamón de york, queso, caña de lomo, etc. En el caso de que la tostada sea entera, los precios se verán incrementados en no más de 0,60 euros. Todos los precios anteriores se entienden con los impuestos aplicables incluidos.

PLATOS COMBINADOS

Se deberán realizar una composición de al menos 6 platos combinados cuyo precio en ningún caso será superior al precio del menú diario.

SERVICIO DE CATERING

Para aquéllos actos a celebrar en las dependencias del Instituto, de carácter más formal, se habrán de confeccionar 5 menús diferentes que sean tipo cocktail (de diferente categoría) y 3 menús de desayunos (de diferente categoría) que incluyan, en precio por persona, todos los gastos relativos al catering. El precio del primero no podrá exceder de 28 euros para el de mayor categoría y el del desayuno no superará 10 euros para el de mayor categoría.

Los licitantes presentarán, junto con su proposición económica relativa al canon, una lista de precios de los productos que se ofrecerán, lista de precios que será tenida en cuenta para la adjudicación del procedimiento, valorándose los mismos según lo indicado en los criterios de valoración automáticos del PCAP.

Una vez formalizado el contrato, la lista de precios del concesionario y varias copias de la misma serán expuestas al público en diversos lugares del local, de forma perfectamente visible para los usuarios del servicio.

Las listas de precios deberán ser autorizadas, en todo caso, por FIBICO y remitidas anualmente a la Unidad de Gestión Económica y de Recursos. El concesionario se compromete a mantener durante el periodo de

duración del contrato los precios, cantidades, calidades de los artículos ofrecidos. Dichos precios podrán ser objeto de revisión al finalizar el periodo de duración del contrato a petición del concesionario. Toda alteración que el concesionario pretenda introducir, no solo en relación con los precios sino también respecto a los artículos, deberá contar con la preceptiva autorización de FIBICO.

El concesionario sólo podrá reclamar al usuario del servicio los precios recogidos en la lista de precios que esté vigente en cada momento.

El concesionario deberá tener a disposición de los usuarios, en todo momento, un Libro de Reclamaciones, según fije la normativa vigente, al cual FIBICO podrá tener acceso así cuando lo solicite y que será presentado mensualmente a ésta, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios del servicio, en cuyo caso el concesionario deberá presentarlo ante FIBICO en el plazo máximo de 48 horas, contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho Libro.

El concesionario deberá instalar los medios electrónicos precisos para que se pueda abonar el servicio mediante tarjetas de crédito y débito sin límite mínimo.

2.1.4 Seguro de Responsabilidad Civil.

Las entidades adjudicatarias deberán tener suscritos los seguros de responsabilidad civil que cubran las responsabilidades que se deriven de la ejecución del contrato.

Las adjudicatarias deberán indemnizar cuantos daños y perjuicios se causen derivados de la ejecución del contrato, salvo que fuesen consecuencia directa de una orden de FIBICO.

Las adjudicatarias estarán obligadas a suscribir Póliza de Responsabilidad Civil por los siguientes importes:

- Responsabilidad civil de Explotación (incluyendo de forma expresa los daños por intoxicaciones alimenticias) 1.000.000.- euros por siniestro.
- Responsabilidad civil Patronal con un sub-límite por víctima de 450.000. euros 1.000.000.- euros por siniestro.
- Responsabilidad civil de productos 1.000.000.- euros por siniestro.
- Responsabilidad Civil Locativa 1.000.000.- euro por siniestro.

La Póliza de Responsabilidad Civil deberá incluir los daños que el personal empleado por la adjudicataria pudiera ocasionar en los locales, mobiliario o instalaciones, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por aquella, en caso de impago pudiendo FIBICO detraer del pago del canon la compensación del importe de los daños causados.

Las adjudicatarias formalizarán las pólizas antes de la firma del contrato y las mantendrán en vigor y al

corriente del pago durante la vigencia de este. Deberá informar a FIBICO de las sucesivas prórrogas y de cuantas modificaciones experimente.

En cualquier caso, si la responsabilidad excediera de lo garantizado, esto es si el importe fuera superior a la cantidad asegurada por la póliza, la diferencia será asumida exclusivamente por el adjudicatario, en el caso de que exista dolo, culpa o negligencia por su parte o por parte de sus empleados.

2.1.5 Normativa y Reglamentación

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que las desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España, como es el REGLAMENTO (CE) N°852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios.

En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto de Cafetería se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ordenanza de Seguridad e Higiene en el Trabajo y las normativas emanadas de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, así como las normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo.

El licitador deberá acreditar documentalmente estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos de la Junta de Andalucía para la prestación de este tipo de servicios.

2.2 NORMAS OPERATIVAS

2.2.1 Propósito

El propósito de la introducción y mantenimiento de normas operacionales para la explotación de las instalaciones del IMIBIC, objeto de contrato tiene como finalidad asegurar un nivel general de alta calidad que contribuya a la creación de un servicio que en todo momento satisfaga las necesidades y deseos de los usuarios.

El adjudicatario queda obligado a cumplir lo indicado en estas normas operativas.

Todos los costes que se originen como consecuencia de la puesta en práctica de estas normas operaciones serán a cargo del contratista.

2.2.2 Horario de apertura y cierre

El concesionario prestará el servicio de forma regular y continuada, de manera que no quede interrumpido, salvo en los períodos y horarios de cierre o descanso que, en su caso, se hubieran autorizado expresa y previamente, de acuerdo con el calendario que establezca el IMIBIC. En ningún caso podrá cerrar el concesionario sin autorización expresa de FIBICO.

