Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE FACILITY DE LOS ESPACIOS EN LOS QUE SE UBICA LA ACTIVIDAD DE BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA Y SERVICES FOR BCC, S.L.

1. OBJETO DEL CONTRATO 2

2. DEFINICIÓN DE LOS INMUEBLES 3
2.1. Edificio BCC 4
2.2. Espacio LABe 4

3. MEDIOS HUMANOS 4
4.1. Tipos de personal 5
4.1.1. Equipo de limpieza 5
4.1.2. Auxiliares de edificios 5
4.1.3. Técnicos de mantenimiento (Exclusivo para Lote 1) 5
4.2. Responsable de Centro (exclusivo para Edificio BCC - lote 1) 5
4.3. Gestión de ausencias o modificaciones en el personal del adjudicatario 6

4. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR Y SUS FRECUENCIAS 6
4.1. Tipos de trabajos 6
4.1.1. Servicio de Limpieza 6
4.1.2. Trabajos de auxiliares de edificios 7
4.1.3. Mantenimiento (Exclusivo para Lote 1) 7
4.2. Organización de recursos, herramientas y coordinación 7
4.3. Gestión de servicios adicionales (a demanda) 8

5. TRATAMIENTO DE RESIDUOS 8

6. SERVICIOS ESPECIALES EN LUGARES DISTINTOS DE LOS ESPACIOS OBJETO DE CONTRATO 8

7. MAQUINARIA Y ÚTILES MANUALES 9

8. HORARIO DE TRABAJO 9

9. INCIDENCIAS 10

10. PROTOCOLO Y VESTUARIO 10

11. SISTEMA DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD 11

12. ANEXOS 12

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente licitación lo constituye la contratación de los servicios de facility, durante los 12 meses del año, de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro Tecnológico BCCINN de BASQUE CULINARY CENTER, sito en Donostia/San Sebastián (Paseo de Juan Avelino Barriola, 101; 20009) (en adelante, Edificio BCC), y el espacio LABe, que se ubica la 5ª planta del edificio de Tabakalera, situado en Donostia/San Sebastián (Plaza de las Cigarreras, 1; 20012) (en adelante, espacio LABe), espacios donde desarrollan su actividad BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, BASQUE CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA y SERVICES FOR BCC, S.L.,según lo previsto en el presente Pliego, la Carátula y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Concretamente, el objeto del contrato comprenderá la prestación integral de los siguientes servicios a demanda de BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, BASQU**E** CULINARY CENTER HEZKUNTZA FUNDAZIOA y SERVICES FOR BCC, S.L., (en adelante, las entidades contratantes) en los espacios anteriormente referidos:

- Servicios de limpieza de las instalaciones del Edificio BCC y el espacio LABe, de los espacios exteriores correspondientes, así como del menaje, la maquinaria y utensilios de los diferentes espacios del Edificio, tal y como se describe detalladamente en cada **Anexo I** del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

- Servicios de auxiliares de edificio.

- Servicios de mantenimiento generalistas de las instalaciones de los espacios correspondientes al Lote 1, definidos en la Cláusula 2 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

El objeto se divide en dos lotes, cada uno asociado a uno de los edificios o espacios que actualmente disponen las entidades contratantes para llevar a cabo sus actividades, en concreto:

- Lote 1: Servicio a prestar en el Edificio BCC.
- Lote 2: Servicios a prestar en el Espacio LABe.

Los licitadores podrán presentar ofertas para uno o ambos lotes.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

La adjudicación de los lotes será independiente, pudiendo recaer los mismos en uno o dos adjudicatarios[1] por separado.

2. DEFINICIÓN DE LOS INMUEBLES

2.1. Edificio BCC

El Edificio BCC alberga la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro Tecnológico BCCINN se encuentra situado en Donostia/San Sebastián, entre la zona residencial de Miramón y el Parque Tecnológico de Miramón, en la parcela 10.1 del AIU MZ.021 de Miramón.

