



EXPTE C – 002 - 2021

PLIEGO DE CONDICIONES QUE HAN DE REGIR LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA BAR DE LA CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN DE GRANADA

PRIMERA – CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

1.1. OBJETO DEL CONTRATO.

Este Pliego tiene por objeto regular la explotación del servicio de cafetería de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Granada, bajo la modalidad de Concesión, sin que, en ningún caso, tal contrato constituya arrendamiento de local de negocio ni implique ejercicio de la autoridad inherente a los poderes públicos, conservando la Cámara de Comercio los poderes de policía necesarios para asegurar la buena marcha del servicio contratado.

1.2. EXPLOTACIÓN Y SERVICIO

La cafetería tendrá la condición de pública, prestando servicio preferentemente, a los trabajadores tanto de la Cámara de Comercio como de las empresas ubicadas en el Centro de negocios.

También podrán utilizar dicho servicio aquellas personas que, por motivos laborales, profesionales u otros motivos relacionados con la actividad del centro acudan al mismo, así como el público en general.

El adjudicatario deberá desarrollar directamente la explotación del servicio.

1.3. SERVICIOS A OFERTAR

El servicio de Cafetería-bar comprenderá todo lo relacionado con la actividad hostelera de esta modalidad y ofertará los siguientes productos:

1. Desayunos ordinarios:
En ellos se incluirán obligatoriamente los productos relacionados en el Anexo 1, de los cuales el ofertante deberá remitir lista de precios propuesta.

2. Desayunos especiales:
El resto de los desayunos incluidos en la carta de artículos de cafetería bar que proponga el ofertante

3. Menú del día (Entre las 13:30 y las 15:30)
El servicio de menú se prestará diariamente, debiendo ofrecerse en el mismo, primer plato, segundo plato, pan, y postre. Cada día se ofrecerán 3 primeros platos y 3 segundos platos diferentes y suficientemente variados para cubrir las necesidades nutricionales de los trabajadores usuarios del servicio así como las condiciones especiales de régimen vegetariano o alergias alimentarias más comunes.
Las bebidas distintas del agua que será siempre dispensada en las mesas, quedará opcionalmente incluidas o no en el menú a propuesta del ofertante que resulte adjudicatario

4. Platos combinados: (Entre las 13:00 y 16:30 horas)
Consistentes en un sólo plato en el que se combinen productos utilizados para la elaboración de menús, siempre acompañados de guarnición y pan. Se ofrecerá diariamente una variedad de cinco opciones.
Los platos ofertados deberán tener variedad suficiente para dar una adecuada respuesta nutricional y cubrir las necesidades de usuarios vegetarianos y con las alergias alimentarias más comunes.

5. Artículos de cafetería-bar
Los artículos de cafetería-bar serán los que figuran relacionados en el Anexo I del presente Pliego, en los apartados: bocadillos, sandwiches, bebidas calientes, bebidas frías, bollería, pulgas, pinchos/canapés, raciones, vinos y cervezas.

6. Catering:
Por la actividad de la Cámara de Comercio de Granada en algunos momentos se requiere un servicio de catering, para lo que se habrá de confeccionar distintos tipos de menús adaptadas a las necesidades concretas del evento u ocasión,

La calidad de los productos y consumiciones que se ofrezcan al público, así como el servicios que se preste, será de primer orden, equivalente o similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.

1.4. RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO

El presente contrato, de naturaleza administrativa especial, se regirá por las cláusulas de este Pliego, y, en lo no previsto en ellas, por las Instrucciones de contratación de la Cámara y por lo dispuesto en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

El presente contrato no origina gastos para la Cámara de Comercio.

Las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, resolución y efectos de este contrato serán resueltas por la Cámara de Comercio de Granada, cuyos acuerdos pondrán fin a la vía administrativa, y contra los mismos habrá lugar a recurso contencioso-administrativo, conforme a lo dispuesto por la Ley reguladora de dicha jurisdicción.

Todos los plazos establecidos en días en este Pliego, se entenderán referidos a naturales.

La explotación del servicio descrito no comporta relación arrendaticia alguna de la Cámara de Comercio con el contratista, así como tampoco cesión o atribución de derecho real alguno a favor del contratista sobre los locales en que se preste este servicio.

2.4. DURACIÓN, PRECIOS, REVISIÓN, PRÓRROGA Y TIPO DE LICITACIÓN.

La duración del presente contrato será de UN año desde la fecha de su otorgamiento. No obstante, podrá acordarse su modificación y su prórroga por mutuo acuerdo de las partes, con al menos un mes de antelación a su finalización, sin que la duración total del contrato, incluidas las prórrogas, pueda exceder de CINCO años, ni éstas puedan ser concertadas aislada o conjuntamente por un plazo superior al fijado originariamente.

El servicio objeto de este contrato no podrá interrumpirse ni aun por cumplimiento del término, siendo obligatoria para el adjudicatario la continuidad en las mismas condiciones hasta su sustitución por la Cámara.

El precio del contrato estará constituido por el canon convenido, no entendiéndose incluidos en él los gastos que la empresa deba realizar para el normal cumplimiento de las prestaciones contratadas, como son, los generales, financieros, beneficios, seguros, transportes y desplazamientos, honorarios y retribuciones del personal a su cargo, materiales necesarios, tasas y toda clase de tributos, en especial el Impuesto sobre el Valor Añadido (I.V.A), y cualesquiera otros que pudieran establecerse o modificarse

durante la vigencia del contrato, sin que, por tanto, puedan ser repercutidos como partida individual de los precios establecidos.

En el indicado canon se incluyen los gastos por consumo de climatización, el resto de suministros serán abonados por parte de la empresa.

El impago del canon, dentro del plazo requerido, es causa de resolución del contrato.

El importe del canon será revisado cada uno de los años de vigencia del contrato, incluidas las prórrogas. El aumento no podrá exceder del incremento que haya experimentado el coste de la vida durante los doce meses anteriores al de revisión del canon, de acuerdo con los datos oficiales facilitados por el Instituto Nacional de Estadística o se obtengan directamente de su página web.

Tipo de licitación: El tipo mínimo de licitación para el presente contrato es **de 700 euros mensuales (IVA INCLUIDO DEL 21%)** La cantidad ofertada por quien resulte adjudicatario se satisfará mensualmente por anticipado, DEBIÉNDOSE INGRESAR EN LA CUENTA que habilite la Cámara de Comercio , y que comunicará debidamente al adjudicatario.

Cada año de vigencia del contrato, y previa solicitud por escrito de la empresa adjudicataria, se procederá por la Gerencia de la Cámara a la actualización de los precios de los productos ofertados teniendo en consideración la evolución experimentada en el índice de precios al consumo durante los doce últimos meses.

En ningún caso ni circunstancia los precios de los productos podrán ser modificados al alza unilateralmente por la empresa adjudicataria, siendo su incumplimiento causa de resolución del contrato con pérdida de la garantía definitiva.

SEGUNDA - CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará en el local habilitado al efecto dentro de la Cámara de Comercio de Granada y comprenderá, además del local propiamente dicho, la terraza contigua al mismo, según se señala en el plano adjunto a este Pliego (Anexo 2)

El recinto destinado a Cafetería dispone de los siguientes espacios interiores y exteriores, con la superficie que se detalla:

ZONA	SUPERFICIE
Comedor / Cafetería	92,42 m ²
Cocina	23,45 m ²
Barra	8,26 m
Ocupación	66 personas
Total superficie útil comedor	66,11 m ²
Total superficie construida	113 m ²

El acceso a la Cafetería por parte de los usuarios se realizará desde el interior de la propia Cámara de Comercio así como de la puerta habilitada desde la zona de parking de las mismas instalaciones.

Los licitadores, durante el plazo de presentación de ofertas, podrán visitar el local previa petición a las personas responsables de esta licitación, con objeto de conocer la dotación y características de los mismos.

2.2. HORARIOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará obligatoriamente de 8:00 a 20:00 horas, de lunes a viernes.

