**PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS A REGIR EL PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE**

1. OBJETO DEL CONTRATO.

La prestación del servicio de CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

2. UBICACIÓN:

2.1 Planta baja del Edificio Tudemir del Campus de Orihuela Sede Desamparados, de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

2.2 Distribución del Local: 61 m², destinados a cocina, 118 m² a estancias auxiliares, 260.55 m² destinados a cafetería comedor y 26.5 m² destinados a aseos, toda esta distribución esta en la planta baja.

3. USUARIOS:

3.1 Podrá hacer uso de la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE los alumnos, becarios, todo el personal docente e investigación, personal de administración y servicios, todo el personal de los Institutos Universitarios adscritos a la Universidad, etc.., así como sus acompañantes o visitantes y el personal de las empresas adjudicatarias de obras o servicios de la Universidad.

3.2 En el caso de celebración de Congresos, Sesiones o Reuniones Oficiales de cualquier índole, la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE deberá presentar oferta de cuantos artículos le sean demandados

UNIVERSIDAD Miguel Hernández VICERECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

4. HORARIO.

4.1 El horario que regirá para la prestación del servicio será el siguiente:

Lunes a Viernes: 8:00 a 18:00
Julio: 8:00 a 14:00
Agosto: Cerrado
Durante los periodos de Semana Santa y Navidades, y en función de los edificios que permanezcan cerrados por parte de la Universidad, se podrá dejar de prestar este servicio, a petición del adjudicatario y con el visto bueno de la administración.
El horario de comida será de 13 a 16 horas.

4.2 La Universidad se reserva el derecho de modificar los horarios. Si por alguna causa, a criterio de la Universidad, fuera necesario prestar servicio en fecha señaladas como festivo en el calendario laboral, se deberá prestar el servicio solicitado, lo que será comunicado al contratista preferiblemente con 48 horas de antelación. Cualquier modificación en el horario por parte del adjudicatario, deberá contar con la autorización de la Gerencia de la Universidad.

4.3 Asimismo deberán atender fuera de los locales destinados a CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE aquellos servicios extraordinarios que se soliciten por los titulares de los órganos superiores y de nivel directivo siempre que tengan lugar dentro de los locales sede de la Universidad y dentro del horario establecido.

5. PRECIOS.

5.1 La empresa adjudicataria vendrá obligada a tener expuesta en lugar visible y previamente aprobado por la Universidad una lista de precios aprobada por la Universidad, no pudiéndose variar los mismos sin autorización de la misma. Asimismo, la inclusión de nuevos productos y sus precios deberán ser previamente aprobados por la Universidad, a solicitud del contratista.

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE
INFRAESTRUCTURAS

5.2 Será de aplicación al suministro de los artículos ofertados, el incremento anual que indique la legislación vigente, para lo cual la empresa adjudicataria, cuando corresponda, presentará el listado de los nuevos precios, en el que estará incorporado este incremento, para su aprobación por la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ y posterior aplicación, previa exposición a la vista del público en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE.

5.3 La empresa adjudicataria del servicio mediante contrato administrativo especial de la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, no podrá introducir ninguna modificación en los precios al público; cualquier infracción en esta materia, dará derecho a la Universidad a resolver el contrato por incumplimiento

5.4 Los artículos objeto de consumo en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, serán adquiridos por el contratista entre los de calidad que sirvió de base para la adjudicación.

5.5 El contratista se compromete a no utilizar el nombre de la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores, o en sus relaciones con personal a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

5.6 Los precios de los artículos serán los mismos tanto si se expenden en barra como en mesa.

5.7 El contratista deberá entregar un tique, o en su caso, justificante o factura, si así lo solicitase el usuario, que refleje el servicio prestado.

5.8 Deberá tener a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones.

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

6. ARTÍCULOS DE CONSUMO.

6.1 Los artículos que han de expenderse en la CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE responderán a los usuales en este tipo de servicios; específicamente la oferta del contratista incluirá como mínimo los siguientes puntos: menús, refrescos y zumos, infusiones, bocadillos y sándwich, desayunos. Debiendo estar todos los alimentos perfectamente condimentados y preparados según las normas vigentes dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo o cualquiera otra Administración competente en la materia.

