BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA, UPV/EHUKO FARMAZIA FAKULTATEKO KAFETEGI ZERBITZUA KONTRATATZEKO

1. KONTRATUAREN XEDEA

Kontratu honen xedea da UPV/EHUko Farmazia Fakultateko kafetegi zerbitzua egitea.

2. FARMAZIA FAKULTATEKO KAFETEGI ZERBITZUA EGITEKO ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUA

2.1. Gauzatze lekua

Fakultatearen eraikina Arabako Campusean dago; zehazki, Gasteizko Unibertsitatearen Pasealekuko 7 zenbakian. Eraikinak kontratu hau egiteko zenbait espazio ditu beheko solairuan.

2.2. Espazioen deskribapena

Zerbitzua egiteko, UPV/EHUk kontratistaren esku jarriko ditu agiri honen dagokion eranskineko planoan jasotako espazioak (jarraian zerrendatzen dira).

Espazio zabalena kafetegiaren zati publikora zuzendutakoa da. Bertan daude instalatuta mahaiak eta aulkiak. Kontratistak, era berean, barraren barnealde osoa izango du erabilgarri, baita sukaldea, biltegia, garbigela eta aldagela ere.

2.3. Ekipamendua

UPV/EHUk enpresa kontratistaren esku jarriko du agiri honekin batera doan dagokion eranskinean adierazitako ekipamendua. Funtsean, instalazioak, makineria, altzariak eta sukaldeko tresneria dira.

Dena den, zerbitzua egiteko beharrezkoa izanez gero, kontratistak egokitzat jotzen dituen tresneria, altzariak, baxera, beirateria, mahai tresnak eta bestelako material osagarriak sartu ahal izango ditu instalazioetan. Horiek guztiak eraikinari lotuta egongo dira eta UPV/EHUren jabetzakoak izatera pasatuko dira.

3. ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE FARMACIA DE LA UPV/EHU

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este contrato es la prestación del servicio de cafetería de la Facultad de Farmacia de la UPV/EHU.

2. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE FARMACIA

2.1. Lugar de ejecución

El edificio de la Facultad está situado en el Campus de Álava, concretamente en el Paseo de la Universidad nº 7 de Vitoria-Gasteiz, y dispone, en su planta baja, de varios espacios relacionados con las prestaciones de este contrato.

2.2. Descripción de los espacios

Para la prestación del servicio, la UPV/EHU pondrá a disposición de la contratista los espacios reflejados en el plano del anexo correspondiente de este pliego y que a continuación se enumeran.

El espacio más amplio es el destinado a la parte pública de la cafetería, en la que se encuentran instaladas las mesas y sillas. La contratista dispondrá también de toda la zona interna de barra, así como de la cocina, el almacén, el aseo y el vestuario.

2.3. Equipamiento

La UPV/EHU pondrá a disposición de la empresa contratista el equipamiento indicado en el anexo correspondiente que acompaña al presente pliego. Se trata, básicamente, de instalaciones, maquinaria, mobiliario y menaje.

No obstante, en caso de que fuera necesario para la correcta prestación del servicio, la contratista lo completará con los equipos, muebles, vajilla, cristalería, cubertería y demás materiales auxiliares que considere oportunos. Todos ellos quedarán afectos al edificio y pasarán a ser propiedad de la UPV/EHU.

3. ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS

3.1. Entrega eta hartze aktak

Espazioak eta ekipamendua kontratistaren esku uzteko, dagokion entrega akta sinatuko da.

Kontratuaren hasieratik 6 hilabete pasa ondoren, inbentarioa berriztuko da lizitatzaileak egindako eskaintzaren arabera.

Espazioak, tresneria eta instalazioak erabilera egoera onean mantendu beharko dira, garbi eta ondo zainduta, eta kontratistaren ardura izango da horiek guztiak zaintzea, mantentzea eta konpontzea, eta bere gain hartu beharko ditu, era berean, erabiltzaileek eragindako kalteak.

Ekipamendua eta instalazioak UPV/EHUren esku jartzean, hala badagokio, onarpen akta sinatuko dute bi aldeek. Aktari azken inbentarioa erantsiko zaio, zehaztuta zein egoeratan dauden kontratistak kontratuaren hasieran hartutako ondasunak.

Kontratistak instalazioak eta ekipamendua jasotako egoera eta kopuru berean itzuli beharko dizkio UPV/EHUri. Bestela, bere kontura egin beharko ditu horretarako beharrezkoak liratekeen zuzenketak, konponketak, ordezkapenak eta itzulketak.

3.2. Unibertsitateari itzultzea

Kontratua behin bukatuta edo edozein arrazoirengatik bertan behera geratuz gero, lagatako espazioak eta ekipamendua Unibertsitatearen eskuetara itzuliko dira.

Era berean, kontratua indarrean dagoen bitartean kontratistak egindako instalazioak edo ekarritako ondasunak UPV/EHUren eskuetara itzuliko dira, eta kontratistak ez du eskubiderik izango kalte-ordainik eskatzeko. Unibertsitateak ez du ordainduko obren edo hobekuntzen kosturik, horrelakorik eginez gero, eta horiek Unibertsitatearen esku geratuko dira.

