DOC 5

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Prestación del servicio de cafetería y comedor en la Escuela de Ingeniería de Bilbao, edificio I, de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, situada en Plaza Ingeniero Torres Quevedo, nº 1, de Bilbao.

La cafetería existente hasta el momento en la Escuela ocupaba locales en las plantas baja y sótano. La Universidad ha considerado que el funcionamiento en dos plantas diferentes condiciona negativamente los flujos del personal e impide una optimización de los recursos, para ello se deberá llevar a cabo una reforma integral de los locales y sus instalaciones.

El espacio máximo reservado para la realización de la actividad se encuentra en la planta baja (aproximadamente 254,67 m^2) del edificio I de la Escuela. La empresa contratista no podrá usar otros espacios del centro.

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 la planta baja en los que se ubican los espacios ocupados por la cafetería/comedor.
- Planos de formas de la planta sótano-1 en los que se ubican los espacios que han de ser segregados de la cafetería/comedor.

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

Contacto: Karmele Roldán: 94601 40 17 (karmele.roldan@ehu.eus)

2.2.- Espacio asignado al servicio de cafetería/comedor

En el plazo más breve posible, la empresa contratista deberá gestionar ante el Ayuntamiento de Bilbao los aspectos relativos a los permisos e inspecciones que requiera la 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 reforma integral del local** que se detallan a continuación, además de las 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.

Consideramos necesario destacar que el alcance de la inversión necesaria para la reforma y equipamiento del local va a depender del modelo de negocio propuesto por cada licitadora, y que **no existe una inversión mínima obligatoria**. **La estimación de costes que aparece más adelante tiene carácter informativo**.

Es **imprescindible** llevar a cabo la segregación del local de planta baja con respecto del local

del sótano-1, consistente en el derribo y desmontaje del actual montacargas y escalera de comunicación interna y la ejecución de un forjado en ambos huecos con una superficie de 4,60m2.

Los derribos interiores de barra, mostradores y tabique que separa la actual cafetería del local anexo actualmente utilizado como comedor del Personal de la Escuela, estarán en función de la distribución que se proponga.

Sin perjuicio de lo dispuesto por el Ayuntamiento, las adaptaciones afectarían a los siguientes ámbitos:

- La cafetería dispone de aire acondicionado mediante splits en techo. La instalación y el sistema pueden mantener su operatividad en el marco de un mismo uso mediante la adecuación de las redes y posicionamiento de los equipos. Se precisa incorporar renovación de aire mecánica en el local.

- La cocina dispone de un tubo simple de extracción hasta cubierta con el motor en la base, cuya reutilización resulta dudosa en términos económicos.

- La chimenea de evacuación de humos deberá de ser de doble pared.

- El equipamiento de cocinas, planchas, hornos eléctricos y neveras se encuentra en unas condiciones que deben ser objeto de evaluación por parte de las empresas licitadoras.

- La reforma se adecuará a la Ordenanza local sobre establecimientos de Hostelería conforme al régimen de usos específicos aprobada definitivamente el 26/02/2015 en relación con los porcentajes de cocina, aseos, vestuarios, etc., y contemplará en su alcance económico todos los gastos de redacción de proyectos, ejecución de las obras y permisos y licencia de obras y de actividad.

- Los servicios de vestuarios y aseos para el público se resuelven desde las infraestructuras generales de la escuela. Se pone a disposición de la licitadora el espacio para la adecuación de los vestuarios y aseos del personal en un segundo bloque de aseos actualmente de profesores, en la misma planta de la actividad, junto a los ascensores. Los aseos del público quedan adscritos a los generales del edificio, se encuentran en un primer bloque junto a los ascensores.

- El proyecto deberá de ser aprobado por el Servicio de Arquitectura y Obras de la UPV/EHU.

- Se estima una ratio de 800 €/m2 para la zona destinada al público, y de 1.163,33 €/m2 para la zona de cocina y barra.

- Una cocina interna requiere una zona de almacenamiento, frío y un equipamiento específico de preparación y conservación. La cocina externa limita los ámbitos necesarios a procesos de conservación y calentamiento.