La apertura el sábado por la mañana en horario de 8:00 a 14:00 queda abierta a la propuesta de los ofertantes como posible mejora.

El servicio de catering de protocolo u otros servicios previa comunicación al adjudicatario.

No obstante, estos horarios podrán ser modificados por la propia Cámara, en función de las necesidades o variaciones que se produzcan en los horarios de trabajo del personal de la Cámara.

2.3. PLAZO DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El adjudicatario dispondrá de un plazo preparatorio máximo de 15 días para la efectiva puesta en funcionamiento, a contar desde la firma del contrato y entrega efectiva de las llaves.

2.4. PRECIOS PUBLICOS Y PUBLICIDAD DE LOS MISMOS

Los precios ofertados para el servicio de Cafetería-bar, se consideran precios netos, estando incluidos en ellos los impuestos de toda índole que graven los diversos conceptos.

Si durante la duración del contrato el adjudicatario deseara incluir otros artículos o modalidades no incluidos en la oferta inicial, los precios de los mismos deberán ser previamente autorizados por la Cámara y ser consignados en la correspondiente lista de precios.

La lista de precios aprobada para los artículos de la Cafetería bar así como la carta con la composición y precios de los platos combinados figurarán expuestas permanentemente en el recinto de la cafetería y en sitios perfectamente visibles para el público.

2.5. LOCAL, INSTALACIONES, MOBILIARIO Y ENSERES

La Cámara de Comercio de Granada pone a disposición del adjudicatario los locales, dependencias auxiliares y terraza, para la explotación del servicio.

El local está dotado de maquinaria y mobiliario básico propiedad de la Cámara de Comercio, cuya relación se encuentra a disposición de todos los ofertantes que lo soliciten, no obstante, el adjudicatario podrá poner a disposición del servicio maquinaria y mobiliario de su propiedad, detallándolo en su oferta. Se mantendrá siempre una relación detallada de la maquinaria y mobiliario propiedad de la Cámara y la puesta a disposición por el adjudicatario.

El adjudicatario deberá aportar, a su cargo, el mobiliario faltante, menaje, vajilla, cristalería, enseres y aparatos que sean necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios contratados. Este material deberá reunir, a juicio de la Cámara, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud adecuadas al servicio que ha de prestarse, a cuyo efecto el adjudicatario deberá facilitar una relación del que destine a los distintos usos.

En la proposición técnica que habrán de presentar los interesados en participar en el procedimiento deberán figurar los elementos e instalaciones exigidos, con detalle de materiales y calidades, diseño y distribución de los espacios así como las pautas de mantenimiento y reposición de los mismos, todo ello a efectos de valoración de las ofertas y posterior cumplimiento del contrato.

2.6 PERSONAL

El adjudicatario recibirá la instalación sin medios personales, siendo de su cuenta todo el personal que contrate para la adecuada prestación del servicio, sin que la Cámara de Comercio contraiga con respecto a dicho personal obligación alguna en cuanto al pago de sus salarios, seguridad social o cualquier otro concepto.

A tal efecto, será obligación del adjudicatario la de asumir el personal y sus correspondientes liquidaciones, a la terminación del contrato, cualquiera que sea su causa, sin que con respecto al mismo, asuma deber de subrogación la Corporación local concedente.

El adjudicatario destinará a la prestación del servicio el personal que considere necesario para ofrecer un buen servicio, rápido y eficaz, siendo de su cuenta todos los gastos que lleve consigo, de acuerdo con la legislación vigente en cada momento; así como emplear las medidas pertinentes que sobre personal prescriban las disposiciones legales actuales y las que en un futuro pudieran concernirles.

En casos de ausencia por enfermedad, sanciones impuestas por 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 permanentemente el servicio ofertado, salvo en circunstancias especiales en que previa autorización por la Cámara, no sea necesaria el cien por cien de la plantilla.

Como consecuencia de las estipulaciones anteriores, el adjudicatario se obliga a llevar a cabo las contrataciones que sean precisas, utilizando alguna de las fórmulas previstas en la legislación vigente, que permita la resolución automática de aquellos contratos al extinguirse el contrato por cualquier causa de las previstas en los presentes pliegos. Ante supuestos de incumplimiento de la presente estipulación, o suscripción de contratos indefinidos o irresolubles a la extinción del contrato, serán de cuenta del adjudicatario las indemnizaciones y demás obligaciones económicas resultantes de la aplicación de la legislación vigente en materia laboral y de seguridad social a que hubiere lugar por la extinción de los contratos laborales en vigor, respondiendo, incluso, de este incumplimiento a través de la incautación de la garantía definitiva, manteniéndose la Cámara de Comercio de Granada al margen de las relaciones laborales que celebre el adjudicatario, no procediendo la sucesión empresarial en los contratos celebrados.

El personal deberá vestir con la uniformidad de uso obligatorio en esta clase de prestaciones. Dicha uniformidad, que se propondrá a la Cámara para su autorización previa, correrá a cargo del contratista y deberá reponerse siempre que presente un aspecto evidente de deterioro.

El personal de cocina, comedor y cafetería que intervengan en la elaboración de comidas y manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del preceptivo carnet de manipulador de alimentos que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo

con la normativa vigente, debiendo el contratista enviar una copia de los mismos a la Dirección de la Cámara..

El servicio que se preste será de primer orden y el personal que lo atienda deberá guardar siempre la debida corrección en el trato con los usuarios.

La empresa adjudicataria designará un responsable-encargado de los servicios que se contratan, aparte de todo el personal relacionado anteriormente, con permanencia habitual en las dependencias y poderes suficientes para adoptar decisiones que, en virtud de sugerencias y reclamaciones de los usuarios o por otras causas, puedan acordarse con la Cámara.

2.7 CONDICIONES DE HIGIENE Y TÉCNICO-SANITARIAS

El adjudicatario prestará el servicio con estricta sujeción a la normativa vigente en cada momento en esta materia de higiene de los productos alimenticios; las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, debiendo poner en conocimiento el resultado de las inspecciones que pudieran efectuarse al amparo de la Reglamentación, facilitando, el libro de visitas al día siguiente al que se efectúe la inspección.

Todos los procesos y materiales utilizados en la prestación del servicio cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que las desarrollan, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España relativa a la higiene de los productos alimenticios, y en especial a la normativa sobre alérgenos, de los que se deberá dar cuenta a los usuarios de manera clara e inequívoca.

De conformidad con lo establecido en el artículo 7.b) de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, se prohíbe totalmente fumar, además de en aquellos lugares o espacios definidos en la normativa de las Comunidades Autónomas, en los Centros y Dependencias de las Administraciones Públicas y entidades de Derecho Público. Asimismo, según lo establecido en el artículo 5.a) de la mencionada Ley, queda prohibida la venta y suministro de productos del tabaco en los centros anteriormente mencionados. Cuando en el ejercicio de las funciones de inspección se considere necesario, se realizarán análisis bromatológicos de los alimentos por técnicos competentes.

La empresa adjudicataria será la responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que ponga a la venta, como de los que utilice para su preparación. En este sentido, el adjudicatario deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y

- desinfección, con tapa de cierre hermético y pedal, que se evacuarán diariamente.
2. Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.
 3. Los productos sin envasar (bocadillos, tapas, etc.) expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan y protegidos de la luz del sol.
 4. Las mesas y superficies de trabajo serán lisas y de fácil limpieza.
 5. Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.
 6. Los productos de limpieza, desinfección y desratización se guardarán separados del almacén de alimentos.
 7. Los utensilios que se usen se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños, salvo en los casos en que se utilice material desechable.
 8. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).
 9. El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá siempre en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.
 10. Las personas manipuladoras de alimentos cumplirán al menos los siguientes requisitos:
 - a) Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.
 - b) Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.
 11. Queda Prohibido:
 - a) La entrada y tenencia de animales.
 - b) Tener productos que precisen conservación por frío fuera de las cámaras frigoríficas.
 - c) Utilizar utensilios y tablas de corte de madera.
 - d) Cortar sobre la misma tabla carne cruda y carne cocinada.
 - e) Poner en contacto alimentos crudos y preparados.
 12. Todos los útiles de trabajo como mesas, recipientes, máquinas, cuchillos y similares deberán lavarse con lejía u otro desinfectante, después de cada jornada de trabajo y siempre que sea necesario

2.8. GASTOS GENERALES Y MANTENIMIENTO DE LA INSTALACIÓN

Los gastos originados por los consumos de gas, calefacción, climatización, agua y energía eléctrica, en las instalaciones cedidas, serán por cuenta del adjudicatario.