Behin kontratua iraungita, kontratistak 5 eguneko epea izango du kafetegia uzteko.

3.3. Hornidurak

3.1. Las actas de entrega y recepción

La puesta a disposición de la contratista de los espacios y el equipamiento se realizará mediante la suscripción de la correspondiente acta de entrega.

Transcurridos 6 meses a partir del inicio del contrato, se procederá a actualizar el inventario con los elementos aportados por la licitadora de acuerdo con su oferta.

Los espacios, equipos e instalaciones deberán mantenerse en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, correspondiéndole a la empresa contratista su custodia, mantenimiento y reparación, respondiendo, incluso, de los deterioros producidos por las personas usuarias.

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. A esta acta se le adjuntará un inventario final en el que conste el estado en el que se encuentran los bienes que la empresa contratista recibió.

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.

3.2. Reversión a la Universidad

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.

Extinguido el contrato, el plazo máximo para el desalojo de la cafetería será de 5 días.

3.3. Suministros

Unibertsitateak kontratistaren esku jarriko ditu gas naturala (hala badagokio), ura, argiteria eta bere jarduera egiteko beharrezkoa duen argindarra; eta ez du onartuko elementu horiek bidegabe edo neurrigabe erabiltzea.

Era berean, enpresa kontratistak ez du erantzukizunik izango zerbitzuaren akatsen edo berandutzearen gainean, baldin eta, bere borondatez kanpoko arrazoiren baten ondorioz, elementu horiek hornituko ez balira.

3.4. Obrak

Kontratistak ezin izango du obrarik egin UPV/EHUren baimenik gabe, eta, egitekotan, kontratistaren kargura egingo dira.

3.5. Garbitasunarekin eta higiene eta osasun eskakizunekin lotutako mantentzea

Kontratistak ordaindu beharko ditu zerbitzua egiteko erabiliko dituen aparatuak, altzariak, beirateria, mahai tresnak, etab. garbitzeak dakartzan gastuak, baita langileek bakarrik erabil ditzaketen espazioak (sukaldea, biltegia, barra, etab.) eta erabiltzaileek baliatzen dituztenak garbitzeak dakartzanak ere.

Betiere garbitasun egoera egokian egongo dira bai eraikinaren zatiak (zorua, paretak, ke kanpaia...), bai altzariak, sukaldeko tresneria, etab. Horiek aplikatzekoak diren higiene eta osasun ikuskapenen eta garbitasun arau orokorren mende egongo dira.

Era beran, gai honi buruzko Estatuko, Autonomia Erkidegoko eta/edo tokian tokiko indarreko araudia bete beharko du, baita higieneari eta osasunari buruzko gainerako arauak ere.

Sortutako hondakin guztiak gaika kudeatu beharko dira.

3.6. Bestelako mantentze, konponketa eta ordezkapenen ondoriozko gastuak

Kontratistak bere kontura egin beharko ditu mantentze lanak, baldintza teknikoen agiri honen dagokion eranskinean ezarritako baldintzetan.

La Universidad pondrá a disposición del contratista el gas natural, en su caso, el agua, el alumbrado y la fuerza que precise para el desarrollo de su actividad, no permitiendo el uso indebido o abuso de estos elementos.

Asimismo, la empresa contratista no será responsable de la imperfección o demora del servicio si, por causa ajena a su voluntad, no fueran suministrados estos elementos.

3.4. Obras

La contratista no podrá realizar obras sin la autorización previa de la UPV/EHU, siendo, en todo caso, de su cuenta el costo de las mismas.

3.5. Mantenimiento relativo a la limpieza y a las exigencias higiénico-sanitarias

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

En todo momento deberán presentar un perfecto estado de limpieza, tanto las partes del edificio (el suelo, las paredes, la campana extractora...) como el mobiliario, la maquinaria, los útiles de menaje, etc., quedando sujetos a la inspección higiénico-sanitaria y a las normas generales de limpieza que sean de aplicación.

Asimismo, deberá atender y cumplir la normativa técnico-sanitaria estatal, autonómica y/o local vigente en la materia, así como aquellas otras reglamentaciones o normas que se dicten en materia higiénico-sanitaria.

Todos los residuos generados deberán ser gestionados de forma selectiva.

3.6. Gastos por otros mantenimientos, reparaciones y sustituciones

La contratista habrá de efectuar a su costa las tareas de mantenimiento, en los términos establecidos en el anexo correspondiente de este pliego de prescripciones técnicas.

Era berean, behartuta egongo da tresnerian eta instalazioetan beharrezkoak diren konponketa edo ordezkapenen gastuak ordaintzera, baita mota orotako tresneria eta elementuen konponketa edo elementuei dagozkienak ere, barne direla kafetegiko erabiltzaileei zerbitzu egitera zuzendutako mikrouhin labeak, hala badagokio. Inbentarioan bildutako elementuak ordezkatuz gero, Unibertsitateari horren berri eman beharko zaio idatziz, hura eguneratu dezan.

4. ZERBITZUA EGITEA

4.1. Egutegia eta ordutegia

Zerbitzua irekita egongo da, erregularki eta jarraian, irailaren 1etik hurrengo urteko uztailaren 31ra arte, salbu eta oporraldietan eta, ikastegiak baimenduta eta jakinarazita, zerbitzurik ez dagoen aldietan.