  Las superficies asociadas a zona de lavado y almacenaje de vajilla son similares en ambas tipologías.

En ambas opciones ser requiere una cocina para atender la cafetería, pudiendo quedar integrada en el caso de la cocina interna.

- Aunque los requerimientos de las instalaciones difieren, no suponen diferencias económicas sustanciales, por lo que la ratio estimada se considera igual en ambos casos, siendo la necesidad de superficie destinada a cada uso la que varía en función del modelo elegido.

- Identificaremos a continuación 4 modelos de negocio posibles, con su distribución entre los distintos usos y, en consecuencia, el presupuesto estimado de la inversión necesaria, que implica una duración mayor o menor del contrato de concesión del servicio.

- Las empresas licitadoras deberán indicar cuál es el modelo elegido de entre estos 4.

- El **MODELO 1**, utiliza toda la superficie disponible, e incluye una cocina en la que se preparen todos los alimentos que se van a consumir en el local.

Determinación inversión cafeteria ETSI I en función de superficies y tipologías de cocina				
	Tipología	**m2**	**ratio €/m2**	**total**
	superficie ampliada cocina interna	**254,67**		
50%	zona publico	127,34	800,00	101.868,00
50%	zona cocina propia y barra	127,34	1.163,33	148.132,00
				250.000,00

El cálculo del coste de este modelo asciende a 250.000 € y conlleva una duración del contrato de concesión de servicio de 20 años.

- El **MODELO 2**, utiliza toda la superficie disponible, pero utiliza una cocina externa para el menú, disponiendo de una pequeña cocina para la barra.

Determinación inversión cafeteria ETSI I en función de superficies y tipologías de cocina				
	Tipología	**m2**	**ratio €/m2**	**total**
	superficie ampliada cocina externa	**254,67**		
60%	zona publico	152,80	800,00	122.241,60
40%	zona cocina y barra	101,87	1.163,33	118.505,60
				240.747,20

El coste calculado para este MODELO 2, sería de 240.747,20 € y conlleva una duración del contrato de concesión de servicio de **17 años**.

- El **MODELO 3**, no utiliza el local anejo, actualmente destinado a comedor del personal, pero incluye una cocina en la que se preparen todos los alimentos que se van a consumir en el local.

Determinación inversión cafeteria ETSI I en función de superficies y tipologías de cocina				
	Tipología	m2	ratio €/m2	total
	superficie reducida cocina interna	186,22		
50%	zona publico	93,11	800,00	74.488,00
50%	zona cocina cafeteria y barra	93,11	1.163,33	108.317,20
				182.805,20

El coste calculado para este MODELO 3, sería de 182.805,20 € y conlleva una duración del contrato de concesión de servicio de **14 años**.

- El **MODELO 4**, no utiliza el local anejo, actualmente destinado a comedor del personal, utiliza una cocina externa para el menú, disponiendo de una pequeña cocina para la barra.

Determinación inversión cafeteria ETSI I en función de superficies y tipologías de cocina				
	Tipología	m2	ratio €/m2	total
	superficie reducida cocina externa	186,22		
60%	zona publico	111,73	800,00	89.385,60
40%	zona cocina cafeteria y barra	74,49	1.163,33	86.653,76
				176.039,36

El coste calculado para este MODELO 4, sería de 176.039,36 € y conlleva una duración del contrato de concesión de servicio de **12 años**.

- La inversión real dependerá del modelo de negocio elegido, pero siempre deberá garantizar los mínimos necesarios para acondicionar el local y obtener todos los permisos y superar todas las inspecciones necesarias para la explotación de la concesión del servicio de cafetería y comedor en el edificio I de la Escuela de Ingeniería de Bilbao.

En el proyecto y desarrollo de la reforma deberán tenerse en cuenta:

- Las 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.

- La necesaria 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.
- Las 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.
- Las adaptaciones que resulten obligadas de acuerdo con la Ley 10/2021, de 9 de diciembre, de Administración Ambiental de Euskadi, así como la Ordenanza Municipal de Protección del Medio Ambiente del Ayuntamiento de Bilbao, publicada en el Boletín Oficial de Bizkaia el 10/06/2000.
- La adecuación en materia de instalaciones térmicas.
- Las adaptaciones que resulten obligadas en materia de accesibilidad: como mínimo deberá ejecutarse la adaptación de la barra.
- Las adaptaciones en parámetros mínimos de seguridad y salud en los lugares de trabajo: mejora de la iluminación y ventilación.
- La 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.
- Las adaptaciones que resulten obligadas en materia de instalaciones de gas.

