

**ARABAKO CAMPUSEKO PABILOIAN
ESKAINI BEHARREKO JANTOKI ETA
KAFETEGI ZERBITZUAREN
EMAKIDARAKO BALDINTZA
TEKNIKOEN ORRIA**

1. KONTRATUAREN HELBURUA

UPV/EHUREN Arabako Campuseko "Pabiloia" izeneko eraikinean emango den jantoki-kafetegi zerbitzuaren emakida.

Eskaini beharrekoa zehatzago ikusteko, enpresa lizitatzailerak eraikina eta instalazioak bisitatu ahal izango dituzte lizitazio iragarkian eskaintzak aurkezteko adierazitako garaia barruan finkatzen den egunean.

2. KONTRATUAREN HELBURUAREN ZEHAZTAPENA

Jantoki zerbitzuan aukera hauek emango dira:

- Eguneko menua. Lehen eta bigarren platera, ogia, edaria eta postrea barne hartuko ditu.
- Menu erdia. Plater bat (eguneko menuko lehenengoa edo bigarrena), ogia, edaria eta postrea barne hartuko ditu.
- Exekutibo menua, erreserbatuz gero. Mahaian zerbitzatutako menua; lehen eta bigarren platera, ogia, edaria eta postrea barne hartuko ditu.
- Mokadu menua edo ekitaldi berezietakoa, erreserbatuz gero eta jantokian bertan jaso edo eskatutako lekuan entregatzeko aukera.

Kafetegi zerbitzuak honakoak barne hartuko ditu:

- Gosaria eta/edo askaria
- Edariak
- Pintxoak eta errazioak
- Plater konbinatuak
- Eta antzekoak

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE
COMEDOR-CAFETERIA EN EL PABELLÓN
DEL CAMPUS DE ARABA**

1. OBJETO DEL CONTRATO

Concesión del servicio de comedor-cafetería que se prestará en el edificio denominado "El Pabellón" del Campus de Araba de la UPV/EHU.

A fin de tener una representación más exacta de su alcance, las empresas licitadoras podrán visitar el edificio e instalaciones el día que se establezca durante el periodo establecido en el anuncio de licitación para la presentación de las ofertas.

2. CONCRECIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

El servicio de comedor se prestará incluyendo las siguientes opciones:

- Menú del día. Constará de primer plato, segundo plato, pan, bebida y postre.
- Medio menú. Se compondrá de un plato (primero o segundo del menú del día), pan, bebida y postre.
- Menú ejecutivo bajo reserva. Menú servido en mesa que constará de primer plato, segundo plato, pan, bebida y postre.
- Menú de picoteo o de eventos especiales, bajo reserva y con posibilidad de recogida en el mismo comedor o de entrega en el lugar requerido.

El servicio de cafetería incluirá:

- Desayuno y/o merienda
- Bebidas
- Pintxos y raciones
- Platos combinados
- Y similares...

3. JARDUERA EGITEKO EREMUAK

Jarduera egiteko eremuak Arabako Campuseko "Pabiloia" izeneko eraikinaren beheko eta lehenengo solairuetan daude.

4. ALTZARIAK ETA INSTALAZIOAK

3.1. Ustiapenaren eta industria eta osasun segurtasunaren arloetako irizpideei jarraituz, kafetegi-jantokiko instalazioek eremu hauek dituzte (ikus eranskina):

Kafetegi eremua.
Sukalde-jantoki eremua.
Jantoki eremua, beheko eta lehenengo solairuetan.
Garbiketa eremua.
Biltegi eremua.
Aldagela eremua.

3.2. Lokalak jarduera egiteko behar diren instalazioak dauzka.

3.3. Entrega eta hartze aktak
Espazioak eta ekipamendua kontratistaren esku uzteko, dagokion entrega akta sinatuko da.

Kontratua hasi eta 6 hilabetera, inbentarioa berrituko da, lizitatzailerak bere eskaintzaren arabera jarritako elementuak idatziz jasotzeko.
Espazioak, tresneria eta instalazioak erabilera, garbiketa eta kontserbazio egoera ezin hobean mantendu beharko dira. Enpresa kontratistaren ardura izango da horiek zaintzea, mantentzea eta konpontzea eta erabiltzaileek eragindako kalteak ere bere gain hartu beharko ditu.

Ekipamendua eta instalazioak UPV/EHUren esku jartzean, hala badagokio, hartze akta sinatuko dute bi alderdiek. Akta horri kontratistak kontratuaren hasieran jasotako ondasunak zein egoeratan dauden zehazten duen azken inbentarioa erantsiko zaio.

3. ESPACIOS RESERVADOS PARA EL DESEMPEÑO DE LA ACTIVIDAD

Los espacios reservados para la realización de la actividad se encuentran en el bajo y primera planta del edificio denominado "el Pabellón" en el Campus de Álava.

4. MOBILIARIO E INSTALACIONES

3.1 Atendiendo a criterios de explotación, seguridad industrial y sanitaria, las instalaciones de la cafetería-comedor cuentan con los siguientes espacios (ver anexo):

Zona de cafetería.
Zona cocina-comedor.
Zona comedor en planta baja y planta primera.
Zona de lavado.
Zona de almacén.
Zona de vestuario.

3.2 El local cuenta con las instalaciones necesarias para el desarrollo de la actividad.

3.3. 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

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

3.4. Unibertsitateari itzultzea

Kontratua bukatzean edo edozein arrazoiengatik bertan behera geratzean, lagatako espazioak eta ekipamendua Unibertsitatearen eskuetara itzuliko dira.

Era berean, kontratistak kontratua indarrean dagoen bitartean egindako instalazioak edo jarritako ondasunak UPV/EHUren eskuetan geldituko dira, kontratistak kalte-ordainik eskatzeko eskubiderik izan gabe. Unibertsitateak ez du ordainduko egindako obren edo hobekuntzen kosturik, eta horiek Unibertsitatearen esku geratuko dira.

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

5. URA, ARGIAK, INDARRA ETA GASA

Unibertsitateak kontratistaren esku jarriko ditu lana egiteko behar diren ura, argiak eta indarra, baina ez du onartuko elementu horiek modu desegokian edo neurrigabeen erabiltzerik.

Gas kontsumoaren gastua enpresa kontratistaren kontura izango da.

6. ZERBITZUAREN RUDEAKETA

Elikadurari dagokionez:

Dieta osoa, orekatua, osasuntsua eta elikadura mediterraneoan oinarriturikoa bermatzeko, jantoki-kafetegi zerbitzuak premisa hauen arabera produktuak eta prestaketak bermatuko ditu:

- Menua gastronomiara eta urte sasoiraren egokituko da. Hurbileko produktuei eta ekologikoei lehentasuna ematea gomendatzen da.
- Bai eguneko menuan bai exekutibo menuan bi lehen plater eta bi bigarren

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.

3.4. 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.

5. AGUA, ALUMBRADO, FUERZA Y GAS

La Universidad pondrá a disposición de la contratista el agua, alumbrado y fuerza que precisa el desarrollo de su actividad, no permitiendo el uso indebido o abuso de estos elementos.