Al contratista le estarán terminantemente prohibido la celebración de banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares del personal del Centro o de personas ajenas al mismo.

6.2. Queda prohibido despachar consumiciones fuera de los locales destinados a CAFETERIA-COMEDOR EN EL CAMPUS DE ORIHUELA SEDE DESAMPARADOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE, salvo en aquellos casos especiales, debidamente autorizados por la Universidad.

6.3. El contratista tendrá cada día a disposición de los usuarios un menú económico. El precio será ofertado por el contratista e incluirá: dos primeros platos, dos segundos platos (a elegir uno de cada grupo), postre, bebida y pan. El menú será diferente cada uno de los cinco días laborables.

7. PERSONAL.

7.1 El adjudicatario dispondrá de personal de su plantilla suficiente para mantener en perfecto estado de limpieza y conservación tanto el local como la maquinaria, dicho personal tendrá entre otros cometidos que el adjudicatario le pueda asignar los siguientes:

a) Representación de la empresa, ante la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ,

UNIVERSITAS Miguel Hernández VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

durante su jornada de trabajo.

b) Velar por el estricto cumplimiento de las condiciones del contrato, y especialmente las referidas:

- A la limpieza del local y retirada de residuos, hasta el lugar que determine la Universidad.
- Al mantenimiento del local, mobiliario e instalaciones.
- A la continuidad del servicio y suministro de los artículos ofertados.

7.2. El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal, debiendo ser uniformado por cuenta del mismo. Las prendas de uniformidad serán debidamente presentadas a la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ para su conformidad, vigilándose su reposición y limpieza, que será siempre por cuenta del adjudicatario.
El personal del adjudicatario deberá identificarse, mediante una chapa o cartel, además de la uniformidad exigida.

7.3. El personal que por su cuenta aporte y utilice el contratista para la prestación del servicio, y que necesariamente habrá de ser suficiente, según los criterios de la Universidad, para atender debidamente a los clientes durante el horario establecido, deberá acreditar la calificación adecuada al puesto de trabajo que desempeñe y estar en posesión del carnet de "manipulador de alimentos". Este personal no tendrá derecho alguno acerca de la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, quien de acuerdo con su calidad de patrono podrá ejercer sus derechos y deberá cumplir sus obligaciones con arreglo a la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso resulte vinculada la Universidad con dicho personal, aun cuando las medidas que adopte el contratista incluso la de despido, sean de algún modo consecuencia indirecta de las facultades de inspección y policía que se reserva la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ.

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

7.4. El contratista está obligado a dar de alta a sus trabajadores en la Seguridad Social, dentro del plazo preceptivo presentando mensualmente a la UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ los modelos TC-1 y TC-2 acreditativos de

estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social. El contrato se resolverá automáticamente, una vez conste a la Universidad, la demora, retraso o dilación en el pago de dichas cuotas.

8. MANTENIMIENTO DE LOS LOCALES, MOBILIARIO, EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA E INSTALACIONES

Será por cuenta del contratista la conservación y mantenimiento de los locales, mobiliario, equipamiento, maquinaria e instalaciones fijas, que conlleva este servicio.

El mobiliario, equipamiento y maquinaria se detallan en el Anexo I Inventario.

Será a cargo del contratista el mantenimiento y reparación de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, gas, electricidad, aguas residuales y cualquiera de análoga naturaleza.

Será a cargo del contratista la conservación en perfecto estado del mobiliario y enseres inicialmente aportados, así como su reposición cuando lo aconseje su uso.

El contratista no podrá realizar obras de reforma, ni variar la situación de la maquinaria, mostradores y demás elementos, sin previo consentimiento escrito de la Universidad.

Será por cuenta del contratista el mantenimiento técnico legal, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley. Cualquier intervención sobre las instalaciones será realizada por empresa legalmente autorizada para tales fines.

Se seguirán unos programas o cuadros de revisión destinados a conocer el estado actual de las instalaciones, equipos o elementos, así como a detectar cualquier avería o defecto, (mantenimiento preventivo), con lo que se podrá corregir, regular, sustituir, limpiar o reparar sin que se produzcan alteraciones de consideración en el funcionamiento y utilización de las mismas, así como las revisiones establecidas obligatoriamente por ley (Mantenimiento técnico – legal).