El periodo y horario de prestación del servicio serán los siguientes:

- Periodo de apertura: Todos los meses del año. Durante los periodos vacacionales (verano, Semana Santa y Navidad) podrán establecerse turnos mínimos que serán propuestos por el licitador y exigirá su previa aceptación por la Comisión de seguimiento.
- Horario de apertura:
 - De lunes a viernes: Desde las 7,45 horas hasta las 17,00 horas.
 - Sábados, domingos y festivos: la cafetería permanecerá cerrada salvo por necesidades del Servicio motivadas por la celebración de cualquier evento, que sería comunicado con suficiente antelación al adjudicatario.
 - Dicho horario estará sujeto a las modificaciones precisas por causa de necesidades puntuales, acontecimientos imprevistos o extraordinarios, que el IMIBIC determine. Para ello, el concesionario dispondrá los medios necesarios para el oportuno tratamiento restaurador de acontecimientos especiales y/o extraordinarios sea cual sea la temporada y el horario en que los mismos tengan lugar. Estos servicios serán tratados de manera diferenciada, dando lugar a expedientes de gasto autónomos al presente contrato.

El concesionario expondrá en lugar visible para los usuarios el período y horarios de prestación del servicio.

La gerencia del IMIBIC, a propuesta de la Comisión de Seguimiento que se establezca, en su caso, podrá proponer el adelanto del citado período de apertura, y retraso del cierre adaptándolo a las necesidades de los usuarios y de común acuerdo con el concesionario. También se podrá interrumpir el servicio durante los periodos vacacionales, previa solicitud del concesionario y con autorización expresa del IMIBIC, sin que ello suponga modificación de la propuesta económica o de cualquier otro acuerdo alcanzado con el licitador.

No se podrán utilizar como lugares de almacenamiento espacios que no estén destinados expresamente a tal fin.

Se prohíbe la instalación de rótulos luminosos, anuncios, o cualquier forma de publicidad que no haya sido expresa y previamente autorizada por el IMIBIC.

Se prohíbe el acceso o la utilización de cualquier otro espacio del edificio del IMIBIC, salvo el destinado a cafetería, cocinas y almacenes específicos del área, al personal de cafetería. En caso de necesidad puntual, se requerirá la autorización por parte del Gerente.

2.2.3 Instalaciones

La empresa adjudicataria será la responsable de mantener los locales, el material, los utensilios y el conjunto del equipamiento de la cafetería-comedor en buen estado y perfectas condiciones de uso, limpios y en orden, siendo responsable de cualquier deterioro o desperfecto que pueda ocasionar el personal a su cargo.

Las modificaciones en las superficies, instalaciones y/o mobiliario deberán solicitarse por escrito al Gerente de FIBICO, especificando el contenido de las modificaciones propuestas y podrán realizarse, únicamente, después de recibir la aprobación por escrito del Gerente de FIBICO.

2.2.4 Limpieza

La cafetería-comedor debe tener siempre una apariencia limpia, arreglada, atractiva y libre de malos olores y olores a comida.

Las funciones de lavado y limpieza serán por cuenta del adjudicatario y abarcarán, entre otros, los siguientes apartados:

- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina y cafetería.
- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, paredes, etc.).

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan. Cualquier derrame o desorden debe ser inmediatamente subsanado. Serán por cuenta del adjudicatario los productos a emplear, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes utilizados serán los adecuados a las funciones a las que están destinados y tienen que cumplir los requisitos exigidos por la legislación vigente.

En la zona destinada al público, se limpiarán y despejarán totalmente las mesas y sillas diariamente y cuando la rotación de mesas entre distintos turnos de comida así lo requiera. Se deberá establecer un programa de limpieza periódica y a fondo del material situado en las zonas de uso público, fuera del horario comercial, de forma que se garanticen las condiciones de salubridad e higiene impuestas por la normativa vigente.

A fin de verificar su cumplimiento, el concesionario deberá presentar ante la Unidad de Gestión Económica y de Recursos antes del comienzo de la ejecución del servicio el plan de limpieza que establezca.

El adjudicatario velará con diligencia en la limpieza de carteles, pegatinas y anuncios en general en las entidades objeto de la concesión.

El adjudicatario instalará una campana extractora de humos con sistemas automáticos de extinción y con capacidad suficiente para mantener el local libre de olores durante la realización de los servicios. Este equipamiento será de cuenta del adjudicatario.

2.2.5 Condiciones higiénicas mínimas exigibles

Todos los procesos y materiales utilizados en la prestación del servicio contratado cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico – Sanitarias que lo desarrollen, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España relativa a la higiene de los productos alimenticios. En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto de la Cafetería Comedor se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y resto de normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo.

Cualquier responsabilidad que pudiera derivarse del incumplimiento de estas obligaciones será exclusivamente del adjudicatario.

Todas las personas que el adjudicatario contrate en estos servicios deberán poseer el carnet de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, que será revisado periódicamente por el Responsable del Contrato. El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, y siempre será el contratista el responsable de las alteraciones de los productos.

FIBICO podrá realizar las inspecciones que sean necesarias con el fin de verificar las condiciones higiénicas del servicio de Cafetería Comedor.