Los gastos del consumo de gas correrán a cargo de la empresa contratista.

6. GESTIÓN DEL SERVICIO

Respecto a la alimentación:

En aras de garantizar una dieta completa, equilibrada, saludable y basada en el estilo de comida mediterránea, el servicio de comedor-cafetería garantizará la presencia de productos y elaboraciones adecuadas a estas premisas:

- El menú estará adaptado a la gastronomía y época del año. Se recomienda dar prioridad a los productos de proximidad y ecológicos.
- Tanto en el menú del día como en el menú ejecutivo se podrá elegir entre

plater egongo dira aukeran. Menu erdian ere bi proposamen egongo dira aukeran.

- Lehen plateretako bat eta bigarren plateretako bat gutxienez begetarianoa izango da.
- Honako sukaldaritza teknikak erabili beharko dira: lurrinetan egitea, labea, erregostea, egostea, plantxan egitea, gordinik uztea.
- Astea gutxienez bitan eltzekariak eskainiko dira.
- Haragi prozesatuak edo gorriak dituzten plateren errazioak astean gehienez bi izateko ahalegina egingo da. Errazioak 125-150 gramokoak izango dira. Haragia mota askotakoa izango da.
- Eguneko menuan plantxan egindako plater bat aukeratu ahal izatea bermatuko da.
- Bigarren plateretan, astean gutxienez 3 aldiz (astea 5 eguneko jantoki erabilera) askotariko arrainak, bai urdinak bai zuriak, egotea bermatzea gomendatzen da.
- Frijituen eta arrautzeztatuen eskaintza aste osoan eskaintzen diren plater guztien % 20koa izango da gehienez ere.
- Postreetan, egunero askotariko fruta freskoa egotea bermatuko da, baita azukre/edulkoratzaile erantsirik gabeko jogurt naturalak ere.
- Entsaladak ontzeko eta eltzekariak eta olio erreag egiteko oliba olio erabiliko da. Ontzeko eta gordinik zerbitzatzeko birjina estra izatea gomendatzen da; frijitzeko, berriz, oliba olio edo azido oleiko kopuru handikoa.
- Eguneko ogi eskaintzak, ogi zuriaz gain, ogi integrala ere barne hartuko du.
- Esne erdigaingabetua, laktosarik gabeko esnea eta esnearen ordezkio edari begetalen bat eduki beharko da.
- Zapore indartzailerik edo zapore emailerik gabeko produktuak erabiltzea gomendatzen da eta horien ordezkio espezia edo belar aromatikoak erabiltzea.
- Intolerantziak edo alergia dituzten

dos primeros platos y dos segundos. En el medio menú, también se garantizará la posibilidad de elección entre dos propuestas.

- Al menos una opción será vegetariana entre los primeros y segundos platos ofertados.
- Las técnicas culinarias a usar serán: al vapor, al horno, salteado, hervido, a la plancha, en crudo.
- Se ofrecerán legumbres al menos dos veces por semana.
- Se procurará que la frecuencia de platos con carnes procesadas o rojas no supere las dos raciones por semana. Se entenderá como ración 125-150 g. Las carnes serán variadas.
- Se garantizará la opción de un plato a la plancha en el menú diario.
- En los segundos platos, se recomienda garantizar semanalmente un mínimo de 3 veces (semana de 5 días de uso de comedor) la presencia de pescados variados, tanto azules como blancos.
- La oferta de fritos y rebozados se limitará, como máximo, al 20% de todos los platos ofertados a lo largo de la semana.
- En los postres se garantizará la presencia de fruta fresca variada diariamente, además de yogures naturales sin azúcar/edulcorante añadido.
- Se utilizará aceite de oliva para la condimentación de ensaladas, de cocidos y refritos. Se recomienda que sea virgen extra para aliñar o para su uso en crudo y de oliva o con alto contenido en ácido oleico para las frituras.
- La oferta de pan diaria incluirá además del pan blanco, la opción de pan integral.
- Se dispondrá de leche semidesnatada, leche sin lactosa y alguna bebida vegetal que sustituya a la leche.
- Se recomienda que los productos utilizados no tengan potenciadores del sabor o saborizantes y que en su lugar se utilicen especias o hierbas aromáticas.
- Se ofertarán, bajo previa solicitud y con

erabiltzaileei menu edo dieta bereziak eskainiko zaizkie, lehenago eskatzen badute.

antelación suficiente, los menús o dietas especiales que hubieran de tomar aquellas personas usuarias sujetas a la misma por intolerancias o alergias.

Antolakuntzari dagokionez:

- Kontratistak produktibitatea indartzeko, kostua optimizatzeko eta gastuak kontrolatzeko politikak ezartzea bermatzeko behar diren antolaketa neurriak hartuko ditu, funtzio publikoan eta zerbitzu publikoetan ari diren langileentzat ezarritakoen antzekoak. Hala, eginbeharrak birdefinitu, balioaniztasuna sustatu edo plantillak birdimentsionatuko ditu, zerbitzuaren egiazko premietara egokitzearen.

Respecto a la organización:

- La empresa contratista adoptará cuantas medidas organizativas sean necesarias para garantizar la implantación de políticas de potenciación de la productividad, optimización del coste y control del gastos en términos similares a las implantadas en la función pública y para el personal laboral que presta sus servicios en servicios públicos ya sea redefiniendo funciones, potenciando la polivalencia o redimensionando plantillas adecuándolas a las necesidades reales del servicio.

Eremuei dagokienez:

- Beheko solairuko eta lehenengo solairuko jantokien zerbitzua modu independentean edo batera kudeatu ahal izango da.
- Kontuan izango da kafetegiko eremu publikoa sarri ikasi eta lan egiteko erabiltzen dutela ikasle askok, ordenagailu eramangarriak ere erabili ohi dituztela, bertan Wi-Fi konexioa baitago, eta erabilera hori errespetatu egingo da, Campuseko beste zerbitzu bat delako.
- Zerbitzuaren kudeaketan, kafetegi zerbitzurako eremuan ekitaldi edo ekimenen bat egiten denean, arreta enpresako langileen bidez emango dela ziurtatu beharko da.

Respecto a las zonas:

- La gestión del servicio de comedores de planta baja y planta primera podrá desarrollarse de forma independiente o de forma conjunta.
- Se tendrá en cuenta que la zona pública de cafetería es utilizada muchas veces como zona de estudio y de trabajo por el alumnado, incluido el uso de portátiles ya que existe conexión wifi, por lo que se deberá respetar ese uso por tratarse de un servicio más del Campus.
- En la gestión del servicio, se deberá asegurar la atención con personal de la empresa en la zona destinada al servicio de cafetería cuando se vayan a realizar actuaciones o eventos en dicho espacio.