Ordutegia izango da astelehenetik ostegunera, 08:00etatik 18:30era, eta ostiralean 08:00etatik 17:00etara. Dena den, dagokion ikastegiak kontratistarekin aurretiaz adostuz gero, ordutegi hori aldatu eta egokitu ahal izango da ikastegiko jarduera handieneko egutegiaren eta ordutegiaren arabera sor litezkeen beharretara.

4.2. Unibertsitateak ezarritako eskakizunak produktu edo zerbitzuetako batzuekin lotuta

a) Kontratistak jankideentzat eskura jarriko du, doan, txorrotako ura pitxer eta edalontzietan. Gainera, erabiltzaileek eskatuz gero, barran zerbitzatuko du txorrotako ura edalontzietan.

b) Lehentasunez, oliba olioa erabiliko du eta elikatze prozeduretan jardunbide osasungarriak baloratuko dira. Debekatuta dago palma olioa eta/edo osasunarentzat kaltegarritzat jotzen diren bestelako olioak erabiltzea.

c) Ez da aurrez prestatutako elikagairik eskainiko. Horiek noizbehinka besterik ez dira erabiliko, erabiltzekotan.

d) Nahitaez eskaini beharreko plater konbinatuek osagai nagusi batek eta beste elementu osagarri batzuek osatuko dituzte.

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, incluidos los microondas destinados a prestar este servicio a las personas usuarias de la cafetería, en su caso. Cuando se produzcan sustituciones de elementos incluidos en el inventario, este hecho deberá comunicarse por escrito a la Universidad, para que proceda a su actualización.

4. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.1. Calendario y horario

El servicio se prestará, de forma regular y continuada, desde el 1 de septiembre al 31 de julio del año siguiente, excepto en los periodos vacacionales y aquellos otros en los que, autorizados y comunicados por el centro, no haya servicio.

El horario será de lunes a jueves de 8:00 a 18:30 horas, y los viernes de 08:00 a 17:00 horas, ininterrumpidamente; sin embargo, y previo acuerdo del centro correspondiente con la contratista, podrá ser modificado y adaptado a las necesidades que pudieran surgir en base al calendario y horarios de mayor actividad del centro.

4.2. Requisitos establecidos por la Universidad en relación con algunos de los productos o servicios

a) 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.

b) Se utilizará preferentemente el aceite de oliva y se valorará en los procedimientos alimentarios, las prácticas saludables. Se prohíbe el uso de aceite de palma y/u otros aceites considerados dañinos para la salud

c) Se evitará la propuesta de alimentos precocinados, limitándose a un uso esporádico, en su caso.

d) Los platos combinados que deben ofertarse obligatoriamente se construirán

Osagai nagusitzat sartu ahal izango dira haragia, arraina, 2 arrautza frijitu eta/edo askotariko tortillak.

Osagai nagusiaren osagarriak zenbait ataletan sartuko dira; adibidez:

- 1. osagarria: patatak edo piperrak, aukeran.
- 2. osagarria: entsalada edo zainzuriak, aukeran.
- 3. osagarria: urdaiazpikoa, txorizoa edo hirugiharra, aukeran.

Plater konbinatuetan ahalik eta aniztasun handiena lortzeko, enpresa lizitatzaileek osagarri bakoitzaren aukerak zabaldu edo osagarri berriak sartu ahal izango ditu. Horretarako, atalak dituzte II. gehigarrian.

e) Askotariko entsaladak eskainiko dira, eta aldeko balorazioa emango zaie barazkiak sartzen dituzten bestelako proposamenei.

f) Plater konbinatuen eta entsaladen prezioan ogi anoa bat sartuko da.

g) Ogitartekorako ogiak 125 g inguruko pisua izango du.

h) Kafe eta infusioetarako eskainitako prezioan sartuko da kafe kafeinagabearen eta esne gaingabetuaren eta/edo izotzen aukera.

i) Gosariekin lotutako eskaintzak iraunkor mantenduko dira, eta ezin izango zaie inolako ordutegi mugarik ezarri.

j) Kontratistak fruta freskoaren piezak edo horien baliokideak (anana, meloia...) eskainiko ditu, baita jogurtak ere.

4.3. Eskainitako produktu eta zerbitzuei buruzko baldintzei eustea

Kontratistak konpromisoa hartzen du kontratua indarrean dagoen bitartean eskainitako artikuluen prezioa, kantitatea eta kalitatea ez aldatzeko, honako atal hauetan zehaztutakoa kontuan hartuta:

mediante un ingrediente principal y otros elementos complementarios.

Como ingrediente principal podrá incluirse carne, pescado, 2 huevos fritos y/o tortillas variadas.

Los complementos del ingrediente principal se incluirán en diferentes apartados, tales como:

- Complemento 1, a elegir entre patatas o pimientos.
- Complemento 2, a elegir entre ensalada o espárragos.
- Complemento 3, a elegir entre jamón, chorizo o beicon.

