

PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA SELECCIÓN DE PROVEEDOR DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE LA RESIDENCIA LA CRISTALERA (en adelante DCA).

CAPÍTULO I. - DISPOSICIONES GENERALES.

1. NECESIDAD E IDONEIDAD DEL CONTRATO.

La residencia “La Cristalera” de la Universidad Autónoma de Madrid, tiene entre sus objetivos el desarrollo de actividades de ocio y cultura, congresos y reuniones, abriendo sus puertas a la comunidad universitaria, a empresas e instituciones que desean celebrar sus actividades en la zona de la Sierra Norte de Madrid, cuya ubicación se encuentra en Miraflores de la Sierra.

La FUAM gestiona la Residencia mediante encomienda de gestión de la UAM de 5 de Abril de 2010. Dicha Residencia requiere mantener un servicio de restauración durante las fechas que la Cristalera organiza actividades. Para la prestación de este servicio la FUAM procederá a la selección del proveedor de conformidad con las especificaciones que se indican en el presente PCA.

Las necesidades a satisfacer mediante el presente contrato son el esparcimiento cultural y educativo, no sólo de la Comunidad Universitaria sino también de las empresas e instituciones, así como de la ciudadanía, con el objeto de facilitar una estancia en las instalaciones lo más cómoda posible.

Así, además de lo evidente que resulta la necesidad e idoneidad del contrato, el PCA detallará las características generales del servicio que se licita para que los interesados en concurrir a este procedimiento de contratación conozcan desde el principio cuáles son los requerimientos mínimos que serán exigibles y que determinarán, en gran medida, la configuración de un sistema de penalidades que tendrá especial relación con la necesaria garantía de un servicio de restauración de calidad que deberá ser prestado por el adjudicatario.

2. PERFIL DEL CONTRATANTE.

Con el fin de asegurar la transparencia y el acceso público a la información relativa a su actividad contractual, y de acuerdo con el artículo 63 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante, LCSP), cualquier interesado podrá tener acceso al Perfil de Contratante de este órgano de contratación en la página web www.fuam.es

3. NÚMERO DE EXPEDIENTE.

Referencia CS 03-2018

4. RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.

El presente contrato tiene carácter privado. Se registrará, en cuanto a su preparación y adjudicación, por las normas administrativas contenidas en el artículo 26.3 de la Ley de Contratos del sector Público 9/2017, mientras que sus efectos y extinción se regularán por el derecho privado, según las afecciones establecidas en la norma administrativa en los términos del art. 319.1 LCSP: materia medioambiental, social o laboral, condiciones especiales de ejecución, modificación, cesión y subcontratación, racionalización técnica, causa de resolución por imposibilidad de modificación prevista en el art. 211.1.g) de la nueva ley. No expresado en este artículo, pero sí en el 319.2 LCSP, también les será de aplicación la nueva causa de resolución por impago de salarios e incumplimiento condiciones del convenio -art. 211.1.i)- y las establecidas en los artículos 279 y 294 para las concesiones de obras y concesiones de servicios.

Para lo no previsto en los pliegos, en cuanto a la preparación y adjudicación del mismo se registrará por la LCSP en aquellos de sus artículos que resulten de aplicación en virtud del efecto directo de la misma.

Al tratarse de un contrato por precios unitarios, el número de unidades a prestar estará supeditado a las necesidades de la Universidad durante el periodo de ejecución del mismo.

Las partes quedan sometidas expresamente a lo establecido en el contrato, en la oferta formulada por el adjudicatario, en el PCA.

Al estar ante un contrato privado de una entidad del Sector Público que no ostenta la condición de Administración Pública, los efectos, modificación y extinción se regularán, además de por este Pliego y el resto de documentación contractual, por las normas de derecho privado que resulten de aplicación. El orden jurisdiccional competente para conocer de las controversias que puedan surgir entre la FUAM y los terceros contratantes, será el civil, sometiéndose la partes expresamente a la competencia de los Tribunales de Madrid.

5. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente PCA es la contratación del servicio de Restauración que se detalla en la cláusula relativa al servicio a prestar (Cláusula 7, prestación del servicio), versando éste sobre la gestión del servicio de hostelería prestado en el espacio "La Cristalera" propiedad de la UAM.

6. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El lugar de la prestación del servicio de hostelería del contrato que se adjudicará por el procedimiento regulado en este PCA es el siguiente:

Km 10, M-611, 10, 28792 Miraflores de la Sierra, Madrid

7. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El contenido de la prestación a realizar es el servicio de desayuno, almuerzo, cena, servicios de cofre break y servicios de cafetería, durante los días que haya actividades en la Residencia La Cristalera, que incluirá las siguientes características:

1. Elaborar y presentar los menús aprobados, detallando el contenido de los mismos.
2. Velar por el buen estado de los alimentos, así como su mejor presentación, transporte y conservación.
3. Vigilar la limpieza de las dependencias, instalaciones, maquinaria y utensilios a su cargo, así como su buen funcionamiento.
4. Desarrollar las funciones que le corresponden en la implantación de los . Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos(A.P.P.C.C).
5. Garantizar la calidad de los productos que se sirvan manteniéndolos en las condiciones de temperatura adecuadas para su conservación.

La FUAM comunicará al proveedor con una antelación de 4 días hábiles cada actividad concreta así como el desarrollo de los servicios, a fin de que él mismo organice la prestación del servicio, salvo aquellas actividades propias que por su carácter de urgencia sean comunicadas al proveedor en un tiempo relativamente inferior al establecido.

Para la prestación del servicio se requerirán recursos precisos que el proveedor deberá aportar, tales como utensilios, menaje de cocina y cafetería adecuados, mantelería, vajilla, cubertería, máquina de hielo y cafetera para realizar los diferentes servicios, entre otros.

El proveedor deberá aportar el personal adecuado para la prestación de los servicios contratados, dentro de los horarios establecidos. A tal efecto, el proveedor seleccionará personal con experiencia previa y acreditada, que se encuentren en posesión de los títulos oficiales y oportunos obligatorios. Tendrá dominio completo de la actividad de cocina, con el objeto de poder realizar sus funciones con capacidad plena para resolver todos los requisitos de su especialidad. En relación con este apartado el proveedor se obliga al cumplimiento de las obligaciones legales en materia de contratación de personal y prestación de servicios.

En la prestación de servicios de Office y cocina será obligatorio el uso de la indumentaria a la que obliga la normativa sanitaria vigente, incluidos gorros protectores.

El proveedor adjudicatario dispondrá de personal para sustituir a los trabajadores habituales sin coste alguno para la FUAM en caso de baja por enfermedad o cualquier otra circunstancia, sin que por ello se vea mermada la capacidad del servicio. Las sustituciones de personal se realizarán de forma inmediata.

El proveedor responderá de los deterioros o extravíos que por su actuación se puedan producir en el mobiliario, material, instalaciones o edificios, reparándolos a su costa y procediendo a las indemnizaciones procedentes.

El horario prestación del servicio público será:

DESAYUNO: de 07:30 a.m. a 10:00 a.m.