Hondakinen kudeaketa:

- Kontratistak kontratua gauzatzeko sortutako hondakinak kudeatuko ditu eta era egokian kudeatuko dituela bermatuko du.
- Kontratistak bilketa selektiboa egingo du eta hondakinak dagozkien edukiontzietara botako ditu.
- Sortutako hondakinak bereizi eta hiri

Gestión de los residuos:

- La contratista gestionará los residuos generados durante la ejecución del contrato y garantizará su correcta gestión.
- La contratista realizará la recogida selectiva y depositará los residuos en los respectivos contenedores.
- Segregará los residuos generados

edukiontzietan utziko ditu, hiri hondakinen parekoak badira, edo, kudeatzaile baimendu baten bidez, halakoak ez badira.

Bestelakoak:

- Ogia bilgarririk gabe eskainiko da.
- Iturriko ura eskainiko da, kostu gehigarririk gabe.
- Mahaietan ez da gatzontzirik egongo.
- Kanabera azukre beltz integrala edukiko da, baita diabetesa dutenentzako egokiak diren edulkoratzaileak ere.
- "Eramateko menuetarako" ontzi seguruak erabiliko dira, ahal dela birziklatuak, eta, aplikatu beharreko araudia bete beharko dute. Ontzia mikrouhin labean berotu daitekeen adierazi beharko da.
- Kontratistak sustapenen bat egin nahi izanez gero, aurretik unibertsitatearen oniritzia jaso beharko du. Nolanahi ere, ez ditu elikagai industrialak, "zabor jana" eta edulkoratzaile erantsiak dituzten edariak kontsumitzea sustatuko duten sustapen, eskaintza edo antzeko ekintzak egingo.
- Kontratistak erabiltzaileei ematen dizkien ezpainzapietan eta manteletan UPV/EHUren logotipoa erabili ahal izango du, unibertsitatearen irudi korporatiboa Erakunde Irudiaren Eskuliburuan adierazitako moduan jartzen badu eta arlo horretan eskumena duen errektoreordetzak emandako jarraibideen arabera.

7. LANGILEAK

Enpresa kontratistak automatikoki hartuko ditu orain arte zerbitzu hau eman duten langileak, dokumentu honi gehitutako eranskinari jarraituz.

Enpresak proposatzen duen zerbitzu kudeaketaren arabera antolatuko ditu langileak.

Zerbitzuko langileak enpresa kontratistaren menpe egongo dira soil-

depositándolos en los contenedores urbanos si los residuos son asimilables a éstos, o a través de un gestor autorizado si no lo fueran.

Otros:

- El pan se ofrecerá sin envoltorio.
- Se ofrecerá agua de grifo sin coste adicional.
- No se dispondrá de salero en las mesas.
- Se dispondrá de azúcar moreno integral de caña y edulcorantes aptos para personas con diabetes.
- Los envases utilizados para los "menús para llevar" serán seguros, si es posible procedentes de reciclado y deberán cumplir la normativa de aplicación. Se deberá indicar si el envase se puede calentar en microondas.
- Cualquier promoción que desee realizar la contratista deberá contar, con carácter previo, con el visto bueno de la universidad. En cualquier caso, se abstendrá de realizar promociones, ofertas o acciones de carácter análogo que promuevan el consumo de alimentos industriales, "comida basura" y bebidas con edulcorantes añadidos.
- La contratista podrá insertar en las servilletas y manteles que proporcione a las personas usuarias, el logo de la UPV/EHU de forma que incluya la presencia de la imagen corporativa de la Universidad de acuerdo con su Manual de Identidad Corporativa y conforme a las directrices que al efecto le proporcione el Vicerrectorado competente en la materia.

7. PERSONAL

La empresa contratista incorporará automáticamente a las/los trabajadores de la empresa que hasta la fecha vienen prestando el servicio, conforme al anexo que se adjunta.

La empresa organizará el personal de acuerdo a la gestión del servicio que se proponga.

El personal de este servicio dependerá exclusivamente de la empresa contratista

soilik. Kontratatistak ugazaba gisa dagozkion eskubide eta betebeharrak guztiak izango ditu eta, langile horiei dagokienez, lan, Gizarte Segurantzaren, laneko segurtasun eta higiene eta laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudiaren arloetako indarreko xedapenak bete beharko ditu.

Langileek lanean ari direla edozelako istripu edo kalterik izanez gero, kontratatistak lan arriskuen prebentzioari buruzko indarreko araudian finkatutakoa bete beharko du, bere erantzukizunaren pean, eta horrek ez dio inolara ere eragingo Unibertsitateari.

Kontratatistak indarrean dauden hitzarmen, itun eta gainerako lan araudi guztiei men egin beharko die.

Enpresa kontratatistak, halaber, aplikatzekoa den datu pertsonalak babesteko araudia bete beharko du. Arlo horretako oinarritzko araudiak hauek dira: Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2016/679 (EB) Erregelamendua, 2016ko apirilaren 27koa, datu pertsonalen tratamenduari eta datu horien zirkulazio askeari dagokienez pertsona fisikoak babesteari buruzkoa, eta 3/2018 Lege Organikoa, abenduaren 5koa, Datu Pertsonalak Babesteari eta Eskubide Digitalak Bermatzeari buruzkoa.

Bereziki, horri dagokionez, Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitateko idazkari nagusiaren 2008ko irailaren 4ko Erabakian, Datu Pertsonalak Babesteari buruzko UPV/EHUren Arautegia EHAA-n argitaratzeko agintzekoan, xedatutakoa bete beharko du, baita Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitateko Gobernu Taldearen 2019ko otsailaren 27ko Erabakian xedatutakoa ere, zeinaren bidez Idazkaritza Nagusiak eta Gerentziak Datu Pertsonalak Babesteari buruzko UPV/EHUren Arautegiaren II. eranskineko II. kasu zehatza, "UPV/EHUren aginduz datuak tratatzen dituzten kanpoko enpresek hartu beharreko konpromisoak", eguneratzeko egindako proposamen bateratua onartzen baita -Gobernu

que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono 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 referida al mismo.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido al personal con ocasión del ejercicio de los trabajos, la contratista cumplirá lo dispuesto en la Normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno a la Universidad.

La contratista deberá acatar cuantos convenios, pactos y demás normativas laborales se encuentren vigentes.

La empresa contratista también habrá de cumplir la normativa de aplicación en materia de protección de datos de carácter personal cuya legislación básica corresponde al Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y a la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Particularmente y a este respecto, deberá observar lo establecido en la Resolución de 4 de septiembre de 2008, del Secretario General de la Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea, por la que se ordena la publicación en el BOPV del Reglamento de la UPV/EHU de Protección de Datos de Carácter Personal y en el Acuerdo del Equipo de Gobierno de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, de 27 de Febrero de 2019, por el que se aprueba la propuesta conjunta de la Secretaría General y de la Gerencia, para la actualización del Anexo II del Reglamento de la UPV/EHU de tratamiento de datos de carácter personal, supuesto concreto II, relativo a "Compromisos a asumir por empresas externas que realizan tratamientos de

Kontseiluak 2008ko apirilaren 10eko bilera onartu zuen-.

Beste alde batetik, enpresa kontratistak ordezkari bat izendatuko du, zerbitzuaren jardura Campuseko Gerenteordetzak izendatutako Unibertsitatearen menpeko pertsona edo pertsonekin koordinatzeko.