Para lograr una mayor variedad en los platos combinados, las empresas licitadoras podrán ampliar las opciones de cada uno de los complementos o crear otros nuevos. Para ello disponen de los apartados en la adenda II.

e) Se ofrecerá una variedad de ensaladas y se valorarán favorablemente otras propuestas que incluyan opciones con verdura.

f) Los platos combinados y las ensaladas incluirán en su precio una ración de pan.

g) El peso aproximado de pan para el bocadillo será de unos 125 gr.

h) El precio ofertado para los cafés o infusiones incluirá la opción de que los cafés sean descafeinados y de consumir leche desnatada y/o hielos.

i) Las ofertas relativas a los desayunos se mantendrán permanentemente, sin que se les pueda aplicar ningún límite horario.

j) La contratista ofertará piezas de fruta fresca o su equivalente (piña, melón...), yogures.

4.3. Mantenimiento de las condiciones relativas a los productos y servicios ofertados

La contratista se compromete a mantener durante la vigencia del contrato los precios, cantidades y calidades de los artículos ofertados, sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados siguientes.

Prezioak berrikusi ahal izango dira, soilik, administrazio baldintza zehatzen agirian eta horren karatulan ezarritako baldintzetan.

Aldaketarik egin nahi izanez gero, dela prezioak aldetzeko, dela salgaiak, janari-edariak eta/edo zerbitzuak sartu edo kentzeko, enpresa kontratistak idatzia aurkeztu beharko dio UPV/EHUri zehaztuta zein diren aldaketarako arrazoiak, eta UPV/EHUk baimena eman beharko dio aldaketa, eskatutako guztian edo zati batean, egiteko. Ezin izango du aldaketarik egin UPV/EHUk baimena jakinarazi arte.

5. LANGILEAK

Enpresa kontratistak subrogatu egin beharko ditu zerbitzua egiten ari diren langileen lan harremanak, indarrean dituen kontratuen arabera legez behartuta dagoen eran. Erantsita doa subroga daitezkeen langileen zerrenda, egungo kontratistak emandakoa, agiri honen dagokion eranskinean.

Zerbitzuko langileak kontratistaren mende egongo dira soilik —kontratistak ugazaba izatearen berezko eskubide eta betebehar guztiak izango ditu—, eta lanaren, gizarte segurantzaren, laneko segurtasun eta higienearen eta laneko arriskuen prebentzioaren arloetan indarrean dauden xedapen guztiak bete beharko dituzte.

Ezin izango da langilerik kontratatu Unibertsitatearen baimenik gabe, eta, beraz, kontratistak behar bezala arrazoitutako eskaria egin beharko du aurretiaz.

6. KONTRATUA GAUZATZEAREN JARRAIPENA ETA KONTROLA

6.1. Enpresa kontratistak entregatu beharreko dokumentazioa

Enpresa kontratistak, honako agiri hauek aurkeztu beharko ditu, gutxienez:

a) Hilero:

UPV/EHUko Zerbitzu Orokorrei eta Campuseko Gerenteordetzari kanona ordaintzearen albaranaren kopia igorri izanaren agiria.

b) Urtero, Campuseko Gerentziaordetzari:

Los precios solo podrán ser objeto de revisión, en los términos que se hayan previsto en el pliego de cláusulas administrativas particulares y su carátula.

Para toda alteración que se pretenda introducir, no solo en relación a los precios, sino también respecto de la inclusión o retirada de artículos, consumiciones y/o servicios, la empresa contratista deberá dirigir por escrito su propuesta razonada a 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.

5. PERSONAL

La empresa contratista deberá subrogarse en las relaciones laborales existentes para con el personal que viene prestando el servicio, en la forma en que venga obligada legalmente conforme a los contratos vigentes. Se adjunta el listado de personal subrogable facilitado por la contratista actual en el anexo correspondiente de este pliego.

El personal del servicio dependerá exclusivamente de la contratista, que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrona y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social, de seguridad e higiene en el trabajo y de normativa de prevención de riesgos laborales.

No cabe la contratación de personal sin la autorización de la Universidad, previa solicitud debidamente razonada.

6. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

6.1. Documentación que debe entregar la empresa contratista

La empresa contratista deberá aportar, como mínimo, la siguiente documentación:

a) Mensualmente

- Envío de copia del albarán de ingreso del canon a Servicios Generales de la UPV/EHU y a la Vicegerencia del Campus.

b) Anualmente, a la Vicegerencia de Campus

Zerbitzuaren kudeaketari buruzko txostena. Datu hauek jasoko ditu, gutxienik:

- Zerbitzuaren martxari, bildutako jendeari eta urteko balantzeari buruzko datuak.
- Egindako desinfekzio, ikuskapen, mantentze eta azterketen partea, eta sortu ahal izan diren bestelako gorabeheren partea.
- Erreklamazio liburuan jasotako gorabeherak eta bestelako gorabeherak, gertatu izan balira.

6.2. Jarraipen bilerak

Zerbitzuaren funtzionamendua eta ibilbidea aztertzeko asmoz eta, hala badagokio, bidezko neurriak hartzeko helburuarekin, kontratuaren jarraipen bilerak egingo dira.

Bilerak beharrezkoa denean egingo dira, urtean behin gutxienik, dagokion ikasturtea amaitu aurretik.