En el plazo máximo de 6 semanas desde la firma del contrato, la empresa presentará a la Universidad propuesta detallada de las adaptaciones a realizar en el local para llevar a cabo la reforma integral requerida y cumplir con todo lo especificado más arriba.

Dicha propuesta será revisada por el Servicio de Arquitectura y Obras de la Universidad en el plazo máximo de 2 semanas, concediéndose a la empresa, en caso de que fuera necesario, un plazo de una semana para la subsanación de los aspectos señalados por el Servicio de Arquitectura y Obras.

Para poder hacer las obras, la empresa deberá solicitar ante el Ayuntamiento de Bilbao la licencia correspondiente.

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 adicional que la contratista pretenda realizar al inicio del contrato deberá ser comunicada y aprobada por el servicio técnico correspondiente de la Universidad.

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

Se adjunta **Anexo II** de **equipamiento existente**.

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.

Aquellos elementos contenidos en el Anexo II que (por su estado o por no ser necesarios en función del modelo de negocio elegido por la empresa licitadora) no resulten adecuados para el nuevo servicio, serán dados de baja de dicho Anexo mediante la confección de un acta, que dará lugar al inventario actualizado del local.

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.

2.6.- Desratización y desinsectación.

La concesionaria elaborará y ejecutará el programa de desratización y desinsectación de los locales de conformidad con las pautas que le indique la persona responsable del contrato, que serán acordes con las aplicadas con carácter general en la Universidad. Dicho programa será en todo caso conforme a la normativa de aplicación vigente e incluirá un plan de tratamiento adecuado a las necesidades específicas de los locales (cocinas, almacén de alimentos, zonas de contenedores de basuras, etc.)

Para ello, la concesionaria presentará el citado programa a la persona responsable del contrato para su visto bueno. La persona responsable del contrato le indicará los aspectos a modificar y/o mejorar.

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.

Deberá ofrecerse diariamente fruta fresca como una de las opciones de postre. Para fomentar el consumo de fruta, el precio básico de menú se obtendrá con una ración de fruta del tiempo, pudiendo tener un suplemento de 50 céntimos cuando se elija otro tipo de postre que, en el caso de los lácteos, deberá incluir opciones sin lactosa o desnatadas.

Deberá ofrecerse la opción de comer un solo plato, con agua del grifo y sin postre, por un precio que no podrá superar el 55% del precio del menú con agua del grifo y fruta del tiempo.

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 permitirá la elección por parte de las y los comensales de 2 primeros platos, en lugar de un primero y un segundo.

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: pasta, verduras, 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, pudiendo las y los comensales elegir entre pan blanco o integral.

Se facilitará a las y los comensales información nutricional sobre cada uno de los platos ofertados en el menú y recomendaciones sobre la opción saludable para el menú.

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.

Otras recomendaciones a tener en cuenta:

- 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.

- En las paredes se colocará información nutricional de carácter general: pirámide nutricional, etc.

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.- <u>Además de las indicadas en el pliego de cláusulas administrativas particulares, serán obligaciones de la empresa contratista</u>:

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 obligada 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 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 30 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) La colocación de carteles en los tablones del centro informando del menú o las ofertas de la cafetería y el comedor, así como la distribución de hojas informativas fuera de la cafetería requerirán la autorización de la Dirección de la Escuela, debiendo limitarse a los lugares

expresamente autorizados por la misma.

Fuera de la cafetería/comedor no se podrán usar altavoces o aparatos análogos. Dentro de la cafetería/comedor se podrá utilizar una ambientación musical a un volumen compatible con la comunicación humana y que en ningún caso genere interferencia con la actividad académica

f) Abstenerse 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.

Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas de juego o tragaperras.

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.