2.2.6 Desinfección, desinsectación y desratización

Se realizará por cuenta del adjudicatario las operaciones de desinfección, desinsectación y desratización de los locales destinados a la cafetería- comedor pudiendo subcontratar la realización de esta prestación con alguna empresa especializada, correspondiendo el control de dicha actuación a FIBICO.

En cumplimiento de los artículos 18 y 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, el adjudicatario deberá avisar a la Dirección del centro, antes de realizar los tratamientos pertinentes y colocar en la puerta de acceso al recinto, escrito del parte de intervención, el día del tratamiento, identificación del técnico,

productos utilizados, lugares tratados, plazo de seguridad, ficha técnica de seguridad de los productos utilizados, etc. Así mismo deberá señalar, claramente, las medidas preventivas a observar por el personal ajeno al que realiza el tratamiento, durante y después del tratamiento (si los productos no se pueden aplicar en presencia de trabajadores, si es necesario ventilar después, si es necesario la limpieza de superficies posterior, etc.) para que el responsable del centro pueda avisar a todo el personal del mismo sobre estas medidas.

Anualmente, así mismo, tendrá la obligación de comunicar al Responsable de Gestión Económica y de Recursos las actuaciones llevadas a cabo durante los tratamientos y aportar los certificados pertinentes.

2.3 OFERTA DE PRODUCTOS

La oferta económica, que se deberá incluir en el sobre 3, se realizará según el Anexo facilitado al efecto en el PCAP, debiéndose ofertar todos precios de los códigos de productos reseñados, así como detalle de la marca y producto o productos concretos.

Toda alteración que el adjudicatario pretenda introducir, tanto de precios como de artículos ofertados, deberá contar con la preceptiva autorización de FIBICO.

2.4.1 Calidad

Las materias primas utilizadas se ajustarán a las características y calidades especificadas en la oferta y en el supuesto de que no se indique, se entenderá que el género especificado tiene que ser de primera calidad. Se deberá poner un especial interés en proteger eficazmente los alimentos contra todo riesgo de contaminación.

Sólo se utilizarán en la preparación de los platos productos limpios y sanos. Debe asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de asegurar un grado óptimo de frescura.

2.4.2 Garantía de una alimentación y consumo saludable

FIBICO se reserva el derecho de solicitar la modificación del diseño y planificación de los menús que no sean valorados satisfactoriamente por parte del personal experto en Nutrición Humana y Dietética que la comisión de seguimiento del contrato de FIBICO considere consultar a lo largo de la ejecución del contrato.

El responsable del contrato de FIBICO, junto a los expertos (si hubiesen) de la Comisión de Seguimiento, aprobará los menús presentados y aquellos que se elaboren a lo largo del año conforme al calendario de envío de menús que se indique, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria su correcta elaboración y servicio.

Entre el primer y segundo plato del menú deberán estar presentes verduras, alimentos fuente de hidratos de

carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, cuscús, quinoa, yuca...), y alimentos fuente de proteínas (legumbres y derivados de la soja, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos, quesos y otros lácteos...).

A la hora de servir los platos se asegurará que en el conjunto de los dos platos habrá una ración de verduras, una ración de alimentos ricos en hidratos de carbono y una ración de alimentos ricos en proteínas, además de pan, fruta y agua (se servirá en jarras de agua de cristal). El pan no habrá de ser congelado y el que sobre no se volverá a servir.

Una vez se haya resuelto la adjudicación se comprobará periódicamente que las comidas se ajustan a todos los requisitos técnicos del presente pliego y que estén correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que además de su función alimentaria, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, el responsable del contrato de FIBICO, o la persona o entidad en quien delegue, podrá requerir productos de superior calidad si estiman que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso.

- Cada semana se publicará en la página web del concesionario y se expondrá en el comedor una planilla con todos los menús correspondientes a la semana en curso.
- En la planilla de los menús se debe especificar claramente la naturaleza del plato y su técnica culinaria principal, en aquellas preparaciones que puedan admitir variaciones, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.
 - Ejemplo 1: merluza con ensalada debería especificarse: merluza a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y pepino.
 - Ejemplo 2: pescado con zanahorias debería especificarse: atún a la plancha con zanahorias baby.
 - Ejemplo 3: carne con patatas debería especificarse: ternera en salsa con patatas al horno
- La lista de precios deberá llevar incluido los alérgenos que contenga cada producto ofertado.

MENÚ PROTOCOLARIO Y CATERING

A petición de IMIBIC, la/s empresa/s que resulten adjudicatarias presentarán seis propuestas con sus precios de menús protocolarios, los cuales se llevarán a cabo en salas habilitadas al efecto, pudiéndose realizarse en mesas o de pie. Dichos menús tendrán como comensales los miembros de IMIBIC o aquellos asistentes de cualquier acto, evento, conferencia, ponencia, charla, etc autorizados por el IMIBIC.

El concesionario no tendrá la exclusividad de dichos servicios.

Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba
Edificio IMIBIC. Avda. Menéndez Pidal s/n 14004 Córdoba

2.5 PERSONAL EN LOS PUNTOS DE VENTA

Sin perjuicio de lo establecido en el Pliego de cláusulas Administrativas Particulares, la facultad de control y dirección del trabajo corresponde a la empresa adjudicataria por disponer la misma de una titularidad independiente a la de FIBICO, así como de organización autónoma.