ALMUERZO: de 13:00 p.m. a 15:00 p.m.

CENA: de 20:00 p.m. a 22:00 p.m.

CAFETERÍA: de 10:00 a.m. a 24:00 p.m., pudiéndose ampliar este horario en los eventos que por sus características especiales así se requieran. En todo caso, este horario será previamente pactado entre la FUAM y el Proveedor.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El contrato comenzará su ejecución el día de su firma, y finalizará con la terminación del crédito destinado a tal fin, de conformidad con lo establecido en las presentes bases y en el contrato resultante de las mismas.

El plazo de ejecución del contrato será un aspecto a informar por la esencial relación que esta cuestión tiene con la productividad de los cursos que se organicen a través de la FUAM; en función de esta circunstancia, la partida presupuestaria asignada a esta materia tendrá una afección directa sobre su duración.

La licitación efectuada en 2017, ha tenido una vigencia de 17 meses, con un rendimiento medio de 900 servicios prestados por mes.

En este sentido, y respetando el límite de dos años, el plazo de ejecución estará relacionado con lo que se justifique como necesidad para recuperar la inversión a realizar para la adecuada prestación del servicio.

En cualquier caso, el contrato empezará a ejecutarse el 1 de noviembre de 2018 debiendo, a partir de ese día, empezar a prestarse el servicio de restauración cuya gestión se licita con el procedimiento al que se refiere este PCA.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El Valor Estimado del Contrato se corresponde con el importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el IVA, que según las estimaciones de la FUAM y conforme al histórico del que dispone, generará la empresa adjudicataria durante la ejecución del mismo como contraprestación por los servicios de restauración objeto del contrato. En ningún caso la cantidad superará los 200.000€ (doscientos mil euros).

En el cálculo del Valor Estimado del Contrato se incluirá cualquier apoyo a la ejecución que la FUAM pueda conceder al adjudicatario como apoyo a la ejecución del servicio y el valor de todos los suministros que la FUAM ponga a disposición del adjudicatario, siempre que sean necesarios para la prestación del servicio que es objeto de este contrato.

La retribución del contratista consistirá en un precio cierto que se expresa en euros, dado que a priori no es posible conocer la demanda del servicio, y será acorde a las siguientes calidades y tipos de menú:

- Menu A: elaborado para congresos y eventos de alto nivel en general.

DESAYUNOS: Tendrá las características de: tipo buffet en el que se incluirá: café, café descafeinado, cacao, infusiones y zumos envasados, fruta, bollería variada, embutidos, pan para tostar, yogures, mantequilla, mermeladas y miel, variedad de quesos y membrillo.

El precio será de 5 € (IVA incluido).

ALMUERZOS Y CENAS: Tendrá las siguientes características: incluirá un primer plato, un segundo plato, postre, agua y vino de crianza o refresco. El tipo de menú incluido en este apartado será:

- Platos de cuchara: sopas, cremas, guisos.
- Carnes: Solomillo de Ternera, Entrecot, Aves y Caza.
- Pescados: Lubina, Dorada, Lenguado, Rape, Merluza.
- Todos los segundos platos deberán incluir guarnición variada para cada día.
- Los postres igualmente deberán ser variados, valorando que sean artesanales.

El precio de este servicio IVA incluido será de: **18€ para el almuerzo.**

12€ para la cena.

El servicio de almuerzo y cena para esta categoría será atendido por camareros uniformados y su número dependerá del número de comensales:

- Hasta 30 personas: 1 camarero.

- Entre 31 y 70 personas: 2 camareros.
- Más de 71 personas: 3 camareros.

La FUAM, garantizará un mínimo de 20 personas diarias en los servicios prestados de comedor (desayuno, comida y cena) salvo acuerdo expreso en contrario.

Cuando el cliente encargue **pensión completa** de este menú el precio total máximo será de **31€** por persona.

- Menu B: elaborado para otras actividades.

DESAYUNOS: Tendrá las características de: tipo buffet en el que se incluirá: café, café descafeinado, cacao, infusiones y zumos envasados, fruta, bollería variada, embutidos, pan para tostar, yogures, mantequilla, mermeladas y miel, variedad de quesos y membrillo.

El precio será de **5€** (IVA incluido).

ALMUERZOS Y CENAS: Tendrá las siguientes características: Incluirá un primer plato, un segundo plato, postre, agua y vino de mesa. El tipo de menú incluido en este apartado será:

- Platos de cuchara: sopas, cremas, guisos.
- Carnes: ave, cerdo, ternera.
- Pescados: Panga, Mero, Lengüadillo, Gallo, Fogonero.

Todos los segundos platos deberán incluir guarnición variada para cada día.

Los postres igualmente deberán ser variados, valorando que sean artesanales.

El precio de este servicio IVA incluido será de **9,50€** el almuerzo y **9,50€** la cena.

El servicio de almuerzo y cena en esta categoría podría realizarse en formato autoservicio para los Residentes.

Este servicio será atendido por camareros uniformados y su número dependerá del número de residentes.

- Hasta 30 personas: 1 camarero.
- Entre 31 y 70 personas: 2 camareros.
- Más de 71 personas: 3 camareros.

La FUAM garantizará un mínimo de 20 personas diarias en los servicios prestados de comedor (desayuno, comida y cena), salvo acuerdo expreso en contrario.

Cuando el cliente encargue **pensión completa** de este menú el precio total máximo será de **21€** por persona.

- Menu C: elaborado para actividades y campamentos infantiles.

Este servicio se presta en la categoría de autoservicio, se verá constituido por desayuno, comida, merienda y cena.

El proveedor deberá aportar para este servicio bandejas para su correcto funcionamiento.

El precio de este servicio, IVA incluido, será de **16€** para la pensión completa.

La FUAM garantizará un mínimo de 60 personas diarias en los grupos de campamentos infantiles, entre público infantil y monitores, salvo acuerdo expreso en contrario.

- Menu D: elaborado para eventos de carácter privado.

Estos menús podrán ser pactados libremente entre el proveedor y el cliente. En estos casos:

- Cuando el cliente sea captado por la FUAM, el proveedor deberá satisfacer a la FUAM un 10% del presupuesto total aceptado formalmente por el cliente.

- Menu E: servicios especiales para congresos, empresas y eventos privados:

En todas la categorías de los menús para servicios especiales estará incluido el material necesario para el servicio: vajilla, cristalería, cubertería, calentadores de comida, mantelería, adornos de mesa, así como el personal de hostelería según el número de personas para el correcto funcionamiento del servicio contratado:

- Hasta 30 personas, mínimo 1 camarero.
- Entre 31 y 70 personas, mínimo 2 camareros.
- Y más de 71 personas, mínimo: 3 camareros.

- Tipos de servicios especiales:

- Vino español, para un mínimo de 20 personas, incluirá al menos 6 piezas de los siguientes surtidos:

- Jamón ibérico.
- Surtidos de quesos.
- Tartaletas variadas.
- Pinchos variados.
- Brochetas de carnes y/o pescados y/o verduras.
- Bebidas: barra libre durante una hora: vino blanco de Rueda, vino tinto de Rioja crianza, agua mineral, zumos de frutas, refrescos variados, cerveza, cerveza sin alcohol y cava.