El Edificio consta de seis plantas distribuidas de la siguiente forma: Sobre rasante: planta 0 y planta 1 (bancada); Bajo rasante: planta -1, planta -2, planta -3 y planta -4. Tiene una superficie construida total de once mil ciento sesenta y siete metros cuadrados, repartidos entre diferentes espacios destinados a oficinas, laboratorios, aulas y restaurante, cuya distribución se especifica en el **Anexo I** del presente Pliego.

2.2. Espacio LABe

El espacio LABe alberga el coworking y restaurante de LABe (Digital Gastronomy Lab) y se encuentra situado en el Barrio de Egia, en la 5ª planta del edificio de Tabakalera en Donostia/San Sebastián. Internamente se compone de dos plantas, como se detalla en el **Anexo I** del presente Pliego.

3. MEDIOS HUMANOS

El adjudicatario tendrá la responsabilidad de aportar todo el personal necesario, tanto en sus niveles de dirección y organización o administración como en los de ejecución, para el correcto cumplimiento de las obligaciones contractuales. Para ello deberá emplear:

- Personal que con dedicación habitual se destinará a las instalaciones de BCC y Espacio LABe.
- Personal que de forma discontinua podrá intervenir en el caso de que se presenten incidencias o tareas periódicas que así lo exijan.

[1] *La referencia al "adjudicatario" el presente Pliego se entenderá realizada a cada uno de los adjudicatarios relativos a cada lote.*

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

La oferta debe recoger la relación de medios personales y materiales que el adjudicatario deberá utilizar en la prestación de los servicios objeto del contrato, su planificación y modo de ejecución.

El personal del adjudicatario además de poseer una experiencia y capacitación profesional suficiente para llevar a cabo por sí mismo la totalidad de los servicios objeto del contrato[2], información que deberá ser aportada por las entidades contratantes, deberá tener los cursos de prevención necesarios dependiendo de las funciones a desarrollar. La empresa adjudicataria será la responsable de ofrecer y mantener actualizada la formación correspondiente de manipulación de alimentos.

4.1. Tipos de personal

Para poder llevar a cabo los servicios objeto de contrato, el adjudicatario deberá disponer de los siguientes recursos humanos, los cuales deberán tener vocación para la atención al cliente, buena presencia y educación:

4.1.1. Equipo de limpieza

El equipo de limpieza deberá poseer una experiencia y capacitación profesional suficiente para llevar a cabo por sí mismos la totalidad de los Servicios de Limpieza.

4.1.2. Auxiliares de edificios

Los auxiliares de edificios deberán poseer una experiencia y capacitación profesional suficiente para llevar a cabo las tareas asignadas por las entidades contratantes . Deberán haber cursado el EGB, ESO o equivalente y disponer de conocimientos básicos para el uso de Ofimática.

4.1.3. Técnicos de mantenimiento (Exclusivo para Lote 1)

Los técnicos de mantenimiento deberán poseer formación técnica, experiencia y capacitación profesional suficiente para llevar a cabo las tareas asignadas por las entidades contratantes . Deberán haber cursado el EGB, ESO o equivalente, disponer de conocimientos de electricidad, fontanería y de Ofimática.

[2] *La referencia al "contrato" el presente Pliego se entenderá realizada a cada uno de los contratos a suscribir por las tres entidades contratantes para cada uno de los lotes*

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

4.2. Responsable de Centro (exclusivo para Edificio BCC - lote 1)

El Responsable de Centro, ejecutará sus tareas con carácter presencial y a turno partido de lunes a viernes, gestionará y dirigirá el personal a su cargo para el correcto desarrollo de la actividad y actuará como único interlocutor válido para toma de decisiones, con experiencia mínima de 3 años en puestos de coordinación de equipos multidisciplinares, capacidad y facultades para poder recibir y ejecutar con plena responsabilidad cuantas órdenes o indicaciones reciba de las entidades contratantes, disponible y localizable durante su jornada laboral. Deberá haber cursado el EGB, ESO o equivalente y disponer de conocimientos básicos para el uso de Ofimática.