El adjudicatario deberá cumplir por sí mismo o por empresa contratada lo dispuesto en:

Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias (Real Decreto 842/2002 de 2 de Agosto de 2002).

Reglamentación vigente del Ministerio de Industria y Energía, sobre el

UNIVERSITAS Miguel Hernández VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURA

mantenimiento de instalaciones de fontanería y saneamiento.

Real Decreto 865/2003, del 4 de julio por el que se establecen los "Criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis", las recomendaciones de la norma UNE 100030 IN "Guía para la prevención y control de la proliferación y diseminación de la legionela en instalaciones"

Cualquier normativa en vigor referente a las instalaciones o equipamiento a mantener.

El adjudicatario hará efectiva por sí mismo o por empresa contratada cualquier normativa que durante la vigencia del contrato pudiera verse modificada.

Se realizarán las correcciones, reparaciones y regulaciones necesarias para el correcto funcionamiento, operatividad y seguridad de las instalaciones, a medida que se detecten anomalías durante el programa de mantenimiento preventivo.

La empresa adjudicataria será responsable de las deficiencias debidas a una errónea e incompleta inspección o a una omisión de los deberes de conservación, debiendo la empresa adjudicataria asumir las responsabilidades de los daños que como consecuencia hubiesen podido producirse.

La empresa adjudicataria será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida al mantenimiento legal y que pueda exigir cualquier organismo oficial.

En caso de que las deficiencias provoquen gastos extraordinarios a la UMH, y se demuestre la responsabilidad de la contrata, se podrán aplicar sanciones de carácter económico proporcionadas a las faltas y deficiencias.

El adjudicatario será responsable y dará las oportunas indicaciones a su personal para el cuidado de las instalaciones y ahorro de energía (apagado de luces, cierre de puertas, etc.).

Los mantenimientos correctivos realizados tendrán la cobertura de garantía fijada por la legislación vigente. Esta garantía obligará, aun en caso de cesación del presente.

El adjudicatario deberá informar y acreditar por escrito las revisiones y mantenimientos realizados sobre el equipamiento de la cafetería, puesto a disposición del adjudicatario por la Universidad. Esta acreditación se efectuará como mínimo anualmente.

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

FJT

## 9. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

El Contratista estará obligado a cumplir con la legislación vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria.
El contratista cumplirá con la Normativa Sanitaria en materia de Seguridad e higiene Alimentaria que indica la Conselleria de Sanitat de la Genaralitat Valenciana.

El adjudicatario hará efectiva cualquier normativa que durante la vigencia del contrato pudiera verse modificada.

La legislación europea, a través del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, hace recaer en las empresas la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria y establece que ésta debe ser reforzada con la creación, implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El Contratista seguirá las indicaciones de la Guía de "Criterios de Autocontrol para establecimientos de comidas preparadas" de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana, este documento, complementario a la Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene, va especialmente enfocado a facilitar la implantación de requisitos de autocontrol a las empresas del sector de comidas preparadas que no disponen de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico propio. Al mismo tiempo, se pretende que estos criterios sirvan de referencia a los servicios de control oficial para evaluar el cumplimento de la legislación que se aplica al sector.

El Contratista inscribirá la actividad como establecimiento elaborador de comidas preparadas para su consumo en el establecimiento.

El Contratista notificará al interlocutor la inscripción en el registro sanitario de establecimientos alimentarios menores. Decreto 20/2012, del Consell, por el que se crea el Registro Sanitario de establecimientos alimentarios menores.

El Contratista hará llegar al interlocutor una copia de cada Formulario de Inspección que realicen los Inspectores de Sanitad de la Conselleria de Sanitat de

UNIVERSITAS Miguel Hernández VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURA

la Generalitat Valenciana.

La empresa adjudicataria será responsable de las consecuencias debidas a una deficiente prestación del servicio, a una deficiente manipulación de los alimentos, a falta de higiene o a una deficiente conservación de los alimentos, debiendo la empresa adjudicataria asumir las responsabilidades de los daños que como consecuencia hubiesen podido producirse.