Edonola ere, enpresa kontratista da langileak kudeatzearen eta bertaratzearen jarraipena egitearen arduraduna.

Lehiaketaren deialdi berri bat atera baino lehen, enpresa kontratistak titular gisa zerbitzua ematen ari diren langileen zinpeko adierazpena aurkeztu beharko du.

8. LANGILEEN ORDEZKAPENAK

Aldi baterako ordezkapenak enpresa kontratistako langileekin egingo dira, azpikontratatzeko aukerarik gabe. Nolanahi ere, UPV/EHUK kontratistak planteaturiko ordezkapen proposamenak ez onartzeko eskubidea izango du eta ordezkari langileen inguruko beste proposamen batzuk egiteko eskatu ahal izango dio, langileek jantoki-kafeetegi zerbitzuko zereginak egin behar dituztenei eskatu beharreko baldintzak betetzen ez dituztela uste baldin badu.

Enpresak egin diren ordezkapenen zerrenda eta horien zergatiak aurkeztuko ditu hiru hilean behin.

Ordezko langileek UPV/EHUKo zerbitzu honetako zereginak betetzen dituzten aldiak ez dira konputagarriak izango langile horiek subrogazioari begira finkotzat hartzeari dagokionez. Kafetegi-jantokiko langile titularrak aldatzeko edozein proposamenek aurretik unibertsitatearen onarpena beharko du ondorioak izateko.

Edozein arrazoi dela medio zerbitzua ematen ari zen pertsona baten ordezkari,

datos por cuenta de la UPV/EHU", aprobado por el Consejo de Gobierno en sesión de 10 de abril de 2008.

Por otra parte, la empresa contratista designará a una persona como interlocutora, que actuará en representación de aquella, para coordinar la actividad del servicio con la persona o personas dependientes de la Universidad designadas por la Vicegerencia de Campus.

En cualquier caso, es la empresa contratista la responsable de la gestión y seguimiento de asistencia del personal.

Antes de una nueva convocatoria de concurso, la empresa contratista deberá presentar declaración jurada del personal que, como titular, presta servicio.

8. SUSTITUCIONES DEL PERSONAL

Las sustituciones temporales serán cubiertas con personal perteneciente a la empresa contratista, sin que haya lugar a la subcontratación en las mismas. En todo caso, la UPV/EHU se reserva el derecho de no admitir las propuestas de sustitución planteadas por la contratista, pudiendo exigir de la misma el planteamiento de otras diferentes en cuanto al personal sustituto, si considera que el mismo no reúne las características exigibles a quien deba desempeñar funciones del servicio de comedor-cafetería.

La empresa presentará trimestralmente la relación de sustituciones y motivo por el que se hayan realizado.

Los periodos durante los que el personal sustituto desempeñe sus labores en este servicio de la UPV/EHU, no serán computables a efectos de considerar al mismo como fijo de cara a la subrogación. Cualquier propuesta de variación en relación al personal empleado titular en la cafetería-comedor, deberá contar con la aprobación previa de la universidad para que surta efectos.

Si por cualquier circunstancia, cualquier persona que viene prestando sus servicios,

behin betiko, beste pertsona bat jarriko balitz, Campuseko zerbitzuan lanean hastean denetik aurrerako antzintasuna izango du langile berri horrek, ez horren aurretikoa.

9. KONTRATISTAREN ESKUBIDEAK

Unibertsitateak emaniko lokalak erabiltzea eta zerbitzua ustiatzea, kanona modu erregularrean ordaintzearen truke.

10. KONTRATISTAREN BESTELAKO BETEBEHARRAK

Baldintza orri honetan eta Administrazio Baldintza Zehatzen Orrian adierazitakoez gain, honako betebeharrak hauek ezarriko dira:

- a) Enpresa kontratistak ordezkari bat izendatzea, zerbitzuaren jardura Campuseko Gerenteordetzak izendatutako Unibertsitatearen menpeko pertsona edo pertsonekin koordinatzeko.
- b) Kontratistak menuak prestatzeko dietista/nutrizionista baten aholkularitza duela ziurtatzea.
- c) Hiruhilekoko kanonaren zenbatekoa dagokion hiruhilekoaren hurrengo hilabetean ordaintzea. Epe horretan ordaintzen ez badu, ordaindu beharreko kanonaren zenbatekoak % 10eko gainkargua izango du eta hurrengo hiruhilekoan ordaindu beharko du. Orduan ere ordaintzen ez badu, kontratua suntsitzeko izapideak abiatu ahal izango dira, kontratua urratzeagatik.
- d) Kontratistak hiru hilero bidali beharko du kanonaren ordainagiriaren kopia bat UPV/EHUko Zerbitzu Orokorretara.
- e) Zerbitzua era erregular eta jarraituan ematea, zerbitzu horiek ondoko epe hauetan jendearentzat eten ez daitezen:
 - Jantoki zerbitzua, irailaren 1etik hurrengo urteko uztaileko hirugarren

es sustituida por otra, con carácter definitivo, la antigüedad de esta nueva persona, tampoco podrá tener fecha anterior a la del inicio de las prestaciones en el servicio del Campus.

9. DERECHOS DE LA CONTRATISTA

Utilizar los locales que la Universidad le facilita y explotar el servicio a cambio del pago regular del canon.

10. OTRAS OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA

Además de las indicadas en este pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, se establecen las siguientes obligaciones:

- a) Designar una persona como interlocutora, que actuará en representación de la contratista, para coordinar la actividad del servicio con la persona o personas dependientes de la Universidad designadas por la Vicegerencia de Campus.
- b) La contratista asegurará que cuenta con el asesoramiento de un/una dietista/nutricionista para la confección de los menús.
- c) Abonar el importe del canon trimestral dentro del mes siguiente al trimestre que corresponda. En caso de no procederse a su pago en dicho plazo, el importe del canon a abonar sufrirá un recargo del 10% que será abonado en el trimestre siguiente. Si persiste el impago, se podrán iniciar los trámites de resolución contractual por incumplimiento.
- d) La contratista deberá enviar trimestralmente copia del albarán de ingreso del canon a los Servicios Generales de la UPV/EHU.
- e) Prestar el servicio de forma regular y continuada, de manera que dichos servicios no queden interrumpidos al público en los períodos siguientes:
 - Servicio de Comedor, del 1 de septiembre a la tercera semana de

astera arte, 12:30etik 15:30 arte.

- Kafetegi zerbitzua, irailaren 1etik hurrengo urteko uztaileko hirugarren astra arte, 8:00etatik 19:00etara. Edozein kasutan, eremu horretan ekitaldi edo ekimen bat egiten denean, zerbitzua bermatu egingo da.

Unibertsitateari egotz dakizkiokeen arrazoiak direla eta zerbitzurik gabe geratzen diren epeak salbuetsita daude.

Nolanahi ere, egutegia urtero doitu da, Campuseko Gerenteordetzarekin batera.

