DOC 5

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Prestación del servicio de cafetería y comedor en la Facultad de Economía y Empresa (sede Sarriko) de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, situada en Avenida Lehendakari Agirre, nº 83, de Bilbao.

El espacio máximo reservado para la realización de la actividad se encuentra en las plantas Sótano 4 (aproximadamente 385m^2) y Sótano 2 (aproximadamente 900m^2) del edificio de la Facultad. La empresa no podrá usar otros espacios del centro. La Universidad admitirá aquellas propuestas de la contratista que impliquen reducir el espacio asignado en la planta sótano 4 y que redunden en una mejor y más rápida prestación del servicio, no obstante, no supondrá modificación en el importe del canon ni de ninguna otra condición del contrato.

2.- ESPACIO Y EQUIPAMIENTO RESERVADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1.-. Planos:

Se adjuntan como **Anexo I** los siguientes planos:

- Planos de formas de las plantas sótano 2 y sótano 4 en los que se ubican los espacios ocupados por la cafetería/comedor.
- Planos con el inventario de las instalaciones existentes en los espacios que quedarían a disposición de la nueva adjudicataria.

Para cualquier aclaración o visita al local, se podrá escribir o llamar al Centro:

Contacto: Bego Antón: 946017156 (jefa.administracion.fcee@ehu.eus)

2.2.- Espacio asignado al servicio de cafetería/comedor

En el plazo de diez días desde la firma del contrato, la empresa deberá solicitar ante el Ayuntamiento de Bilbao el cambio de titularidad de la licencia de actividad del servicio de cafetería/comedor de acuerdo a las exigencias de la normativa correspondiente. En consecuencia, llevará a cabo antes de la implantación, las **obras de adaptación y/o mejora del local** que resulten necesarias para garantizar el cumplimiento de la legalidad vigente en materia de higiene, seguridad, incendios o cualquier otra que resulte aplicable por el cambio de titularidad. Sin perjuicio de lo dispuesto por el Ayuntamiento, las adaptaciones afectarían a los siguientes ámbitos:

- Adaptaciones que resulten obligadas de acuerdo a la Orden de 15 de marzo del 2002, del Consejero de Sanidad, por las que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final y la normativa municipal correspondiente.
- Adecuación al Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para baja tensión: las modificaciones que se requieran

efectuar se realizarán conforme a la normativa vigente, legalizándose y con la OCA correspondiente, en su caso.

- Adaptaciones que resulten obligadas en materia de protección contra incendios: como mínimo deberán ejecutarse las siguientes intervenciones: incorporación de un sistema de extinción automático en la campana, revisión y mejora de los elementos de protección contra incendios, señalización y alumbrado de emergencia, revisión de la sectorización de espacios con riesgo especial.
- Adecuación en materia de instalaciones térmicas.
- Adaptaciones que resulten obligadas en materia de accesibilidad: como mínimo deberá ejecutarse la adaptación de la barra.
- Adaptaciones en parámetros mínimos de seguridad y salud en los lugares de trabajo: mejora de la iluminación y ventilación.
- Adecuación al RD 865/2003 de 4 de julio, sobre criterios sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, en concreto, en relación al termo eléctrico.
- Adaptaciones que resulten obligadas en materia de instalaciones de gas.

Sin carácter preceptivo y simplemente de forma informativa, se ha realizado una estimación de los posibles costes que pudieran implicar las adaptaciones descritas:

CONCEPTO	IMPORTE IVA INCLUIDO
Adecuación a la ORDEN de 15 de marzo de 2002 del Consejero de Sanidad y a la normativa municipal correspondiente.	10.000€
Adecuación al Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión.	5.000€
Adecuación en materia de protección contra incendios.	5.000€
Adecuación al Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.	5.000€
Adecuación al Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.	4.000€
Adecuación en materia de accesibilidad.	2.000€
Adecuación al RD 865/2003 de 4 de julio, criterios sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.	1.000€
Adecuación instalación de gas Real Decreto 919/2006.	**1.000€**
TOTAL	35.000€

En el primer mes desde la firma del contrato, la empresa presentará a la Universidad propuesta de aquellas adaptaciones a realizar en el local derivadas del cambio de titularidad de la licencia de actividad. Dicha propuesta será revisada por el servicio técnico de la Universidad como requisito previo a su ejecución.