6.3. Ikuskapenak

Aurreko atalean ezarritakoa alde batera utzi gabe, Unibertsitateak egoki irizten dituen ikuskapenak egin ahal izango ditu, aldez aurretik jakinarazi gabe, zerbitzuaren funtzionamendua eta kalitatea ebaluatzeko eta egiaztatzeko: landutako produktuen kalitatea; prezioak; garbitasuna eta higienea elikagaiak eta lokalak manipulatzean; langileen ardura eta zuzentasuna; eta kontratuaren ondoriozko gainerako betebeharrak bete izana.

Ikuskapenen akta egingo da. Bertan, egindako zerbitzuaren kalitatea zenbaterainokoa den jasoko da, eta Unibertsitateko ordezkari batek sinatu beharko du. Kontratistari aktak jaso izanaren berri emango dio, ikuskapenean antzemandako urritasunak hobetzeko edo zuzentzeko. Halaber, urritasun horiek zuzentzen laguntzeko betebeharra izango du.

Aipatutako kontrolek ez dituzte alde batera utziko osasun publikoko agintariek aplikatzekoa den araudiari jarraiki egin ditzaketenak.

7. ERANSKINAK

Agiri honek honako eranskin hauek ditu:

Informe de gestión del servicio donde se incluya, al menos:

- Datos de la marcha del servicio, de afluencia y balance anual.
- Parte de desinfecciones, inspecciones, mantenimientos y revisiones y otras incidencias que puedan ocurrir.
- Incidencias reflejadas en el libro de reclamaciones y otras incidencias si las hubiera habido.

6.2. Reuniones de seguimiento

A fin de analizar el funcionamiento y trayectoria del servicio y, en su caso, para adoptar las medidas de mejora pertinentes, se realizarán reuniones de seguimiento del contrato.

Las reuniones se realizarán cuando sea necesario y, como mínimo, una vez al año, con anterioridad a la finalización del curso académico correspondiente.

6.3. Inspecciones

Sin perjuicio de lo establecido en el apartado anterior, la Universidad podrá realizar las inspecciones que considere oportunas, sin previo aviso, para evaluar y comprobar el funcionamiento y calidad del servicio: la calidad de los productos elaborados, los precios, la limpieza e higiene en la manipulación de alimentos y de los locales, la diligencia y corrección del personal, así como el cumplimiento del resto de obligaciones derivadas del contrato.

De estas inspecciones se elevará el acta correspondiente, en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada por una persona representante de la Universidad. De ella se dará cuenta a la contratista, a fin de mejorar o corregir las deficiencias que, en su caso, se hayan podido observar. Asimismo, estará obligada a cooperar en su subsanación.

Los controles arriba expresados se realizarán sin perjuicio de aquellos que realicen las autoridades de salud pública en base a la normativa aplicable.

7. ANEXOS

Este pliego se acompaña de los siguientes anexos:

1. eranskina: Inbentarioa
2. eranskina: Subroga daitezkeen langileak
3. eranskina: Planoa
4. eranskina: Nahitaezko mantentze lanak

8. KONTRATATZAILEAREN PROFILEKO SARBIDEA

Sektore Publikoko Kontratuen Legeak, 63 artikuluan adierazten duenaren arabera, agerian jartzen da UPV/EHUko kontratatzailearen profilean sartzeko modua hau dela:
https://www.ehu.eus/eu/web/kontratatzailearen-profila/home

Vitoria-Gasteizen, 2018ko urriaren 15ean.

Anexo 1: Inventario
Anexo 2: Personal subrogable
Anexo 3: Plano
Anexo 4: Mantenimientos obligatorios

8. ACCESO AL PERFIL DE CONTRATANTE

De acuerdo con lo estipulado por el punto 3 del art. 63 de la LCSP, se hace constar en este pliego cuál es la forma de acceso al perfil de contratante de la UPV/EHU:

https://www.ehu.eus/es/web/kontratatzailearen-profila/home

En Vitoria-Gasteiz,a 15 de octubre de 2018

Miren Mateo Aierza
Vicegerente del Campus de Álava

1. ERANSKINA: FARMAZIA FAKULTATEKO KAFETEGIKO INBENTARIOA

Zk.	ESPAZIOA	ALTZARIAK, EKIPOAK ETA HORNIDURAK
1	KAFETEGIA	18 mahai karratu zuri
2	KAFETEGIA	72 koloredun aulki (18 x 4)
3	KAFETEGIA	1 PANASONIC telebista
4	KAFETEGIA	6 bionbo
5	KAFETEGIA	1 zurezko armairu
6	BARRA	Kafe makinarako 1 gaineko, behean bi apalekin, 7,70 m
7	BARRA	1 kutxa erregistratzaile, Optima CR500
8	BARRA	1 kafe makina, Expobar markakoa, Elegance modeloa
9	BARRA	60 katilu
10	BARRA	1 izotz makina, ITV
11	BARRA	1 gaineko, harraskarekin, 2,35 m-koa
12	BARRA	1 edalontzi garbigailu, SAMMIC
13	BARRA	1 botila hozkailu, 4 atekoa, marka gabea
14	BARRA	1 gaineko, mahai tipokoa, altzairu herdoilgaitzezkoa, 2,50 m-koa
15	BARRA	1 botila hozkailu, 4 atekoa, marka gabea
16	BARRA	1 gaineko, harraskarekin, 2,35 m-koa
17	BARRA	1 edalontzi garbigailu, SAMMIC LVT-20
18	SUKALDEA	1 gaineko aglomeratuzko, 1,10 m-koa
19	SUKALDEA	2 apalategi altzairu herdoilgaitzezkoak, 2 apalekoak, 1,20 m-koa ta 1,50 m-koa
20	SUKALDEA	1 lan mahai, altzairu herdoilgaitzezkoa, 1,65 m-koa, zurezko modulu batekin eta sukalderako bi armairurekin behealdean
21	SUKALDEA	1 mahai, altzairu herdoilgaitzezkoa, FAGOR, 1,50 m-koa
22	SUKALDEA	1 mikrouhin, Samsung Quartz Grill
23	SUKALDEA	1 mahai, altzairu herdoilgaitzezkoa, 1,05 m-koa
24	SUKALDEA	1 ontzi garbigailu
25	SUKALDEA	1 apalategi, altzairu herdoilgaitzezkoa, 2 apalekoa, 1,50 m-koa
26	SUKALDEA	1 gaineko, bi harraskarekin, Franke soberana
27	SUKALDEA	1 termo FAGOR
28	SUKALDEA	1 mahai altzairu, herdoilgaitzezkoa, 60 cm baxu (56 cm garai)
29	SUKALDEA	1 hozkailu zuri Whirlpool
30	SUKALDEA	1 mahai formikazko, karratua
31	SUKALDEA	4 aulki beltz
32	SUKALDEA	1 sukalde Repagas, 135 modeloa, labe baxuarekin, 4 su eta 2 plantxarekin
33	SUKALDEA	1 frijigailu Giorik
34	SUKALDEA	1 ke kanpai
35	SUKALDEA	1 lan mahai, altzairu herdoilgaitzezkoa, 1,50 mx 70 cm-koa (85 garai)
36	BILTEGIA	1 hozkailu Friart, 4 atekoa (2 goian eta 2 behean), 1,15 zabal eta 1,90 garai
37	BILTEGIA	3 apalategi metaliko, 1,05 zabal. 1,55 m garai dituen bat eta 2 m-koa sabairaino.
38	BILTEGIA	1 kutxa gotor
39	BILTEGIA	3 apalategi metaliko, zenbait zabalera eta garaieratakoak
40	KOMUNA	1 esku lehorgailu, Carlims
41	ALDAGELA	2 armairu

42	KAFETEGIA	38 ebakientzako kristalezko edalontzi
43	KAFETEGIA	65 kristalezko plater
44	KAFETEGIA	11 kafe hutsentzako katilu
45	KAFETEGIA	17 plater
46	KAFETEGIA	62 kafe esneko katilu
47	KAFETEGIA	60 plater
48	KAFETEGIA	10 infusioetarako kristalezko katilu
49	KAFETEGIA	20 saldarako katilu
50	KAFETEGIA	20 plater
51	KAFETEGIA	3 esnea berotzeko pitxer txikiak
52	KAFETEGIA	2 esnea berotzeko pitxer handiak
53	KAFETEGIA	10 infusioetarako teontzi

ANEXO 1: INVENTARIO DE LA CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE FARMACIA

Nº	ESPACIO	MOBILIARIO, EQUIPOS Y AJUAR
1	CAFETERÍA	18 mesas cuadradas blancas
2	CAFETERÍA	72 sillas de colores (18 x 4)
3	CAFETERÍA	1 televisión PANASONIC
4	CAFETERÍA	6 biombos
5	CAFETERÍA	1 armario de madera
6	BARRA	1 encimera para cafetera con dos baldas inferiores 7,70 m
7	BARRA	1 caja registradora Optima CR500
8	BARRA	1 cafetera marca Expobar modelo Elegance
9	BARRA	60 tazas
10	BARRA	1 máquina de hielos ITV
11	BARRA	1 encimera con fregadero de 2,35 m
12	BARRA	1 lavavasos SAMMIC
13	BARRA	1 enfriador de botellas de 4 puertas sin marca
14	BARRA	1 encimera tipo mesa de acero inoxidable de 2,50 m
15	BARRA	1 enfriador de botellas de 4 puertas sin marca
16	BARRA	1 encimera con fregadero de 2,35 m
17	BARRA	1 lavavasos SAMMIC LVT-20
18	COCINA	1 encimera de aglomerado a medida 1,10 m
19	COCINA	2 estanterías de acero inoxidable de 2 baldas, de 1,20 y 1,50 m
20	COCINA	1 mesa de trabajo de acero inoxidable de 1,65 m con un módulo de madera y dos armarios de cocina en la parte inferior
21	COCINA	1 mesa de acero inoxidable FAGOR de 1,50 m
22	COCINA	1 microondas Samsung Quartz Grill
23	COCINA	1 mesa acero inoxidable 1,05 m
24	COCINA	1 lavavajillas
25	COCINA	1 estantería acero inoxidable de 2 baldas de 1,50 m
26	COCINA	1 encimera con dos fregaderos Franke soberana
27	COCINA	1 termo FAGOR
28	COCINA	1 mesa acero inoxidable 60 cm baja (56 cm de alto)
29	COCINA	1 frigorífico blanco Whirlpool
30	COCINA	1 mesa de formica cuadrada
31	COCINA	4 sillas negras
32	COCINA	1 cocina Repagas modelo 135 con horno bajo de 4 fuegos y 2 planchas
33	COCINA	1 freidora Giorik
34	COCINA	1 campana extractora
35	COCINA	1 mesa de trabajo de acero inoxidable de 1,50 mx 70 cm (85 de altura)
36	ALMACÉN	1 frigorífico Friart de 4 puertas (2 arriba y 2 abajo) de 1,15 de ancho por 1,90 de alto
37	ALMACÉN	3 estanterías metálicas de 1,05 de ancho. Una de 1,55 m de altura y dos hasta el techo.
38	ALMACÉN	1 caja fuerte
39	ALMACÉN	3 estanterías metálicas de varias anchuras y alturas
40	ASEO	1 secamanos Carlims
41	VESTUARIO	2 taquillas
42	CAFETERÍA	38 vasos de cristal para cortado
43	CAFETERÍA	65 platos de cristal

