



Universidad de Jaén

Servicio de Contratación y
Patrimonio

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expediente	2024/15
Título:	Contrato administrativo especial para la explotación del comedor y cafetería en el Campus Científico-Tecnológico de Linares.
Localidad:	Linares.
Código CPV:	55511000-5: Servicios de cantina y otros servicios de cafetería para clientela restringida 55330000-2: Servicios de cafetería. 55300000-3: Servicios de restaurante y de suministro de comidas.
Procedimiento	Procedimiento de licitación con negociación.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas relativas al contrato de explotación del servicio de cafetería y comedor universitario en el Campus Científico-Tecnológico de Linares y los servicios propios de la restauración para la celebración de congresos, jornadas y otras actividades académicas que realice la Universidad de Jaén en dichas instalaciones, tales como catering, desayunos de trabajo, comidas, etc.

La universidad es un medio adecuado para realizar acciones de promoción de la salud, contribuyendo a proteger la salud de su estudiantado y personal fomentando una alimentación sana y la actividad física. Las cafeterías-comedor que ofrecen opciones dietéticas saludables pueden contribuir de manera significativa a la promoción de la salud en el lugar de estudio y de trabajo, contribuyendo de esta manera a hacer una universidad saludable. Por ello, la empresa adjudicataria cumplirá con los criterios marcados en este pliego y aquellos otros que se puedan establecer para mantener el camino iniciado de fomento de una alimentación saludable en sus instalaciones.

2. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Se establece un plazo de ejecución del contrato de dos años, los cuales podrán ser objeto de prórroga anualmente hasta un máximo de cinco años.

No obstante, conforme a lo previsto en el artículo 29.4 de la Ley de Contratos del Sector Público, si al vencimiento de este contrato no se hubiera formalizado el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación y existan razones de interés público, se podrá prorrogar el contrato originario hasta que comience la ejecución del nuevo por un periodo máximo de nueve meses, siempre que el anuncio de licitación del nuevo contrato se haya publicado con una antelación mínima de tres meses respecto a la fecha de finalización del contrato originario.

3. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La Universidad de Jaén pondrá a disposición de la empresa contratista, además de los locales destinados a estos usos, el mobiliario, equipamiento de cocinas y accesorios que se detallan en documento anexo de este pliego, sobre los que la empresa adjudicataria únicamente tendrá derecho de uso.

El equipamiento necesario para el correcto funcionamiento del comedor y de la cafetería, así como el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, cubertería, mantelerías, etc., será aportado por la empresa adjudicataria, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de buena calidad y no podrán utilizarse piezas deterioradas. Dichos materiales podrán ser objeto de comprobación y aceptación por parte de la Universidad.

La empresa contratista está obligada a mantener en buen estado de funcionamiento el equipamiento incluido en el inventario y que sea propiedad de la Universidad y quedará obligada a reponer toda pérdida, deterioro o inutilización del mismo por mal uso o negligencia.

La empresa no podrá realizar obras o actuaciones que afecten a la infraestructura de los locales sin el previo aviso y autorización expresa de la Universidad.

4. HIGIENE Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES. DIRECCIÓN E INSPECCIÓN.

Será de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria el cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente sobre productos alimenticios, manipulación de alimentos, condiciones de higiene, conservación y salubridad de los mismos, etc.

La empresa se someterá al control e inspección de las condiciones higiénico-sanitarias, tanto del local como del material y equipamiento instalado. Asimismo, podrá ser objeto de inspección el sistema de eliminación de residuos, el mantenimiento y conservación de los productos alimenticios, etc., que la Universidad podrá realizar por sí misma o por

una empresa contratada al efecto.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza del local, instalaciones y equipamiento de que disponga para la prestación del servicio, así como de su adecuada conservación.

La empresa adjudicataria deberá aportar los productos y materiales necesarios para llevar a cabo dicha limpieza. Los productos utilizados no podrán superar los límites establecidos en la ordenanza municipal sobre vertidos a la red de alcantarillado, pudiendo la Universidad someter a controles periódicos los productos que se utilicen para la limpieza. Estos deberán ser libres de fosfatos y con un porcentaje máximo de aniónicos del 5% para el caso del lavavajillas manual. El resto de productos a utilizar estará exento de aniónicos.