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

h) 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.

i) 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.

j) 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.

k) 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.

l) 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. En cualquier caso, cumplirá con su Manual de Identidad Corporativa conforme a las directrices que al efecto le proporcione el Vicerrectorado competente.

m) 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.

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

ñ) 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.

o) Hacerse cargo de los contratos de mantenimiento según anexo III.

p) Responder ante las deficiencias detectadas en las inspecciones de las instalaciones propias, efectuadas por industria y otras entidades competentes y de sanidad en lo relativo al ámbito y actividad de la concesión.

q) Cumplir con los aforos y ocupaciones que determine la legislación vigente en cada momento, elaborando un Plan de autoprotección, que facilitarán a la UPV/EHU para su integración en el de la Escuela.

r) Solicitar a la autoridad municipal el cambio de titularidad de la actividad y asumir las obligaciones derivadas de la misma, en particular las relativas a seguridad, salud, prevención y autoprotección. Incluso en el caso de que, por normativa municipal, la actividad de comedor-cafetería no fuese segregable de la actividad del resto del edificio y el traspaso de la titularidad no fuese posible, la contratista deberá asumir estas obligaciones en su funcionamiento.

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 Escuela, 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.

En Leioa, a 30 de junio de 2022

160781885 HECTOR HERNANDO (R: Q4818001B)

Firmado digitalmente por 16078188S HECTOR HERNANDO (R: Q4818001B)
Fecha: 2022.07.01 09:17:33 +02'00'

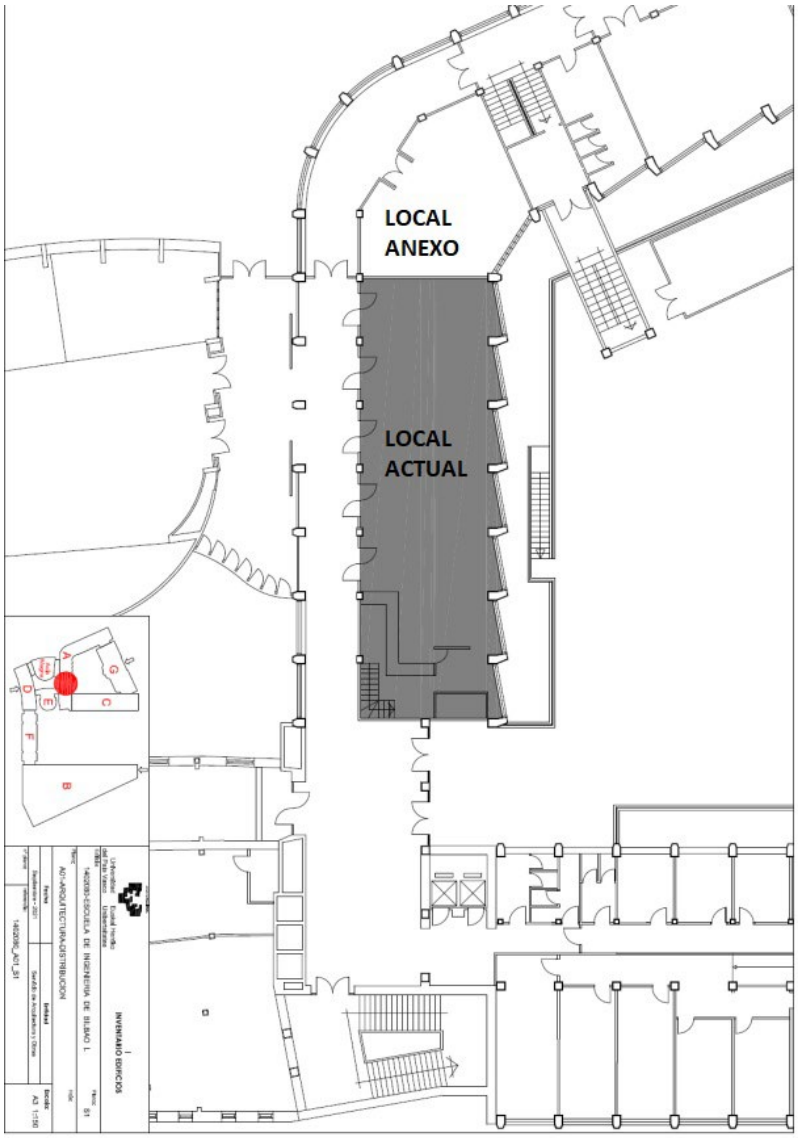
Héctor Hernando
Vicegerente Campus de Bizkaia
UPV/EHU