44	CAFETERÍA	11 tazas para café solo
45	CAFETERÍA	17 platos
46	CAFETERÍA	62 tazas para café con leche
47	CAFETERÍA	60 platos
48	CAFETERÍA	10 tazas infusión cristal
49	CAFETERÍA	20 tazas de caldo
50	CAFETERÍA	20 platos
51	CAFETERÍA	3 jarras calientaleche pequeñas
52	CAFETERÍA	2 jarras calientaleche grandes
53	CAFETERÍA	10 teteras para infusiones

2. ERANSKINA: SUBROGA DAITEZKEEN LANGILEEN ZERRENDA FARMAZIA FAKULTATEKO KAFETEGIA

• Aplikatuko den hitzarmen kolektiboa Arabako ostalaritza sektorerako hitzarmen kolektiboa da. Ez dago langileei aplikagarri zaien itun indibidualik.

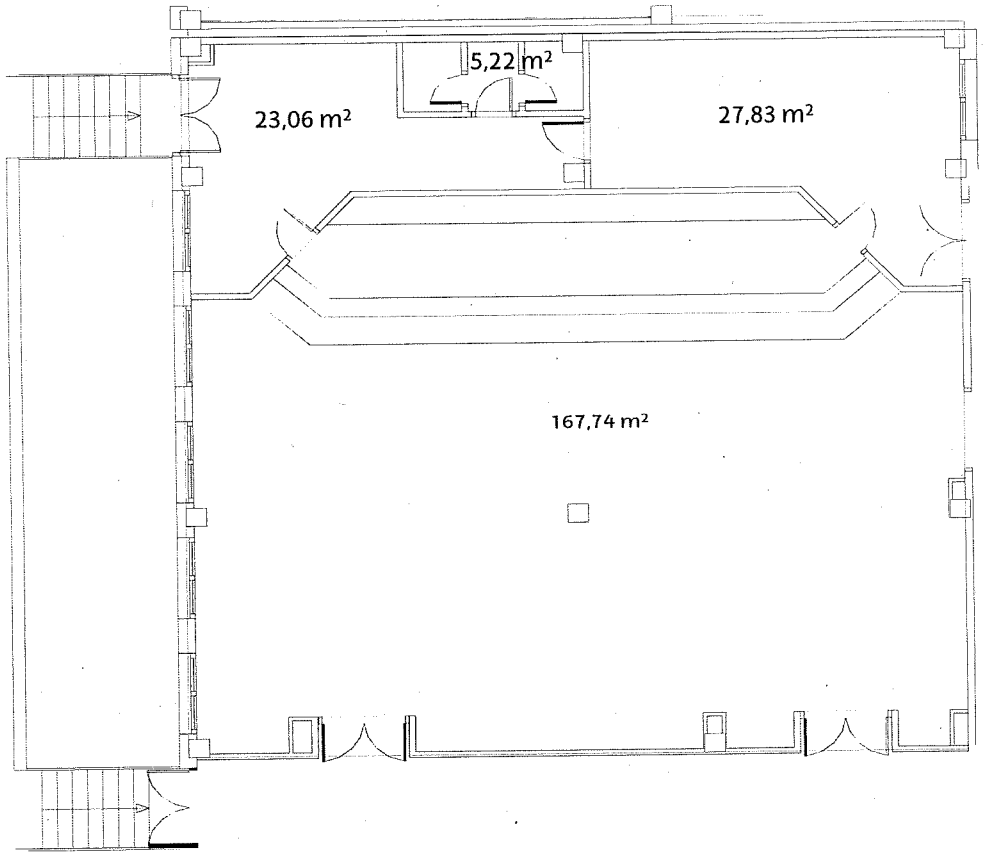
LANPOSTUAK	ANTZINATASUN DATA	KONTRATUAREN MODALITATEA	JARDUN ALDIA %	ASTEKO JARDUNALDIA	SOLDATA GORDINA	2017KO JARDUERA EGUNAK
Sukaldaria	2013/09/02	Aldizkako kontratu finkoa	% 52,36	20 ordu astean	Urtekoa: 11.077,91 €	289 egun
Sukaldeko laguntzailea	2013/09/02	Aldizkako kontratu finkoa	% 52,36	20 ordu astean	Urtekoa: 10.471,37 €	234 egun
Zerbitzariaren laguntzailea	2018/01/15	Aldizkako kontratu finkoa, 2018/03/01etik	% 52,36	20 ordu astean	Hilekoa: 852,50 €	-