No obstante, dado que las instalaciones que va a utilizar el contratista son bienes de dominio de IMIBIC, para que no quede dañada la imagen del centro, el contratista se compromete a adoptar todas aquellas medidas que considere necesarias para que su personal cumpla los siguientes requisitos:

1. El personal se encuentre uniformado adecuadamente e identificado mediante tarjeta identificativa.
2. Que realice su actividad laboral con la máxima diligencia y corrección.

Formación del personal: todo el personal que trabaje en el servicio de restauración deberá haber recibido una correcta formación sobre los medios a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos, así como estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

Respecto al personal, el concesionario se obliga expresamente a:

A) Cumplir todas las diligencias impuestas por la normativa vigente, y especialmente en materia laboral, de Seguridad Social, sanitaria y de prevención de riesgos laborales, tanto de carácter general como la sectorial aplicable.

B) Realizar su actividad con una plantilla de trabajadores racional y adecuada para el rendimiento óptimo y calidad del servicio, respetándose lo previsto en el convenio colectivo de aplicación. FIBICO será en todo caso ajeno a las relaciones laborales derivadas, que el adjudicatario acepta expresamente serán de su cuenta y cargo. Asimismo, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista las consecuencias económicas y de todo orden que se deriven, si se extinguiera o resolviera la explotación, antes de finalizar la vigilancia pactada, en relación al personal a su servicio, así como cualesquiera otras respecto a sus relaciones con terceros.

C) FIBICO se reserva el derecho a rechazar, en cualquier momento, al personal adscrito a esta contratación que no reúna las debidas condiciones de moralidad y corrección, según costumbre acorde a lo dispuesto en el artículo 1.3 del Código Civil, previa la oportuna comprobación con intervención del adjudicatario y la realización de las actuaciones legales pertinentes.

2.6 USUARIOS

Los servicios se prestarán al personal del IMIBIC, así como para los acompañantes de los mismos, a los miembros de la Comunidad Universitaria (profesorado, alumnos y personal de administración y servicios,

Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba
Edificio IMIBIC. Avda. Menéndez Pidal s/n 14004 Córdoba

así como para los acompañantes de los mismos) y a los miembros de la Comunidad Hospitalaria, así como para los acompañantes de los mismos). Podrán prestarse servicios, igualmente, en aquellos eventos o actividades para los cuales se cedan las instalaciones por FIBICO-IMIBIC.

Cuestiones y quejas de los clientes

El contratista debe asegurarse en todo momento la presencia de algún responsable en la explotación capaz de tomar decisiones, responder cuestiones o hacerse cargo de reclamaciones de los clientes, siempre para la total satisfacción de los mismos, cuyo nombre ha de ser comunicado al responsable del contrato por parte de FIBICO, debiendo estar presente habitualmente en la actividad comercial.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, las correspondientes hojas de reclamaciones, así como un libro de sugerencias y reclamaciones, que será presentado trimestralmente al Responsable del Contrato.

FIBICO tendrá derecho a realizar semestralmente a los usuarios del servicio una encuesta de satisfacción para conocer el agrado o descontento del público.

2.7 SEPARACIÓN Y RECICLAJE DE RESIDUOS

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

El adjudicatario tendrá la obligación de separar los residuos según sus posibilidades de reciclaje: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comida y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El personal que el servicio de Cafetería Comedor será el responsable de que cada residuo será depositado en los contenedores internos adecuados, y en su caso los externos, de recogida selectiva.

El adjudicatario se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva. Los contenedores de recogida selectiva se encontrarán cerca de los contenedores de orgánico, de forma que la separación en origen no suponga un esfuerzo adicional para el personal que presta el servicio.

El adjudicatario evitará el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y empleará vasos de vidrio, vajilla de cerámica o de material biodegradable y cubiertos de acero o de material biodegradable.

2.8 CONTROLES, ANALISIS BACTERIOLOGICOS

FIBICO ejercerá el derecho de realizar los controles que estime oportunos y en particular los siguientes:

Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba
Edificio IMIBIC. Avda. Menéndez Pidal s/n 14004 Córdoba

- Controles bacteriológicos de utensilios y alimentos.
- Técnicas de preparación
- Calidad y cantidad de materias primas
- Verificación de que los proveedores cumplan la normativa higiénica sanitaria vigente.
- Valoración nutricional o contrastación de origen.

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

2.9 NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD

La calidad es un aspecto prioritario en este tipo de explotaciones comerciales, considerándose un servicio de calidad al público aquel que cumple sus expectativas.

La forma de su valoración pasa necesariamente por el seguimiento y control de los servicios prestados y de los productos ofrecidos, realizándose mediante el sistema de auditorías o chequeos de calidad.

La relación calidad/cantidad de las consumiciones en cada servicio estará en relación con la de los establecimientos de su misma categoría y características.

FIBICO se reserva el derecho a realizar periódica y/o esporádicamente chequeos de calidad y encuestas a los empleados del contratista y a los usuarios, sobre los productos o servicios, ya sea por sí misma o a través de otras empresas, que podrán servir como indicadores de cumplimiento del servicio.