Igualmente serán por cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza del local, instalaciones, mobiliario, así como la desinsectación, desinfección y desratización de

las instalaciones, que se realizarán con la periodicidad que se establezca por los órganos competentes.

Correrán a cargo del adjudicatario tanto el mantenimiento como las reparaciones que hayan de efectuarse durante la vigencia del contrato, en el equipamiento y enseres afectos a la prestación del servicio, así como el abono de los desperfectos del local que se observen, al término del contrato, y que excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

Toda intervención que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, etc.) deberá ser autorizada previa solicitud por la Dirección de la Cámara de Comercio y será por cuenta del adjudicatario.

2.9. LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y BASURAS

La limpieza y desinfección de los locales de cafetería, almacenes y cámaras, así como de las áreas comunes que se manchen como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación de basuras, etc., será a cargo de la empresa adjudicataria, la cual deberá tener siempre las instalaciones en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza.

Se extremará la limpieza y desinfección en todos sus aspectos, tanto en el lavado de vajilla como en los suelos y paredes y en el tratamiento de los residuos alimenticios asegurándose de que los productos químicos utilizados cumplan con la normativa vigente y en especial con la legislación sobre biodegradabilidad y con el reglamento técnico sanitario.

Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones.

En cuanto a las operaciones de limpieza y desinfección deberán efectuarse como mínimo las que se especifican a continuación:

- Limpieza y desinfección diaria de los locales de la cafetería.
- Limpieza y desinfección diaria de plancha, hornos, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería (secada con papel absorbente), tablas de corte, microondas, maquinaria de cafetería y todo el mobiliario de barra.
- Limpieza y desinfección semanal de azulejos hasta el techo, mobiliario del almacén, cámara congeladora con retirada de escarcha y campana extractora.
- Limpieza y desinfección periódica de filtros de campana extractora, freidora (cada vez que se le cambie el aceite)

El adjudicatario presentará a la Dirección del centro un Plan de Limpieza y desinfección de los locales e instalaciones, que deberá ser aprobado por la misma y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.

El adjudicatario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho, los cuales deberán ser depositados, previa selección para su reciclaje, en un lugar idóneo para ello.

Todo lo referente a la gestión de residuos generados en los comedores y cafeterías se realizará siguiendo la normativa vigente de aplicación.

El transporte lo realizará el adjudicatario en condiciones, frecuencia, etc. adecuadas a las normativas vigentes en su momento.

2.10- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y DIRECCIÓN

La CCG realizará el control y seguimiento de la ejecución del servicio contratado, a través de empresas especializadas a tal efecto.

En el ejercicio de dichas tareas, el personal que tenga asignadas estará facultado para acceder a todos y cada uno de los locales de cocina, cafetería, etc., pudiendo comprobar la forma de condimentación, distribución e higiene en la manipulación de los alimentos, así como las condiciones de higiene, salubridad, y de prevención de riesgos laborales en la que se presta el servicio.

La CCG sobre la base de las inspecciones realizadas, podrá someter a control la cantidad y calidad de los productos de los menús, pudiendo modificar una y otra o ambas si, a su criterio, no cumplen los mínimos exigidos.

En caso de infracción de las estipulaciones establecidas en los pliegos que rigen el contrato, la CCG las comunicará al adjudicatario a través de su representante en el Centro, mediante Acta de Incidencias que, en cualquier caso, deberá ser recibida y firmada por el mismo.

El levantamiento de tres Actas de Incidencias será motivo de rescisión del contrato. En dicho supuesto, el adjudicatario procederá, en el plazo que la Cámara le establezca, a cesar en la ejecución de los servicios contratados, con pérdida de la fianza establecida y sin derecho a indemnización alguna.

El adjudicatario tendrá, en todo momento, a disposición de los usuarios del servicio Hojas de Reclamaciones, debiendo anunciar en el local donde se presta el servicio, la circunstancia de que la referidas Hojas de Reclamaciones se encuentran a disposición de los usuarios.

El adjudicatario remitirá a La Secretaria o Gerencia de la Cámara de Comercio de Granada, dentro del plazo improrrogable de 24 horas siguientes a su formulación, las Hojas de Reclamaciones que le hayan presentado los usuarios directamente, junto con las alegaciones que considere oportunas.

Mensualmente, o cuando sea requerido para ello, deberá comparecer ante el Gerente o Secretaría General para el examen y control de las Hojas de Reclamaciones que se hayan presentado.

2.11 INFRACCIONES

Los informes negativos emitidos por empresas especializadas encargados de la fiscalización del servicio, a los cuales se les atribuye presunción de certeza y veracidad, darán lugar a las sanciones siguientes que se clasificarán en muy graves, graves y leves:

Si el incumplimiento por el contratista conllevase una infracción de las tipificadas como muy grave, se podrá acordar la resolución del contrato. En tal caso, el contratista deberá abonar los daños y perjuicios efectivamente irrogados.

Se consideran **infracciones muy graves:**

- (1) El incumplimiento de las condiciones de prestación del servicio establecidas en el presente pliego y demás normativa aplicable, que produzcan consecuencias perjudiciales graves en la prestación del servicio a los usuarios o a las instalaciones adscritas al mismo.
- (2) Incumplimiento por el adjudicatario de la normativa en materia laboral y / o de seguridad social y de prevención de riesgos laborales de obligado cumplimiento.
- (3) Ceder, subarrendar o traspasar la totalidad o parte de los servicios objeto de contrato, bajo cualquier modalidad o título.
- (4) Las interrupciones o suspensiones en la prestación del servicio a los usuarios, salvo cuando concurran circunstancias debidamente acreditadas de fuerza mayor o las previstas en este contrato.
- (5) El incumplimiento de la obligación del contratista de mantener en buen estado de uso y conservación los bienes e instalaciones adscritos al servicio, siempre que hubiera mediado requerimiento para la subsanación de esta circunstancia, no atendido en el plazo de un mes.
- (6) El incumplimiento reiterado de las órdenes de la Cámara de Comercio para la prestación de los servicios.
- (7) Falsear la información a suministrar al órgano de control contratado por la Cámara, de conformidad con lo dispuesto en el presente contrato.
- (8) La inobservancia de normas, disposiciones o resoluciones administrativas emanadas de las autoridades sanitarias competentes en la materia.
- (9) La reiteración de tres o más infracciones graves en el período de seis meses.

Se considerarán **infracciones graves:**

1. El incumplimiento de la obligación de mantenimiento y conservación de los bienes e instalaciones adscritos al servicio, salvo que tuviese el carácter de muy grave de conformidad con lo previsto en el apartado anterior.
2. El incumplimiento de las condiciones de prestación del servicio establecidas en el presente contrato y demás normativa aplicable, salvo que tuviesen el carácter de muy grave de conformidad con lo previsto en el apartado anterior.
3. La obstrucción por el adjudicatario del control y fiscalización que debe ejercer el órgano de supervisión y control, cuando no sea calificada de muy grave.
4. La inobservancia de lo establecido en este contrato en cuanto al Libro de Reclamaciones a disposición del público.
5. La pérdida de vigencia de la póliza de seguro que garanticen en cuantía

- suficiente las responsabilidades a que se refiere este Pliego o su modificación sin previo consentimiento por escrito de la Corporación.
6. El impedimento del uso del servicio a persona/s cuando tuvieren derecho al mismo.
 7. La reiteración de dos o más faltas leves en el período de seis meses.
 8. No someter a la aprobación de la Cámara la instalación de cualquier tipo de publicidad que se coloque en el establecimiento.