La limpieza se llevará a cabo durante los horarios el que se produzcan menos molestias para las personas usuarias del servicio.

Los cambios que afecten de forma notable a la decoración o características del local deberán ser autorizados previamente y de forma expresa por el Órgano de Contratación.

5. HORARIO DE APERTURA.

Las instalaciones permanecerán abiertas al público los días laborables entre las 8:00 y las 20:00 horas. No obstante, en periodos estivales o vacaciones, este horario podrá acomodarse a las necesidades reales de Escuela Politécnica Superior de Linares y podrá ser consensuado entre la adjudicataria y la dirección de la Escuela.

El servicio se prestará durante todo el año, excepto el mes de agosto y los períodos no lectivos de Semana Santa y de Navidad.

6. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de los siguientes apartados:

- a) Prestar los servicios habituales de cafetería y comedor. Este servicio se prestará manteniendo una variedad y nivel de calidad de artículos adecuados a la atención de la comunidad universitaria, que se evaluará según los parámetros que en este pliego se indican.
- b) A prestar el servicio de forma regular y continuada en las condiciones establecidas en el contrato, en los pliegos y en su oferta, de manera que aquél no quede interrumpido al público, salvo en los períodos y horarios que se concertarán de acuerdo con el calendario que se establezca para cada curso académico.
- c) Las instalaciones del servicio solo podrán utilizarse para los fines a que se destinan, no admitiéndose actividades ni almacenamiento de mercancías que no estén destinadas al uso previsto.
- d) La entrada y salida para la prestación del servicio se realizará por las puertas de servicio que, en su caso, disponga el local asignado. No se podrá utilizar como lugar de almacenamiento espacios que no estén destinados a tal fin.
- e) Queda prohibida la instalación de rótulos luminosos, anuncios, etc., que no hayan sido expresamente autorizados por el Órgano de Contratación.
- f) Queda prohibida la instalación de billares, futbolines, máquinas de juegos recreativos, así como juegos de mesa, sin la autorización de la Gerencia de la Universidad.
- g) La empresa contratista no podrá ocupar para la prestación del servicio más que los espacios asignados en el presente pliego, salvo que exista una modificación

del contrato.

- h) No se podrán instalar ni explotar máquinas de venta automática de tabaco, ni de bebidas, ni de comidas ni de ningún otro producto sin la autorización de la Gerencia de la Universidad.
- i) Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas de alta graduación conforme a la normativa para los centros educativos.
- j) Está obligada a suscribir y presentar ante la Universidad la copia de una Póliza de Seguros por daños materiales, por un importe mínimo de 100.000 €, en la que figure como asegurado la Universidad de Jaén y que ampare las posibles contingencias que se pudieran derivar de la ejecución del contrato, daños ocasionados por el mantenimiento, conservación, reposición de maquinaria, instalaciones y locales que la realización del servicio pueda ocasionar, y cuya responsabilidad asume la adjudicataria.
- k) Así mismo deberá suscribir una Póliza de Responsabilidad Civil, por importe mínimo de 300.000 €, para daños ocasionados a terceras personas con motivo de la explotación del negocio y hacer frente al abono de posibles indemnizaciones por intoxicaciones o incidencia similar motivados por la inadecuada manipulación de alimentos, o daños causados por servir productos en mal estado, etc.
- l) La empresa está obligada a tener en todo momento a disposición de las personas usuarias de la cafetería y comedor un libro de quejas y reclamaciones en modelo oficial conforme a la normativa vigente.
- m) Deberá indemnizar cuantos daños y perjuicios se causen a terceras personas derivadas de la ejecución del contrato, salvo que fuesen consecuencia directa de una orden de la Universidad.

7. MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS.

7.1. Materias primas.

Se establecen los siguientes requerimientos respecto a las materias primas y productos:

- Todas las materias primas utilizadas en la preparación de las comidas y aperitivos, cumplirán las condiciones higiénico- sanitarias de calidad y pureza exigidas en las distintas reglamentaciones sanitarias.
- Todos los productos alimenticios envasados estarán debidamente etiquetados y rotulados, de acuerdo con la normativa vigente.
- El almacenamiento será el adecuado para cada tipo de alimentos y a la temperatura apropiada para cada grupo o estado de presentación (frescos, refrigerados o congelados).
- No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento, a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de un período normal de utilización.
- Se evitarán el contacto entre los alimentos crudos y preparados, tanto durante la preparación de las comidas como en su conservación.
- Ninguna de las materias primas podrá estar en contacto con el suelo, tanto durante la conservación como durante su preparación culinaria.
- Las comidas preparadas, cuando sean expuestas, permanecerán todas aisladas y protegidas en vitrinas o armarios y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

7.2. Productos.

La empresa contratista está obligada a tener expuestas en sitio visible, para que pueda ser consultada por el público, una relación de todos los productos que se sirven y sus respectivos precios.

Los productos objeto de consumo serán adquiridos entre los de la calidad y marcas que sirvieron de base para la adjudicación del contrato en la oferta propuesta por la empresa adjudicataria. Las características y calidades de los productos podrán ser supervisadas por la persona responsable del contrato que designe el Órgano de Contratación. A este efecto, la Universidad podrá contar con empresas especializadas que realicen auditorías o seguimiento de los servicios objeto de este contrato.

La línea de productos deberá cumplir con los siguientes mínimos exigibles consensuados por el Grupo de trabajo de Universidades Saludables de la CRUE Sostenibilidad y la Red Española de Universidades Saludables:

- Los menús que se oferten deberán contener especificación de alérgenos (según se especifica en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.
- Por defecto, se dispondrá de leche semidesnatada, si bien también se deberá disponer de leche sin lactosa y alguna bebida vegetal que sustituya a la leche.
- Para el aliño o uso en crudo, se empleará aceite de oliva virgen extra y para las frituras, aceite de oliva o aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.
- Deberán disponer de azúcar moreno integral de caña y edulcorantes aptos para personas con diabetes.
- El adjudicatario no podrá realizar promociones u ofertas que promuevan el consumo de bollería industrial, bebidas edulcoradas o aperitivos no saludables.

- Se empleará la mínima cantidad posible de envases: se ofrecerá pan sin envoltorio, agua de grifo potable y se utilizará vajilla reutilizable.

Se valorarán las propuestas que planteen una variedad y calidad adecuada en la que se incluyan productos locales y saludables, en especial en cuanto al servicio de comidas, en sus versiones de platos de menú y medio menú, así como la rotación necesaria en su programación.

También se valorará la capacidad de atención a las necesidades de colectivos con alergias o intolerancias alimentarias (celíacos, lactosa) así como la inclusión de una opción vegetariana dentro de la oferta de platos de los menús. Se considera plato vegetariano todo el que no contenga entre sus ingredientes carne, pescado, así como ninguno de sus subproductos.

El menú estará formado, al menos, por dos primeros platos, por dos segundos platos, postre, pan y por una bebida. El medio menú estará integrado por un plato a elegir por el comensal de entre los primeros y segundos ofertados, así como postre, pan y bebida.

Se valorarán aquellas proposiciones que ofrezcan la posibilidad “para llevar”, utilizando únicamente utensilios y recipientes desechables (que sean de plástico o cartón reciclado) según la legislación vigente higiénico-alimentaria en aquellos casos que los usuarios soliciten productos para llevar.

Igualmente, se valorará que estos envases en su eliminación supongan el menor impacto medioambiental.

8. PERSONAL ADSCRITO A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

8.1 Subrogación de trabajadores y trabajadoras.

La empresa adjudicataria asumirá las obligaciones que se deriven del Convenio Colectivo aplicable en relación con la subrogación de personas trabajadoras de la anterior contrata, tal y como viene recogido en el artículo 130 de la Ley de Contratos del Sector

Público. En todo caso, el proceso de subrogación se realizará entre la actual empresa contratista y la nueva empresa que resulte tras la adjudicación del contrato, sin que la Universidad asuma ninguna obligación ni responsabilidad al respecto.

La relación de personas, tipos de contratos, categorías profesionales y demás información se especifica en un documento anexo de este pliego. Las personas adscritas al servicio dependerán directa y exclusivamente de la empresa contratista, quien ostentará, respecto de las mismas, su condición de patrono en cuanto a los derechos y deberes que se deriven de la relación laboral contractual.

