

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR (MODALIDAD DE AUTOSERVICIO) Y BAR-CAFETERÍA DE LA SEDE SANTA MARÍA DE LA RÁBIDA DE LA UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA

1. OBJETO.

Servicio de Comedor (modalidad de autoservicio) y bar-cafetería de la Sede Santa María de La Rábida de la Universidad Internacional de Andalucía.

2. HIGIENE DE LOS LOCALES Y UTILLAJES.

- 2.1 El contratista asume todas las obligaciones en cuanto al uso, limpieza, higiene, conservación y reposición de las instalaciones y enseres sean o no propiedad de la empresa.

Los locales estarán limpios y presentables, no permitiéndose excesos de ruidos, humos ni malos olores. Serán de cuenta del contratista los trabajos y obras de adaptación necesarias para conseguirlo.

Los cambios que afecten de forma notable a la decoración o características del local deberán ser autorizados por la Universidad

- 2.1. Todos los locales deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos. Las dependencias deberán someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.
- 2.2. Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.
- 2.3. Los utensilios que se empleen para la preparación de alimentos, así como la vajilla, cubiertos, etc., se limpiarán y enjuagarán para después lavarlos con detergente autorizado y por último sumergirlos durante treinta segundos, como mínimo, en agua a una temperatura no inferior a 80º C. El aclarado se efectuará con abundante agua corriente para arrastrar totalmente el detergente utilizado.
- 2.4. El almacenaje de los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Los insecticidas, raticidas y demás sustancias peligrosas deben guardarse lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, en recipientes cerrados y su manejo se permitirá sólo al personal convenientemente responsable de su uso.
- 2.5. Queda prohibida la permanencia y entrada de animales domésticos en las dependencias de estos establecimientos.

2.6. Atendiendo a las exigencias de la política ambiental de la Universidad Internacional de Andalucía, el adjudicatario deberá llevar a cabo la **separación selectiva de los residuos** generados en la cafetería y el comedor universitario. A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:

- a) Aceites vegetales (Bidón)
- b) Papel y cartón (Contenedor azul)
- c) Plásticos y envases (Contenedor amarillo)
- d) Vidrio (Contenedor verde claro)
- e) Residuos orgánicos (Contenedor verde oscuro)

La Universidad Internacional de Andalucía pondrá a disposición del adjudicatario los contenedores correspondientes para hacer posible la separación selectiva.

2.7. El adjudicatario se ocupará del lavado de la ropa de mesa

3. CONDICIONES DEL PERSONAL.

3.1. El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.). El licitador especificará de forma detallada en su oferta el número total de trabajadores que pondrá a disposición de cada uno de los servicios, que ha de ser, al menos, igual al personal en activo recogido en la cláusula 17 de este pliego. Se detallarán los puestos de trabajo por categorías profesionales, según las clasificaciones aplicables al sector.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de comedor objeto de contratación, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento de la Universidad Internacional de Andalucía y en el plazo y forma que ésta indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, la Universidad podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo del adjudicatario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Si una vez iniciada la ejecución del servicio, la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato,

conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente.

El personal que aporte y utilice el adjudicatario para la prestación del servicio objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente a la Universidad Internacional de Andalucía, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la Universidad de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

- 3.2. El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de los alimentos observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de ejercer sus funciones.
- 3.3. Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, se lavará las manos con jabón o detergente, repitiendo dicha operación cuando se considere necesario o aconsejable y en cualquier caso siempre antes de incorporarse al trabajo después de una ausencia.
- 3.4. El personal no podrá llevar expuesto vendaje alguno, salvo que esté perfectamente protegido por una envoltura impermeable y ésta no pueda desprenderse accidentalmente.
- 3.5. Queda prohibido fumar, masticar goma o tabaco o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y en las de manipulación en su caso.
- 3.6. No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios, excepto las visitas de comprobación e inspección del funcionamiento de la actividad que guardarán iguales condiciones.
- 3.7. El personal encargado de servir las comidas será advertido de mantener altos grados de higiene personal, en particular de conservar sus manos y ropas de trabajo escrupulosamente limpias.