Se considerarán **infracciones leves** todas las demás faltas no calificadas como graves y muy graves y que supongan incumplimiento de las condiciones estipuladas en el presente Pliego.

Cuando la infracción cometida trascienda el ilícito administrativo y revista los caracteres de delito o falta, la Gerencia o Secretaría pondrá los hechos en conocimiento de las autoridades judiciales competentes.

2.12- IMPOSICIÓN DE SANCIONES

Las sanciones procedentes por la comisión de las infracciones tipificadas en la cláusula anterior se impondrán, previo trámite de audiencia al arrendatario, con arreglo a las siguientes cuantías:

- a) Infracciones leves conllevará una penalidad pecuniaria de 60,10 a 3.005,06 euros.
- b) Infracciones graves, con una penalidad pecuniaria de 3.005,07 a 15.025, 30 euros.
- c) Infracciones muy graves con una penalidad pecuniaria de 15.025, 31 a 30.050.61 euros y/o con la resolución de la concesión.

2.13 INFRACCIONES EN MATERIA LABORAL, DE SEGURIDAD SOCIAL Y FISCAL

Las infracciones que se cometan en las materias enunciadas en el título de esta cláusula, serán comunicadas por la Cámara de Comercio, una vez tenga conocimiento de ellas, a los órganos competentes, quienes incoarán el oportuno expediente sancionador conforme a su legislación específica, debiendo notificar a la CCG la resolución que recaiga.

TERCERA – DEL PROCESO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

3.1. GASTOS DE FORMALIZACIÓN Y PERSONAS QUE PUEDEN CONCURRIR.

Los gastos de formalización del contrato serán de cuenta del adjudicatario los gastos de anuncios, licitación y formalización del contrato.

Están facultadas para contratar con la Administración las personas naturales y jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional, requisito este último que será sustituido por la correspondiente clasificación en los casos en que con arreglo a la Ley de Contratos del Sector público sea exigible, y estén dadas de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas, en epígrafe correspondiente al objeto del contrato, siempre que ejerzan actividades sujetas a este impuesto, en relación con las actividades que vengán realizando a la fecha de presentación de las proposiciones o de las solicitudes de participación en los procedimientos restringidos, que les faculte para su ejercicio en el ámbito territorial en que las ejercen.

No deberán estar incurso en ninguna de las prohibiciones a que se refiere el artículo 71 de la vigente Ley de Contratos del Sector Público. Asimismo, acreditarán, especialmente estar al corriente en el pago de sus obligaciones tributarias, tanto en el ámbito del Estado como de la Comunidad Autónoma Andaluza, y con la Seguridad Social..

En el supuesto de personas jurídicas dominantes de un grupo de sociedades, se podrá tener en cuenta a las sociedades pertenecientes al grupo, a efectos de acreditación de la solvencia económica, financiera y técnica o profesional, o de la correspondiente clasificación, en su caso, de la persona jurídica dominante, siempre y cuando ésta acredite que tiene efectivamente a su disposición los medios de dichas sociedades necesarios para la ejecución de los contratos.

También se podrá contratar con uniones de empresarios que se constituyan temporalmente al efecto de conformidad con el art. 69 de la LCSP, sin que sea necesaria la formalización de las mismas en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación a su favor.

Dichos empresarios quedarán obligados solidariamente ante la Administración y deberán nombrar un representante o apoderado único de la unión con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del contrato se deriven hasta la extinción del mismo, sin perjuicio de la existencia de poderes mancomunados que puedan otorgar para cobros y pagos de cuantía significativa.

La duración de las uniones temporales de empresarios será coincidente con la del contrato hasta su extinción. Cada uno de los empresarios que componen la agrupación, deberá acreditar su capacidad de obrar y la solvencia económica,

financiera y técnica o profesional, con la presentación de la documentación a que hacen referencia las cláusulas siguientes, debiendo indicar en documento privado los nombres y circunstancias de los empresarios que la suscriban, la participación de cada uno de ellos y la persona o entidad que, durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de todos ellos frente a la Administración y que asumen el compromiso de constituirse en Unión Temporal de Empresas. El citado documento deberá estar firmado por los representantes de cada una de las empresas componentes de la Unión.

La presentación de proposiciones presume por parte del empresario, la aceptación incondicionada de las cláusulas de este Pliego, y la declaración responsable de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Administración.

3.2. PLAZOS, PRESENTACIÓN DE OFERTAS, EXAMEN DE LAS MISMAS Y ADJUDICACIÓN.

El plazo de presentación de ofertas será el que se determine en el correspondiente anuncio público.

Los licitadores presentarán en el Registro General de la Cámara de Comercio de Granada, sito en calle Luis Amador número 26 de Granada (C.P.18014), dentro del plazo habilitado al efecto, dos sobres cerrados (A y B) con el contenido que se detalla en las cláusulas siguientes, indicando, en cada uno, el nombre y apellidos de quien firme la proposición, el carácter con que concurre, es decir, en nombre propio o en representación de otra persona o entidad y la denominación del contrato, todo ello de forma legible.

El licitador también podrá enviar los sobres a que se refiere el párrafo anterior por correo, dentro del plazo de admisión expresado en el anuncio.

En este caso, el licitador justificará la fecha de imposición del envío en la Oficina de Correos y anunciará a este Organismo la remisión de la oferta mediante correo electrónico en el mismo día a corporación@camaragranada.org. Sin la concurrencia de ambos requisitos, no será admitida la proposición si es recibida con posterioridad a la fecha de la terminación del plazo señalado en el anuncio. Transcurridos, no obstante, diez días naturales siguientes a la fecha indicada, sin haberse recibido la proposición, ésta no será admitida en ningún caso.

3.2.1. EL SOBRE A) cerrado y lacrado, contendrá:

- 1) La proposición económica en sí, a partir del tipo de licitación;
- 2) Los medios materiales, mobiliario, aparatos y enseres debidamente especificados, con expresión de su número, calidad y cuantos detalles contribuyan a su mejor identificación y capacidad de servicio.

- 3) Número y cualificación de las personas que vayan a ser destinadas por la empresa al mismo.
- 4) Relación de precios de los servicios, especificando artículos, tamaños y calidades. Dicha relación deberá contener al menos los servicios y productos relacionados en el Anexo I, indicando una propuesta de precio para cada uno de ellos.
- 5) Descripción de servicios adicionales propuestos sobre los mínimos exigidos o mejoras en la utilización de espacios interiores y exteriores, decoración, promociones, ampliación de horario sobre el mínimo exigido, etc.

La cubierta llevará la siguiente inscripción: "Proposición económica de(nombre de la empresa o empresario) para la contratación del servicio de CAFETERÍA DE LA CAMARA DE COMERCIO DE GRANADA

Las empresas extranjeras, deberán presentar declaración de someterse a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitante.

Cada licitador podrá presentar una única proposición bien de forma individual o en Unión Temporal con otros. No se admitirá que un mismo licitador presente propuesta como persona física o empresa individual y al mismo tiempo presente otra oferta en Unión temporal con otros. La infracción de estas normas dará lugar a la no admisión de todas las propuestas por él suscritas de modo individual o integrante de agrupación.