No podrá afectar a la Universidad de Jaén responsabilidad alguna, solidaria o subsidiaria que derive de la relación laboral de quienes realicen el servicio. No obstante, si fuese impuesta cualquier tipo de obligación a la Universidad como consecuencia de la mencionada responsabilidad, la empresa adjudicataria estará obligada a resarcir a la Universidad el importe económico a que hubiere lugar.

En todo caso, no está permitido el incremento de la plantilla y la empresa contratista no podrá aumentar el número de personas respecto al que se indica en el anexo de la relación de trabajadores/as sin la previa y expresa autorización de la Gerencia de la Universidad de Jaén.

8.2 Obligaciones respecto al personal adscrito al servicio.

La empresa adjudicataria asume las siguientes obligaciones respecto al personal a su cargo adscrito a los servicios de cafetería y comedor:

- Cumplir con las previsiones establecidas en el Convenio colectivo que sea de aplicación, así como las previstas en la normativa vigente en materia laboral, de prevención de riesgos laborales y de la Seguridad Social.
- Estar al corriente en el pago de las nóminas a las personas trabajadoras así como de los pagos a la Seguridad Social y obligaciones tributarias.

- La Universidad de Jaén podrá instar a la empresa contratista a sustituir aquellas trabajadoras/as que por su inadecuado comportamiento perturbe el buen funcionamiento de la cafetería o que tenga un mal trato a las personas usuarias.
- No está permitida la subcontratación de los servicios objeto de este contrato y, por lo tanto, la contratista tendrá que ejercer directamente su explotación, puesto que se consideran que tales servicios son elementos sustanciales del contrato y deben prestarse por la empresa y con los trabajadores propuestos.
- La empresa adjudicataria está obligada a presentar a la Universidad documentación acreditativa del pago de los salarios a las personas trabajadoras, así como estar al corriente de los pagos a la Seguridad Social y de las obligaciones tributarias en cualquier momento en que sea requerida para ello, concediéndosele un plazo de 10 días hábiles para su presentación a contar desde la solicitud realizada.
- La no presentación de esta documentación podrá ser considerada una falta grave y acarrear las penalidades correspondientes.
- En todo caso, la empresa contratista requerirá la previa y expresa autorización de la Gerencia de la Universidad para la incorporación de nuevos trabajadores o trabajadoras al centro de trabajo.

9. PENALIDADES ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO.

Las deficiencias o incumplimientos en la prestación del servicio por causas imputables a la empresa adjudicataria del contrato serán consideradas como faltas leves, graves o muy graves cuando concurren las siguientes circunstancias:

9.1. Faltas leves:

- a) No prestar de forma puntual los servicios objeto del contrato conforme a las condiciones técnicas propuesta en por la empresa adjudicataria.
- b) El incumplimiento puntual del horario de apertura y cierre establecido.
- c) No atender las instrucciones dadas por la persona responsable del contrato designada por la Universidad.

9.2. Faltas graves:

- a) El incumplimiento reiterado del horario establecido.
- b) La interrupción del servicio sin causa sobrevenida o sin comunicación previa a la Universidad.
- c) La incorrección o el mal comportamiento de los trabajadores/as con las personas usuarias.
- d) No enviar la información requerida por la Universidad sobre los contratos y condiciones de trabajo de las personas de la empresa que sean susceptibles de subrogación en los supuestos de una nueva licitación del contrato.
- e) La reiteración de tres faltas leves durante un mes.

9.3. Faltas muy graves:

- a) El incumplimiento de la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud Laboral y, en especial, las disposiciones de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- b) El impago de los salarios a las personas trabajadoras cuando esta circunstancia no ponga una causa de resolución del contrato.

c) La interrupción del servicio que suponga un trastorno grave para la Universidad sin que medie causa justificada o de fuerza mayor.

d) La reiteración de tres faltas graves durante el período de seis meses.

La comisión de tres faltas muy graves durante un año podrá dar lugar a la resolución del contrato por causa imputable a la empresa contratista y conllevará la incautación de la garantía definitiva.

Se establecen las siguientes penalidades en atención a la naturaleza de la falta:

- Para faltas leves: 200,00 euros.
- Para faltas graves: 500,00 euros.
- Para faltas muy graves: 1.000,00 euros.