Precio: **14 €** / persona IVA incluido

- Coctail, para un mínimo de 20 personas, incluye al menos 14 piezas de surtidos variados del tipo:

- Ensaladas individuales.
- Pinchos variados, cucharitas con comida variada.
- Cazuelitas de carne/ pescado.
- Mini hamburguesas.
- Surtidos de quesos.
- Jamón ibérico.
- Croquetas variadas.
- Brochetas de carne.
- Paella.
- Mariscos.
- Lomo de buey.
- Postres variados.
- Bebidas: barra libre durante 2,5 horas: vino blanco de Rueda, vino tinto de Rioja crianza, agua mineral, zumos de frutas, refrescos variados, cerveza, cerveza sin alcohol y cava.

Precio: **30 €**/persona IVA incluido.

- Barbacoa, para un mínimo de 20 personas, incluirá lo siguiente:

- Ensaladas variadas, patatas fritas.
- Brochetas de verduras a la parrilla.
- Chuletas de cordero.
- Chorizo, morcilla, butifarra, chistorra, panceta, pinchos morunos.
- Postres: brochetas de fruta y dulces variados.
- Bebidas: barra libre durante 2 horas: vino blanco de Rueda, vino tinto de Rioja crianza, agua mineral, zumos de frutas, refrescos variados, cerveza, cerveza sin alcohol y cava.

Precio: **30 €**/ persona IVA incluido.

- **Buffets**, para grupos superiores a 35 personas e incluye al menos 3 primeros platos, 3 segundos platos y 3 postres:
 - Zona de guisos, cremas o sopas.
 - Zona platos fríos: ensaladas variadas, entremeses.
 - Zona de platos calientes: carnes, pescados, verduras.
 - Zona postres.

Precio: **25 €/ persona IVA incluido.**

- Productos de bar cafetería.

Los precios aprobados para este apartado, serán los siguientes:

CAFÉ O INFUSIONES	1€
AGUA	1€
REFRESCOS	1,50€
ZUMOS VARIADOS	1,50€
CERVEZA 1/5	1,50€
WHISKY NACIONAL	4,50€
WHISKI IMPORTACIÓN	5€
COMBINADOS (BEBIDAS ALCOHO-LICAS+REFRESCO)	5€

Los servicios de Coffee Break que se demanden en congresos o cursos tendrán un precio máximo de 3€ por persona, Iva incluido, e incluirán en el precio café, infusiones, agua mineral y dos piezas de mini bollería por persona.

Una vez adjudicado el contrato, el precio unitario por servicio se mantendrá fijo durante el plazo de vigencia del mismo.

Las proposiciones que se presenten superando el presupuesto base de licitación, serán automáticamente desechadas.

10. CAPACIDAD Y SOLVENCIA DE LOS LICITADORES.

Al presente procedimiento de contratación podrán concurrir las personas físicas o jurídicas que reúnan los requisitos que a continuación se determinan:

10.1. Requisitos de carácter jurídico.

Podrán presentar ofertas para la adjudicación del contrato las personas naturales y jurídicas, españolas o extranjeras, a título individual o en agrupación o unión temporal, con plena capacidad de obrar, que no es encuentren incursas en ninguna de las prohibiciones para contratar establecidas en el artículo 71 LCSP y cuya finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto del contrato según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales y se acredite debidamente, y dispongan de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

Si varias personas concurren mediante compromiso de constitución de una unión temporal de empresas, cada uno de los empresarios comprometidos en su constitución deberá acreditar los requisitos establecidos en la documentación administrativa. Deberán acompañar, asimismo, una declaración expresa por la que se obliguen solidariamente frente a la FUAM y en la que indicarán los nombres y circunstancias de los empresarios que lo suscriben y el porcentaje de participación de cada uno de ellos. El citado documento deberá ser firmado por los representantes de cada una de las empresas.

10.2. Requisitos de carácter social.

Podrán presentar ofertas para contratar con la FUAM las personas físicas o jurídicas que no hayan sido sancionadas en materia laboral o social por infracción grave (en materia de integración laboral y de igualdad de oportunidades y no discriminación de las personas con discapacidad o de extranjería) o muy grave (en materia laboral o social) de las tipificadas en el Texto Refundido de la Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social aprobado por Real Decreto Legislativo 5/2000 (art. 71.1.b LCSP). Así como las derivadas del incumplimiento de condiciones de ejecución referidas a cuestiones sociales y medioambientales.

10.3. Acreditación de la personalidad jurídica y la capacidad de obrar del contratista.

Los candidatos o licitadores deberán acreditar su personalidad jurídica y capacidad de obrar. Cuando fueran personas jurídicas deberán justificar que el objeto social de la entidad comprende el desarrollo de todas las actividades que constituyen el objeto del contrato al que concurren.

La capacidad de obrar de los empresarios que fueren personas jurídicas se acreditará mediante la escritura o documento de constitución, los estatutos o el acta fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate.

La capacidad de obrar de los empresarios no españoles que sean nacionales de Estados miembros de la Unión Europea o de Estados signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo se acreditará por su inscripción en el registro procedente de acuerdo con la legislación del Estado donde están

establecidos, o mediante la presentación de una declaración jurada o un certificado de acuerdo con las disposiciones comunitarias de aplicación.

Los demás empresarios extranjeros podrán acreditar su capacidad de obrar con informe de la Misión Diplomática Permanente de España en el Estado correspondiente o de la Oficina Consular en cuyo ámbito territorial radique el domicilio de la empresa.

10.4. Acreditación de la solvencia económica y financiera y de la solvencia profesional.

La admisión a la licitación requerirá, además de la previa acreditación de la capacidad de obrar ya referida, que los empresarios que presenten su oferta acrediten estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia económica y financiera y profesional o técnica que se especifican seguidamente en este PCA.

Los requisitos mínimos de solvencia que se establecen están vinculados al objeto del contrato y se consideran proporcionales al mismo.

Para acreditar la solvencia necesaria para celebrar el contrato al que se refieren este PCA, el empresario licitador podrá basarse en la solvencia y medios de otras entidades, independientemente de la naturaleza jurídica de los vínculos que tenga con ellas, siempre que se demuestre que durante toda la duración de la ejecución del contrato dispondrá efectivamente de esa solvencia y medios, y siempre que la entidad a la que recurra el licitador no esté incurso en una prohibición de contratar. Si una empresa recurre a las capacidades de otra entidad en lo que respecta a los criterios relativos a la solvencia económica y financiera, FUAM exigirá, al formalizarse el contrato, la responsabilidad conjunta y solidaria de las dos entidades (la que se presenta al procedimiento y la ajena a la que la primera acude para completar la solvencia económica y financiera).