La empresa adjudicataria será también responsable de la omisión o no conservación en perfecto estado de cualquier documentación referida a seguridad e higiene alimentaria que pueda exigir cualquier organismo oficial.

## 10. GESTION DE RESIDUOS

El Contratista estará obligado a efectuar la recogida selectiva de todos los residuos generados directa o indirectamente por su actividad, agrupándolos en 5 contenedores:

- Aceites vegetales, de color a determinar por la UMH.
- Vidrio (normalmente incluye las botellas, frascos, botes, etc. de vidrio), de color verde claro.
- Residuos orgánicos (restos de comida, pañales, cenizas, etc.), color verde oscuro o naranja.
- Cartón y papel (periódicos, revistas, embalajes, etc.), color azul.
- Envases (normalmente incluyen los envases de plásticos, latas, tetra-brik, etc), de color amarillo.

EL ADJUDICATARIO DEBERÁ:

- Gestionar y en caso necesario asumir costes de la recogida de los residuos por una empresa autorizada.
- Tener a disposición de la UMH la trazabilidad de dichos residuos.
- Redactar un informe anual de la "Gestión de los residuos" que se entregará al Técnico que la Universidad designe para estas funciones.
- Facilitar y fomentar la recogida selectiva de residuos, por parte del personal y de los usuarios del servicio, colocando los contenedores necesarios, correctamente identificados.

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

FJI

- Colaborar en esta materia estrechamente con la Universidad Miguel Hernandez de Elche, y cumplir con lo dispuesto en la Ley del 10/1998 del 21 de abril, de Residuos.

## 11. IMAGEN CORPORATIVA

El contratista **estará obligado a respetar la identidad corporativa** de la Universidad Miguel Hernández de Elche en la cartelería, lista de precios, cartas y menús. La universidad Proporcionará a la empresa adjudicataria un manual de identidad corporativa. Todos estos elementos deberán contar con el visto bueno de la Universidad.

## 12. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SERVICIO

La Universidad se reserva el derecho de establecer procedimientos de control necesarios para verificar el correcto funcionamiento del servicio prestado. La empresa adjudicataria, durante el periodo de duración del contrato se someterá, en lo referente a sus prestaciones, al sistema de calidad y, específicamente, a las actividades de aseguramiento de la calidad de la UMH.

La Universidad, a través del Servicio de Infraestructuras, controlará y vigilará la correcta ejecución del servicio designándose, por el Gerente o Director del Servicio de Infraestructuras, un interlocutor principal. La empresa designará para idéntico fin, un interlocutor principal para la UMH, asignándole un nº de teléfono y dirección de correo electrónico, que serán utilizados como canal de comunicación válido para la operativa y administración del servicio. Los interlocutores se encargaran de atender el normal funcionamiento del servicio y de integrar la coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales.

Para la prestación del servicio, el adjudicatario podrá tener acceso, en su caso, a las aplicaciones informáticas de la Universidad para dicha gestión, estando obligada la empresa adjudicataria a su uso y a gestionar el servicio mediante dicha aplicación.

Universidad Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

El adjudicatario deberá realizar un informe histórico periódico, el cual será definido en su contenido, formato y tipo de soporte por la UMH.

## 13. COORDINACIÓN PREVENTIVA DE RIESGOS LABORALES EN ACTIVIDADES DE SERVICIO DE CAFETERÍA

En relación con el deber de coordinación de actividades según enuncia el Articulo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 171/2004 de 30 de Enero por el que se desarrolla el citado artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos laborales en materia de Coordinación de Actividades Empresariales, debido a la titularidad de la Universidad Miguel Hernández de los centros de trabajo en el que el adjudicatario desarrollara su actividad y al deber inherente de cooperación se detalla a continuación la siguiente información al respecto:

### 13.1 Riesgos producidos por la realización del trabajo en la Universidad

La actividad de la Universidad es la docencia y la investigación, por lo que el adjudicatario asumirá las funciones de empresa principal, según el RD. 171/2004 en lo que respecta a su actividad.
Debe ser realizada por el adjudicatario la evaluación de riesgos, y está deberá de efectuarse, coordinado esta actividad con el interlocutor definido por la Universidad.