Las penalidades se impondrán por el Órgano de Contratación a propuesta de la persona responsable del contrato, que deberá justificar su imposición mediante un informe motivado. Estas penalidades se harán efectivas en primer lugar reteniendo la penalidad correspondiente sobre la facturación que la empresa realice a la Universidad y, en última instancia, cuando esta no fuese suficiente se aplicarán sobre la garantía definitiva.

10. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Podrán constituir causas de resolución del contrato imputable a la empresa adjudicataria cualquiera de las establecidas con carácter general en la Ley de Contratos del Sector Público y, en particular las establecidas en este Pliego:

a) El comportamiento irregular reiterado del personal con las personas usuarias del servicio.

b) La falta de limpieza y/o higiene del local, mobiliario, enseres, equipos, vajilla,

suelos, paredes, etc.

- c) El aumento de los precios del servicio sin la previa y expresa autorización de la Gerencia de la Universidad.
- d) La falta de calidad (peso, tamaño, presentación, etc.) de los productos ofrecidos.
- e) El incumplimiento por parte de la empresa de sus obligaciones de índole social, laboral, tributarias, de sanidad, seguridad e higiene en el trabajo, etc.
- f) Pérdida de la vigencia de los seguros estipulados en este pliego.
- g) La interrupción de la prestación del servicio durante dos días hábiles consecutivos o tres alternos, salvo causa de fuerza mayor, así como el incumplimiento reiterado del horario de apertura y cierre.
- h) La falta de comunicación a la Universidad de las inspecciones que realice cualquier organismo público (Sanidad, Inspección Provincial de Trabajo y Seguridad Social, etc.) sobre la explotación del servicio.
- i) Incrementar el número de trabajadores adscritos a la ejecución del contrato sin que previamente se haya autorizado expresamente por la Gerencia de la Universidad, tal y como se establece en este Pliego.
- j) El incumplimiento de cualquier otro aspecto previsto en el Plan de Explotación ofrecido por la empresa.
- k) También podrán ser causa de resolución que la empresa adjudicataria no atienda a los requerimientos que por escrito le formule la Universidad.

11. REVERSIÓN.

La empresa adjudicataria se compromete a abandonar voluntariamente los locales afectos a la explotación de los servicios una vez extinguido el plazo de duración del contrato o de sus posibles prórrogas.

Cuando finalice el contrato, la empresa adjudicataria deberá devolver las infraestructuras, equipos, mobiliario, enseres, etc., que la Universidad puso a su disposición, en el mismo estado en el que los recibió. Si la empresa adjudicataria hubiera realizado cualquier inversión en obras e instalaciones, éstas quedarán a beneficio de la Universidad.

12. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.

En los contratos de servicios que requieran la presencia de trabajadores y trabajadoras de empresas adjudicatarias en las instalaciones de la Universidad, las empresas estarán obligadas al cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente en materia de coordinación de actividades empresariales establecida en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

La Universidad tiene establecido un procedimiento con objeto de dar cumplimiento al Real Decreto 171/2004 en materia de coordinación de actividades empresariales. Los objetivos de la coordinación son los que se establecen a continuación:

- La aplicación coherente y responsable de los principios de la acción preventiva establecidos en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, por las empresas concurrentes en el centro de trabajo.
- La aplicación correcta de los métodos de trabajo por las empresas concurrentes.
- El control de las interacciones de las diferentes actividades desarrolladas en el centro de trabajo, en particular cuando puedan generar riesgos calificados como

graves o muy graves, o cuando se desarrollen en el centro de trabajo actividades incompatibles entre sí por su incidencia en la seguridad y la salud de los trabajadores y trabajadoras.

A estos efectos, las empresas licitadoras deberán cumplimentar y presentar en el sobre número 1 la declaración de cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales según el modelo establecido en el pliego de cláusulas administrativas particulares. El incumplimiento de lo estipulado en esta cláusula podrá considerarse como causa de resolución del contrato.

13. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

A los efectos de lo establecido en la Ley de Contratos del Sector Público, tendrán la consideración de obligaciones especiales de ejecución del contrato las siguientes:

- El respeto y cumplimiento del Convenio Colectivo establecido en el ámbito sectorial aplicable.
- Durante todo el plazo de ejecución del contrato, la empresa adjudicataria deberá estar al corriente de pago de las nóminas de las personas que participen en su ejecución. Se considerará que se incumple la citada condición cuando se produzca un retraso o impago en el abono de las nóminas en más de dos meses.