4. MATERIAS PRIMAS.

- 4.1. Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

- 4.2. Se corregirán los fallos o prácticas viciosas que puedan descubrirse o las negligencias de los proveedores, comprobando, en su caso, la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etc.) que garantice el origen de la materia prima.
- 4.4. Correcto almacenamiento y adecuado método de conservación de acuerdo con el estado físico de las materias primas.
- 4.5. Se ha de procurar no sobrepasar su capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.
- 4.6. No almacenar productos no alimenticios, y en especial sustancias peligrosas, detergentes, etc., junto a productos alimenticios.
- 4.7. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.
- 4.8. Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.
- 4.9. Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

5. PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE COMIDAS.

- 5.1. La materia prima una vez retirada de las cámaras de conservación será utilizada de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones higiénico-sanitarias de aptitud para consumo.
- 5.2. La cocción será lo suficientemente prolongada, y se evitará la cocción de piezas de gran volumen. Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados.
- 5.3. Los aditivos empleados así como las especias, deberán ajustarse a las prescripciones en vigor sobre la materia.
- 5.4. Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas.
- 5.5. Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán mantenerse a temperaturas iguales o superiores a 70° C en el corazón del producto.

Estas comidas deben consumirse en el mismo día de su preparación y cocción.

- 5.6. Las comidas destinadas a ser conservadas antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración, congelación o ultracongelación deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación, de tal forma que sus

dimensiones favorezcan la obtención, en el menor tiempo posible, de una temperatura, como mínimo en el centro del producto inferior o igual a 3 ó -18 °C, respectivamente.

- 5.7. Desde el fin de la fase de enfriamiento las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior o igual a 3° C en todos los puntos del producto. El período de conservación máximo de las mismas será igual o inferior a cinco días.
- 5.8. La conservación de las comidas congeladas o ultracongeladas debe hacerse en cámaras frigoríficas que aseguren el mantenimiento de -18° C como máximo en todos los puntos del producto.
- 5.9. La elaboración y manipulación de mahonesas, salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las 24 horas, manteniéndose constantemente en refrigeración.
- 5.10. Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante cinco minutos en solución de hipoclorito sódico 70 mg. por litro (70 ppm) en agua potable y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible se utilizará equipo mecánico para estos fines.
- 5.11. Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidas por artículos picados de cualquier clase se elaborarán obligatoriamente por procedimientos mecánicos y se mantendrán siempre a temperaturas no superiores a 8° C y protegidas del ambiente circulante.
- 5.12. Nunca debe cortarse sobre la misma tabla, carne cruda y carne cocida.
- 5.13. El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será hecho a partir de agua potable, y será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación.
- 5.14. La empresa dispondrá de comidas testigo que representen las comidas servidas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxi-infección alimentaria. Dichas comidas testigo deberán conservarse un mínimo de 2 días y la cantidad corresponderá a una ración individual de acuerdo con la legislación vigente.

6. MEDIOS E INSTALACIONES.

- 6.1 La Universidad Internacional de Andalucía destina para su uso los espacios necesarios para la prestación del servicio, sin perjuicio de que puedan ser modificados en atención a las necesidades de la misma.
- 6.2. La Universidad Internacional de Andalucía pondrá a disposición del contratista, durante el tiempo que dure el contrato, los bienes que figuran en el Anexo I, comprometiéndose aquél a un buen uso de los mismos y a aplicar los criterios de reposición normalmente establecidos para este tipo de bienes.

- 6.3. El resto de equipos, mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio y que no se encuentre recogido en el citado Anexo, será aportado por el adjudicatario en cantidad y calidad que merezca el visto bueno de la Universidad Internacional de Andalucía. El material auxiliar necesario, tal como vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, etc, será aportado por el adjudicatario, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de calidad aceptable y adaptarse a las condiciones técnicas que indique la Universidad Internacional de Andalucía, no pudiendo ser utilizadas piezas deterioradas.

Los gastos de instalación y retirada del material y enseres que aporte el contratista, serán de su exclusiva cuenta. En caso de ser necesarias obras para la instalación del material aportado por el contratista, será preceptiva la correspondiente autorización. Las reformas quedarán en beneficio de la Universidad.