ANEXO 2: LISTADO DEL PERSONAL SUBROGABLE CAFETERÍA DE LA FACULTAD DE FARMACIA

• El convenio colectivo de aplicación es el Convenio colectivo para el sector de la hostelería de Álava. No existen pactos individuales aplicables a los/las trabajadores/as

PUESTO DE TRABAJO	FECHA ANTIGÜEDAD	MODALIDAD CONTRATO	% JORNADA	JORNADA SEMANAL	SALARIO BRUTO	DÍAS DE ACTIVIDAD EN 2017
Cocinera	02/09/2013	Contrato fijo discontinuo	52,36%	20 horas semanales	Anual: 11.077,91 €	289 días
Ayudante de cocinera	02/09/2013	Contrato fijo discontinuo	52,36%	20 horas semanales	Anual: 10.471,37 €	234 días
Ayudante de camarera	15/01/2018	Contrato indefinido fijo discontinuo desde 01/03/2018	52,36%	20 horas semanales	Mensual: 852,50 €	-

3. ERANSKINA: PLANOA
ANEXO 3: PLANO



Farmazia Fakultateko kafetegiaren planoa
Unibertsitateko ibilbidea 7
01006 Vitoria-Gasteiz

Plano de la cafetería de la Facultad de Farmacia
Paseo de la Universidad nº 7
01006 VITORIA-GASTEIZ

4. ERANSKINA: NAHITAEZKO MANTENTZE LANAK

Ostalaritzako ekipamendu finkoen, altzarien eta makinen mantentzeari buruzko eranskina			
Ekipamenduak	**Elementua**	**Mantentzearen maiztasuna**	**Oharrak**
Ostalaritzako altzariak	Suak eta plantxak	Urtean behin	
Ke kanpaiak eta haien motorrak	Osagaien egoera, berotzea, bibrazioak, instalazio elektrikoa eta maniobra koadroa egiaztatu behar dira	Urtean behin	
Ur bero sanitarioa	Termo elektrikoak	Indarrean dagoen araudiari jarraikiz, eta, nolanahi ere, urtean behin	
Instalazio elektrikoa	Koadro elektrikoak	Garbiketa eta mantentze egokia aldizka (eta, gutxienez, urtean behin)	Nahitaezko aldizkako ikuskapenei dagokienez, ikus oin oharra
	Lanparak, luminariak, entxufeak eta abar	Beharrezkoa denean, ordezpenak zein mantentzea	
Gas instalazioa	Erreguladoreak, barneko ixteko giltzak, ostalaritzako aparatuen erregailuak eta abar	Funtzionamendu egokirako garbiketa eta mantentzea aldizka (eta, gutxienez, urtean behin)	Nahitaezko aldizkako ikuskapenei dagokienez, ikus oin oharra
Aire erauzgailuak	Maniobra koadro elektrikoa	Mekanismoen funtzionamendu egokirako garbiketa eta mantentzea aldizka (eta, gutxienez, urtean behin)	Nahitaezko aldizkako ikuskapenei dagokienez, ikus oin oharra
Beste instalazio batzuk	Hala badagokio	Garbiketa eta mantentze egokia aldizka (eta, gutxienez, urtean behin)	Nahitaezko aldizkako ikuskapenei dagokienez, ikus oin oharra
Altzariak	Jantokietako aulkiak eta mahaiak	Beharrezkoa denean	

* Aldizkako ikuskapena bidezkoa denean egingo da, eta unibertsitateak berak kudeatuko du. Ikuskapen horietan ostalaritzarako erabiltzen den guneko instalazio batean neurri zuzentzaileak aplikatu behar direla ikusten bada, neurri horiek kontratistaren kontura izango dira.

ANEXO 4: MANTENIMIENTOS OBLIGATORIOS

Anexo de mantenimiento de equipos fijos, mobiliario y maquinaria de hostelería			
Equipos	**Elemento**	**Frecuencia del mantenimiento**	**Observaciones**
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.	
Instalación eléctrica	Cuadros eléctricos	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente y, como mínimo, anualmente.	Respecto a las inspecciones periódicas obligatorias, véase nota al pie.
	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.	Respecto a las inspecciones periódicas obligatorias, véase nota al pie.
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.
Otras instalaciones	Si fuera el caso	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente y, como mínimo, anualmente.	Respecto a las inspecciones periódicas obligatorias, véase nota al pie.
Muebles	Sillas y mesas comedores	Cuando se precise.	

*La inspección periódica se realizará cuando corresponda y será gestionada por la propia universidad. 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.