ANEXO I

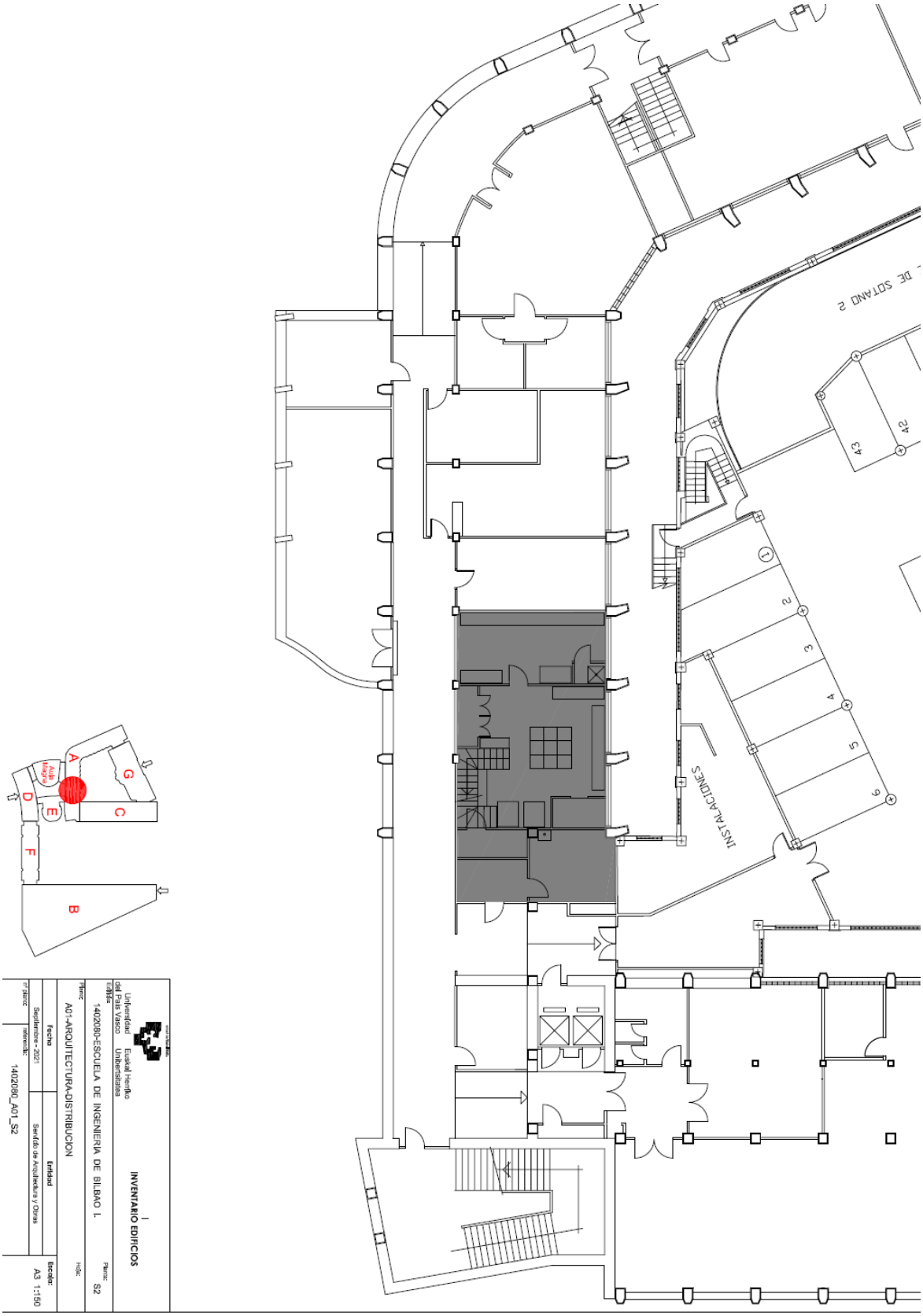
PLANOS

1.- Plano de formas de la Planta Baja
2. Plano de formas del Sótano

Plano 1:



Plano 2


INSTALACIONES
A
B
C
D
E
F
G
Aula Magna
INVENTARIO EDIFICIOS
Universidad del País Vasco
Euskal Herriko Unibertsitatea
1402080-ESCUELA DE INGENIERIA DE BILBAO I.
Plano:
S2
A01-ARQUITECTURA-DISTRIBUCION
Hoja:
Fecha
Septiembre - 2021
Entidad
Serv.Edific. de Arquitectura y Obras
Escala:
A3 1:50
1402080_A01_S2

ANEXO II

INVENTARIO

PLANTA SÓTANO -1 (ACTUAL COCINA).

- ✓ Campana de extracción industrial.
- ✓ 2 cocinas de 4 fuegos eléctricos.
- ✓ 1 plancha de 1x1 metros aprox.
- ✓ 2 freidoras REPAGAS.
- ✓ 1 congelador pequeño.
- ✓ 1 lavavajillas.
- ✓ 3 arcones congeladores
- ✓ Diversos utensilios de cocina: cacerolas, sartenes, cuchillos, etc.

PLANTA SUPERIOR (BAR Y COMEDOR).

- ✓ 121 sillas
- ✓ 23 mesas
- ✓ 7 taburetes altos
- ✓ carros de acero inoxidable: 1 de 4 bandejas, 2 de 3 bandejas.
- ✓ Cafetera Futurmat Ariete F3.
- ✓ 2 molinillos de café eléctricos.
- ✓ 2 brazos de cerveza.
- ✓ Barra y mobiliario de acero inoxidable y 2 expositores de barra.
- ✓ 1 friegaplatos pequeño.
- ✓ 1 cámara grande (Coca-Cola) y 1 cámara pequeña de sobremesa (Kalypse).
- ✓ 2 armarios bajos.

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 más de 50 t equivalentes de CO_2.	Cada 10 años (nivel 2 <50 t eq CO_2) Cada 5 años (entre 50-500 t eq de CO_2) Cada 2 años (entre 500 y <5000 t eq de CO) 2 Cada año (≥ 5000 t eq de CO_2)	

*** 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.**

ANEXO IV: PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO

I. BLOQUE 1

PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)	PRECIO OFERTA (IVA INCLUIDO)
Menú del día (con agua del grifo y fruta de postre)	**7,50**	

2. BLOQUE 2

PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)	PRECIO OFERTA (IVA INCLUIDO)
Café con leche	**1,45**	
Café cortado	**1,35**	
Infusión	**1,40**	
Pieza de bollería (bollo/croissant)	**1,55**	
2 tostadas de pan integral con aceite o tomate	**1,55**	
Vaso de leche con cacao	**1,75**	
Pintxo de tortilla de patata	**1,60**	
Pulga de jamón	**1,60**	
Sándwich mixto	**2,50**	
Desayuno tipo 1 (café con leche/infusión + pintxo tortilla)	**2,30**	
Desayuno tipo 2 (café con leche/infusión + pieza de bollería)	**2,30**	
Desayuno tipo 3 (café con leche/infusion + 2 tostadas de pan integral con aceite y tomate)	**2,30**	
Desayuno tipo 4 (Cereales o Muesli con yogur)	**2,30**	
Zumo de naranja	**2,30**	
Bocadillo de tortilla de patata	**2,00**	
Agua mineral 50 el	**1,10**	
Bocadillo de lomo	**2,80**	
Bocadillo vegetal (con atún o york)	**2,70**	

En....., a.....de.....de 2022
Fdo.:

3. BLOQUE 3

PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)	PRECIO OFERTA (IVA INCLUIDO)
Café solo	**1,30**	
Café solo descafeinado	**1,35**	
Café descafeinado cortado	1,35	
Café descafeinado con leche	1,50	
Vaso de leche	1,55	
Palmera natural	1,55	
Palmera chocolate	1,60	
Donut natural	1,30	
Donut chocolate	1,40	
Batido	1,80	
Mosto	1,00	
Refresco de cola	1,70	