Para poder participar en el procedimiento de selección del adjudicatario del contrato, el candidato deberá estar en posesión de las condiciones de solvencia económica y financiera y profesional y técnica que a continuación se relacionan:

10.4.1. Solvencia económica y Financiera.

Las empresas interesadas acreditarán su solvencia económica y financiera mediante la presentación de la siguiente documentación:

- Declaración de la cifra del volumen de negocios en el ámbito de actividades correspondientes al objeto del contrato referida a los últimos tres ejercicios, que deberá superar en cada uno de ellos la cuantía de 300.000 euros, IVA excluido.

- Además, los licitadores deberán presentar una póliza de responsabilidad civil que cubra riesgos por importe de, al menos, 600.000€.

- Por último, y dado que se podrán plantear inversiones a realizar por el adjudicatario en los términos que resulte de la oferta, deberá acreditarse la solvencia de la entidad que se presente mediante un certificado de solvencia expedido por cualquier entidad financiera.

La comprobación de estos requisitos se efectuará al examinar la documentación administrativa requerida, sin perjuicio del derecho del órgano de contratación de hacerlo en cualquier otro momento previo o posterior a la adjudicación del contrato.

10.4.2. Solvencia Profesional.

Los licitadores deberán acreditar que poseen la solvencia profesional para la prestación del servicio así como los medios técnicos y humanos suficientes. A tal efecto deberán acreditar los siguientes extremos:

- Experiencia en la prestación de servicios de restauración y hostelería (incluido catering y coctelería) de naturaleza similar a la de los servicios objeto del presente contrato debiendo acreditarse que en los últimos cinco años se ha llevado la gestión de, al menos, dos locales de restauración (propios o por concesión u otro título, que deberá especificarse) con una capacidad mínima de 50 comensales en cada uno de los locales y, en al menos uno de los locales, con una capacidad mínima de 100 comensales.

- Declaración responsable que acredite que se dispone de los requisitos técnicos mínimos exigidos en el PCA para la prestación del servicio objeto del Contrato.

- Titulación adecuada y experiencia de, al menos, tres años de la persona que la empresa adjudicataria vaya designar como responsable de la ejecución del contrato.

Además de lo anterior, se incluirá en la documentación administrativa una declaración responsable que recoja el compromiso del adjudicatario de adscribir a la ejecución del contrato los medios materiales y personales necesarios para la prestación del servicio cuya gestión se licita.

Las experiencias a las que se ha aludido deberán acreditarse documentalmente, dando cuantos más datos concretos sea posible sobre dimensiones de los locales, años de gestión, lugares en los que se encuentran y sobre la experiencia profesional y curriculum vitae de la persona que será responsable frente a FUAM de la gestión del servicio de hostelería que ahora se licita.

10.5. Prohibiciones de contratar.

Como se ha anticipado, los candidatos o licitadores no deberán estar incurso en ninguna de las causas de prohibición de contratar establecidas en el artículo 71 de la LCSP en la fecha de conclusión del plazo de presentación de proposiciones. Tampoco deberá estar incurso en tal situación cuando se proceda a la adjudicación del contrato.

Para acreditar tal circunstancia, deberá aportarse la correspondiente declaración responsable en la que el empresario, mediante su oportuna y adecuada representación, en su caso, deje constancia de esta circunstancia.

11. GARANTÍA PROVISIONAL.

No se exige garantía provisional en este contrato.

12. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

El contrato se adjudicará por el procedimiento abierto según regulación preceptual del art. 156 a 158 LCSP.

Como se desarrolla en los puntos siguientes, una vez publicado éste PCA, empezara el plazo para presentar ofertas, sin perjuicio de la información adicional que puedan solicitar los interesados y que siempre se dará asegurando la igualdad de trato y la necesaria transparencia. Si un empresario cumple con los requisitos de capacidad y de solvencia antes concretados y está interesado en el procedimiento de adjudicación del contrato al que se refieren este Pliego podrá presentar su oferta conforme se detallará y en los sobres que se indicarán en la cláusula 14 relativa a la presentación de ofertas.

13. PUBLICACIÓN DE LOS PLIEGOS E INFORMACIÓN A LOS LICITADORES.

Se procederá a su publicación en el Perfil del Contratante y en las demás plataformas en las que resulte oportuno para que cualquier empresario que cumpla con los requisitos de capacidad y solvencia pueda presentarse al procedimiento de adjudicación.

En cualquier caso, los pliegos y, en su caso, la documentación complementaria, estarán disponibles:

- En la página web de la FUAM, www.fuam.es, en el apartado Perfil del Contratante.
- En papel, en las oficinas de la FUAM, que se encuentran en:

Campus Cantoblanco
C/ Einstein, 13 Pabellon C, 2ª Planta
28049 Madrid

El Órgano de Contratación proporcionará a todos los interesados en el procedimiento de licitación, a más tardar seis días hábiles antes de que termine el plazo fijado para la presentación de ofertas, aquella información adicional sobre los Pliegos y demás documentación complementaria que estos soliciten, a condición de que la hubieran pedido al menos doce días hábiles antes del transcurso del plazo de presentación de las proposiciones.

Se establece como medio de comunicación para la solicitud de información las siguientes direcciones de correo electrónico: **procesodeseleccionproveedor@fuam.es**. La solicitud debe remitirse con la antelación referida (al menos doce días hábiles antes del transcurso del plazo de presentación de las proposiciones) teniendo en cuenta que el horario hábil de cada día laborable termina a las 15.00 horas (es decir, si el correo electrónico es enviado después de esa hora se tendrá por enviado al día siguiente a los efectos del cómputo del plazo anterior). La información que se solicite y las respuestas que, en su caso, procedan, serán publicadas en el Perfil del Contratante de la página web www.fuam.es

Además de lo anterior, cualquier interesado podrá visitar las instalaciones a las que se refiere el contrato para el que se plantee presentar una proposición u oferta siempre que se solicite por escrito a la siguiente dirección de correo electrónico:

- **procesodeseleccionproveedor@fuam.es**

En todas las comunicaciones a las que se refiere ésta cláusula, se especificará siempre el número de expediente que aparece en la cláusula Segunda de estos Pliegos y el nombre del contrato a adjudicar debiendo, asimismo, identificarse la persona que envía la comunicación mediante indicación de su NIF y, en su caso, de la empresa a la que representa.

14. PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y DOCUMENTACIÓN.

La presentación de proposiciones supone aceptación incondicional por el empresario del contenido de la totalidad de las cláusulas del presente PCA.

Cada licitador no podrá presentar más de una proposición a este procedimiento. Tampoco podrá suscribir ninguna propuesta en unión temporal con otros si lo ha hecho individualmente o figurar en más de una unión temporal.

La infracción de estas normas dará lugar a la no admisión de todas las propuestas por él suscritas.

En la proposición económica deberá indicarse, como partida independiente, el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido que deba ser repercutido.

Las ofertas constarán de 3 sobres, cerrados y firmados por el candidato o persona que lo represente, debiendo figurar en el exterior de cada uno de ellos el número de referencia o expediente (Cláusula 2 de estos Pliegos) y la denominación del contrato al que licitan, el nombre y apellidos del candidato o razón social de la empresa y su correspondiente NIF o CIF, así como dirección de correo electrónico, número de teléfono y fax.