- f) Unibertsitateak baimendutako prezioen zerrenda agerian eta ikusteko moduan izatea, euskaraz eta gaztelaniaz.

Era berean, kexa liburua beti bezeroen esku eduki beharko du, orriak zenbatuta, zigilua jarrita eta Campuseko Gerenteordetzak aurretik baimenduta. Hiru hilean behin Campuseko Gerenteordetzari aurkeztuko dio liburua, salbu eta bezeroek kexa jartzen badute. Azken kasu horretan, kontratistak gehienez ere 24 lanorduko epea izango du liburua aurkezteko, liburuko kexa baieztatzen denetik aurrera.

- g) Emakida zuzenean ustiatzea, ustiapena zuzenean edo zeharka subrogatu, azpierrentan eman, utzi edo eskualdatzeko eskubiderik gabe.
- h) Jarduteko lizentzia eta jarduera gauzatu ahal izateko behar diren beste lizentzia guztiak izatea.
- i) Kontratistak ezingo du lokaleko egitura edo instalazioak ukituko lituzkeen ezelako lanik egin, UPV/EHUren aurretiko baimenik ez badu. Nolanahi ere, lanak egitea ezinbestekoa balitz, kontratua amaitutakoan lan horiek

julio del año siguiente, en horario de 12:30 a 15:30 horas.

- Servicio de Cafetería, del 1 de septiembre a la tercera semana de julio del año siguiente, en horario de 8:00 a 19:00 horas. En cualquier caso, se asegurará la atención a este servicio en actuaciones o eventos en dicho espacio.

Se exceptúan los periodos en los que no haya servicio por causas imputables a la Universidad.

En cualquier caso, anualmente se ajustará el calendario con la Vicegerencia de Campus.

- f) Tener a la vista del público y en lugar bien visible, la lista de precios autorizados por la Universidad que deberán figurar en Euskera y Castellano.

Asimismo, se obliga a tener en todo momento a disposición de las personas usuarias, el libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado previamente por la Vicegerencia del Campus, siendo presentado trimestralmente ante la misma salvo que se produzca reclamación de las personas usuarias, en cuyo caso la contratista se obliga a presentarlo en el plazo máximo de 24 horas hábiles contadas a partir de la confirmación de la reclamación de dicho libro.

- g) Explotar directamente la concesión que se otorgue no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder ni traspasar, directa o indirectamente la explotación.
- h) A contar con la Licencia de Actividad y cuantas otras sean necesarias para el desarrollo de su actividad.
- i) La contratista deberá abstenerse de realizar cualquier obra que afecte a la estructura o instalaciones del local sin previa autorización de la UPV/EHU. En cualquier caso si fuera precisa la realización de las obras, una vez finalizado el contrato éstas revertirán a

Unibertsitatearen esku geratuko dira, inolako ordainik barik.

- j) Gasa edo elektrizitatea besterik ez erabiltzea energia iturri gisa, eta, kasuan-kasuan, Unibertsitatearen baimenaz, behar diren konponketak egingo ditu, traba egin dezaketen usain txar, ke, zarata eta abarrak saihesteko.
- k) Mantentzea eta, kasuan-kasuan, konpontzea:
 - Zerbitzuko makineria
 - Zerbitzuarekin lotutako eta/edo horretara bideratutako instalazioak eta ekipamendua, araudiaren arabera eta dagokion eranskinean azaltzen den moduan.
- l) Jantoki eta kafetegiaren esparruko garbiketa eta higieaz arduratzea.
- m) Ezingo du esparruko instalazioen barruan zerbitzuarekin erlazionatu gabeko argitarapenik egin, bozgorailu edo antzeko aparailurik erabili eta joko edo txanpon makinak jartzea espresuki debekatuta dago.
- n) Bai zerbitzuaren kanpoko eta barruko errotilu guztiek bai idatzizko oharrek euskaraz eta gaztelaniaz egon behar dute.
- o) Halaber, jendaurrean arituko diren pertsonetako batek, gutxiengutxienez, euskaraz komunikatzeko gai izan behar du, euskarazko arreta beti bermatuta egoteko.
- p) Unibertsitateak adierazten dituen artikuluen salmenta murriztu eta, areago, ezabatzea.
- q) Zerbitzuaren kudeaketari dagozkion indarreko arau higieniko sanitarioak betetzea.

Erabilitako prozesu eta material guztiek elikaduraren arloko arautegia bete beharko dute, bai eta arautegi hori garatzen duten xedapen eta arau

la Universidad sin ninguna contraprestación.

- j) 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, humos, ruidos, etc. que puedan implicar molestias.
- k) Mantener y, en su caso, reparar:
 - La maquinaria del servicio.
 - Las instalaciones y equipamiento vinculado y/o destinado al servicio, como obliga la normativa, en su caso, y como se indica en el anexo correspondiente.
- l) Encargarse de la limpieza e higiene del recinto de la Cafetería y Comedor.
- m) Abstenerse de hacer publicaciones no relacionadas con el servicio dentro de las instalaciones del recinto, usar altavoces o aparatos análogos, quedando expresamente prohibida la instalación de máquinas de juego o tragaperras.
- n) Todas las rotulaciones externas e internas del servicio, así como cualquier indicación escrita deberán figurar en Euskera y Castellano.
- o) Asimismo, como mínimo, una de las personas que atiende al público debe ser capaz de comunicarse en Euskera, debiendo garantizarse la atención en euskera en todo momento.
- p) Restringir e incluso anular la venta de los productos que indique la Universidad.
- q) Cumplir las normas higiénico-sanitarias vigentes para la gestión del servicio.

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán la normativa alimentaria y todas las disposiciones y reglamentos que la desarrollan, así

guztiak eta aplikatu beharreko Europako arautegi osoa ere. Kontratistak hornitutako produktuek etiketatze, ontziratze eta erregistro sanitarioen arloko indarreko arautegia bete beharko dute.

Janari manipulatzailen gaineko arautegia.

Talde jantokiei buruzko arautegi tekniko-sanitarioa.

Janari prestatuen elaborazio, banaketa eta merkaturatzeari buruzko arautegia.

Elikadura produktuei buruzko arauak.

Era berean, oboproduktuekin egindako produktuen ekoizpena arautzen duen Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailaren Agindua bete beharko da.

Era berean, laneko arriskuen prebentzioari buruzko indarreko legeria bete beharko da.

r) Osasun ikuskapenetan dagokien erakundeei laguntzea eta, hala badagokio, neurri zuzentzaile egokiak hartzea.

s) Lizitatzailerek AAPKK- Arriskuen Analisi eta Puntu Kritikoen Kontrolaren baldintzak bete behar dituzte.

- Lehengaien jasotzea kontrolatu.
- Gai galkorren biltegiatzea kontrolatu.
- Gai izoztuen biltegiatzea kontrolatu.
- Gai ez galkorren biltegiatzea kontrolatu.
- Lehengaien prestaketa kontrolatu.
- Zaborren bilketa kontrolatu.
- Garbitzeko eremua-harraska kontrolatu.
- Ontze-janari prestaketa kontrolatu.
- Janarien banaketa kontrolatu.

como toda la normativa europea que sea de aplicación. Los productos suministrados por la contratista deberán cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado envasado y registro sanitarios.