El Responsable de Centro será responsable de la dirección, planificación y coordinación de los trabajos de su personal dependiente y de la observancia de la normativa aplicable, garantizando la prestación de los servicios hasta el final de la actividad (tomando como referencia el anexo III). A su vez actuará como representante del contratista y máximo interlocutor técnico válido ante las entidades contratantes, con una dedicación plena al presente contrato.

La empresa adjudicataria designará a un suplente que ejercerá sus funciones durante su ausencia, cubriendo la totalidad de la jornada operativa del equipo.

4.3. Gestión de ausencias o modificaciones en el personal del adjudicatario

Una vez iniciada la prestación de los servicios objeto del contrato, en caso de sustitución de algún componente del equipo humano, por motivo de vacaciones, baja o cualquier otro motivo, el licitador garantizará la continuidad de los servicios y la disponibilidad del personal de cada uno de los servicios, asegurándose de que todos los trabajadores que asignen al contrato, son conocedores de los edificios objeto de cada lote y de las actividades a desarrollar con carácter autónomo, hasta que no alcancen ese nivel deberán estar supervisados. Las entidades contratantes podrán exigir al adjudicatario la sustitución inmediata de los miembros de su personal que consideren que desarrollen un comportamiento incorrecto o negligente en la prestación de los servicios objeto del contrato, en los términos recogidos en la letra n), de la Cláusula 21 de Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En cualquier caso, todos los trabajadores que se integren en la actividad de las entidades contratantes deberán estar registrados en el CAE (plataforma de coordinación de actividades empresariales).

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

4. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR Y SUS FRECUENCIAS

4.1. Tipos de trabajos

4.1.1. Servicio de Limpieza

Los trabajos de limpieza alcanzan a todos los espacios descritos en el **Anexo I** del presente Pliego, así como a todo el menaje, la maquinaria y los utensilios que se hallen en cualquiera de ellos. Sin perjuicio de necesidades incrementales que se puedan detectar a lo largo de la vigencia del contrato, que ya han sido contempladas en la estimación de horas.

Todos ellos y, en concreto, el menaje, la maquinaria y los utensilios deberán mantenerse limpios y en buen estado para su uso diario por el alumnado del centro y los usuarios de los distintos espacios del Edificio. El equipo de limpieza será también responsable del retorno del menaje a su correspondiente taller/almacén, en caso de que por motivo de la actividad haya sido desplazado a otra sala.

A dichos efectos, el **Anexo II** del presente Pliego recoge como mínimo, a modo enunciativo y no exhaustivo, los servicios a prestar y sus frecuencias.

Esta planificación, en cualquier caso, es orientativa y se ha realizado tomando como referencia la experiencia de los últimos años; en consecuencia, la concreta planificación y frecuencias del servicio serán definidas por el responsable del contrato y comunicadas al contratista.

4.1.2. Trabajos de auxiliares de edificios

Las tareas que deberán realizar los auxiliares de edificio, están recogidas a modo enunciativo y no exhaustivo en el **Anexo II** del presente Pliego, junto con las frecuencias de las mismas.

Esta planificación, en cualquier caso, es orientativa y se ha realizado tomando como referencia la experiencia de los últimos años; en consecuencia, la correcta planificación y frecuencias del servicio derivadas a la actividad, serán definidas por las entidades contratantes y comunicadas al contratista.

4.1.3. Mantenimiento (Exclusivo para Lote 1)

Las tareas que se les podrán solicitar a los técnicos de mantenimiento, están recogidas a modo enunciativo y no exhaustivo en el **Anexo II** del presente Pliego, los cuales se contratarán bajo demanda.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

4.2. Organización de recursos, herramientas y coordinación

Lote 1 - Edificio BCC

El Responsable de Centro (designado por el adjudicatario) será el responsable de organizar los recursos humanos dependiendo de la demanda o necesidad de cada día, tomando como referencia el **Anexo II** correspondiente al lote 1, la información complementaria que los usuarios alimentan en la herramienta propia de las entidades contratantes, y la coordinación con el Gestor del Edificio (personal de entidades contratantes).