El alquiler de mobiliario supletorio necesario para la celebración de comidas especiales que determine organizar la Universidad correrá del adjudicatario.

- 6.4. Una vez finalizado el plazo del contrato, el adjudicatario se compromete a reponer todo el material inutilizado y a reparar convenientemente el deteriorado que sea de propiedad de la Universidad Internacional de Andalucía. Esta obligación podrá ser sustituida, a criterio de la Universidad por el pago del importe de las reparaciones o sustituciones necesarias.
- 6.5. Todas las reparaciones que hayan de realizarse en las instalaciones y, en general, de todo el material y mobiliario que se le asigne serán de cuenta del adjudicatario, siendo asimismo, responsable del deterioro de todo orden que el personal a su servicio ocasione en el desempeño de su cometido.

7. CONSUMOS

El adjudicatario recibirá de la Universidad Internacional de Andalucía, el suministro de energía eléctrica, agua y gas existentes en las instalaciones de la Universidad, y que sean necesarios para la realización de los servicios. Si por causas ajenas al adjudicatario no se pudiesen efectuar estos suministros, éste quedaría sin responsabilidad por las imperfecciones y demoras del servicio.

8. MENÚ

- 8.1. El adjudicatario garantizará una alimentación correcta y de calidad, los menús serán variados diariamente y por temporadas, para ello la empresa licitadora presentará una variedad de menús para cubrir al menos cuatro semanas de la temporada de invierno y otros tantos para la de verano, detallando las materias primas que compondrán cada uno de los platos, con el desglose de los gramajes mínimos en crudo o unidades por comensal de cada materia prima y el valor nutritivo del menú, cantidades, ingredientes, etc, de modo que la dieta global de los menús presentados sea equilibrada y que cada menú tenga una composición en macronutrientes y energía similar al resto. Se indicarán las calorías, las proteínas, los lípidos y los carbohidratos de cada menú.

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, el Responsable del Contrato podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del contrato.

El suministro de los menús se prestará en la modalidad de comidas elaboradas en el centro docente en el mismo día de su consumo, excepto el almuerzo y la cena del sábado y el almuerzo del domingo que se hará con comidas preparadas cocinadas, que se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán inmediatamente antes de su consumo, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C, manteniéndose esta temperatura hasta su consumo. No obstante, el usuario del servicio podrá optar tanto en el almuerzo del sábado como en el almuerzo del domingo entre el servicio antes citado y bolsa de picnic, lo cual debe ser comunicado con antelación suficiente para su preparación.

8.2. Se ofrecerán menús alternativos para aquellos que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas u otras circunstancias debidamente justificadas requieran un menú especial.

8.3. Composición de los menús:

a) Los menús básicos, se ajustarán como mínimo a las condiciones siguientes:

- Desayunos:
 - Café, cacao o infusión
 - Tostadas con mantequilla, aceite o patés, o bollería
 - Cereales y fiambres
 - Zumos, frutas o yogur
- Almuerzos:
 - Un primer plato a elegir de al menos entre dos
 - Un segundo plato a elegir de al menos entre dos
 - Guarniciones varias que complementen primeros y segundos platos
 - Postre a elegir entre varios
 - Bebida a elegir de entre cerveza, refresco, agua mineral u otras bebidas (una unidad)
- Cenas:
 - Un primer plato a elegir de al menos entre dos
 - Un segundo plato a elegir de al menos entre dos
 - Guarniciones varias que complementen primeros y segundos platos
 - Postre a elegir entre varios
 - Bebida a elegir de entre cerveza, refresco, agua mineral u otras bebidas (una unidad)

b) La bolsa de picnic contendrá, al menos, los siguientes productos:

- Dos bocadillos variados
- Dos piezas de fruta
- Una botella de ½ l. de agua mineral

8.4. Precios de los servicios:

a) Los precios de los distintos servicios básicos no podrán superar las siguientes cantidades:

- Desayuno: Precio máximo 3.00 € (I.V.A. excluido)
- Almuerzo: Precio máximo 9.00 € (I.V.A. excluido)
- Cena: Precio máximo 7.00 € (I.V.A. excluido)

b) El precio de la bolsa de picnic no podrá ser superior a 5.00 € (I.V.A. excluido).