Los parámetros a tener en cuenta para medir la calidad en el servicio, como mínimo, son los siguientes:

1. Confortabilidad
2. Profesionalidad del personal empleado por el concesionario
3. Aspecto físico y cuidado personal de los empleados.
4. Trato a los clientes
5. Limpieza, orden y conservación
6. Higiene personal, de las instalaciones, de los productos y de las materias primas.
7. Rapidez en el servicio
8. Calidad del producto y de las materias primas utilizadas en cuanto a su:
 - Distribución
 - Recepción
 - Conservación
 - Manipulación
 - Elaboración
 - Venta

9. Relación calidad/precio
10. Grado de satisfacción del cliente
11. Relación calidad/cantidad
12. Facilidades para el cliente

2.10 NORMAS DE CONTROL FINANCIERO

2.10.1 Propósito

El propósito de la introducción y mantenimiento de un sistema de control financiero para el contratista es el de registrar todas las transacciones relevantes en el punto de venta, con el fin de:

- Asegurar la base correcta para el cálculo del canon determinado por el contrato de explotación, impuestos, etc.; de acuerdo con las Leyes Españolas, tanto nacionales como locales y autonómicas.
- Asegurar la base correcta y detallada para los análisis estadísticos periódicos, encaminados a la rápida adaptación de los contratistas a los posibles cambios en las necesidades y deseos de los clientes.

Toda la información debe estar a disposición de la persona Responsable del Contrato en fechas predeterminadas, o en caso de requerimiento en un momento puntual.

Toda la información del contratista entregado a FIBICO es confidencial y no se transmitirá a terceras partes sin el consentimiento por escrito del mismo.

2.10.2 Informes a remitir al Órgano de Contratación de FIBICO

El contratista debe facilitar los siguientes informes:

1. Informe anual

Tres meses después de finalizar el ejercicio económico deberá facilitar al Responsable del Contrato la Cuenta de Pérdidas y Ganancias, así como el Balance de Situación correspondiente a la explotación objeto de contrato durante ese año, confeccionando de acuerdo con los principios y normas establecidos en el vigente Plan General de Contabilidad.

2. Otros Informes

Se podrá solicitar un informe semestral de stock que se debe de rendir al mes siguiente al fin del semestre natural correspondiente, con la siguiente información:

- Stock (artículos y valor) al comienzo del semestre.
- Entrega de pedidos.
- Ventas durante el periodo.
- Balance de stock al final del semestre.

El informe sobre el balance de stock deber estar basado en los libros del contratista y debe reflejar las correcciones debidas al recuento del inventario correspondiente al semestre actual

Todas las pérdidas y mermas de stock serán a cargo del contratista.

Los licitadores detallarán en su oferta, de acuerdo con el Anexo facilitado al efecto en el PCAP, el canon anual de explotación que abonarán para la realización del servicio, siendo el canon mínimo establecido, para considerar las ofertas el que se detalla para cada Centro en la siguiente tabla:

Cafetería	Importe mínimo anual del canon
IMIBIC	3.000 €/año

El pago se realizará mensualmente por importe que resulte de dividir el canon ofertado entre doce mensualidades.

Dicho canon de explotación podrá ser mejorado al alza por los licitadores.

El retraso en el pago de tres mensualidades del canon será causa suficiente para la resolución del contrato.

El canon se abonará mediante transferencia bancaria, dentro de los cinco primeros días naturales de cada mes de vigencia del contrato, a la cuenta corriente que determine FIBICO.

Los gastos generados como consecuencia de los consumos de luz, gas y teléfono correrán a cargo del adjudicatario, en un plazo máximo de tres meses desde la puesta en marcha del servicio. Los pagos vencidos y no satisfechos por el concesionario estarán sujetos al interés legal del dinero. La mora del concesionario no requerirá intimación previa por FIBICO.

2.11 NORMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Con carácter general al cumplimiento de la normativa vigente y las que se promulguen durante la ejecución del contrato en materia de gestión medioambiental y en especial a la Ley 7/2007 de 9 de Julio de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental para el desarrollo de la política ambiental de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En cuanto a suministro de productos se demandará que se suministre el mayor número de productos certificados:

- De agricultura ecológica
- De producción integrada
- Introducción de productos de comercio justo, principalmente el café y el té

El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a FIBICO de cualquier responsabilidad sobre el mismo. Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las normativas de aplicación y las buenas prácticas de gestión, en especial relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmosfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como peligrosos. El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado.

Sin ánimo de exhaustividad, a continuación, se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo
- Uso obligado de materiales y enseres reutilizables y/o biodegradables
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos, cuando sea el caso
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.
- Cuando sea de aplicación, segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos.
- Restauración del entorno ambiental alterado.

El adjudicatario se compromete a suministrar información inmediata a FIBICO sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. FIBICO podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.

Ante un incumplimiento de estas condiciones medioambientales, FIBICO podrá repercutir al adjudicatario el coste económico directo o indirecto que suponga dicho cumplimiento.

3 FACULTAD DE SUPERVISIÓN, CONTROL DE INSPECCIÓN

FIBICO será rigurosa en la exigencia de los deberes legales que el adjudicatario tenga en su relación con el servicio contratado. A tal efecto comprobará el cumplimiento de las obligaciones derivadas, de la legislación laboral o cualquier otra norma vinculada a este contrato.

FIBICO, a través del Responsable del Contrato y de la Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato, realizará la supervisión, el control e inspección en la ejecución de la prestación del servicio objeto del contrato, y podrá dirigir instrucciones a la empresa adjudicataria, siempre que no suponga modificación de la prestación contratada, ni se opongan a las disposiciones en vigor, ni a las cláusulas de este contrato.