Sin perjuicio de las necesidades adicionales que se puedan producir por causa de la actividad, y que en todo caso serán acordadas en las reuniones semanales con el Gestor del Edificio por parte de las entidades contratantes.

Lote 2 - Espacio LABe

El equipo del lote 2 se regirá por el calendario establecido en el **Anexo II** correspondiente al lote 2, sin perjuicio de las nuevas necesidades que se puedan transmitir por parte de la Responsable de LABe en el día a día.

4.3. Gestión de servicios adicionales (a demanda)

En cualquier caso, las entidades contratantes podrá solicitar servicios incrementales a los planificados, en los terminos reflejado anteriormente, esto, deberá reflejarse en una factura aparte y deberán desglosarse. Estos serán servicios excepcionales y deberán ser requeridos por los gestores de cada espacio. De cara a la máxima optimización de los recursos, la actividad será planificada por el Responsable del Centro y validada en reunión semanal con el Gestor del Edificio.

5. TRATAMIENTO DE RESIDUOS

Todos y cada uno de los residuos recibirán el tratamiento adecuado a los criterios de sostenibilidad establecidos por las entidades contratantes para su reciclaje y/o desecho. Todos los residuos generados día a día en la actividad serán retirados de sus contenedores por el personal de limpieza, con la frecuencia establecida para cada tipología de residuo y posteriormente serán trasladados a los puntos de acopio intermedio de residuos (cuartos de basura), donde serán almacenados en los

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

correspondientes contenedores hasta su traslado por el personal auxiliar de edificios a los puntos en que el servicio municipal de recogida de basuras se haga cargo de ellos.

Será obligación del adjudicatario la limpieza integral de los contenedores y el espacio/entorno en el que estén ubicados, con el objeto de que éstos se encuentren siempre en estado óptimo.

6. SERVICIOS ESPECIALES EN LUGARES DISTINTOS DE LOS ESPACIOS OBJETO DE CONTRATO

Debido a la actividad promocional de las entidades contratantes y los distintos actos que ésta organiza o en los que participa, en ocasiones, el adjudicatario prestará servicios en lugares distintos de los Edificios objeto del contrato.

A dichos efectos, las entidades contratantes comunicarán con la antelación suficiente al adjudicatario la fecha, el lugar y la dimensión del acto con el fin de que el adjudicatario desplace el personal suficiente para atender las necesidades concretas del momento.

7. MAQUINARIA Y ÚTILES MANUALES

La maquinaria y carros de limpieza, será por cuenta de la empresa contratista, sin que ello suponga un costo adicional en el importe de la adjudicación. Los productos de limpieza, útiles y herramientas, serán facilitados por las entidades contratantes.

Para obtener una adecuada limpieza en los inmuebles se deberá estar provisto como mínimo de la maquinaria y útiles recogidos en la **Cláusula 10** de la Carátula.

La empresa adjudicataria dotará al personal de los equipos de protección colectiva y los equipos de protección individual (EPIS), debidamente homologados, exigidos para los correspondientes trabajos, incluyendo la mascarilla.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

8. HORARIO DE TRABAJO

Las tareas se llevarán a cabo, con carácter general, en el horario señalado en el **Anexo III**. Dicho horario se ha fijado a modo enunciativo y no exhaustivo, y será adaptado en función de las necesidades e indicaciones impartidas a tales efectos por el responsable del contrato.

En todo caso, la prestación de servicios no podrá obstaculizar el funcionamiento diario y normal de las personas que realizan su actividad en los espacios, debiendo acatar el contratista cualesquiera instrucciones e indicaciones que impartieran las entidades contratantes por dicha causa.

El adjudicatario deberá facilitar a las entidades contratantes un sistema que permita controlar y hacer seguimiento de la presencialidad, el registro de jornada y el cumplimiento del horario de los equipos, a modo de verificación del cumplimiento del contrato.