En su interior se hará constar una relación numérica de los documentos que contienen a modo de índice.

Los **sobres**, que se presentarán cerrados y lacrados, **serán los siguientes**:

• **SOBRE 1: DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA.**

Incluirá los siguientes documentos:

- DNI, o sustitutivo, del firmante de la proposición.
- Poder suficiente en caso de representación.
- Escritura de Constitución de la persona jurídica y su última modificación.
- Declaración responsable de no concurrir en alguna de las causas de prohibición de contratar de las especificadas en el artículo 71 de la LCSP.
- Documentación acreditativa de la solvencia económica y financiera.
- Documentación acreditativa de la solvencia profesional.
- Declaración responsable de estar al corriente de pago en sus obligaciones fiscales y laborales.
- Documento acreditativo del cumplimiento de lo dispuesto en el Texto Refundido de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad y de su Inclusión Social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013 de 29 de noviembre en cuanto al porcentaje de trabajadores minusválidos exigidos o el cumplimiento de las medidas alternativas legalmente previstas
- Cualquier documento que, en su caso, sea necesario para acreditar la capacidad de obrar, la solvencia, la adscripción de medios y el objeto social de la empresa de acuerdo con lo previsto en la cláusula 11 de este PCA.

• **SOBRE 2: DOCUMENTACIÓN REFERENTE A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE VALORACIÓN SUBJETIVA O CUALITATIVA.**

En este sobre se incluirá:

En primer lugar, la documentación necesaria para poder valorar los criterios de adjudicación que no se someten a una fórmula matemática o automática y que, por tanto, necesitan de una valoración por parte de la Mesa de Contratación.

- Plan de gestión de calidad, dónde se pongan de relieve la forma y los estándares de calidad que pretenden instaurarse, en caso de resultar adjudicatario. Se pretende una presentación de la empresa y de las ideas que tiene para prestar el servicio dentro de los requerimientos exigibles y conforme a una calidad que será fundamental para la mayor satisfacción de los clientes.

Aunque pueda formar parte de lo anterior, se presentará como documento independiente el horario que, respetando los mínimos establecidos en el PCA, se ofrezca para la prestación del servicio. En el horario deberá especificarse con el mayor detalle las franjas en las que, respetando los mínimos antes referidos, se ofrecerá atención al público, la forma en la que esta se produce, las posibles diferencias según las temporadas (invierno-verano), etc. Lo que se contenga en este documento forma parte de la oferta y será exigible al adjudicatario constituyendo, además, un criterio de adjudicación de valoración no automática.

- En segundo lugar, se incluirán en este sobre, las mejoras en relación a un posible plan de inversiones que se pretenda efectuar, con el ánimo de obtener una posible perspectiva financiera con el plazo que se proponga para la ejecución del contrato (por ser necesario que el plazo se justifique con lo que se considere necesario para recuperar la inversión que se proponga).

- **SOBRE 3: DOCUMENTACIÓN REFERENTE A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE VALORACIÓN AUTOMÁTICA.**

1. Oferta económica, según el anexo número 1 del presente PCA.
2. Indicación de si se asume o no el compromiso de contratar a personas con, al menos, un 33% de discapacidad para la contratación del personal que resulte necesario a lo largo de la ejecución del contrato. El compromiso debe ir referido a una de cada cinco contrataciones que se produzcan a lo largo de la ejecución del contrato y computándose a estos efectos tanto las contrataciones a tiempo completo como las que se produzcan a tiempo parcial, las interinidades y cualquier otra fórmula que suponga la suscripción de cualquier contrato de trabajo.
3. Indicación de si se asume o no el compromiso de la realización de sesiones informativas y formativas (hasta 5 sesiones, valorándose con hasta 2,5 puntos, medio punto por sesión) específicas, destinadas al personal encargado de la ejecución de la prestación, con carácter previo o simultáneo al primer mes de inicio de la actividad, sobre las medidas de seguridad y salud laboral concretas que resulten de aplicación en este contrato.

La duración de cada acción formativa será como mínimo de 2 horas. La empresa adjudicataria deberá acreditar al inicio de la ejecución del contrato, la planificación de las acciones formativas a impartir al personal destinado al contrato, que deberán contar para su ejecución, con la conformidad del responsable del contrato designado por la FUAM, al objeto y contenido de las mismas.

En este sobre, en apartado suficientemente identificado se incluirá dispositivo electrónico con la oferta presentada al completo (Cd, PenDrive)

15. LUGAR DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS, PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y VIGENCIA DE LAS OFERTAS.

A) Lugar de presentación.

La documentación a la que se alude a lo largo de la cláusula anterior deberá presentarse en la sede de la Fundación Universidad Autónoma de Madrid, en el Campus de Canto Blanco, Calle Einstein número 13, Pabellón C, 2ª Planta, 28049. Siendo entregadas las proposiciones en la Unidad de RRHH, Calidad y Secretaría Técnica de la FUAM.

Se permite la utilización del correo electrónico (dirigido a la cuenta de correo **procesodeseleccionproveedor@fuam.es**) para el anuncio del envío de la documentación por correo postal. En el correo electrónico se anunciará la remisión de las ofertas por correo y se incorporará la acreditación del envío en la oficina de correos.

No obstante, la documentación que no se reciba transcurridos diez días hábiles después de la fecha indicada en la letra B siguiente no se admitirá en ningún caso.

Igualmente serán admitidas las proposiciones que se envíen por correo electrónico a la dirección **procesodeseleccionproveedor@fuam.es**.

B) Plazo de presentación de proposiciones.

La fecha límite para la presentación de proposiciones será hasta las 14:00 horas del día 15 de octubre de 2018.

Esta fecha es la que se tendrá en cuenta para calcular la antelación a la que se refieren estos Pliegos al regular la información a los licitadores en la cláusula 13.

C) Vigencia de la oferta.

El plazo en el que queda obligado el contratista, por la oferta que presenta, se fija en tres meses, a contar desde la finalización del plazo de presentación.

16. ANÁLISIS DE LA DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA.

Finalizado el plazo de presentación de ofertas, la Mesa de contratación procederá a la apertura del Sobre 1 y a la consiguiente calificación de la documentación administrativa.

La Mesa de contratación comunicará los defectos u omisiones subsanables a los interesados, concediéndoles un plazo no superior a tres días hábiles para su corrección o subsanación.

La Mesa de contratación, una vez calificada y analizada la documentación administrativa del Sobre 1 y subsanados, en su caso, los defectos u omisiones de la documentación presentada, procederá a determinar las empresas que se ajustan a los requisitos de capacidad y solvencia antes establecidos con pronunciamiento expreso de los admitidos a la licitación, los rechazados y las causas de su rechazo.

Lo anterior será publicado en el Perfil del Contratante y notificado a cada uno de los interesados que hubieran presentado oferta dentro del plazo antes establecido.

17. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Completando lo avanzado al especificar el contenido de los diferentes Sobres que deben presentarse, se establecen los siguientes criterios de adjudicación del contrato que se licita por medio de este PCA:

En primer lugar, los criterios de adjudicación

➤ De valoración subjetiva:

- Plan de Negocio sobre aspectos no financieros ni económicos. Se pretende una presentación de la empresa y de las ideas que tiene para prestar el servicio dentro de los requerimientos exigibles y conforme a una calidad que será fundamental para la mayor satisfacción de los clientes en los términos establecidos al desarrollarse en contenido del Sobre 2. Se valorará de 0 a 20 puntos.
- Horario. En el horario deberá especificarse con el mayor detalle las franjas en las que, respetando los mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, se ofrecerá atención al público, la forma en la que ésta se produce (sobre todo en terraza), las posibles diferencias según las temporadas (invierno-verano), etc. Se valorará de 0 a 10 puntos.

➤ De valoración automática

- Compromiso de contratar a personas con, al menos, un 33% de discapacidad declarada para la contratación del personal que resulte necesario a lo largo de la ejecución del contrato. El compromiso debe ir referido a una de cada cinco contrataciones que se produzcan a lo largo de la ejecución del contrato y computándose a estos efectos tanto las contrataciones a tiempo completo como las que se produzcan a tiempo parcial, las interinidades y cualquier otra fórmula que suponga la suscripción de cualquier contrato de trabajo. De esta forma, si a lo largo de la ejecución del contrato se producen menos de 5 contrataciones, no existe obligación para el empresario; si se producen de 5 a 9 contrataciones, al menos una de ellas debe ser de un trabajador con, al menos, un 33% de discapacidad declarada según la normativa aplicable, si se producen de 10 a 14 contrataciones, al menos dos de ellas deben ser de un trabajador en con, al menos, un 33% de discapacidad declarada , y así sucesivamente. Este supone, en caso de asumirse por la empresa, la asignación de 10 puntos; en caso contrario, no se asignará ningún punto.
- Compromiso de realización de sesiones informativas y formativas (hasta 5 sesiones, valorándose con hasta 10 puntos, medio punto por sesión) específicas, destinadas al personal encargado de la ejecución de la prestación, con carácter previo o simultáneo al primer mes de inicio de la actividad, sobre las medidas de seguridad y salud laboral concretas que resulten de aplicación en este contrato. La duración de cada acción formativa será como mínimo de 2 horas. La empresa adjudicataria deberá acreditar al inicio de la ejecución del contrato, la planificación de las acciones formativas a impartir al personal destinado al contrato, que deberán contar para su ejecución, con la conformidad del responsable del contrato designado por el FUAM, al objeto y contenido de las mismas.
- En el sobre 3, se incluirá la proposición económica, según anexo adjunto, y de forma correctamente identificada, en soporte digital la propuesta completa de la documentación que se ha aportado al procedimiento. La valoración de esta oferta será de hasta 50 puntos, asignando 10 puntos a cada bajada del 3% sobre los precios indicados y aplicables a todos los tipos de menú, lo que significará que el licitador, que oferte un 10% por debajo de los precios indicados, obtendrá 50 puntos, y ese porcentaje será aplicable a todos los modelos de menú, que desde la FUAM se consideran.

Criterios de desempate.

En caso de empate entre dos o más proposiciones, la propuesta de adjudicación se hará a favor de la empresa que tenga en su plantilla mayor número de personas con discapacidad, siempre que el mismo no sea inferior al 2% de los trabajadores.

Si aun así continuase el empate, se resolverá a favor de la oferta que haya ofrecido un horario más amplio y, en último caso, si ambas ofertas fueran iguales, mediante sorteo a practicar públicamente por la Mesa de Contratación.

18.-MESA DE CONTRATACIÓN.

El órgano competente para aprobar la presente licitación será la Dirección de la FUAM, conforme a los poderes otorgados por el Comité Ejecutivo de la FUAM el 05 de abril de 2017.

Los miembros de la mesa de contratación serán designados por el director de la FUAM, constituyéndose la misma conforme se detalla a continuación:

- Presidente: Director/a de la Unidad económica.
- Secretario de la Mesa de contratación: Director/a de Recursos Humanos.
- Vocal: Técnico en Análisis Financiero.
- Vocal: Coordinadora Cristalera.
- Vocal: Técnico de Relaciones laborales.
- Asesor Externo: Licenciado en Derecho.

Una vez analizada la documentación administrativa, y concedido el plazo de subsanación que en su caso diera lugar, se continuará con el procedimiento de adjudicación, para lo que la mesa de contratación procederá a la apertura del Sobre Dos de cada uno de los licitadores que hayan sido admitidos. Transcurridos esos tres días, se reunirá en sesión pública, la mesa de contratación para la apertura de las proposiciones que se refieren al sobre 2 y 3, procediendo a su valoración.

En caso de que la valoración de estos sobres lo permita, se llevará a cabo la propuesta del posible adjudicatario del contrato al órgano de contratación.

19. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

Una vez, finalizada la fecha de presentación de las proposiciones, y según queda señalado en el anuncio de licitación, se llevará a cabo el levantamiento de acta en el que se harán constar las actuaciones realizadas y las propuesta de adjudicación del contrato que formule la mesa de contratación.

Dicha acta, será suscrita por el Secretario, con el Visto Bueno del Presidente de la misma, a la que se unirá, en su caso, los informes técnicos requeridos por la propia Mesa y cualquier otra documentación que sea considerada como precisa por parte de la mesa de contratación.

Aceptada la propuesta de la Mesa de Contratación por el Órgano de Contratación, se requerirá al licitador que haya presentado la mejor oferta para que dentro del plazo de cinco días hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, presente la documentación

acreditativa de estar al corriente de sus obligaciones fiscales y con la Seguridad Social. También deberá presentarse, en su caso, la misma documentación referida a otras empresas a cuyas capacidades haya podido recurrir el licitador.

En el mismo plazo se reiterará el compromiso por escrito de dedicar o adscribir los medios necesarios para la ejecución del contrato. De no cumplirse lo anterior en el plazo concedido, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose a exigirle una penalidad de 10.000 euros.

En el caso al que acabamos de referirnos, se procederá a recabar la misma documentación al licitador siguiente por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas en la propuesta de la Mesa de Contratación. Para ello se concederá al siguiente licitador un nuevo plazo de cinco días hábiles.

Una vez recibida la documentación en el plazo concedido, el Órgano de Contratación adjudicará el contrato dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción.

20. NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

La resolución de adjudicación deberá ser motivada. Para ello el Órgano de Contratación se remitirá a la valoración tras la aplicación de los criterios de adjudicación que han quedado fijado en estos Pliegos.

La resolución de adjudicación dictada por el Órgano de Contratación será notificada a los candidatos y licitadores admitidos en el procedimiento de contratación debiendo, además, ser publicada en el Perfil del Contratante de la página web de la FUAM.

21. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

En el plazo de diez días hábiles desde la notificación de la adjudicación, se procederá a formalizar el contrato entre FUAM y la empresa que resulte adjudicataria.

El documento en el que se formalice el contrato se ajustará con exactitud a las condiciones de la licitación recogiendo los aspectos esenciales de la oferta que, por lo demás, será también documentación contractual.