8.5. El promedio de servicios básicos (desayuno, almuerzo y cena) será aproximadamente de 50 diarios durante 315 días al año, siendo sustituido el almuerzo de sábados y domingos por picnic en número aproximado de 2.250 servicios.

8.6. La Universidad Internacional de Andalucía se reserva el derecho de realizar los cambios necesarios en la composición de los menús, previa audiencia del contratista, ajustando los precios a los cambios acordados.

9. HORARIO DEL COMEDOR Y DEL BAR-CAFETERÍA

9.1. El horario de apertura del Servicio de Comedor será el siguiente: de lunes a domingos:

- De lunes a viernes:
 - Desayunos: De 08:00 horas hasta 09:30 horas
 - Almuerzos: De 14:00 horas hasta 15:00 horas
 - Cenas: De 21:00 horas hasta 22:00 horas
- Sábados, domingos y festivos:
 - Desayunos: De 09:00 horas hasta 10:00 horas
 - Almuerzos: De 13:30 horas hasta 14:30 horas
 - Cenas: De 21:00 horas hasta 22:00 horas

9.2. El Servicio de Bar-Cafetería se prestará de lunes a viernes desde las 8:30 horas hasta las 16:30 horas.

9.3. La Universidad Internacional de Andalucía se reserva el derecho de realizar los cambios necesarios, en cuanto al período de apertura y horarios previa audiencia del contratista.

- 9.4 El contratista tiene la obligación de exponer en lugar visible para los usuarios del servicio los períodos de apertura del Comedor-Bar-Cafetería y horarios de comidas.

10. USUARIOS DEL COMEDOR-BAR-CAFETERÍA

Cualquier miembro de la Comunidad Universitaria debidamente acreditado, podrá utilizar de forma preferencial los servicios del Comedor (modalidad de autoservicio) y Bar-cafetería. No obstante estos servicios serán extensivos a familiares, amigos, conocidos, etc. que vengan acompañados por algún miembro de la Comunidad Universitaria.

11. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 11.1. El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada, de manera que este no quede interrumpido al público, salvo en los periodos y horarios que se concertarán de acuerdo con el calendario que establezca la Universidad.

- 11.2. El adjudicatario ofrecerá a los usuarios del servicio de bar-cafetería de lunes a viernes un mínimo de seis tapas, de las cuales al menos tres serán servidas calientes.

No se considerarán tapas: aceitunas, altramuces, frutos secos, patatas fritas envasadas u otros aperitivos similares.

- 11.2. El contratista facturará las comidas a la Universidad Internacional de Andalucía y las consumiciones del bar-cafetería a los usuarios, siempre según los precios recogidos en su oferta económica.

- 11.3. El contratista se compromete a mantener durante el plazo de duración del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos ofertados. Toda alteración que el contratista pretenda introducir, no sólo con relación a los precios sino también respecto de los servicios y artículos ofertados, deberán contar con la preceptiva autorización de la Universidad.

- 11.4. El contratista tendrá a la vista del público y en lugar bien visible, la lista de precios autorizada por la Universidad. Asimismo, se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios, un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado previamente por la Universidad, el cual será presentado mensualmente a la misma, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso el contratista deberá presentarlo en el plazo máximo de 48 horas, contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro.

- 11.5. 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.

- 11.6. Se prohíbe la instalación de rótulos luminosos, anuncios. etc. que no hayan sido expresamente autorizados.

12. SERVICIOS AL EXTERIOR DEL EDIFICIO

El adjudicatario, salvo autorización expresa del Responsable del Contrato, no podrá realizar servicios de restauración fuera de las dependencias destinadas a tal fin.

No obstante, el adjudicatario podrá disponer en los lugares habilitados al efecto por la Universidad aquellas máquinas expendedoras que la Universidad considere adecuadas para atender las necesidades de la comunidad universitaria.