En este sentido, se dispone expresamente que la Universidad no ejecutará a su costa ninguna obra derivada de este servicio, debiendo asumirse cualquier necesidad que surja por la contratista. Cualquier obra que la contratista pretenda realizar al inicio del contrato deberá ser comunicada y aprobada por el servicio técnico correspondiente de la Universidad. A este efecto se concederá un plazo máximo de tres meses desde la firma del contrato para la puesta en marcha del servicio.

Durante la vigencia del contrato, la contratista no podrá realizar obras sin previa autorización de la UPV/EHU, siendo, en tal caso, de su cuenta el costo de las mismas.

También serán de su cuenta la gestión y el pago de cuantas tasas, permisos, licencias, etc., en base a la legislación vigente, sean precisas para el funcionamiento adecuado y legalizado de las instalaciones y de la actividad.

2.3.-Equipamiento

Los espacios serán entregados en la forma y equipados tal y como se encuentran en la actualidad. Se adjunta **Anexo II** de **equipamiento existente**.

No obstante, en caso de que fuera necesario para la prestación del servicio, la empresa adjudicataria completará las instalaciones con los muebles, vajilla, cristalería, cubertería y demás material auxiliar que considere oportuno, los cuales quedarán afectos al edificio y serán propiedad de la UPV/EHU.

La puesta a disposición de los espacios y el equipamiento se realizará, en su caso, mediante la suscripción de la correspondiente acta de entrega.

Finalizado o resuelto el contrato por cualquier causa, los espacios y el equipamiento cedidos revertirán a la Universidad. Asimismo, las instalaciones realizadas y bienes aportados por la contratista durante la vigencia del contrato revertirán a la UPV/EHU, sin que aquella tenga derecho a reclamar indemnización alguna. La Universidad no reintegrará el coste de las obras o mejoras que se hayan podido realizar, permaneciendo las mismas a favor de ésta.

La contratista deberá devolver las instalaciones y el equipamiento en el mismo estado y cantidad en el que los recibió de la UPV/EHU, debiendo, en su caso, efectuar a su costa cuantas correcciones, reparaciones, sustituciones y restituciones fueran necesarias para ello.

La puesta a disposición del equipamiento y los espacios a favor de la UPV/EHU se realizará, en su caso, mediante la suscripción por las partes del acta de recepción.

2.4.- Mantenimiento.

Los espacios, equipos e instalaciones deberán mantenerse en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, correspondiendo al contratista su limpieza, custodia, mantenimiento y reparación, respondiendo incluso de los deterioros producidos por las personas usuarias. La empresa se encargará de la limpieza, mantenimiento de las instalaciones y retirada selectiva de residuos. La contratista habrá de efectuar a su costa las tareas de mantenimiento, en los términos mínimos establecidos en el **Anexo III** correspondiente de este pliego de prescripciones técnicas. También estará obligada a atender los gastos de las reparaciones o sustituciones de los equipos e instalaciones que resulten necesarias, así como las reparaciones o sustituciones de todo tipo de equipos y elementos.

A tal efecto, habrá de efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones que resulten necesarias, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias y normativas generales de aplicación.

Será por cuenta del contratista la limpieza diaria, tanto de aparatos, mobiliario, etc... de que se sirva para prestar el servicio, como de las dependencias de uso exclusivo del personal (cocina, barra...) y de los espacios destinados a cafetería utilizados por las personas usuarias.

Deberá atender y cumplir la normativa higiénico-sanitaria vigente en la materia y realizar un control periódico de plagas (DDD) que deberá acreditarse anualmente mediante certificado de empresa habilitada.