9. INCIDENCIAS

Si durante la prestación de los servicios se produjeran roturas en los distintos elementos por el personal del adjudicatario, éste deberá comunicar, de forma inmediata, al responsable del contrato indicado en la **Cláusula 19** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Si a criterio del referido responsable del contrato de las entidades contratantes, las incidencias hubieran sido resultado directo del desempeño poco cuidadoso del personal adscrito al contrato, éstas correrán a cuenta del adjudicatario.

10. PROTOCOLO Y VESTUARIO

Todo el personal de los servicios deberá ir uniformado y perfectamente identificado en orden a la seguridad de los servicios. Es obligación del adjudicatario proveer al personal del referido vestuario y los EPIs correspondientes a las tareas propias de cada actividad que va a realizar el personal, entre los que se encuentran las mascarillas.

El adjudicatario se responsabilizará de la falta de aseo, decoro, uniformidad en el vestuario o de la descortesía o mal trato de su personal con respecto a los usuarios de los espacios objeto del contrato

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

y por analogía, en caso del equipo de limpieza, del resto de las faltas recogidas en los convenios colectivos correspondientes.

El personal contratado deberá seguir unas normas básicas de comportamiento durante su estancia en el centro objeto del contrato:

- El personal deberá estar en todo momento sujeto a las mismas normas de conducta, decoro y comportamiento genéricos para el resto del personal y usuarios de las entidades contratantes.
- El trato del personal con el público en general deberá ser de corrección y amabilidad, evitando generar conversaciones o charlas sobre aspectos o temas no relacionados con la actividad del servicio.
- Se maximizará la prudencia, discreción y confidencialidad con todo lo que se vea y oiga en el centro de trabajo, ya que se puede tener acceso a información sensible.
- Está prohibido recibir visitas en horario de trabajo; asimismo le estará prohibido realizar cualquier actividad comercial o profesional que no sea propia de su contrato.
- Si el personal se ausenta temporalmente del puesto de trabajo, evitará dejar cubos y utensilios en pasillos.
- La basura generada se ubicará de manera que no cause molestias de paso, olores ni la visualización de la misma.
- El suelo mojado se señalizará siempre con las tablillas de precaución destinadas a tal fin.

11. SISTEMA DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD

Es facultad de las entidades contratantes someter la prestación de los servicios a la inspección y control de calidad de forma continuada, es decir, controlar, verificar y supervisar, en cualquier momento, el correcto cumplimiento y ejecución de los servicios objeto del contrato; bien con personal propio o por asistencias externas que considere oportunas.

Constituyen objeto de la referida inspección, seguimiento y trazabilidad, entre otros de la profundidad o nivel de limpieza, el cumplimiento del protocolo y vestuario, el consumo adecuado de productos de limpieza, agua y electricidad, etc.

El resto de los servicios también serán susceptibles de verificación (calidad de los montajes, atención al clientes, correspondencia de las tareas de mantenimiento…) .

El adjudicatario no podrá obstaculizar las labores de inspección y control ejercidas desde las entidades contratantes.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

La realización de los controles tiene como finalidad obtener unas prestaciones satisfactorias de acuerdo con las condiciones exigidas en ambos Pliegos.

Si de las conclusiones extraídas de las labores de inspección y control, se certifica que el adjudicatario ha incurrido en ejecución defectuosa de las prestaciones y/o incumplimiento de las obligaciones contractuales, las entidades contratantes podrán optar por penalizar a éste con arreglo a la Cláusula 27 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares o resolver el contrato de acuerdo con lo dispuesto en la Cláusula 33 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

12. ANEXOS

ANEXOS Lote 1 - BCC

ANEXO I.- DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS
ANEXO II.- TAREAS Y FRECUENCIAS
ANEXO III.- CALENDARIO- HORARIO DE LIMPIEZA

ANEXOS Lote 2 - LABe

ANEXO I.- DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS
ANEXO II.- TAREAS Y FRECUENCIAS
ANEXO III.- CALENDARIO- HORARIO DE LIMPIEZA