Normativa sobre el personal manipulador de alimentos.

Normativa técnico-sanitaria sobre comedores colectivos.

Normativa referente a elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Normas relativas a los productos alimenticios.

Será también de obligado cumplimiento la Orden del Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco que regula la fabricación de productos elaborados con ovo productos.

Así mismo, se deberá cumplir la legislación vigente relativa a la Prevención de riesgos laborales.

r) Colaborar con las entidades correspondientes en las inspecciones sanitarias y realizar, en su caso, las medidas correctoras adecuadas.

s) Los licitadores deberán cumplir los requisitos de APPCC, Análisis de peligro y puntos de control críticos.

- Control en la recepción de materias primas.
- Control en el almacenamiento de productos perecederos.
- Control de almacenamiento de productos congelados.
- Control de almacenamiento de productos no perecederos.
- Control en la preparación de materias primas.
- Control en la recogida de basuras.
- Control de zona de lavado-plonge.
- Control de condimentación-cocinado.
- Control de distribución de comidas.

- Laginen jasotzea kontrolatu.
 - Garbiketa kontrolatu.
- Horrek guztiorrek ez du baztertzen osasun publikoko agintariak kontrolak egitea.
- t) Kontratistak Tabakismoaren Aurkako Osasun Neurriei buruzko abenduaren 26ko 28/2005 Legeak eta arlo horretan aplikatzekoa den beste edozein arautegik ezarritako aginduak bete beharko ditu. Kontratistak gogoan izan behar du unibertsitatea hezkuntza esparru bat dela eta bertan ezin dela tabakoari loturiko jarduerarik egin: ez tabakoa saldu (tabakoa saltzeko makinak jartzea horren barruan sartuta), ez tabakoa ematea, ez tabako produktuen publizitatea egin, ez eta instalazioetan tabakoa kontsumitzen utzi ere.
- u) Izurriteen kontrola egitea.
- v) Zerbitzu-emaileek informazioa ematearen eta erreklamazioak jartzearen arloan zerbitzu jardueretan askatasunez sartzeari eta aritzeari buruzko araudiak ezartzen dituen betebeharrak betetzea.
- w) UPV/EHUko langileei sartzen uztea, egoki iritzitako ikuskapenak egin ditzaten.
- x) Urtero zerbitzuaren kudeaketa txostena aurkeztea.
- y) Lizitazioaren ondoriozko iragarki gastuak ordaintzea, bai eta, hala eskatuz gero, kontratua eskritura publiko bidez formalizatzearen gastuak ere.
- t) La contratista deberá cumplir las prescripciones impuestas por la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de Medidas Sanitarias frente al tabaquismo, o cualquier otra normativa que resulte de aplicación en la materia. La contratista debe tener presente que la Universidad es un espacio educativo, donde no puede haber ninguna actividad relacionada con el tabaco: la venta (incluida la colocación de máquinas de venta), ni el suministro, ni la publicidad de los productos del tabaco ni permitir el consumo de tabaco en las instalaciones.
- u) Realizar control de plagas.
- v) 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.
- w) Facilitar el acceso al personal de la UPV/EHU para realizar las inspecciones que estime oportunas.
- x) Presentar anualmente un informe de gestión del servicio.
- y) Abonar los gastos de anuncio derivados de la licitación y los gastos de formalización del contrato en escritura pública en caso de que lo solicite.

11. ENPRESA KONTRATISTAK AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA

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

Zerbitzua ematen hasi aurretik:

- Errazio bakoitzerako gomendatutako kopuruen neurketa.

11. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR LA EMPRESA CONTRATISTA

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

Al inicio de la prestación:

- Medición de las cantidades recomendadas para cada ración.

- Lan prebentzio eta osasunaren arloari buruzko betebeharrak.
- Zerbitzu guztien prezioen zerrenda, saltzeko makinak barne, halakorik balego, UPV/EHUk baimen ditzan. Eguneratu behar denean, berdin jokatu da.

Hiru hilabete behin:

- Hiruhilekoko negozio bolumena.
- Kanona ordaindu izanaren agiria Zerbitzu Orokorretara igorri.
- Egindako ordezkapenen zerrenda eta horien zioak.
- Zerbitzatuko diren menuen planifikazioa eta unibertsitateko webgunean argitaratzeko prestatutako dokumentua.
- Kexa-liburua, salbu eta bezeroek kexa jartzen dutenean. Azken kasu horretan, kontratistak gehienez ere hogeita lau (24) lanorduko epea izango du liburua aurkezteko, liburuko kexa baieztatzen denetik aurrera.
- Jasotako kexen parte, halakorik gertatu bada eta hartutako neurriak, hartu badira.

Urtean behin:

- Zerbitzuaren kudeaketari buruzko txostena. Gutxienez datu hauek jasoko ditu: gastuen eta diru-sarreraren balantzea; egindako zerbitzuen kopurua, menu moten arabera banatuta, etab.
- Jende kopuruari buruzko estatistika datuak.
- Desinfekzioei, ikuskaritzei, mantentzei eta berrikuspenei buruzko parteak eta gertatzen diren bestelako gorabeherei buruzkoa.
- Kudeatzaile baimendu baten bidez kudeatutako hondakinen egiaztagiria.
- Erabiltzaileei egindako gogobetetze-inkestaren emaitzak, halakorik eginez gero.

- Obligaciones referidas al área de prevención y salud laboral.
- Listado de precios de todos los servicios, incluyendo las máquinas expendedoras, en su caso, para su autorización por la UPV/EHU. Cuando corresponda actualización se actuará del mismo modo.

Trimestralmente:

- Volumen de negocio durante el trimestre.
- Envío de copia del albarán de ingreso del canon a Servicios Generales.
- Relación de sustituciones y motivo por el que se hayan realizado.
- Planificación de los menús que se van a servir, y documento preparado para su publicación en la página web de la universidad.
- Libro de reclamaciones, salvo que se produzca reclamación de las personas usuarias, en cuyo caso la contratista se obliga a presentarlo en el plazo máximo de 24 horas hábiles contadas a partir de la confirmación de la reclamación de dicho libro.
- Parte de las quejas recibidas, si fuera el caso, y medidas adoptadas, en su caso.

Anualmente:

- 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 y revisiones 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, en su caso.

12. UNIBERTSITATEAREN ERRESERBAK

Baldintza orri honetan, kontratatu nahi diren prestazioen inguruan, deskribatu diren zehatzapenak gutxienekoak dira. Hortaz, enpresa lizitatzailerik beren proposamenetan hobetu egin ahal izango dituzte eta Unibertsitateak osorik edo horien zati bat onartu ahal izango du, edo erabat baztertu.