Al frente de la citada estructura existirá un Responsable del Contrato, que ostentará la representación de FIBICO al objeto de supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada, dentro del ámbito de facultades que aquellos les atribuyan. Para el cumplimiento de estos fines, el contratante facilitará al Responsable del Contrato y a sus colaboradores el libre acceso a los lugares donde se realice el servicio pudiendo estos examinar cualquier proceso o fase o del mismo, así como los medios o información para esta labor.

El concesionario y el Responsable del Contrato mantendrán reuniones periódicas para revisar la situación y desarrollo del servicio. El contratista deberá proporcionar la información requerida por el Responsable del Contrato para conocer la situación y desarrollo de las actividades.

El concesionario presentará al Responsable del Contrato mensualmente, la documentación acreditativa de las altas de los trabajadores en la Seguridad Social, Boletín de Cotización a la Seguridad Social (Documento TC-1) y relación nominal de trabajadores (TC-2) o cualquier otro expedido por la Administración en sustitución de los mismos.

Podrá ser motivo de resolución del contrato cualquier acta de incidencia documentada y probada de incumplimiento. En dicho supuesto, el adjudicatario procederá, en el plazo que establezca FIBICO, a cesar en la ejecución de los servicios contratados, sin que esta se vea obligada a satisfacer cantidad alguna en concepto de indemnización.

Con independencia de todo esto, FIBICO podrá adoptar, en cualquier momento, las medidas de control, inspección y auditoria que considere necesarias para detectar el grado de incumplimiento de los objetivos y podrá proponer las modificaciones que estime oportunas en el programa de trabajo.

Si el adjudicatario hiciera caso omiso de las deficiencias que al efecto se le comuniquen sin adoptar las medidas necesarias para la subsanación, el Órgano de contratación podrá evaluar la resolución del contrato, que deberá ser comunicada con un mes de antelación para la plena efectividad de la misma.

4 COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES REAL DECRETO 171/2004

En cumplimiento del Real Decreto 171/2004, sobre coordinación de actividades empresariales, el adjudicatario del contrato de referencia deberá prestar, antes de la firma del contrato, en el Servicio Ajeno de Prevención de Riesgos Laborales de FIBICO la siguiente documentación:

- CIF de la Empresa
- Inscripción en la Seguridad Social
- Parte de incidencias de trabajo o actividad
- Compromiso firmado por la empresa o trabajador autónomo de cumplir y hacer cumplir las normas de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales en el Centro de Trabajo.
- Documento que acredite la modalidad preventiva adoptada.
- Acreditación por escrito de haber realizado la Evaluación de Riesgos de la actividad a desarrollar (por puesto de trabajo), la planificación de la actividad preventiva.
- Credencial de designación de la persona encargada de las actividades preventivas, donde figuren los datos de contacto (teléfono, dirección de correo electrónico, etc.)
- Relación de trabajadores y trabajadoras que van a desarrollar los trabajos, acreditando:
 - o Alta en la Seguridad Social
 - o Documento firmado por cada trabajador de haber recibido la información contenida en la Evaluación de Riesgos.
 - o Documento firmado por cada trabajador de haber recibido la información sobre riesgos facilitada por FIBICO.
 - o Documento firmado por cada trabajador de haber recibido formación relacionada con los riesgos a los que estará expuesto en la realización de su trabajo.
 - o Documento firmado por cada trabajador de haber recibido los equipos de protección individual necesarios para el trabajo y la información para el uso y mantenimiento de los mismos.
 - o Relación de equipos de trabajo que se utilizaran en el desarrollo de los trabajos contratados.
 - o Relación de productos peligrosos de la empresa contratista o trabajador autónomo.
- La empresa licitadora deberá incluir un Plan de Emergencia para el caso de accidente, desde la recogida de los residuos hasta la llegada a los Centros de transferencia o la planta de eliminación. Igualmente presentará un plan de emergencia en caso de accidente en el IMIBIC.

5 SEGURIDAD EN LOS TRABAJOS

La empresa adjudicataria asumirá las responsabilidades de la Seguridad y Salud Laboral cuidando que el servicio se realice de acuerdo a las prescripciones establecidas en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y Reglamentos que la desarrollan.

Los trabajadores de la empresa adjudicataria que presten servicios en las dependencias de FIBICO tendrán la formación necesaria en la prevención de riesgos laborales según legislación vigente.

La empresa adjudicataria dispondrá de los equipos de protección colectiva y dotará a sus operarios de los equipos de protección individual (EPIS), debidamente homologados, exigidos o recomendados para cada puesto de trabajo. Los trabajadores en cuestión, mientras permanezcan en los recintos o lugares en que desarrollan su actividad y en el caso de que alguna causa, cualquiera que fuese su origen, motivase su emergencia, colaborarán con los equipos de intervención propios de FIBICO en las funciones que se les asigne.

La empresa adjudicataria estará facultada y homologada para emitir las certificaciones e informes relativos a Seguridad e Higiene y Salud Laboral que sean requeridos por FIBICO del estado de las instalaciones o equipos, objeto del mantenimiento.

6 CONFIDENCIALIDAD

La empresa contratada y el personal adscrito al mismo, que por motivo del contrato mantenga relación con FIBICO, deberá cumplir con el deber de secreto y confidencialidad sobre los datos o informaciones de los que tengan conocimiento durante la ejecución del contrato, estando obligados a no hacer públicos o a enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su realización, incluso después de terminar el plazo contractual. Una vez acabada la prestación contractual, los datos deberán ser devueltos, al igual que cualquier otro soporte o documento en el que conste algún dato de carácter personal objeto del tratamiento.