3.2.2. EL SOBRE B, cerrado, pero sin lacrar, con la inscripción: "Documentación de.....(nombre de la empresa o empresario) para la Contratación del Servicio de CAFETERÍA DE LA CAMARA DE COMERCIO DE GRANADA", contendrá:

a) CAPACIDAD DE OBRAR.-

a.1. Si se trata de empresario individual presentará el Documento Nacional de Identidad o documento equivalente si es extranjero.

a.2. En caso de empresarios que fueren personas jurídicas, presentarán copia autenticada o testimonio de la escritura de constitución o modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional, en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

a.3. Las uniones temporales de empresarios no precisan formalizar las mismas en escritura pública hasta que se haya efectuado la adjudicación a su favor, debiendo aportar en el momento de la presentación de la proposición documento suficiente comprometiéndose quienes compongan la unión a su formalización en los términos anteriormente indicados, expresando claramente el porcentaje de participación en la unión de cada uno de los empresarios.

b) APODERAMIENTO.-

Cuando el licitador no actúe en nombre propio, o se trate de sociedad o persona jurídica, apoderamiento bastante (legal, suficiente y subsistente) para representar a la persona o entidad en cuyo nombre se concursa ante el Organismo contratante, debidamente inscrito en el Registro correspondiente, si se trata de una Sociedad.

En caso de poder para un acto concreto no es necesaria la inscripción en el Registro Mercantil. Deberá aportarse fotocopia legalizada del DNI o documento equivalente del apoderado que firme la proposición.

c) DECLARACIÓN RESPONSABLE.-

Los empresarios presentarán igualmente prueba de no estar incurso en las prohibiciones para contratar con la Administración que se señalan en el artículo 71 LCSP, que podrá realizarse mediante testimonio judicial o certificación administrativa según los casos y cuando dicho documento no pueda ser expedido por la autoridad competente, podrá ser sustituido por una declaración responsable otorgada ante una autoridad administrativa, notario público u organismo profesional cualificado. Cuando se trate de empresas de Estados miembros de la Unión Europea y esta posibilidad esté prevista en la legislación del Estado respectivo, podrá también sustituirse por declaración responsable, otorgada ante una autoridad judicial. Dicha declaración responsable comprenderá expresamente la circunstancia de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias –tanto con el Estado como con la Comunidad Autónoma de Andalucía- y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes. En ambos casos conforme al modelo que se une como anexo a este Pliego.

d) CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES TRIBUTARIAS Y CON LA SEGURIDAD SOCIAL

Se deberán presentar certificaciones acreditativas de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias tanto con el Estado como con la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Asimismo, deberán acreditar las empresas licitantes hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social, mediante la presentación de la certificación correspondiente expedida por la TGSS.

g) REQUISITOS DE CAPACIDAD Y COMPATIBILIDAD.-

Además de las condiciones generales exigidas en este pliego, las empresas licitadoras deberán acreditar ser personas físicas o jurídicas cuya finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos o reglas fundacionales y acreditarán debidamente disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato. Para ello, presentarán escrituras de constitución de la empresa y/o Modelo 036

h). CAPACIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA.-

Justificación de la solvencia económica y financiera del empresario por los siguientes medios:

h.1. Tratándose de personas jurídicas, presentación de las cuentas anuales o extracto de las mismas (Balance de situación, Cuenta de pérdidas y ganancias y, en caso de disponer de ella, Memoria y/o Informe de auditoría externa de las mismas) en el supuesto de que la publicación de éstas sea obligatoria en los Estados en donde aquéllas se encuentren establecidas, correspondientes a los dos últimos ejercicios.

Los ratios de solvencia económica y financiera que se han de cumplir son:

- **Fondo de maniobra** (Activo circulante-Pasivo circulante), **ha de ser positivo**, al menos en uno de los dos últimos ejercicios.
- **Coefficiente de garantía o solvencia** (Activo real/Deudas totales), **debe ser superior a 0,80** en los 2 años considerados.

h.2. Los empresarios que sean personas naturales presentarán declaración relativa a la cifra de negocios global y de las obras, suministros, servicios o trabajos realizados por la empresa en el curso de los tres últimos ejercicios y copia o fotocopia legalizada de la Declaración del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas de los dos últimos ejercicios presentados.

h.3. Si por razones justificadas un empresario no puede facilitar las referencias solicitadas podrá acreditar su solvencia económica y financiera por cualquier otra documentación considerada como suficiente por la Administración, siempre y cuando permita la valoración señalada en cada uno de los casos, dependiendo de la condición de persona jurídica o persona natural.

i) CAPACIDAD TÉCNICA.-

Se acreditará la capacidad técnica por alguno de los medios siguientes:

i.1. Una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos tres años que incluya importe, fechas y beneficiarios públicos o privados de los mismos.

i.2. Una descripción del equipo técnico y unidades técnicas participantes en el contrato, estén o no integrados directamente en la empresa del contratista.

i.3. Una declaración que indique el promedio anual de personal, con mención, en su caso, del grado de estabilidad en el empleo y la plantilla del personal directivo durante los últimos tres años.

j). DECLARACIÓN RESPONSABLE en la que se manifieste que ni el dueño ni los directivos, ni ningún miembro de la plantilla de la Empresa (fijo o eventual), son personal contratado en activo dependientes de la Cámara de Comercio de Granada.

k) DECLARACIÓN DE HALLARSE AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE PREVENCIÓN DE RIESGOS laborales impuestas por las disposiciones vigentes.

La omisión de cualquiera de los documentos citados o su presentación sin ajustarse a los modelos establecidos en este Pliego, será motivo para desestimar la correspondiente oferta en la medida que la mesa de contratación no pueda efectuar la calificación documental.

La Oficina receptora (Registro de la Cámara de Comercio), dará recibo de cada proposición en que conste el nombre del licitador, la denominación objeto de licitación y el día y hora de la presentación. Una vez entregada una proposición no podrá ser retirada bajo ningún pretexto.

A todos los efectos se entenderá que las ofertas de los empresarios comprenden sólo el precio por la explotación del servicio. Serán de su cuenta el pago de cuantos impuestos grave el servicio y la formalización del contrato.

CUARTA – DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN

4.1.. MESA DE CONTRATACIÓN.-

La Mesa de Contratación examinará y calificará, previamente, la validez formal de los documentos contenidos en el sobre "B" y si este contiene todo lo exigido por este Pliego o existen omisiones determinantes de exclusión. Los defectos u omisiones subsanables apreciadas, serán comunicados verbalmente a los interesados, concediéndose un plazo no superior a tres días hábiles para que los licitadores los corrijan o subsanen ante la propia mesa de contratación.

La mesa, una vez calificada la documentación del sobre B se pronunciará sobre los admitidos a la negociación, los rechazados y sobre las causas de su rechazo.

Acto seguido procederá a la apertura de las proposiciones económicas de las empresas admitidas y al examen de la documentación presentada en el sobre A

La Mesa evaluará las proposiciones y formulará la propuesta que estime pertinente al órgano de contratación. Asimismo, podrá solicitar, antes de formular la propuesta, los informes técnicos que considere necesarios que tengan relación con el objeto del contrato.

La Mesa de contratación elevará las proposiciones presentadas junto con el acta y la propuesta de adjudicación al órgano de contratación.

Cualquier miembro de la Mesa de Contratación tendrá derecho a expresar su voto particular con relación a la propuesta de adjudicación. En dicho voto particular se formularán las reservas que el miembro de la Mesa que lo ejercite estime convenientes. Esta circunstancia, caso de producirse, se hará constar en el acta de dicho órgano.

4.2 COMPOSICIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN.-

La Mesa de Contratación estará compuesta por el Director gerente, la Secretaria General y dos miembros del Comité Ejecutivo de la Cámara

4.3.. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.-

La Mesa de Contratación adjudicará el contrato de acuerdo con los siguientes criterios:

1. **Canon:**
Se valorará el incremento del canon respecto al precio mínimo establecido, valorándose el incremento en el precio propuesto entre **0 y 30 puntos** en función de las ofertas recibidas.
2. **Precios de los productos/Servicios:**
El licitador presentará una lista de precios para los productos expuestos en el Anexo I que será valorada **de 0 a 20 puntos** en función de su adaptación a los precios de mercado, dándose una mayor puntuación a la lista de precios que en su conjunto resulte más favorable económicamente.
3. **Medios humanos**
Se valorará el número y experiencia de los recursos humanos ofertados por el licitador, así como el tiempo en que los mismos estén prestando servicio durante la jornada. La valoración de los recursos humanos se hará **entre 0 y 20 puntos**.
4. **Medios materiales:**
Detalle cuantificado de la inversión que, en equipamiento (pequeños electrodomésticos, menaje, etc), se compromete a aportar por partidas, caso de resultar adjudicatario del servicio, con aportación de catálogo o muestras que deberá incluir la descripción técnica y los precios de mercado de dichos productos. La propuesta de medios materiales se valorará **entre 0 y 20 puntos**
5. **Mejoras.**

Descripción de servicios adicionales propuestos sobre los mínimos exigidos o mejoras en la utilización de espacios interiores y exteriores, decoración, promociones, ampliación de horario sobre el mínimo exigido, etc.