13. RELACIÓN DE PRODUCTOS A OFERTAR EN BAR-CAFETERÍA

Los precios que se aplicarán serán los que el licitante proponga en su oferta, en las que se entenderá incluido el IVA. No obstante, los distintos servicios no podrán superar las siguientes cantidades:

A)	CAFETERÍA	PRECIO
A.1)	Café solo	0,90 €
A.2)	Café con leche	0,90 €
A.3)	Descafeinado	0,90 €
A.4)	Descafeinado con leche	0,90 €
A.5)	Vaso de leche	0,90 €
A.6)	Infusiones	0,90 €
A.7)	Batidos	1,00 €
A.8)	Cacao con leche	0,90 €
B)	DESAYUNOS	
B.1)	Café con leche y tostada o bollería	2,20 €
B.2)	Café con leche y media tostada	1,45 €
B.3)	Descafeinado con leche y tostada o bollería	2,20 €
B.4)	Descafeinado con leche y media tostada	1,45 €
B.5)	Vaso de leche y tostada o bollería	2,20 €
B.6)	Vaso de leche y media tostada	1,45 €
B.7)	Café con leche y tostada con embutidos	2,75 €
B.8)	Descafeinado con leche y tostada con embutidos	2,75 €
B.9)	Café con leche y media tostada con embutidos	1,95 €
B.10)	Descafeinado con leche y media tostada con embutidos	1,95 €
C)	AGUAS MINERALES	
C.1)	Botella de 1/3 litro	0,55 €
C.2)	Botella de 1/2 litro	0,70 €
C.3)	Botella de 1,5 litros	1,00 €
C.4)	Botella con gas	0,75 €

D) REFRESCOS Y ZUMOS

D.1)	Refrescos	1,00 €
D.2)	Zumos de frutas	1,00 €
D.3)	Zumo de naranja natural	1,80 €

E) CERVEZAS

E.1)	Caña	0,70 €
E.2)	Tubo	0,90 €
E.3)	Quinto	0,70 €
E.4)	Tercio	1,00 €

F) VINOS

F.1)	Común blanco o tinto	0,70 €
F.2)	Rioja	0,90 €
F.3)	Jerez	0,90 €
F.4)	Málaga	0,90 €

G) TAPAS Y RACIONES

G.1)	Tapa caliente	1,20 €
G.2)	Tapa fría	1,20 €

H) BOCADILLOS

H.1)	Jamón	2,10 €
H.2)	Jamón York	2,10 €
H.3)	Queso	2,10 €
H.4)	Chorizo	2,10 €
H.5)	Salchichón	2,10 €
H.6)	Lomo	2,10 €
H.7)	Tortilla	2,10 €

I) SANWHICS

I.1)	Jamon York	1,40 €
I.2)	Queso	1,40 €
I.3)	Mixto	1,40 €
I.4)	Vegetal	1,40 €

Además de estos productos las empresas podrán proponer la venta de otros productos similares incluyéndolos en sus ofertas.

14. DENOMINACIÓN

El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre de la Universidad Internacional de Andalucía, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de

proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directa y exclusivamente responsable de las obligaciones que contraiga.

15. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario deberá explotar directamente el Servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa o indirectamente la explotación, salvo lo dispuesto en los artículos 226 y 227 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público

El incumplimiento de lo establecido en las normas anteriores llevará implícito la resolución inmediata del contrato sin perjuicio de las demás responsabilidades en que pueda incurrir el adjudicatario.

16. RESPONSABILIDADES

La empresa adjudicataria responderá, siempre que no sean por motivos ajenos a la explotación del servicio, del deterioro que pueda producirse en el mobiliario y material, debiendo repararlo o corregirlo con la mayor brevedad, restableciendo la calidad y el buen estado anterior. La empresa también deberá satisfacer todas las indemnizaciones por los daños y perjuicios que la prestación del servicio pueda ocasionar tanto a terceros como a los propios bienes del servicio o del edificio en que se produzcan los hechos.

Será obligación de la Universidad la reparación de los daños que puedan producirse en el local, por causas ajenas a la explotación del servicio.