8 COMERCIO JUSTO

La empresa adjudicataria deberá facilitar a la persona que FIBICO designe para la gestión del contrato, cuanta información y documentación, referida a la procedencia de los productos, le sea solicitada por ésta. En caso de ofertarse productos de este tipo, se deberá hacer constar, detalladamente, en la propuesta técnica.

9 PENALIDADES POR CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO DE LA PRESTACIÓN OBJETO DEL CONTRATO

9.1 INCUMPLIMIENTOS Y PENALIDADES

A estos efectos, se clasifica el cumplimiento defectuoso en los siguientes incumplimientos leves, graves y muy graves:

a) Incumplimientos LEVES:

- La falta leve de respeto, atención y consideración a los usuarios, por el personal al servicio de la empresa contratista.
- El retraso en más de diez días naturales en el pago del canon o renta mensual establecida.
- El incumplimiento del horario de apertura y cierre durante más de dos horas, salvo causa justificada.
- No mantener y conservar todas las infraestructuras en un estado idóneo llevando a cabo las reparaciones que sean necesarias, en el caso que esta falta de conservación no implique riesgo alguno para la seguridad y correcta prestación del servicio.
- Retrasos puntuales en el envío mensual al Responsable del Contrato del Boletín de Cotización a la Seguridad Social (Documento TC-1) y relación nominal de trabajadores (TC-2) o cualquier otro expedido por la Administración en sustitución de los mismos.
- Retrasos puntuales o falta puntual de documentación que se debe aportar respecto a los menús a servir
- Incumplimiento puntual en la oferta de menús saludables y sostenibles.
- Y todos los demás incumplimientos de las obligaciones fijadas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el Pliego de Prescripciones Técnicas no calificadas como graves, muy graves, o que sean causa de resolución del contrato.

b) Incumplimientos GRAVES:

- La falta grave de respeto, atención y consideración a los usuarios, por el personal al servicio de la empresa contratista.
- La interrupción de la prestación del servicio por el contratista durante un día hábil, salvo causa justificada.
- El incumplimiento del horario de apertura y cierre durante tres días hábiles consecutivos o alternos, salvo causa justificada.
- La falta de higiene y/o limpieza del local, instalaciones y enseres según se establece en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- La falta de calidad (peso, tamaño, presentación, etc.) de los productos ofrecidos.

- La falta de comunicación a FIBICO de las inspecciones que realice cualquier organismo público (Sanidad, Inspección Provincial de Trabajo y Seguridad Social, etc.) sobre la explotación del servicio.
- El incumplimiento de los requerimientos que de forma expresa le formule FIBICO.
- La falta o retraso reiterados en la documentación relativa a los menús a servir.
- El retraso reiterado en el envío mensual al Responsable del Contrato del Boletín de Cotización a la Seguridad Social (Documento TC-1) y relación nominal de trabajadores (TC-2) o cualquier otro expedido por la Administración en sustitución de los mismos.
- La reiteración en sustituciones injustificadas sobre los menús previstos.
- El incumplimiento de cualquier otro aspecto previsto en el Plan de Explotación ofrecido por el adjudicatario.
- La reiteración de tres incumplimientos leves en un semestre.
- La demora en más de una semana de la puesta en marcha del servicio contratado tras la adjudicación.

c) Incumplimientos MUY GRAVES:

- La modificación o aumento de la lista de precios, sin la previa y expresa autorización de FIBICO.
- La pérdida de vigencia de los seguros exigidos al adjudicatario en la cláusula 15 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- Los actos u omisiones que puedan ser motivo de peligro para la salud pública, así como la tardanza o negligencia en corregir defectos o situaciones que determinen peligro para las personas o cosas.
- Cualquier práctica defraudatoria o irregularidad grave en la forma de prestación del servicio que suponga discriminación para los usuarios o enriquecimiento injusto.
- No mantener relación contractual con dietista-nutricionista que confecciona los menús.
- El no cumplimiento de las prescripciones de menú saludable en un periodo superior a las seis semanas prescritas de diseño de cada menú
- No superar con una nota mayor de 6, las encuestas de satisfacción realizadas por IMIBIC a los usuarios de los servicios realizadas consecutivamente en dos ocasiones.
- La reiteración de dos incumplimientos graves en un semestre.
- La demora en más de dos semanas de la puesta en marcha del servicio contratado desde la adjudicación.

En los supuestos anteriores de incumplimiento se impondrán las siguientes penalidades:

- a) Incumplimientos LEVES: LA CUARTA PARTE DE UNA MENSUALIDAD DEL CANON DE ADJUDICACIÓN
- b) Incumplimientos GRAVES: LA MITAD DE UNA MENSUALIDAD DEL CANON DE ADJUDICACIÓN
- c) Incumplimientos MUY GRAVES: UNA MENSUALIDAD DEL CANON DE ADJUDICACIÓN.

9.2 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN

Los incumplimientos serán apreciados por el Responsable del Contrato, que los notificará a la empresa adjudicataria para su conocimiento y la formulación de alegaciones a que haya lugar. Tras este trámite, si se ratificaran, se informará, tanto a la empresa adjudicataria como al Servicio de Contratación de FIBICO, a los efectos oportunos.