La coordinación se realizará conforme con el "PROCEDIMIENTO PARA LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES CON CONTRATAS Y CONCESIONES ADMINISTRATIVAS EN MATERIA DE RIESGOS LABORALES", el cual el adjudicatario deberá respetar durante el desarrollo de sus actividades en la UMH. En concreto deberá tener en cuenta la información de riesgos y condicionantes definidos, aportados por el interlocutor de ésta Universidad.

Concurrirá el adjudicatario, además de con el personal de la Universidad y sus usuarios, con investigadores externos de instituciones públicas o privadas, otras contratas de mantenimiento de instalaciones, limpieza, conserjería, vigilancia, jardinería, que pueden ser diferentes según sea el Campus y edificios de prestación del servicio. También están presentes otras empresas en virtud

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

de concesiones administrativas como son, servicios de reprografía, y máquinas vending.

Al inicio del Contrato el adjudicatario será informado de los Riesgos que por la ubicación de las instalaciones y actividades universitarias puedan sufrir sus trabajadores.

13.2 Plan de emergencia de la Universidad:

Tal como exige el Artículo 20 de la LPRL, la Universidad dispone de un plan de emergencia, por lo que:

Se adjuntará al adjudicatario al inicio del contrato y por el interlocutor de la Universidad el manual de autoprotección vigente en la Universidad Miguel Hernández de Elche, teléfonos de emergencia e información de evacuación del edificio de ubicación de la cafetería.

Lo expuesto en el párrafo anteriores, no impide que el adjudicatario, desarrolle procedimientos particulares de emergencia relativos a su actividad y en sus locales siempre que estas actuaciones sean compatibles con los procedimientos de emergencia de la Universidad), y en particular deberá integrar en su actividad la comunicación a la universidad, cuando la emergencia originada en sus locales, pueda afectar al resto de ocupantes del edificio.

Cualquier situación de emergencia que pudiera ser detectada o activada (e incluso resuelta), por su personal debe de comunicarse al centro de comunicaciones teléfono 8665 de la red interna de la Universidad, o bien directamente al interlocutor de la Universidad de su contrata o concesión, o en el CEGECA (Centro de Gestión de campus) del campus afectado.

Si se recibiera la orden de evacuar el edificio donde su personal estuviere realizando actividades bien telefónicamente (desde centro de comunicaciones), mediante signo acústico, o presencial, por conserje con chaleco verde (signo de emergencia) o de Jefatura de emergencia o intervención (chaleco rojo), debe instruir usted a su personal para que evacue el local, colabore también en la evacuación de posibles visitantes, y se dirija al punto de reunión fijado para cada edificio, ubicación que les será mostrada por el personal de evacuación (o pueden ustedes conocer por la copia del plan de emergencia existente en el edificio) donde esperará instrucciones de la Jefatura de Emergencia.

En especial, con respecto a la presencia de trabajadores de su plantilla o

Miguel Hernández
VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

clientes discapacitados en nuestras instalaciones en caso de alarma y evacuación de edificios, deben de ustedes coordinar con jefatura de emergencia del campus afectado, las actuaciones que fueren necesarias para asegurar la percepción de la alarma y una correcta evacuación de este tipo de personal.

13.3. Formación en riesgos laborales.

Es necesario que la empresa Adjudicataria acredite la formación en prevención de riesgos laborales del personal que habitual o esporádicamente realiza sus actividades en las instalaciones de la Universidad, tanto de su actividad específica como de la información facilitada por la Universidad en materia de riesgos y plan de emergencia.

13.4. Riesgos para el personal de la Universidad.

Conforme al deber de cooperación y de información recíproca de los riesgos específicos que puedan desarrollar en un determinado centro, El adjudicatario debe informar de los riesgos que, por motivo de su trabajo y actividad, puedan producir sobre el colectivo universitario, destacando de que ésta información debe facilitarse por escrito cuando se generen riesgos calificados como graves o muy graves.

Es necesario que la empresa Adjudicataria aporte el certificado de haber hecho la Evaluación de Riesgos, en el plazo máximo de tres meses desde la fecha de adjudicación del contrato.