2.5.- Suministros: agua, alumbrado, fuerza y gas.

La Universidad pondrá a disposición del contratista el agua, electricidad, gas y calor que precisa el desarrollo de su actividad, no permitiendo el uso indebido o abuso de estos elementos.

3.- CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA/COMEDOR

Se prestará el servicio en su doble condición de cafetería y comedor.

El **servicio de cafetería** incluirá, como mínimo:

- Desayunos y meriendas
- Bebidas calientes y frías
- Pintxos y raciones
- Bocadillos
- Platos combinados
- Y similares

El **servicio de comedor** dispondrá obligatoriamente de un menú del día, en el que se ofrezca a las personas usuarias la posibilidad de elegir entre, al menos, dos primeros platos, dos segundos (variedad carne/pescado) y dos postres. Se promoverá el uso de agua natural con objeto de limitar la generación de residuos plásticos. La contratista pondrá a disposición de las personas usuarias jarras de agua del grifo y vasos de forma gratuita; además, servirá en barra los vasos de agua del grifo que le sean solicitados por las personas usuarias. Por ello, el menú del día se ofertará con la opción (precios diferenciados) de agua del grifo o bebida embotellada.

Los menús que se preparen deberán proporcionar una comida completa y en cantidad suficiente a los y las usuarias del servicio. Deberán ser variados y equilibrados saludablemente.

Al menos una de las opciones de primeros platos ofrecidos deberá consistir en verdura (ensalada o verduras cocinadas) o legumbres.
Se valorará la opción en el segundo plato de pescado o carne a la plancha, aunque pueda conllevar un coste adicional.
Las guarniciones, en su caso, de segundos platos deberán ofrecer alternativa a las patatas fritas (por ejemplo: ensalada o arroz).

Para aliñar o para uso en crudo será obligatorio el uso de aceite de oliva virgen extra. Se prohíbe el uso de aceite de palma y otros aceites considerados dañinos para la salud.

La comida se acompañará de una ración de pan.

Deberá ofrecerse diariamente fruta fresca como una de las opciones de postre.

La empresa deberá atender a aquellos comensales con necesidades dietéticas especiales en base a sus posibilidades técnicas. Todas las dietas especiales se harán en base a peticiones previas de los miembros de la comunidad universitaria realizadas con antelación.

<u>Otras recomendaciones a tener en cuenta:</u>

- Se recomienda limitar el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.),
- Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición. Para las frituras, se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol con alto contenido en ácido oleico.

- Se moderará el uso de sal en el cocinado de los alimentos.

4.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA

4.1.- La contratista tendrá derecho a:

a) Utilizar los locales y el equipamiento puesto a su disposición a cambio del pago regular del canon.

b) Prestar el servicio para el cual se le ceden los locales.

c) Cuantos otros se indiquen en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

4.2.- Además de las indicadas en el pliego de cláusulas administrativas particulares, serán obligaciones de la empresa contratista:

a) Mantener durante la vigencia del contrato los precios, cantidades y calidades de los artículos ofertados, sin perjuicio de su revisión.

Para toda alteración que se pretenda introducir, no solo en relación a los precios, sino también respecto a la inclusión o retirada de artículos, consumiciones y/o servicios, la empresa contratista deberá dirigir por escrito su propuesta razonada a la persona responsable del contrato en la UPV/EHU, a fin de que ésta, en su caso, la autorice en todo o en parte. La alteración propuesta solo podrá llevarse a efecto una vez le sea notificada la autorización.

La empresa adjudicataria estará obligado a poner a disposición de las personas usuarias los artículos que figuran en la lista de precios, incorporada como **Adenda I al modelo de proposición económica**. Los artículos que figuran en la **Adenda I** tienen carácter de obligatorios y los precios resultantes de la licitación serán los que habrán de aplicarse a la comunidad universitaria.

b) Abonar el canon mensual (11 meses al año, el mes de agosto queda excluido de la obligación de pago) en la cuenta de presupuestos de la UPV/EHU que se señale al efecto. Se establece un mínimo para la licitación de 500€ al mes, IVA excluido, con 11 mensualidades al año, quedando excluido agosto. El canon se empezará a pagar cuando se inicie la explotación del servicio.

c) Prestar el servicio de forma regular y continuada, de manera que no quede interrumpido al público desde el 1 de septiembre al 31 de julio del año siguiente.