4. BLOQUE 4

PRODUCTO	PRECIO MÁXIMO (IVA INCLUIDO)	PRECIO OFERTA (IVA INCLUIDO)
Sándwich cubano	2,50	
Ración de patatas fritas	2,50	
Bocadillo jamón serrano	3,00	
Bocadillo jamón york con queso	2,75	
Bocadillo de tortillas variadas Jamón,chorizo, atún	2,80	
Bocadillo de tortilla francesa	2,70	
Bocadillo de hamburguesa	2,90	
Bocadillo de hamburguesa con queso, lechuga y tomate	3,30	
Bocadillo de filete	3,50	
Bocadillo de bacon queso	3,20	
Bocadillo de pechuga pollo, lechuga, tomate y mayonesa	3,30	
Bocadillo de lomo queso	3,40	
Plato combinado: Lomo. 2 huevos, ensalada y patatas (+pan)	6,50	
Plato combinado: Pechuga pollo, 2 huevos, ensalada y patatas (+pan)	6,50	

Plato combinado: filete, 2 huevos, ensalada y patatas (+pan)	7,50	
Ensalada Mixta (+pan)	6,30	

Deberán adjuntarse. en el interior del sobre 2, los documentos en formato Excel. pudiendo utilizarse cualquier soporte físico (USB. CD...). Si algún dato indicado en el archivo Excel no coincide con el indicado en el formato papel, prevalecerá este último.

En....., a.....de ..... de 2022 Fdo.:

I. GEHIGARRIA / ADENDA I
PRODUKTUEN ZERRENDA ORIENTAGARRIA / LISTADO ORIENTATIVO DE PRODUCTOS

ATENCIÓN: LA ADENDA I DEBE INTRODUCIRSE EN EL SOBRE 3 (OFERTA TÉCNICA)

Interesdunek osatu edo aldatu egin ahal izango dute eskainitako produktuen zerrenda.
Este listado de productos ofertados podrá ser completado o modificado por cada interesado/a.

KAFEAK	CAFÉS	PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Kafe hutsa	Café solo	
Kafe ebakia	Café cortado	
Kafe deskafeinatua	Café descafeinado	
Kafe desk. ebakia	Café descafei. cortado	
Kafesne deskaf.	Café descafei. con leche	
Kafea izotzarekin	Café con hielo	
Kakao disolbagarria	Cacao soluble	
Edalontzia bete esne	Vaso de leche	

OPILAK	BOLLERÍA	PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Palmera	Palmera	
Txokolatezko palmera	Palmera chocolate	
Xuxoa	Xuxo	
Donutsa	Donut	
Txokolatezko donutsa	Donut chocolate	
Kaña	Caña	
Madalenak	Magdalena	
Suitzar opila	Bollo suizo	
Ogi integraleko 2 xerra txigortu olioarekin edo tomatearekin	2 tostadas integrales con aceite o tomate	

FRESKAGARRIAK	REFRESCOS	PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Irabiatuak	Batidos	
Botilatxo txikia ur	Botellín de agua pequeño	
Botilatxo txikia ur gasdun	Botellín agua pequeño con gas	
Muztioa	Mosto	

SANDWICHAK, MOKADUAK ETA ANOAK SANDWICHES, PINCHOS Y RACIONES		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Barazki-sandwich hegalabur edo yorkarekin	Sandwich Vegetal con atún ó York	
Kubatar sandwicha	Sandwich Cubano	
Mokadu beroak	Pinchos grupo calientes	
Mokadu hotzak	Pinchos grupo frios	
Oliba-anoa	Ración de aceitunas	
Patata frijituen anoa	Ración de patatas fritas	

Data/fecha **Sinadura/Firma**

OGITARTEKO HOTZAK BOCADILLOS FRÍOS		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Uzdaiazpiko serranoa	Jamón Serrano	
York uzdaiazpikoa	Jamón York	
Gazta	Queso	
Hegalaburra	Atún	
Barazkikoa york urdaiazpiko edo hegalabur edo gaztaz	Vegetal con jamón york ó con atún o con queso	