En el caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales esenciales, la Universidad formulará a la empresa contratista un requerimiento por escrito para que en el plazo de 48 horas subsane las deficiencias observadas. Transcurrido este plazo sin que hayan sido subsanadas el órgano de contratación podrá proceder a la resolución automática del contrato con pérdida de la garantía definitiva.

14. CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Y PROTECCIÓN DE DATOS.

La empresa adjudicataria queda expresamente obligada a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato o información que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que figura en este pliego, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación, salvo autorización expresa por parte de la Universidad.

La empresa adjudicataria se compromete a cumplir la Ley vigente de Protección de Datos de Carácter Personal y el Reglamento General de Protección de Datos, en relación con la protección y confidencialidad respecto a este tipo de datos, de los tratamientos de los que es titular la Universidad de Jaén y que se encuentran bajo su custodia.

Si a causa del incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria de lo regulado por la Ley, se sancionase a la Universidad de Jaén, la empresa resarcirá a la Universidad de Jaén por los daños y perjuicios que esta sanción, aparte de la multa, le hubiese ocasionado.

La empresa adjudicataria, deberá incluir en los contratos que tenga establecidos con sus trabajadores una cláusula de confidencialidad, por la que estos se comprometen a no revelar ni emplear en uso propio o de terceros, la información que conozcan en función de su cometido tanto durante el tiempo que dure su contrato, ya sea laboral o de cualquier otro tipo de los admitidos en derecho, como posteriormente al finalizar dicha relación.

A los efectos de lo establecido en la Ley de Contratos del Sector Público, las obligaciones asumidas por la empresa adjudicataria en materia de protección de datos serán consideradas como condiciones especiales de ejecución del contrato.

15. TARIFA DE PRECIOS.

Los precios máximos a aplicar en la cafetería y en el comedor serán los aprobados por la Gerencia de la Universidad con base en los precios propuestos por la empresa adjudicataria, la cual deberá presentar una oferta de artículos y precios de acuerdo con el listado propuesto por la Universidad a continuación.

Los precios unitarios propuestos por la Universidad se consideran como precios máximos a licitar y, en ningún caso podrán ser superados por las empresas licitadoras.

Los precios de los productos propuestos por la empresa adjudicataria y aprobados por la Universidad no podrán incrementarse durante el primer año de contrato. Para los años sucesivos la adjudicataria, si lo estima oportuno, podrá solicitar a la Gerencia un incremento de precios que, en ningún caso, superará el correspondiente aumento del índice de precios al consumo (IPC) de tipo general. En todo caso el incremento necesitará autorización expresa del Órgano de Contratación, es decir, que antes de proceder a la subida de tarifas la empresa contratista deberá solicitarlo por escrito a la Universidad para que la Gerencia, si lo estima oportuno, lo autorice expresamente.

Tabla 1: Desayunos

CÓDIGO	PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
1	Café solo o cortado	1,25
2	Café con leche	1,25
3	Descafeinado con leche	1,30
4	Vaso de leche con Cola-Cao, Nesquik, etc.o similar	1,25
5	Te, tila o manzanilla, et.	1,00
6	Zumo de naranja natural 250 ml.	2,50
7	Media tostada de aceite, tomate, mantequilla..	1,00

8	½ tostada mixta de jamón serrano, aceite y tomate	1,50
9	½ Tostada gratinada de pavo	1,50
10	½ Tostada gratinada de jamón serrano	1,90
11	½ Tostada gratinada de atún	1,80
12	½ Tostada de pan sin gluten	1,00
13	½ Tostada gratinada de pan sin gluten	2,00
14	Napolitana de chocolate o similar	1,30
15	Batido de chocolate	1,30

Tabla 2: Bebidas.

CÓDIGO	PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
1	Agua natural botella de 0, litros	0,80
2	Refresco tipo Coca-Cola, Fanta o similar	1,40
3	Tercio de cerveza con tapa	2,10
4	Tercio de cerveza sin alcohol con tapa	2,10
5	Copa de vino rioja con tapa	2,20

Tabla 3: Menús.