Se exceptúan los períodos vacacionales, así como aquellos otros en los que, autorizados y comunicados por la dirección del Centro, no haya servicio.

Dicho servicio se prestará de lunes a viernes en horario ininterrumpido de 8:00 a 20:00 horas.
En julio, sólo por las mañanas de 8:00 a 15:00.
Los sábados, domingos, festivos y el mes de agosto permanecerá cerrado.

Dicho horario podrá ser modificado y adaptado, previo acuerdo con la contratista según las necesidades que, conforme al calendario y horarios de mayor actividad del centro, puedan surgir durante la vigencia del presente contrato.

d) No utilizar otras fuentes de energía distintas del gas o la electricidad y proceder, en su caso,

previa autorización de la Universidad, a hacer las reparaciones necesarias para evitar posibles malos olores o humos que puedan implicar molestias.

e) Abstenerse de hacer publicaciones dentro de las instalaciones del recinto, usar altavoces o aparatos análogos, quedando expresamente prohibida la instalación de máquinas de juego o tragaperras.

Asimismo, se abstendrá de realizar cualquier actividad relacionada con el tabaco: la venta (incluida la colocación de máquinas de venta), el suministro o la publicidad de los productos del tabaco. Tampoco podrá permitir el consumo de tabaco en las instalaciones del recinto. Deberá respetar la normativa vigente en cuanto a la venta de bebidas alcohólicas.

No obstante, la Universidad se reserva el derecho a la instalación de las máquinas de sólidos y líquidos que estime convenientes fuera del recinto destinado a cafetería.

f) Restringir, e incluso retirar de su venta, los artículos o servicios que de forma motivada indique la Universidad.

g) Cumplir las obligaciones vigentes en materia de información de los prestadores de servicios y en materia de reclamaciones que establece la normativa en materia de libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Garantizar la prestación del servicio en todo momento en ambas lenguas oficiales.

h) Colaborar con el Servicio de Prevención de la Universidad en materia de coordinación de actividades, aportando al efecto cuanta documentación e información le sea requerida y adoptando, en su caso, las medidas oportunas. Colaborar con el centro en materia de planes de autoprotección, emergencias, simulacros, cumpliendo, como titular de la actividad, sus obligaciones al respecto.

i) Presentar anualmente el informe de gestión del servicio que contendrá como mínimo los siguientes datos:

- Balance de gastos e ingresos; número de servicios realizados con desglose de acuerdo a la diferente tipología de menús, etc.
- Datos estadísticos de afluencia.
- Parte de las desinfecciones, inspecciones, mantenimientos, revisiones de las instalaciones y parte de otras incidencias que pudieran acaecer.
- Documento acreditativo de los residuos gestionados a través de gestor autorizado.
- Resultados de encuesta de satisfacción a personas usuarias.

j) Facilitar el acceso al personal de la UPV/EHU para realizar las inspecciones que estime oportunas. Colaborar con las entidades correspondientes en las inspecciones sectoriales que correspondan y realizar las medidas correctoras que se establezcan.

k) Se valorará que la contratista inserte en las servilletas que proporcione a los clientes, el logo de la UPV/EHU de forma que garantice la presencia de la imagen corporativa de la Universidad de acuerdo con su Manual de Identidad Corporativa y conforme a las directrices que al efecto le proporcione el Vicerrectorado competente en la materia.

l) Deberá garantizar la gestión del servicio y la atención en euskera y castellano en todo momento. Toda la cartelería e informaciones tanto escritas como orales serán bilingües (euskera y castellano). La cartelería e información más general deberá aparecer también en inglés.

m) Tener a disposición de las personas usuarias el libro de reclamaciones y cumplir en todo caso la normativa de consumo.

n) Designar una persona como interlocutora, que actuará en representación de la contratista para coordinar la actividad del servicio con la persona o personas designadas por la Universidad.