Se podrán aplicar las penalidades sobre la facturación mensual que corresponda (cantidades expresadas en euros) que se indican en la cláusula anterior.

9.3 PROCEDIMIENTO

Para la imposición de este tipo de penalidades se sustanciará el siguiente procedimiento:

A. **Inicio:** En el caso de detectarse un presunto incumplimiento de la ejecución del contrato por parte de la adjudicataria, el Responsable del Contrato abrirá expediente informativo concediendo al concesionario un plazo de aclaraciones a las salvedades detectadas.

B. **Instrucción:** En el caso que estas aclaraciones no justificaran dichas salvedades, el Órgano de Contratación, a la vista de la propuesta efectuada por el Responsable del Contrato, iniciará la apertura de expediente de penalidad. Si las aclaraciones justifican las salvedades, se procederá al archivo del expediente informativo por parte del Responsable del Contrato.

C. **Expediente de penalidad:** Abierto expediente de penalidad se comunicará al interesado para que en un plazo de diez días formule cuantas alegaciones considere oportunas en defensa de sus intereses. Las alegaciones se realizarán por parte de la adjudicataria mediante la presentación por escrito de las evidencias documentales que pongan de manifiesto el cumplimiento de las salvedades descritas en el expediente de penalidad.

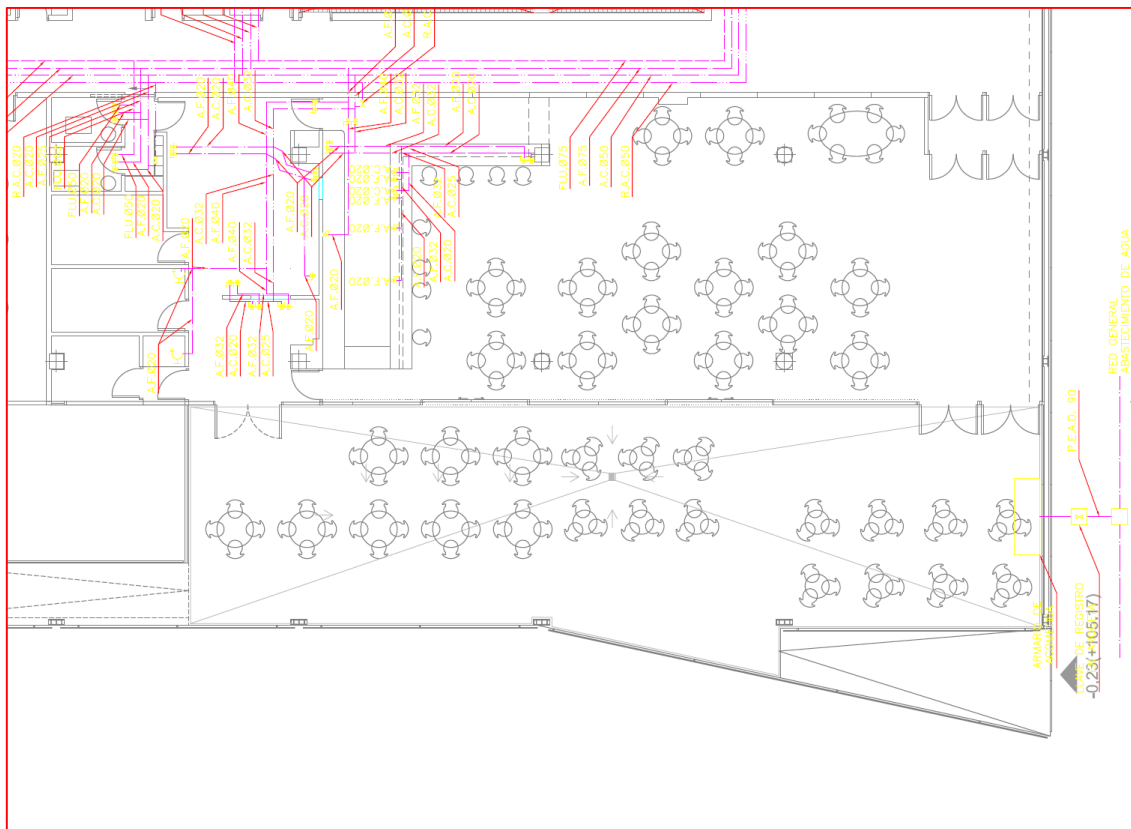
El expediente de penalidad deberá contener al menos la siguiente información:

- a) Información de los hechos.
- b) Extracto de las actuaciones llevadas a cabo.
- c) Calificación provisional del incumplimiento o incumplimientos presuntamente cometidos.
- d) El expediente se completará, con cuantas actuaciones se consideren necesarias por el órgano instructor, incluyendo las declaraciones y comparencias personales al propio interesado.
- e) **Resolución de penalidad:** Si una vez analizadas las alegaciones, estas no justificaran los incumplimientos detectados, corresponderá al Órgano de Contratación en todo caso la Resolución del Expediente de Penalidad y la aplicación de las responsabilidades.

Por el contrario, si las alegaciones justifican los hechos descritos en el expediente de penalidad, el Órgano de Contratación emitirá Resolución de no penalidad.

Corresponderá al Órgano de Contratación en todo caso la resolución del expediente y la aplicación de las responsabilidades a que hubiere lugar.

ANEXO I.- PLANO ESPACIOS



Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba
Edificio IMIBIC. Avda. Menéndez Pidal s/n 14004 Córdoba