En particular queremos subrayar la necesidad de extremar el cuidado necesario, para que los almacenamientos de sustancias inflamables, potencia de los equipos de trabajo conectados al suministro eléctrico, no supongan un incremento del riesgo de incendio de los edificios y locales donde se ubican.

13.5. Interlocutores y coordinación

Corresponde a los Órganos de Gobierno de esta Universidad las tareas de poner a disposición y gestionar los centros correspondientes a la Universidad Miguel Hernández, así como lo relacionado con la gestión de activos y contratación empresarial. En este caso, la competencia en la materia de estas actividades,

compete al Vicerrector de Infraestructuras y a Gerencia.

La Gerencia o el Vicerrector de Infraestructuras, facilitarán al inicio del servicio (o cuando se produzcan modificaciones) quien es el interlocutor (o interlocutores en su caso) por parte de la UMH frente a la empresa adjudicataria.

Este interlocutor además de poder intervenir a mayor o menor nivel en el desarrollo de sus funciones en el trabajo diario, integrará en su actividad la acción preventiva, haciendo circular en su caso al Órgano de Gobierno las cuestiones o problemas que por su ámbito de competencia no pueda solucionar.

Este interlocutor deberá disponer de la acreditación correspondiente de la formación y capacitación de todo el personal que presta sus servicios por parte de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario debe indicar al interlocutor la ubicación de los registros de autocontrol (RD 640/2006 de 26 de mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las Disposiciones Comunitarias en materia de Higiene y de Comercialización de Productos Alimenticios) (o copia de estos) en la Universidad, por si se considera conveniente su inspección. Idem en su caso con las evidencias que fueran necesarias derivadas el R.D 3484/2000 sobre comidas preparadas si fuera de aplicación en su actividad.

Este interlocutor deberá solventar cualquier problema que pudiera producir en materia de riesgos para el colectivo Universitario, por razón de las actividades normalmente realizadas o por alguna de especial conflictividad acordando en su caso con el responsable del lugar de trabajo de la UMH, el mejor horario y protección en su caso, para realizarlo (ej.: Realización de actividades de desratización o desinsectación...).

UNIVERSITAS Miguel Hernández VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

El interlocutor deberá tener conocimiento de cualquier incidente o accidente que pudiera ocurrir en la actividad realizada en el ámbito de la actividad por la empresa adjudicataria, de forma especial, si como causa básica se detectan condiciones de trabajo que deban de ser subsanadas por la Universidad. En caso de que tenga conocimiento de algún incidente o accidente ocurrido por su

personal o propio de la Universidad en los locales de su concesión, del que no tenga información, podrá recabar esta al adjudicatario, y en caso de persistir la carencia de información podrá investigarlo él, notificando al director del servicio tanto del incidente como de la carencia de la investigación.

La empresa adjudicataria deberá facilitar los condicionantes que hubiere lugar para el acceso y suministro de consumibles y proveedores, siendo obligación del adjudicatario:

- Informar a la Universidad de las necesidades en este sentido.
- Exigir al proveedor que su actividad no cause riesgos para el colectivo Universitario.

En particular, en el caso de subcontratas atenderá a sus obligaciones como contratista con respecto a estas en materia de intercambio de información de riesgos y vigilará su cumplimiento.

El Area de Prevención de Riesgos laborales de la UMH, efectuará a los interlocutores de la universidad el asesoramiento y apoyo que proceda, también, podrá solicitar, verificar y examinar la documentación intercambiada, pudiendo intervenir de oficio para inspección de actividades o si observara conductas o actividades no adecuadas.

6.- Otras actividades de coordinación.

Podrán efectuarse reuniones de empresas concurrentes en el mismo centro de trabajo, a las que el adjudicatario deberá asistir, donde se revise la situación de la prevención, temas pendientes y propuestas de mejora, y donde podrán asistir, si así se desea (por los interlocutores), las Areas de Prevención de las partes. Convocará por la Universidad el Director del Servicio de Infraestructuras y/o el Presidente del Comité de Seguridad y Salud de la Universidad y/o Gerencia y/o Vicerrector de Infraestructuras.

UNIVERSITAS Miguel Hernández VICERRECTORADO DE INFRAESTRUCTURAS

F.J. Ivorra

Fdo. Francisco José Ivorra Mollá
Servicio de Infraestructuras.