CÓDIGO	PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
1	Menú del día (1º plato, 2º plato, pan bebida y postre)	6,50
2	½ menú del día (Un plato, pan, bebida y postre)	4,75

ANEXO: INVENTARIO DEL MATERIAL Y EQUIPAMIENTO DE LA CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL CAMPUS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO DE LINARES.

Nº INVENTARIO	FECHA ADQUISICIÓN	UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
134404	18/02/2016	CAFETERÍA	MOLINO DE CAFÉ
134405	18/02/2016	CAFETERÍA	MOLINO DE CAFÉ
134406	18/02/2016	CAFETERÍA	TERMO PARA LECHE INOX. TL/6 C/BANDEJA RECOGEGOTAS
134407	18/02/2016	CAFETERÍA	MESA BAJO BARRA INOX. CON GRIFO MONOMANDO GIRATORIO
134408	18/02/2016	CAFETERÍA	LAVAVAJILLAS NUC-1 BAJOMOSTRADOR CON FILTRO PROTECTOR BOMBA
134409	18/02/2016	CAFETERÍA	MESA REFRIGERADA SIN ENCIMERA
134410	18/02/2016	CAFETERÍA	MESA BAJO BARRA INOX 6198X600MM CON GRIFO MONOMANDO GIRATORIO
134411	18/02/2016	CAFETERÍA	FABRICADOR DE CUBITOS 65 KG. AIRE
134412	18/02/2016	CAFETERÍA	MESA FRÍA SNACK
134546	18/02/2016	CAFETERÍA	MESA CAFETERA 2000MM
134547	18/02/2016	CAFETERÍA	CAFETERA ELECTRÓNICA 3 GRUPOS
151261	14/06/2022	CAFETERÍA	CONGELADOR ARCON DE 150CM CLASE A+

151262	14/06/2022	CAFETERÍA	CONGELADOR ARCON DE 150CM CLASE A+
155861	20/09/2022	CAFETERÍA	EVAPORIZADOR
134536	18/02/2016	CAFETERÍA OFICCE	TOSTADOR DE PAN DE DOS PISOS
134537	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	GRILL ULTRA RÁPIDO ELÉCTRICO SIMPLE PLACA LISA CG-1 VELOX
134538	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	ESTANTERÍA MURAL FIJA INOX. 1000X400 MM
134540	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	MESA REFRIGERADA GN-1/1
134541	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	LAVAVAJILLAS NUC-1 BAJOMOSTRADOR CON FILTRO PROTECTOR BOMBA
134542	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	ESTANTERÍA MURAL FIJA 1200X400
134543	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	FREGADERO 1 C/ESC.DCHA. 1200X600 PARA LAVAVAJILLAS
134544	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	MESA MURAL INOX. 1200X600 C/ESTANTE
134545	18/02/2016	CAFETERIA OFICCE	ENCIMERA CENTRAL INOX. 1600X1200 MM CON MÓDULO 3 CAJONES, MÓDULO
134534	18/02/2016	ALMACEN COCINA	CONJUNTO DE ESTANTERÍAS ALMACENAMIENTO
134532	18/02/2016	OFICINA DE COCINA	PUESTO DE TRABAJO CON CONFIDENTE
134533	18/02/2016	OFICINA DE COCINA	ESTANTERÍA METÁLICA
134378	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	17 MESAS CAFETERÍA INTERIOR + 21 TABURETES
134379	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	22 MESAS 200X100 (INTERIOR)
134380	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	139 SILLAS EN COMEDOR Y 64 SILLAS EN CAFETERÍA + COJINES METALUNDIA
134381	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	LAVAMANOS SISTEMA PUSH C/CAÑO GIRATORIO
134382	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	MESA MURAL INOX. 1400X600 CON PUERTAS CORREDERAS
134383	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	MESA REFRIGERADA 2000X600 MM
134384	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	ARMARIO REFRIGERADO
134385	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	ELEMENTO BAÑO MARÍA 4GN SIN RESERVA CON SOPORTE SIMPLE CON LUZ 4GN