5.- SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

A fin de analizar el funcionamiento y trayectoria del servicio y, en su caso, para adoptar las medidas de mejora pertinentes, podrá crearse una comisión de seguimiento, compuesta por un representante de la Facultad, un representante de la Vicegerencia del Campus de Bizkaia de la UPV/EHU y la contratista.

Dicha comisión se reunirá cuantas veces sea necesario y, como mínimo, una vez al año con anterioridad a la finalización del curso académico correspondiente.

Bilbao a 10 de junio de 2021

HECTOR HERNANDO BOCOS - 16078188S
Firmado digitalmente por HECTOR HERNANDO BOCOS - 16078188S
Fecha: 2021.06.10 14:08:13 +02'00'

Héctor Hernando
Vicegerente Campus de Bizkaia
UPV/EHU

ANEXO I

PLANOS

ANEXO II

INVENTARIO

INVENTARIO CAFETERÍA DE LA UNIVERSIDAD DE SARRIKO

Parte de arriba: Barra

- Mesas: 39
- Sillas: 156
- Platos de la barra: 200
- Tenedores postre: 49
- Cuchillos postre: 51
- Platos café: 101
- Cucharillas café: 70
- Tazas café: 80
- Vasos café: 22
- Vasos tubo: 21
- Vasos Coca-Cola: 25
- Copas de Vino: 8
- 2 molinos de café
- 1 exprimidor de zumos
- Máquina de hielo
- 2 cámaras botelleros de 4 puertas de 2m de largo
- 2 lavavajillas de 0,81m alto X 0,57m ancho X 0,63 fondo
- 2 cafeteras de 3 brazos
- 1 caja registradora
- 2 muebles botelleros de 1,90m ancho X 1,80m alto
- 3 muebles botelleros de 1,40m ancho X 1,80m alto
- 2 muebles para cafetera con cajones de 1,40m ancho X 1,80m alto
- 2 vitrinas para pinchos de 0,97m y otra de 1, 33m ancho

Cocina barra:

- Bandejas horno: 8
- 1 peladora de patatas
- 1 freidora
- 1 plancha
- 1 cortadora de fiambre
- 1 horno para bollería y pan
- 1 fermentador de bollería
- Cámara frigorífica de 2 puertas de 2m alto
- Cocina eléctrica de 4 fuegos
- Mesa de apoyo de 1,40m largo con cajón y balda
- 2 mesas de trabajo de 1,20m largo cada una
- Fregadero de 2 pozos con escurridor
- Mesa para plancha y freidora de 2m largo
- Mesa de apoyo de 1,10m largo
- 1 calentador eléctrico de 50L

Parte de abajo: Comedor (self service)

- Mesas: 59
- Sillas: 236
- Platos llanos: 375
- Platos hondos: 32
- Tenedores: 150
- Cuchillos: 126
- Cucharas: 25
- Cucharillas: 115
- Bandejas: 260
- 1 mueble para cubiertos y pan
- 2 mesas para postres de 1,45m largo
- 1 mesa caliente de 1,60m largo
- 1 mesa fría de 1,45m largo
- 2 esquineros con grifo para agua
- 2 mesas calientes de 1,45m cada una
- 1 mueble frío para agua y postres
- 1 mesa registradora
- 1 mesa para la caja registradora
- 1 carro para transporte de 3 bandejas
- 5 carros bandejeros
- 1 microondas

Zona de limpieza comedor (self service):

- 1 mesa de apoyo de 2,40m largo
- 1 mesa de apoyo de 1,40m largo
- 1 lavavajillas para vasos
- 1 mesa con fregadero seguido de un lavavajillas de capota y seguido de una mesa de secado
- 1 calentador eléctrico de 100L