17. MEDIOS HUMANOS

Actualmente viene prestando el servicio de Comedor-Bar-Cafetería en la Sede Santa María de La Rábida la empresa SERUNION, S.A.. con la siguiente plantilla:

INICIALES	TIPO DE CONTRATO	CATEGORIA	FECHA DE INICIO	Nº. DE HORAS	SITUACIÓN
AFL	189	Camarero	13/07/2004	40	ACTIVO
AML	189	Encargada	31/07/2010	40	ACTIVO
JJCP	100	Jefe de Cocina	06/09/1996	40	ACTIVO
AMMD	100	Camarero	03/01/2001	40	ACTIVO
MCGB	100	Ayudante de cocina	03/01/2001	40	ACTIVO (Baja I.T.)
ABG	200	Camarera	13/08/2008	25	ACTIVO
NMM	410	Ayudante de cocina	02/03/2012	40	ACTIVO
MVGP	401	Camarera	02/02/2010	40	ACTIVO
LMA	401	Camarera	10/01/2011	40	ACTIVO
MCM	501	Auxiliar servicio de limpieza	24/01/2012	20	ACTIVO

ANEXO I

**INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL COMEDOR-BAR-CAFETERÍA
 DE LA SEDE SANTA MARÍA DE LA RÁBIDA DE LA UNIVERSIDAD
 INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA**

COMEDOR ELEMENTO	UNIDADES
Juegos de cortinas de foscurit.	12
Mesas comedor de 140 x 80.	30
Sillas de comedor en madera laminada.	120
Cuadros decorativos.	5
Armarios de madera con 2 puertas y 2 baldas.	6
Armarios de acero inoxidable con 2 puertas	1
Carros inoxidable con 3 baldas.	3
Baños marías EURAST de 3 cubetas.	2
Mesas de trabajo en acero inoxidable.	3
Muebles inoxidables con fregadero.	2
Arcones congelador horizontal.	2
Estantería para bandejas en inoxidable.	1
Mueble inoxidable de 300 x 60 con 3 cajones y 1 puerta	1
Cafetera BRAVILOR BONAMAT de 5 litros.	1
Termo de leche DOSILET.	1
Tostador TOSTAMAR.	1
Mueble inoxidable para cubiertos y bandejas.	1
Vitrina refrigerada.	1
Mueble inoxidable de 80 x 80 cm. EURAST.	2
Mueble refrigerado.	1
Carro inoxidable con bandejas.	1
Fregadero con mando a pedal.	1
Cortadora de fiambres.	1
Horno, marca FAGOR.	1
Pela patatas SAMMIC.	1
Campana extractora de gases.	1
Cocina FAGOR, con 6 fuegos y plancha.	1
Freidora FAGOR.	1
Cámara frigorífica de 1 puerta VIZCUETE conservación-congelación	1
Cámara de descongelación de 4 puertas INFRICO	1
Lavavajilla de capota eléctrico FAGOR FI-80	1
Mesa de lavavajillas derecha FAGOR	1
Mesa de lavavajillas izquierda FAGOR	1
Armario con estanterías	1
Tenedor de carne	156
Cuchillo de carne	156
Tenedor de mesa	156
Cuchillo de mesa	156
Cuchara de mesa	156
Cuchara de postre	156
Plato de postre	84
Plato llano	156

A

Fuente	48
Taquilla	8
Estantería metálica	3
Estantería de madera	6
Aparato mata insectos	1

CAFETERÍA

ELEMENTO	UNIDADES
Estantería metálica de PR, con 6 baldas de 80 x 40	2
Grill eléctrico.	1
Microondas, marca BLUESKY.	1
Máquina de hielo, marca FAGOR.	1
Máquina de café, marca COTTINA	1
Molinillo de café AZKOYEN.	1
Horno tostadero TOSTI-D.	1
Lavavajillas, marca FAGOR, modelo LVR-10.	1
Vitrina refrigerada GAYC.	1
Exprimidor de zumos SANTOS M/11	1
Aparato matainsectos.	1
Cortadora de fiambres.	1

TERRAZA

ELEMENTO	UNIDADES
Mesas metálicas circulares.	3
Mesas metálicas cuadradas.	8
Sillas metálicas.	55
Mesa de resina redonda plegable	15
Sillas de resina	90