Enpresa kontratistak edo horren menpeko pertsonak Unibertsitatearen iritziz lan programa egoki gauzatzea edo betetzea oztopatu edo arriskuan jartzen duen zerbait egin edo utzikieriaz jokatzuz gero, Unibertsitateak neurri zehatzak eta eraginkorrak eskatu ahal izango dizkio, programa behar bezala betetzeko, edo, hitzartutakora itzultzeko, Sektore Publikoko Kontratuei buruzko azaroaren 8ko 9/2017 Legean kontratua urratzeari buruz xedatutakoari kalterik egin gabe (2017ko azaroaren 9ko BOEan argitaratua, 272. zenbakia).

Lokalei edo zerbitzuaren kudeaketari eragiten dien edozein jarduketa edo aldaketa egin aurretik UPV/EHUri jakinarazi beharko zaio eta baimena eskatu, hala behar denean.

Unibertsitateak kafetegiaren esparrutik kanpo egokitzen jotzen dituen edari edo janari makinak jartzeko eskubidea izango du.

UPV/EHUK zerbitzua behar bezala funtzionatzen ari den egiaztatzeko egokitzen jotzen dituen ikuskapen guztiak egiteko eskubidea izango du.

13. ERANSKINAK

Agiri honek honako eranskin hauek ditu:

Eranskina: Eremuak eta elementuak
Eranskina: Nahitaezko mantentze lanak
Eranskina: Subroga daitezkeen langileak

12. RESERVAS DE LA UNIVERSIDAD

Las especificaciones descritas de las prestaciones que se pretenden contratar y que se exponen en el presente pliego son mínimas, en consecuencia podrán ser mejoradas y perfeccionadas por las empresas licitadoras en sus propuestas, que la Universidad podrá aceptar total o parcialmente o no aceptar.

Cuando la empresa contratista o las personas de ella dependientes incurran a juicio de la Universidad en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha o el cumplimiento del programa de trabajo, la Universidad podrá exigirle la adopción de medidas concretas y eficaces para conseguirlo o restablecer el buen orden en la ejecución de lo pactado, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público publicado en el BOE n. 272 de 9 de noviembre de 2017 sobre incumplimiento del contrato.

Cualquier actuación o modificación que afecte a los locales o a la gestión del servicio deberá ser comunicada y autorizada previamente, en su caso, por la UPV/EHU.

La Universidad se reserva el derecho a la instalación de las máquinas de sólidos y líquidos que estime convenientes, fuera del recinto de la cafetería.

La UPV/EHU se reserva el derecho a realizar cuantas inspecciones considere oportunas para la comprobación de la correcta marcha del servicio.

13. ANEXOS

Este pliego se acompaña de los siguientes anexos:

Anexo: Espacios y elementos
Anexo: Mantenimientos obligatorios
Anexo: Personal subrogable

14. KONTRATATZAILEAREN PROFILERAKO SARBIDEA

Sektore Publikoko Kontratuei buruzko Legeak 63. artikuluko 3. puntuan adierazten duenari jarraituz, baldintzen orri honetan UPV/EHUko kontratatzailearen profilerako sarbidea honakoa dela adierazten da:

<https://www.ehu.eus/eu/web/kontratatzailearen-profila/home>

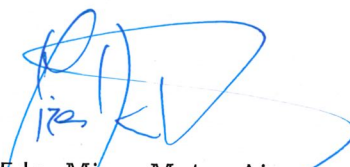
Vitoria-Gasteizen, 2019ko maiatzaren 28an

14. 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>

Vitoria-Gasteiz, a 28 de mayo de 2019



Sin./Fdo.: Miren Mateo Aierza
Arabako Campuseko gerenteordea/Vicegerente de Campus de Araba

**UNIBERTSITATEAREN ARABAKO
CAMPUSEKO PABILOIAN (APRAIZTARRAK
1, VITORIA-GASTEIZ) JANTOKI ETA
KAFETEGI ZERBITZUA EMATERA
BIDERATUKO DIREN EREMU ETA
ELEMENTUEI BURUZKO ERANSKINA.**

**ANEXO DE ESPACIOS Y ELEMENTOS
RESERVADOS PARA EL DESEMPEÑO DEL
SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERÍA EN EL
EDIFICIO DEL PABELLÓN UNIVERSITARIO DEL
CAMPUS DE ARABA (LOS APRAIZ, 1 DE
VITORIA-GASTEIZ).**

Eremuak Espacios	Elementuak Elementos		Kopurua Cantidad	Lehentasunezko inbertsio kontzeptuak / Conceptos de inversión preferentes
Sotoko solairua: Planta sótano:				
Biltegi eta aldageletarako eremua Espacio reservado a almacén y vestuarios			3	
Aldageletarako eremua Espacio reservado a vestuarios			1	
Biltegiatzeko eremua Espacio reservado a almacenaje				
	Hozte kamera panelatuak	Cámaras frigoríficas paneladas	3	
	Izozkailu horizontalak	Arcones congeladores	1	
Garbiketarako eremua Espacio reservado a zona de lavado				
	Garbiketa trena	Tren de lavado	1	lehentasunezkoa preferente
	Goitik kargatzeko ontzi garbigailua	Lavavajillas tipo capota	1	lehentasunezkoa preferente
Bestelakoak Otros				
Beheko solairua: Planta Baja:				
Kafetegia eta erabilera anitzeko gela Cafetería y multiusos				
	Mahaiak eta aulkiak	Mesas y sillas	24 toki / plazas	
	Kafe makina	Cafetera	1	
	Zukugailua	Zumera	1	
	Kafe errota	Molinillo	2	
	3 ataleko hozkailua, barraren azpian	Cámara refrigeradora bajo barra 3 cuerpos	1	
	Izotz makina	Máquina de hielo	1	lehentasunezkoa preferente
	Altzari apalduna	Mueble con baldas	1	
	Ontzi garbigailua	Lavavajillas	1	
	Mahai lanerako altzari apalduna	Mueble mesa apoyo con baldas	1	
Jantokia Comedor				
	Mahaiak eta aulkiak	Mesas y sillas	176 toki /	

			plazas	
	Mikrouhin labea	Horno microondas	1	
	Ur hotzeko iturriak	Fuentes de agua fría	2	
Selfservice-rako barra Barra de selfservice				
	Erretilu eta mahai tresnen altzaria	Bandejero-cubertero	1	
	Ogi altzaria	Mueble pan	2	
	Plater beroetarako euskarria	Dispensador platos calientes	2	
	Marian berotzeko altzaria	Mueble caliente baño maría	1	
	Edalontzietarako euskarria	Dispensador para vasos	1	
	Postreetarako hozte altzaria	Mueble refrigerado para postres	1	
	Edarietarako hozte altzaria	Mueble refrigerado para bebidas	1	
	Altzari neutroa	Mueble neutro	1	
Sukaldea Cocina				
	Hormako kanpaiak	Campanas murales	2	
	4 suko sukaldea	Cocina 4 fuegos	1	lehentasunezkoa preferente
	Baskulantea	Basculante	1	lehentasunezkoa preferente
	2 ontziko frijigailua	Freidora 2 pozos	1	lehentasunezkoa preferente
	Hozte armairua	Armario refrigeración	1	
	Mahaia, harraska batekin	Mesa con un fregadero	1	lehentasunezkoa preferente
	Bero armairua	Armario caliente		
	Mahai osagarriak	Mesas de apoyo	3	
	Konbekzio labea	Horno convección	1	
	Apalategiak	Estanterías	2	
	Izozkailu horizontala	Arcón congelador	1	
	Marmita	Marmita	1	lehentasunezkoa preferente
Plateren bilketa Recogida de platos				
	Ontzi garbigailuaren sarrerako mahaia, planoaren arabera	Mesa entrada lavavajillas s/ plano	1	lehentasunezkoa preferente
	Ontzi garbigailuaren irteerako mahaia, planoaren arabera	Mesa salida lavavajillas s/ plano	1	lehentasunezkoa preferente
	Harraskak	fregaderos	2	
Lehenengo solairua Primera planta				
Jantokia Comedor				
	Mahaiak	Mesas	25	
	Aulkiak	Sillas	90	
	Mikrouhin labea	Horno microondas	1	
Selfservice-rako barra Barra selfservice				
	Mahai tresna eta	Mueble cubertero-	1	