Las mejoras se valorarán **entre 0 y 10 puntos**.

La Resolución del procedimiento, a la vista del escrito-propuesta de la Mesa de Contratación, será dictada por la Secretaría General, por delegación del Presidente, de cuyo acto se dará cumplida cuenta a las empresas licitadoras a través de los medios legalmente establecidos.

Contra el acuerdo de adjudicación indicado en el párrafo anterior, podrá Interponerse recurso contencioso-administrativo.

En el caso de que el contrato fuera adjudicado a una Agrupación de Empresas deberán éstas acreditar la constitución de la misma, en escritura pública, dentro del plazo otorgado para la formalización del Contrato, y NIF asignado a la Agrupación.

Las proposiciones presentadas, tanto las declaradas admitidas como las rechazadas sin abrir o las desestimadas una vez abiertas, serán archivadas en su expediente. Adjudicado el contrato y transcurridos los plazos para la interposición de recursos sin que se hayan interpuesto, la documentación que acompaña a las proposiciones quedará a disposición de los interesados.

4.4.. OTRAS CONDICIONES.

4.4.1. El concesionario reconoce que la Cámara de Comercio le cede para su uso el local y que deberá entregarlo en las mismas condiciones de uso al término del contrato. El pago del canon se entiende exclusivamente por la explotación del servicio.

4.4.2. El adjudicatario deberá explotar directamente la concesión del servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder, subcontratar o traspasar, directa ni indirectamente, la explotación.

4.4.3. El concesionario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto del local que no sea la propia de su destino y función, así como de introducir e instalar cualquier tipo de máquinas recreativas, de juego o azar.

4.4.4. El adjudicatario deberá instar a su cargo cuantas licencias y autorizaciones sean legalmente exigibles para la apertura y desarrollo de la actividad objeto de esta contratación, siendo responsable exclusivo de su inobservancia o incumplimiento, sin que alcance a la Cámara responsabilidad alguna por cualquiera de estas circunstancias.

4.4.5. La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a indemnización por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio, y la Cámara no se responsabilizará de los daños causados a terceros en la explotación del servicio.

Tampoco tendrá derecho a indemnización alguna por extinción de la concesión al cumplirse el plazo de vigencia de la misma o de cualquiera de sus prórrogas.

4.4.6. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad de la Cámara que se ponen a su disposición, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen, y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso cuidadoso. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, que serán a su cargo, presentando las facturas correspondientes a las mismas, una vez satisfechas, a la Administración del Centro.

4.4.7. Los aparatos e instalaciones en que así se requiera por imperativo legal, deberán ser objeto de revisión y mantenimiento preventivo y correctivo al menos trimestralmente por el concesionario, operaciones todas ellas a su cargo, presentando las facturas de dichas revisiones, una vez satisfechas, para su control a la Administración de la Cámara.

4.4.8. La Cámara se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los citados aparatos o instalaciones, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrán ordenar su ejecución o corrección a cargo del contratista.

La falta de conservación adecuada se considerará causa suficiente para la resolución de contrato.

4.4.9. Son de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos y arbitrios de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma, provincia o del municipio, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos sobre los mismos, establecidos o que en un futuro pudieran establecerse, especialmente está obligado al pago del Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que en los precios ofertados deberá tener en cuenta esta circunstancia.

4.4.10. El adjudicatario queda obligado a la constitución de una póliza de seguros en cuantía suficiente y adecuado a los posibles daños que la explotación del servicio que recae sobre el adjudicatario pudiera ocasionar a la Cámara (inundaciones, incendios, etc.). Asimismo, el adjudicatario deberá disponer de un seguro de responsabilidad civil frente a terceros, entendiéndose por tales todos los usuarios del servicio.

4.4.11. Son de cuenta del contratista los gastos de limpieza y conservación de los locales, mobiliario e instalaciones, así como la reposición de los elementos que queden inservibles.

4.5. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

Si se acordare la resolución del contrato porque el adjudicatario no cumpliera las condiciones necesarias para llevar a cabo la formalización del mismo renunciare a formalizarlo, se anulará la adjudicación su costa, sin menoscabo de las indemnizaciones que por daños y perjuicios pudiera la Cámara de Comercio reclamarle.

En el supuesto anterior podrá la Cámara de Comercio adjudicar el contrato a la siguiente empresa que hubiera presentado la oferta más ventajosa excluida la adjudicataria, siempre que no exceda del tipo máximo de licitación.

4.6. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Es causa de resolución del contrato el incumplimiento de alguna de las obligaciones contenidas en el contrato, la reiterada deficiencia en la ejecución de las prestaciones, el comportamiento irregular del personal de la empresa, las causas señaladas en el presente Pliego, el rescate o suspensión del servicio por razones de interés público, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en los convenios, acuerdos, reglamentaciones y demás causas incluidas en las normas aplicables, la falta de pago de los salarios a los trabajadores y de las cuotas de la Seguridad Social, así como de los bienes y productos a utilizar para la prestación de los servicios contratados y el hecho de que, con posterioridad a la adjudicación del contrato, incurra en alguna de las causas de prohibición, incapacidad o incompatibilidad definidas en la LCSP.

La resolución del contrato se producirá sin perjuicio de las indemnizaciones que a favor de una u otra parte fueran procedentes.

4.7. MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN, CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN DEL CONTRATO.-

Respecto de la modificación del contrato se estará a lo previsto en los artículos 203 a 207 de la actual LCSP y normas de desarrollo.

Respecto a la suspensión, se estará a lo dispuesto en los artículos 203 a 207 de la LCSP. Si la Administración acordara una suspensión de los trabajos, se levantará la correspondiente Acta de Suspensión.

En cuanto a la cesión y subcontratación del presente contrato se estará a lo señalado en los artículos 214 a 217 de la LCSP.

4.8. PRERROGATIVAS DE LA ENTIDAD ADJUDICADORA Y JURISDICCIÓN.

La Cámara de Comercio de Granada ostenta la prerrogativa de interpretar los contratos administrativos por ella celebrados y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento. Igualmente podrá modificar, por razones de interés público, los contratos celebrados y acordar su resolución, determinando los efectos de ésta, en los términos establecidos en este Pliego de condiciones y en la legislación de Contratos del Sector Público. Los acuerdos que dicte la Cámara de Comercio de Granada en el ejercicio de sus prerrogativas de interpretación, modificación y resolución, pondrán fin a la vía administrativa y serán inmediatamente ejecutivos. En el correspondiente expediente se dará audiencia al contratista. Contra dichos acuerdos se podrá interponer recurso contencioso-administrativo. Serán Tribunales competentes los contenciosos administrativos que en cada caso procedan, de acuerdo con la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial.