Cocina principal:

- 1 horno de convección eléctrico
- 2 peladoras de patatas
- 2 mesas de peladora de 1,40m largo
- 1 cortadora de fiambres
- 1 freidora de patatas
- 4 mesas de apoyo de 1,40m largo
- 1 mesa de apoyo de 2m largo
- Cocina industrial de 6 fuegos
- Cocina de 3 fuegos con horno incorporado y función a gas
- 1 horno de gas
- 1 horno eléctrico para bollería de 4 bandejas
- 1 mesa de corte 0,70m X 0,60m
- 30 gastronor para las marmitas calientes
- 1 calentador eléctrico de 100L

- 2 muebles fregaderos de dos pozos
- 1 fregadero de dos pozos con escurridor
- 2 baldas de 1,20m largo X 1,75m alto con 4 baldas
- 1 cámara frigorífica de fiambres de 3,90m largo X 1,80m fondo X 2,30m alto
- 1 cámara frigorífica de congelados de 3,90m largo X 1,80m fondo X 2,30m alto
- 1 cámara frigorífica de alimentos cocinados de 2,10m largo X 2,35m fondo X 2,30m alto
- 1 cámara frigorífica de postres y verduras de 1,55m largo X 2,35m fondo 2,30 alto
- 1 carro para bandejas
- 2 baldas de 0,60m largo X 1,85m alto de PVC

Zona almacén:

- Baldas de 3,60 de largo X 1,50m largo
- 1 cubo con ruedas para basura

ANEXO III: MANTENIMIENTOS OBLIGATORIOS

Anexo de mantenimiento de equipos fijos, mobiliario y maquinaria de hostelería			
Equipos	**Elemento**	**Frecuencia del mantenimiento**	**0bservaciones**
Mobiliario de hostelería	Fuegos y planchas	Anual	
Campanas extractoras y sus motores	Comprobaciones de estado de componentes, calentamiento, vibraciones, instalación eléctrica, cuadros de maniobra	Anual	
Agua caliente sanitaria	Termos eléctricos	De acuerdo a la normativa vigente y, en cualquier caso, anual.	Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
Instalación eléctrica	Cuadros eléctricos	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente y, como mínimo, anualmente.	Instalaciones de baja tensión RD 842/2002, para local de pública concurrencia cada cinco años.
	Lámparas, luminarias, enchufes...	Cuando se precise, tanto las reposiciones como el mantenimiento.	
Instalación de gas	Reguladores, llaves de paso interiores, quemadores en los aparatos de hostelería…	Limpieza y mantenimiento para el correcto funcionamiento, periódicamente y, como mínimo, anualmente.	ITC-ICG 01-08
Extracción de aire	Cuadro eléctrico de maniobra	Limpieza y mantenimiento para el correcto funcionamiento de los mecanismos, periódicamente y, como mínimo, anualmente.	Respecto a las inspecciones periódicas obligatorias, véase nota al pie.
	Limpieza conducto evacuación de humos	Anualmente	Conforme a la IT 3 de Mantenimiento y uso, del RD 1027/2007 ORDEN 22/7/2008 (BOPV)
Instalaciones frigoríficas	Instalaciones no registradas.	Inicial (hasta 02-01-2023)	RD 552/2019
	Todas las instalaciones de nivel 2 y las de nivel 1 con refrigerantes fluorados en	Cada 10 años (nivel 2 <50 t eq CO2) Cada 5 años (entre 50-500 t eq	

	más de 50 t equivalentes de CO2.	de CO2) Cada 2 años (entre 500 y <5000 t eq de CO) 2 Cada año (≥ 5000 t eq de CO2)	

*** La inspección periódica se realizará cuando corresponda y será gestionada por la propia contratista. En el caso de que dichas inspecciones detectaran la necesidad de aplicar medidas correctoras en la instalación correspondiente al espacio destinado a hostelería, la realización de dichas medidas correrá a cargo de la contratista.**