El contratista podrá solicitar que el contrato se eleve a escritura pública corriendo de su cargo en este caso los gastos correspondientes.

No podrán incluirse en el documento de formalización del contrato cláusulas que supongan alteración de los términos de la adjudicación, para ello, el adjudicatario firmará el presente pliego, como anexo vinculante del contrato.

22. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

- **Constitución de la garantía definitiva.**

Quien resulte adjudicatario, deberá constituir una fianza definitiva por valor de 3.000 euros, bien en metálico, cheque bancario o mediante aval bancario, debiendo acreditarse su constitución en el plazo previsto en la cláusula 21 de este PCA.

La constitución de la fianza lo será por el tiempo total de 2 años, que se estima prevista la ejecución del contrato.

- **Abono de los gastos declarados por cuenta del adjudicatario.**

Serán por cuenta del contratista todos los gastos necesarios para la realización del servicio y cualesquiera impuestos o tasas que puedan gravar la operación que no se encuentren expresamente excluidos en el presente PCA.

El cumplimiento tanto de las obligaciones tributarias como de las obligaciones con la Seguridad Social del adjudicatario quedará acreditado mediante la presentación mensual a la FUAM de una certificación acreditativa de estar al corriente de los pagos y que se acompañará mediante justificante de pago del precio.

- **Realización del servicio.**

En cualquier caso, el personal que intervenga en la realización del servicio dependerá exclusivamente del adjudicatario, sin que del eventual incumplimiento de sus obligaciones legales o contractuales pueda derivarse responsabilidad alguna para la FUAM.

- **Confidencialidad.**

El contratista deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato que por su propia naturaleza deba ser tratada como tal. Este deber se mantendrá durante un plazo de cinco años posteriores a la finalización de la ejecución del contrato.

- **Obligaciones en materia de personal.**

Todo el personal necesario para prestar los servicios del presente Pliego deberá ser contratado por el adjudicatario, a su cuenta, dependiendo, por tanto, exclusivamente a todos los efectos del adjudicatario, que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, sin que en ningún caso la FUAM pueda exigir a éste responsabilidad de alguna clase como consecuencia de las relaciones y obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores, aun en el supuesto de que los despidos y sanciones o medidas disciplinarias que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

La FUAM no ejercerá ningún tipo de injerencia respecto del contenido y desarrollo de las relaciones laborales del adjudicatario con su plantilla, sin que, por lo tanto, pueda derivarse ningún género de responsabilidad, de ningún tipo para la FUAM por cualquier circunstancia relativa a aquella, toda vez que el único y real empresario respecto de dicho personal es el adjudicatario, recayendo en éste el ejercicio de los poderes de organización, dirección y disciplinario, en su caso.

Los medios humanos aportados por el adjudicatario comprenderán, tanto los profesionales adecuados al objeto del contrato, como los necesarios para su planificación, organización y supervisión conforme a la estructura organizativa de la empresa a la cual pertenecen.

- **Posibles daños a terceros.**

La empresa adjudicataria tendrá la obligación de indemnizar a terceros por los daños que les pueda ocasionar el funcionamiento del servicio, por causas imputables a la empresa adjudicataria, o al personal adscrito al servicio, salvo si se hubiesen producido como consecuencia inmediata y directa de actos realizados en cumplimiento de una orden directa de la FUAM con carácter ineludible, dentro de los límites establecidos en las leyes.

23. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

La FUAM podrá modificar el contrato por cambios importantes del servicio o para atender a causas imprevistas, justificando debidamente su necesidad en el expediente. Las modificaciones no afectarán a las condiciones esenciales del contrato.

Las modificaciones del contrato se formalizarán de conformidad con lo establecido en el artículo 203 de la LCSP.

24. LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y PREVENCIÓN DE LOS CONFLICTOS DE INTERESES.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 64 de la LCSP, FUAM tomará las medidas adecuadas para luchar contra el fraude, el favoritismo y la corrupción, y prevenir, detectar y solucionar de modo efectivo

los conflictos de intereses que puedan surgir en el presten procedimiento de licitación a fin de evitar cualquier distorsión de la competencia y garantizar la transparencia y la igualdad de trato a los candidatos y licitadores.

A estos efectos, cualquier persona o entidad que tenga conocimiento de un posible conflicto de interés deberá ponerlo inmediatamente en conocimiento del órgano de contratación.

25. INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.

El Órgano de Contratación, en caso de incumplimiento, a propuesta del responsable del contrato, previa tramitación de las actuaciones oportunas y con audiencia del contratista podrá imponer a éste multas con arreglo a lo previsto en el artículo 212 del TRLCSP, en base a las penalidades que a continuación se especifican:

Por ejecución defectuosa:

A) INFRACCIONES:

1. Faltas leves:

Todas aquellas infracciones del presente pliego, y el incumplimiento de la organización contenida en las ofertas aceptadas que no estén recogidas en los apartados siguientes.

1. La imperfección, no reiterada, en los servicios prestados relativa a la calidad de los trabajos, insuficiencia de medios, ritmo de ejecución de trabajos, incumplimiento de órdenes de la Dirección de la FUAM.
2. La interrupción en cualquiera de los servicios no motivada con la suficiente antelación a la Dirección de la FUAM.
3. Falta o deficiencia de uniformidad en el personal encargado de la prestación de los servicios. Descortesía o falta de respeto con los usuarios en general.
4. Retraso reiterado en el inicio de los servicios diarios dentro del calendario ofertado por la empresa adjudicataria.
5. La inobservancia de las medidas de seguridad en los trabajos.
6. Falta de aseo o decoro personal de los empleados.

2. Faltas graves:

La comisión de 3 o más faltas leves.

- 2.1. El incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria de las disposiciones de carácter social que ha de revestir el contrato.
- 2.2. El incumplimiento por el adjudicatario de cualquiera de las condiciones señaladas en el PCA, no consideradas como falta leve.
- 2.3. Dejar de prestar el servicio durante un día en el período de un mes, sin causa que lo justifique, y el empleo de productos o medios no adecuados, o que perjudiquen el mobiliario, enseres e instalaciones, o que sean tóxicas o puedan causar daños a las personas. Será muy grave si de resultas de la ausencia se causare grave perjuicio a la FUAM.
- 2.4. Impedir o dificultar que la FUAM inspeccione, y compruebe documentalmente el cumplimiento de las obligaciones laborales del contratista con la Seguridad Social y de tipo fiscal.
- 2.5. El incumplimiento de la obligación de confidencialidad por parte del adjudicatario.

3. Faltas muy graves:

La comisión de 3 o más faltas graves.

- 3.1. La no prestación del servicio durante más de un día consecutivo.
- 3.2. El deterioro malicioso de las instalaciones, mobiliario, enseres y útiles. Tener empleados sin dar de alta en la Seguridad Social.
- 3.3. Incumplimiento del plan de inversiones.
- 3.4. El incumplimiento de las cláusulas sociales incluidas en el PCA como criterios de valoración una vez comprometidos en la oferta presentada.