ANEXOS

ANEXO I**RELACIÓN DE PRODUCTOS A OFRECER DE MANERA OBLIGATORIA**

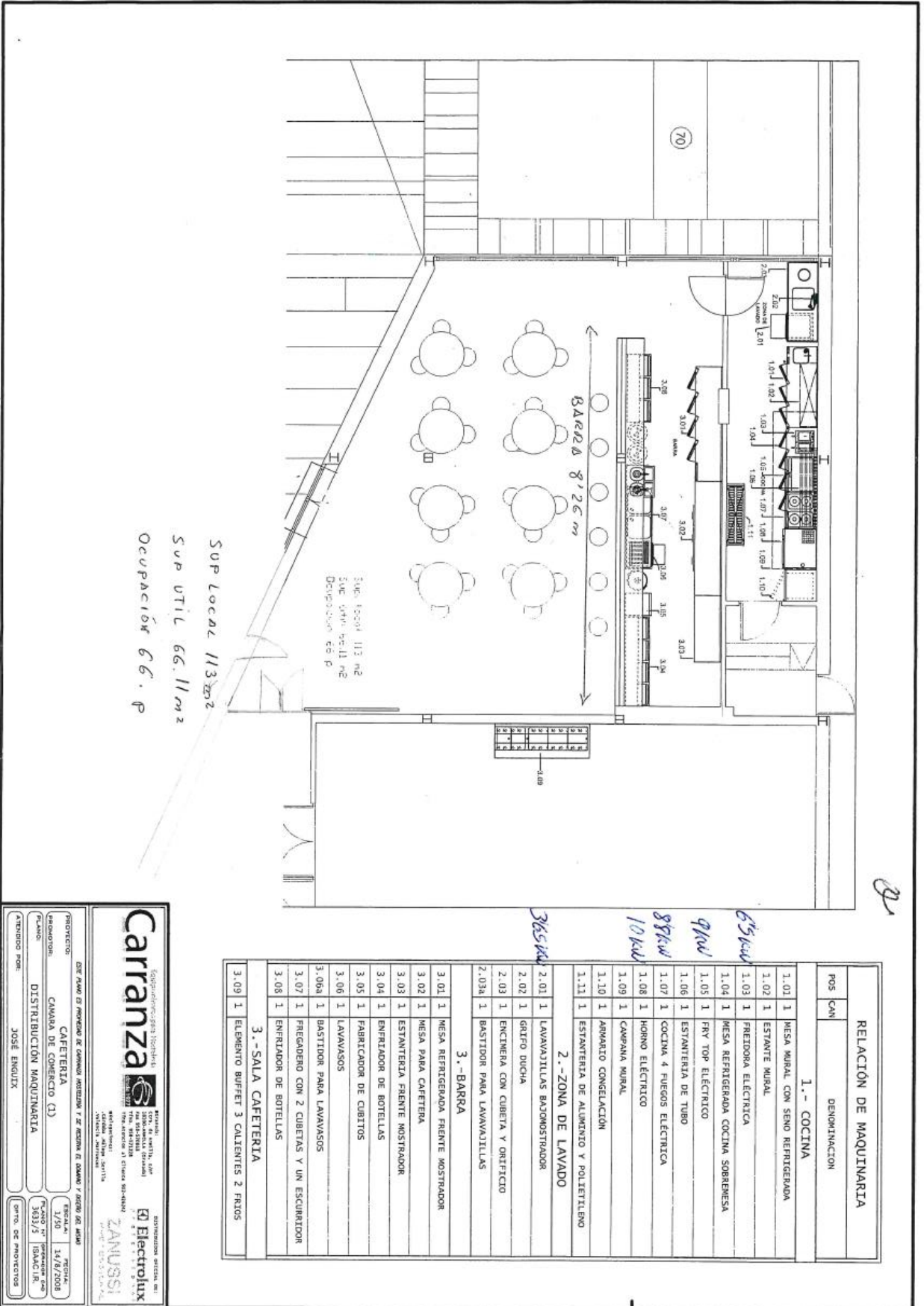
	PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PROPUESTO EN LA OFERTA
CAFÉS E INFUSIONES	Café solo	
	Café con leche, leche sin lactosa o de origen vegetal	
	Descafeinado	
	Descafeinado con leche, leche sin lactosa o de origen vegetal	
	Infusiones	
	Infusiones con leche, leche sin lactosa o de origen vegetal	
	Vaso de leche, leche sin lactosa o de origen vegetal	
	Vaso de leche, leche sin lactosa o de origen vegetal con cacao	
DESAYUNO	Zumo de naranja natural exprimido	
	Café con leche y tostada o bollería	
	Descafeinado con leche y tostada o bollería	
	Infusión con tostada o bollería	
	Zumo natural de naranja con tostada	
	Tostadas (mantequilla, tomate, etc.)	
	Tostada mixta	
	Media tostada	
	Bollería básica: Suizos y	

	croissants	
	Bollería básica a la plancha con mantequilla y/o mermelada	
	Otra bollería: ensaimada, napolitana, caracola, palmera, bizcocho o similar)	
	Donuts (unidad)	
AGUAS Y REFRESCOS	Agua mineral Envase 1/4 litro	
	Agua mineral Envase Envase 1/2 litro	
	Batidos variados	
	Refrescos de cola, naranja, limón, variedades light, zero y	
	Zumos envasados variados	
	Tónica	
	Bitter Kas	
Nestea		
CERVEZAS Y VINOS CON TAPA	Caña	
	Tubo	
	Quinto	
	Lata de cerveza nacional con tapa	
	Lata de cerveza importación con tapa	
	Copa de vino tinto	
	Copa de vino blanco	
	Copa de vino rosado	
	Vermouth rojo o blanco	
	Campari, cinar, Etc.	
	Rioja	
	Moriles o similar	
	Jerez	
	Málaga	
	Moscatel	
BOCADILLOS Y SANDWICHES	Sandwich jamón y queso	
	Sandwich de pollo	
	Sándwich vegetal	
	Bocadillo de atún	
	Bocadillo de bacon	
	Bocadillo de carne en salsa	
	Bocadillo de chorizo	
	Frankfurt	
	Hamburguesa	
	Bocadillo de jamón serrano	
	Bocadillo de jamón de york	

	Bocadillo de tortilla	
	Bocadillo de lomo	
	Bocadillo de queso	
	Bocadillo de salchichón	
RACIONES	Proponer por el adjudicatario, incluyendo diferentes platos a modo de ejemplo	
PLATOS COMBINADOS	Proponer por el adjudicatario, incluyendo diferentes platos a modo de ejemplo	
MENU DEL DÍA PARA TRABAJADORES	Proponer por el adjudicatario, incluyendo diferentes platos a modo de ejemplo	
MENÚ ECONÓMICO - OTRO	Proponer por el adjudicatario, incluyendo diferentes platos a modo de ejemplo	
DESAYUNO TIPO PARA EVENTO DE PROTOCOLO	Proponer por el adjudicatario a modo de ejemplo y con un precio orientativo ya que se entiende que el precio deberá variar en función de los elementos del menú en cada ocasión	
MENU ALMUERZO PARA EVENTO DE PROTOCOLO	Proponer por el adjudicatario a modo de ejemplo y con un precio orientativo ya que se entiende que el precio deberá variar en función de los elementos del menú en cada ocasión	

ANEXO II

PLANO DE LA CAFETERIA



RELACION DE MAQUINARIA	
POS	DENOMINACION
1.- COCINA	
1.01	MESA MURAL CON SEND REFRIGERADA
1.02	ESTANTE MURAL
1.03	FRENIDORA ELECTRICA
1.04	MESA REFRIGERADA COCINA SOBREMESA
1.05	FRY TOP ELECTRICO
1.06	ESTANTERIA DE TUBO
1.07	COCINA 4 FUEGOS ELECTRICA
1.08	HORNO ELECTRICO
1.09	CAMPANA MURAL
1.10	ARMARIO CONGELACION
1.11	ESTANTERIA DE ALIMENTO Y POLIETILENO
2.- ZONA DE LAVADO	
2.01	LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR
2.02	GRIFO DUCHA
2.03	ENCIMERA CON CUBETA Y ORIFICIO
2.03A	BASTIDOR PARA LAVAVAJILLAS
3.- BARRA	
3.01	MESA REFRIGERADA FRENTE MOSTRADOR
3.02	MESA PARA CAFETERA
3.03	ESTANTERIA FRENTE MOSTRADOR
3.04	ENFRIADOR DE BOTTELLAS
3.05	FABRICADOR DE CUBITOS
3.06	LAVAVASOS
3.06A	BASTIDOR PARA LAVAVASOS
3.07	FREGADERO CON 2 CUBETAS Y UN ESCURIDOR
3.08	ENFRIADOR DE BOTTELLAS
3.- SALA CAFETERIA	
3.09	ELEMENTO BUFET 3 CALIENTES 2 FRIGOS

Carranza Ingeniería y Arquitectura

PROYECTO: CAFETERIA
 UBICACION: CAMARA DE COMERCIO (1)
 PLANEO: DISTRIBUCION MAQUINARIA

ATENDIDO POR: JOSÉ ENRIQUE

FECHA: 1/90
 ESCALA: 1/4/8/2008
 PLANEO: 301/3
 150x100 cm

El Electrolux ZANUSSI

ANEXO III .

MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA DE EMPRESARIOS ESPAÑOLES.

D/D^a _____,
con Documento Nacional de Identidad número: _____,
actuando en representación legal de la Empresa: _____
_____, cuyo Código de Identificación
Fiscal es el _____ y su domicilio social en la localidad de
_____ calle _____ nº
_____ (C. Postal: _____), Teléfono(_____) _____.

DATOS ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA:

- Fecha: _____
- Número Protocolo: _____
- Notario D/ña. _____
- Localidad Notario: _____
- Localidad Registro Mercantil: _____
- Tomo: _____ Folio: _____ Sección _____
- Hoja: _____ Inscripción: _____

MANIFIESTA :

1. Que para actuar en nombre y representación legal de la citada empresa dispone de poder bastante, suficiente y subsistente, otorgado ante el Notario de _____, D. _____ el día _____, bajo el número _____ de su protocolo, entre cuyas facultades figura la de concurrir a licitaciones de obras, suministros, gestión de servicios públicos, consultoría, asistencia y servicios de la Administración.

2. Que conoce y acepta íntegramente el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Técnicas que se exigen para la contratación de la concesión del servicio de **CAFETERÍA DE LA CAMARA DE COMERCIO DE GRANADA**

SE COMPROMETE :

En nombre propio o de la empresa:

_____ tomar a su cargo el citado suministro con estricta sujeción a los requisitos y condiciones exigidos en la convocatoria hecha pública por la Cámara de Comercio de Granada, por la cantidad de euros _____

(expresada claramente en letra y cifras la cantidad por la que se compromete) que representa un alza del _____ por 100 sobre el tipo de licitación. Asimismo, al dorso se detallan otros componentes de la oferta. A todos los efectos, la proposición ofertada comprende sólo el importe del canon por explotación del servicio.

Lo que firma en _____ a _____ de _____ de 20____

DORSO QUE SE CITA

Otros componentes de la oferta:

Medios humanos:

Número de personas cualificadas (cocineros, camareros, etc.) que se compromete a destinar para la prestación del servicio a *jornada completa*....._____

Número de personas cualificadas (cocineros, camareros, etc.) que se compromete a destinar para la prestación del servicio a jornada a *tiempo parcial*:

Tipo jornada _____, número personas: _____

Tipo jornada _____, número personas: _____

Número de personas auxiliares (ayudantes de cocina, ayudantes de barra, limpiadores/as, etc.), que se compromete a destinar para la prestación del servicio a *jornada completa*....._____

Número de personas auxiliares (ayudantes de cocina, ayudantes de barra, limpiadores/as, etc.), que se compromete a destinar para la prestación del servicio a *tiempo parcial*:

Tipo jornada _____, número personas: _____

Tipo jornada _____, número personas: _____

Medios materiales:

Detalle cuantificado de la inversión que se compromete a aportar por partidas, caso de resultar adjudicatario del servicio, con aportación de catálogos o muestras de equipamiento y mobiliario, que deberá incluir la descripción técnica y los precios de mercado de dichos productos.

Tipo de bien valor de mercado

.....

ANEXO IV.

MODELO PROPOSICIÓN ECONÓMICA EMPRESARIOS NO ESPAÑOLES.

D _____ vecino
de _____ provincia de _____
_____ país _____ con
domicilio en calle/Avenida _____
núm _____ (en caso de actuar en representación: como
apoderado) de _____ con
domicilio social en _____
calle/Avenida _____
_____ núm _____ país _____ con C.I.F./VAT/D.N.I. o
documento que los sustituya núm.

Enterado del anuncio inserto en _____ publicado el día
_____ y de las condiciones y requisitos exigidos para concurrir a la
contratación de la concesión del servicio de **CAFETERÍA DE LA CAMARA DE COMERCIO
DE GRANADA**, dependiente de la Cámara de Comercio de Granada, con capacidad y
solvencia suficiente de obrar conforme a las condiciones exigidas en la legislación de
Contratos de las Administraciones Públicas Españolas, al no estar comprendida en
ninguna de las circunstancias de prohibición, incompatibilidad o incapacidad
determinadas en la LCSP..

A este efecto hace declaración solemne de someterse a la Jurisdicción de los
Juzgados y Tribunales Españoles para todas las incidencias que de modo directo o
indirecto pudieran surgir del contrato. Asimismo, hace constar que conoce el proyecto
completo y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que sirven de base a la
convocatoria, que acepta incondicionalmente sus cláusulas, que reúne todas y cada
una de las condiciones para contratar con la Administración Española, y se
compromete en nombre de _____ (propio o de la
empresa que representa), a tomar a su cargo el mencionado servicio, con estricta
sujeción a los expresados requisitos y condiciones, por el precio total de euros

_____ que
_____ que
corresponde exclusivamente al importe del canon por explotación del servicio.
Asimismo, al dorso se indican otros componentes de la oferta.

(Localidad, fecha y firma)

DORSO QUE SE CITA

Otros componentes de la oferta:

Medios humanos:

Número de personas cualificadas (cocineros, camareros, etc.) que se compromete a destinar para la prestación del servicio a *jornada completa*....._____

Número de personas cualificadas (cocineros, camareros, etc.) que se compromete a destinar para la prestación del servicio a jornada a *tiempo parcial*:

Tipo jornada _____, número personas: _____

Tipo jornada _____, número personas: _____

Número de personas auxiliares (ayudantes de cocina, ayudantes de barra, limpiadores/as, etc.), que se compromete a destinar para la prestación del servicio a *jornada completa*....._____

Número de personas auxiliares (ayudantes de cocina, ayudantes de barra, limpiadores/as, etc.), que se compromete a destinar para la prestación del servicio a *tiempo parcial*:

Tipo jornada _____, número personas: _____

Tipo jornada _____, número personas: _____

Medios materiales:

Detalle cuantificado de la inversión que se compromete a aportar por partidas, caso de resultar adjudicatario del servicio, con aportación de catálogos o muestras de equipamiento y mobiliario, que deberá incluir la descripción técnica y los precios de mercado de dichos productos.

Tipo de bien valor de mercado

.....

ANEXO V
MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

D/Dña.:

DNI Nº: Validez hasta:

Actuando en nombre y representación de:

Domicilio:

Localidad: C.P.:

Según poder otorgado ante el Notario de:

D/Dña.:

Fecha: Nº Protocolo:

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD, que ni el firmante, ni la Empresa a la que representa, ni los administradores ni representantes de la misma, se encuentran incurso en ninguna limitación, incapacidad, prohibición o incompatibilidad para contratar con la Administración, no concurriendo circunstancia alguna que incapacite para contratar con la misma, previstas en los artículos 71 a 73 de la Actual Ley de Contratos del Sector Público, hallándose, la persona física/jurídica representada, al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.

Lo que firma en _____ a _____ de _____ de 2 _____

NOTA: La presente declaración deberá otorgarse ante autoridad administrativa, Notario Público u Organismo Profesional Cualificado, (conforme a lo preceptuado en el artículo 85 de la LCSP.).