OGITARTEKO BEROAK BOCADILLOS CALIENTES		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Askotariko arrautzopilak (urdaiazpikoa, txorizoa, hegalaburra)	Tortillas variadas (jamón,chorizo, atún)	
Frantses arrautzopila	Tortilla francesa	
Hanburgesak (bi)	Hamburguesas (dos)	
Haragi xerra	Filete	
Hanburgesas (bi) gaztaz, letxugaz eta tomateaz	Hamburguesas (dos) con queso, lechuga y tomate	
Hirugiharra gaztarekin	Bacon con queso	

OGITARTEKO OSOAK	BOCADILLOS COMPLETOS	PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
oilaskoa, letxuga, piperrak eta maionesa	Pollo, lechuga, pimientos y mayonesa	
Gazta, letxuga, tomatea eta maionesa solomoaz	Queso, lechuga tomate y mayonesa con lomo	
Gazta, letxuga, tomatea eta maionesa hirugiharrez	Queso, lechuga tomate y mayonesa con bacon	
Gazta, letxuga, tomatea eta maionesa askotariko arrautzopilez	Queso, lechuga tomate y mayonesa con tortillas variadas	

PLATER KONBINATUAK		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)	PLATOS COMBINADOS		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Haragi xerra, bi kroketa eta patatekin	Filete, dos croquetas y patatas		Txerri txuleta, arrautza eta patatak	Chuleta cerdo, 1 huevo y patatas	
Haragi xerra, entsalada eta patatak	Filete, ensalada y patatas		Solomoa, bi muskuilu, entsalada eta patatak	Lomo, 2 mejillones, ensalada y patatas	
Oilasko erdia, arrautza eta entsalada	¼ Pollo, 1 huevo y ensalada		Solomoa, bi arrautza, entsalada eta patatak	LoMo, 2 huevos, ensalada y patatas	
Oilasko xerra. Arrautza eta patatak	Filete de pollo, un huevo y patatas		Solomoa, bi kroketa eta patatak	Lomo, 2 croquetas y patatas	

Data/fecha **Sinadura/Firma**

PLATER LASTERRAK		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)	PLATOS RÁPIDOS		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Entsalada soila	Ensalada sencilla		Frantses arrautzopila	Tortilla francesa	
Entsalada mistoa	Ensalada mixta		Urdaiazpikozko arrautzopila	Tortilla de jamón	
Arrautza frijituak patatekin	Huevos fritos con patatas		Txorizozko arrautzopila	Tortilla de chorizo	
Arrautza frijituak, urdaiazpikoa eta patatak	Huevos fritos, jamón y patatas		Gaztazko arrautzopila	Tortilla de queso	
Arrautza frijituak, txorizo eta patatak	Huevos fritos, chorizo y patatas		Txahal xerra, arrautza eta patatak	Filete de ternera, huevo y patatas	
Txerri solomoa, bi arrautza eta patatak	Lomo de cerdo, 2 huevos y patatas		Hanburgesak, tomatea eta patatak	Hamburguesas , tomate y patatas	
Barrengorri nahaskia	Revuelto de champiñones		Oilasko bularkia, arrautza eta patatak	Pechuga de pollo, huevo y patatas	

18 gradutatik beherako edari alkoholdunak
Bebidas alcohólicas de menos de 18 grados

JANAURREKOAK APERITIVOS		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Bermuta	Vermout	
Bitter Cinzano	Bitter Cinzano o similares	
Bitter Kas	Bitter Kas o similares	

ARDOAK VINOS		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Basoerdia ardo	Txikito de vino	
Basoerdia ardo berezi	Txikito de vino especial	
Basoerdia markako ardo	Txikito de vino de Marca	

GARAGARDOAK CERVEZAS		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Upelako kaina	Caña de barril	
Zuritoa	Zurito	

BOTILAK BOTELLAS		PREZIOA (BEZ BARNE) PRECIO (IVA INCLUIDO)
Bertako sagardoa	Sidra del País	
Ardo berezia	Vino Especial	

Data/fecha **Sinadura/Firma**