134386	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	GUÍAS PASABANDEJAS
134387	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	ELEMENTO CUBA REFRIGERADA 4GN SIN RESERVA CON SOPORTE SIMPLE
134388	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	MUEBLE CAJA
134389	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	MUEBLE SELF BANDEJA CUBIERTOS Y TOLVA PAN
134390	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	CARRO SERVICIO 2 EST. 100X600X975
134391	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	VITRINA REFRIGERADA 3 NIVELES CON ELEMENTO CUBA REFRIGERADA 4GN
134392	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	CARRO BANDEJERO LATERALES CERRADOS
134393	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	CARRO BANDEJERO LATERALES CERRADOS
134394	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	CARRO BANDEJERO LATERALES CERRADOS
134522	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	MUEBLE ESPECIAL CON CAJEADO A PILAR
134523	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	ELEMENTO NEUTRO 800MM
134535	18/02/2016	CAFETERIA COMEDOR	6 MESAS CAFETERÍA EXTERIOR
152263	30/01/2023	CAFETERIA COMEDOR	SISTEMA DESCALCIFICADOR PURITY STEAM 1200 Para HORNO MIXTO AIR
134395	18/02/2016	COCINA	MESA ENTREGA SUCIO DCHA.
134396	18/02/2016	COCINA	ENCIMERA PRE LAV CON SENO CHA. 1000MM CON FREGADERO...
134397	18/02/2016	COCINA	BASTIDOR SOPORTE FREGADERO 1600X700 CON GRIFO DUCHA 2 AGUAS..
134398	18/02/2016	COCINA	CAMPANA MURAL INOX 2600X1000MM
134399	18/02/2016	COCINA	LAVAVAJILLAS CESTO ARRAST. CON MESA DE RODILLOS LATGOS, ELEM..
134400	18/02/2016	COCINA	CONJUNTO DE ESTANTERÍAS ALMACENAMIENTO
134401	18/02/2016	COCINA	CONJUNTO DE ESTANTERÍAS ALMACENAMIENTO
134402	18/02/2016	COCINA	CONJUNTO DE ESTANTERÍAS ALMACENAMIENTO
134403	18/02/2016	COCINA	CÁMARA DE CONGELACIÓN CON EQUIPO PARTIDO DE CONGELACIÓN.

134513	18/02/2016	COCINA	CÁMARA DE REFRIGERACIÓN CON EQUIPO PARTIDO DE REFRIGERACIÓN
134514	18/02/2016	COCINA	LAVAMANOS SISTEMA PUSH CON CAÑO GIRATORIO
134515	18/02/2016	COCINA	MESA MURAL INOX. 1800X700 CON ESTANTE
134516	18/02/2016	COCINA	MESA MURAL INOX 2000X700 CON ESTANTE
134517	18/02/2016	COCINA	MESA CENTRAL INOX 2400X700 CON ESTANTE
134518	18/02/2016	COCINA	ESTANTERÍA MURAL FIJA INOX. 1800X400 MM
134519	18/02/2016	COCINA	ESTANTERÍA MURAL FIJA INOX. 1800X400 MM
134520	18/02/2016	COCINA	FREGADERO 1 CUBA 700X700. CON BASTIDOR SOPORTE FREGADERO
134521	18/02/2016	COCINA	FREGADERO 1 CUBA 700X700. CON BASTIDOR SOPORTE FREGADERO
134539	18/02/2016	COCINA	HORNO MICROONDAS CON PLATO + GRILL 23 L
134524	18/02/2016	COCINA	CAMPANA MURAL INOX. 4400X1100 MM CON SISTEMA CONTRA INCENDIOS
134525	18/02/2016	COCINA	ELEMENTO NEUTRO 1/2 MOD. S/900XP CON BASE ARMARIO ABIERTA
134526	18/02/2016	COCINA	FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 23+23 S/900XP
134527	18/02/2016	COCINA	COCINA A GAS TOP 4 FUEGOS 1 MOD. S/900XP 28 KW CON BASE ARMARIO
134528	18/02/2016	COCINA	FRY-TOP A GAS TOP 1 MOD. P. LISA Y BASE ARMARIO ABIERTA 1 MOD.
134529	18/02/2016	COCINA	SARTÉN BASCULANTE A GAS 80 LT
134530	18/02/2016	COCINA	MARMITA GAS 80/100 LT INDIRECTA
134531	18/02/2016	COCINA	HORNO MIXTO GAS AIR-O-STEAM 10 2/1GN CON SOPORTE 10-2/1 ZANUSSI