B) MULTAS O PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO,

Las faltas cometidas por el adjudicatario se sancionarán en la siguiente forma:

- Las faltas leves se penalizarán con una sanción económica comprendida entre 3.000 y 5.000 euros.
- Las faltas graves se penalizarán con una sanción económica comprendida entre 5.001 y 10.000 euros.
- Las faltas muy graves se penalizarán con una sanción económica comprendida entre 10.001 y 30.000 euros.

En caso de que no se proceda al pago de las multas, la garantía definitiva prestada responderá de la efectividad de dichas sanciones hasta su límite reclamándose, en su caso, lo que exceda y debiendo el adjudicatario reponer o ampliar aquella en la cuantía que corresponda en el plazo de quince días hábiles desde la ejecución de la garantía total o parcial, incurriendo en caso contrario en causa de resolución.

- Por incumplimiento de las cláusulas sociales de ejecución:

El incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria de las condiciones especiales de ejecución establecidas, podrán dar lugar a la imposición de una penalidad de 50.000 euros.

Para proceder a la imposición de las penalidades indicadas será necesario que los incumplimientos que puedan dar lugar a las mismas queden certificados por el responsable del contrato. De este incumplimiento se dará traslado al contratista para que realice las alegaciones oportunas, en el plazo de diez días hábiles. Toda la documentación recabada será trasladada al órgano de contratación que resolverá sobre la imposición de la penalidad.

26. CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

El contrato se resolverá, además de lo ya dicho en la cláusula anterior sobre incumplimientos que puedan dar lugar a la resolución del mismo, por las siguientes causas:

1. Por quiebra, fusión o absorción del adjudicatario. En caso de quiebra, fusión o absorción del adjudicatario, la FUAM podrá continuar la explotación con los síndicos de la misma, o la empresa nueva resultante, siempre que se obliguen a llevarla a cabo en las condiciones estipuladas en la adjudicación, reservándose la FUAM, en todos estos supuestos, el derecho de admitir o rechazar el ofrecimiento sin que, en caso de rechazarlo, tengan derecho a indemnización alguna. En caso de fallecimiento del adjudicatario, la FUAM podrá continuar la explotación y ejecución del contrato con los herederos de la empresa adjudicataria, siempre y cuanto, ésta última se obligue a ejecutar el contrato bajo las condiciones estipuladas en la adjudicación del mismo.

2. Por destrucción de las instalaciones, ya sea total o parcialmente, en más de un 50% del valor de las mismas, sin que ello dé lugar a indemnización alguna a favor del adjudicatario.

3. Por acuerdo entre las partes.

4. Por incumplimiento reiterado de las obligaciones contraídas, a juicio de la FUAM. En este caso, la FUAM estará obligada a comunicar la causa motivada a la empresa adjudicataria, que tendrá un plazo de 15 días para contestar. Pasado dicho plazo, la FUAM deberá comunicar su decisión, dando el plazo de un mes al contratista para que abandone el servicio, aceptando ambas partes que, realizado de esta forma, ninguna de las partes podrá exigir a la otra indemnización por daños y perjuicios, a salvo del cumplimiento de las obligaciones contraídas por ambas hasta dicho momento.

5. Por agotamiento del crédito o vencimiento del plazo de dos años.

27. CONTRATOS EN VIGOR.

Todos los servicios de restauración que hayan sido contratados con usuarios privados con anterioridad a la adjudicación del presente contrato y que cuya fecha de celebración sea anterior al 02 de noviembre de

2018, permanecerán vigentes, sin que esto suponga detrimento alguno en el contenido del contrato, y sin dar lugar a indemnización alguna por parte de la FUAM.

A tal fin, la relación de estos eventos se proporcionará previa solicitud a través del correo electrónico procesodeseleccionproveedor@fuam.es


fuam
Fundación de la Universidad Autónoma
Madrid, 28 de septiembre de 2018
Fdo.: Fidel Rodríguez Batalla.

ANEXO I
MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

Don..... con D.N.I. nº..... (expresé el D.N.I. o el documento de identidad que le sustituya) domiciliado en c/ núm..... código postal, actuando (en nombre propio o en representación de la empresa) se compromete a realizar el contrato de (indíquese el objeto del contrato), con sujeción a las bases publicadas para el proceso de selección de proveedor del servicio de restauración de la residencia La Cristalera, así como a las disposiciones normativas que sean aplicables al contrato, todo ello por el precio que se detalla a continuación, ofertando un porcentaje de reducción de este precio en la cantidad que se señala en función de los modelos de menús que se señalan a continuación:

1. MENU A: ELABORADO PARA CONGRESOS Y EVENTOS DE ALTO NIVEL EN GENERAL (indicar el porcentaje de reducción de forma completa a este menú).

Precio (IVA incluido)	% Reducción	Importe	IVA
DESAYUNOS: 5€			
ALMUERZOS: 18€			
CENAS: 12€			
MENÚ PENSIÓN COMPLETA: 31 €			

2. MENU B: ELABORADO PARA OTRAS ACTIVIDADES (indicar el porcentaje de reducción de forma completa a este menú).

Precio(IVA incluido)	% Reducción	Importe	IVA
DESAYUNOS: 5€			
ALMUERZOS: 9,50€			
CENAS : 9,50€			
MENÚ PENSIÓN COMPLETA: 21 €			

3. MENU C: ELABORADO PARA ACTIVIDADES Y CAMPAMENTOS INFANTILES.
(indicar el porcentaje de reducción de forma completa a este menú).

Precio (IVA incluido)	% Reducción	Importe	IVA
16€ (incluye desayuno comida y cena)			

4. MENU D: ELABORADO PARA EVENTOS DE CARACTER PRIVADO.

- Porcentaje a satisfacer a la FUAM por evento: un 10%.

5. MENU E: servicios especiales.

Precio (IVA incluido)	% Reducción	Importe	IVA
Cofee break (3€/persona)			
Coctail (30€/persona)			
Vino español (14€/persona)			
Barbacoa (30€/persona)			
Buffet (25€/persona)			

PRODUCTOS DE BAR CAFETERÍA.

(indicar el porcentaje de reducción de forma completa a este menú)

Los precios aprobados para este apartado, serán los siguientes:

Producto	Precio (IVA incluido)	% reducción	importe	IVA
CAFÉ O INFUSIONES	1€			
AGUA	1€			
REFRESCOS	1,50€			
ZUMOS VARIADOS	1,50€			
CERVEZA 1/5	1,50€			
WHYSKY NACIONAL	4,50€			
WHYSKI IMPORTACIÓN	5€			
COMBINADOS (BEBIDAS ALCOHO-LICAS+REFRESCO)	5€			

Todo ello, de acuerdo con las bases de condiciones particulares para la selección de proveedor para el servicio de restauración de la Residencia La Cristalera que rige la contratación, cuyo contenido declara conocer plenamente, haciendo constar mi aceptación incondicional de la totalidad de dichas cláusulas, sin salvedad alguna.

Fdo.:

El Proveedor,

Fecha