	erretiluetarako altzaria	bandejero		
	Ogi altzaria	Mueble pan	1	
	Edarietarako hozkailu-erakustokia, azpiko kameraduna	Expositor refrigerador para bebidas con cámara inferior	1	
	Edarietarako hozte altzaria	Mueble refrigerado para bebidas	1	
	Plater beroetarako euskarria	Dispensador platos calientes	1	
	Erresistentzia termikoak eta azpian hoztekoa dituzten altzariak (mahaia)	Muebles (mesa) con resistencias térmicas y cámara refrigeradora inferior	2	
	Edalontzietarako euskarria	Dispensador para vasos	1	
	Postreetarako hozte altzaria	Mueble refrigerado para postres	1	
	Hozteko irla (entsalada buffeta)	Isla refrigeradora (Buffet de ensaladas)	1	
Sukaldea				
Cocina				
	2 suko sukaldea	Cocina 2 fuegos	1	
	Frijigailua (2 ontzi)	Freidora (2 pozos)	1	
	Parrilla	Parrilla	1	
	Pizzetarako labea	Horno para pizzas	2	
	Pizzetarako mahai altzaria, Gastronor erretiluetarako euskarri eremuaz eta hozkailuaz	Mueble mesa para pizzas con zona de apoyo de bandejas gastronor y cámara refrigeradora	1	
Bulegoa			1	
Despacho				
	Mahaia	Mesa	1	
	Aulkiak	Sillas	2	
Biltegi eremua			2	
Zona de almacenaje				
	Hozkailu panelatuak	Cámaras refrigeradoras paneladas		
Orokorrean				
En general				
Tresneria			G.g.b.	
Menaje			Aprox.	
	Kafe koilarak	Cuchara café	290	
	Jantokirako salda koilarak	Cuchara sopera comedor	500	
	Postre koilarak	Cuchara postre	300	
	Jantokirako altzairuzko aiztoak	Cuchillo comedor acero	500	
	Postre aiztoak	Cuchillo postre	70	
	Jantokirako sardexkak	Tenedor comedor	790	
	Postre sardexkak	Tenedor postre	130	
	Jantokirako entsalada katiluak	Boles ensalada comedor	70	

	Plater sakona	Plato hondo	1020	
	Plater laua	Plato llano	840	
	Postre platera	Plato postre	100	
	Ardo edalontzia	Vaso vino/vino	575	
	Tutu formako edalontzia	Vaso tubo	6	
	Erretilua	Bandeja	600	
	Ozpinontzien euskarriak (flaskoekin)	Bases vinagrera (C/ frascos)	25	

Taulan, deskribatutako eremuetan dauden elementu finkoak sartu dira.
En la tabla se han incluido los elementos fijos dispuestos en los distintos espacios descritos.

Bestelako inbertsio kontzeptu posibleak:

- "Fry Top" motako plantxa
- Plantxaren azpiko altzaria
- Edalontziak garbitzekoa
- Orga beroa
- Mahai beroa
- Bestelako altzari edo ekipamendu osagarriak

Otros posibles conceptos de inversión:

- Plancha de tipo "Fry Top"
- Mueble bajo plancha
- Lavavasos
- Carro caliente
- Mesa caliente
- Otro mobiliario o equipamiento complementario

Ostalaritzako ekipo finkoen, altzarien eta makinen mantentzeari buruzko eranskina			
Ekipoak	Elementua	Mantentze maiztasuna	Oharrak
Ostalaritzako altzariak:	Suak eta plantxak: beheko solairua eta 1.goa	Urtean behin	
	Autozerbitzua, beheko solairua eta 1.goa	Urtean behin	
3 ke kanpai eta horien motorrak: sotoko sol., behekoa eta 1.goa	Kojinete eta errodamenduen lubrifikazioa; iragazkien ordezkapena, hodien eta tximinien garbiketa	Urtean behin	Estaldura azpiko tximinien garbiketa 2013ko apirilean egin zen
	Osagaien egoera, berotzea, bibrazioa, instalazio elektrikoa, maniobra koadroak begiratzea	Sei hilean behin	
5 hozkailutarako hozte ekipoak	Kanpoko unitateak: iragazkiak, gas maila begiratzea Kanpoko unitateak: garbiketa	Urtean behin	
Etxeko ur beroa	Termo elektrikoak	Indarreko araudiari jarraituz eta, edozein kasutan, urtean behin.	
Jasogailuak	Jantokiko karga jasogailua	Indarreko araudiari jarraituz eta, edozein kasutan, hiru hilean behin.	
	Sukaldeko igogailua	Indarreko araudiari jarraituz eta, edozein kasutan, hilean behin.	
Instalazio elektrikoa	Ostalaritzako koadro elektrikoak, sotoko, beheko eta 1.go solairuetakoa	Aldizkako ikuskaritza akta, 5 urtean behin	
	Luminariak, sukaldeko eta autozerbitzuko entxufeak	Behar denean	
Saneamendu sarea	Koipeak bereiztekoa	2 bilketa eta garbiketa urtean	
	Hustubideak eta hodiak: sukaldeetako eta autozerbitzuko garbiketa eremua	Behar denean eta, edozein kasutan, Aste Santu, abuztu eta Eguberrietako oporraldi luzeen aurretik, hustubidean edo sotoko zorrotenean dauden ikuskapen puntuetan mahuka sartuko da	
Altzariak	Jantokietako aulkiak eta mahaiak	Behar denean	

KONTRATISTAREN ZINPEKO ADIERAZPENAREN ARABERA SUBROGATZEKOAK DIREN LANGILEEI BURUZKO ERANSKINA

Hitzarmen kolektiboa	Lanbide kategoria	Kontratu mota	Lanaldia (%)	Antzinate data	Kontratuaren epemuga	Urteko gordina guztira	Indarreko itunak
ARABAKO OSTALARITZ AKO HITZARMENA	SUKALDARIA	410	100	2018-09-18	Ordezkapenaren bukaera	20.913,33	Bat ere ez
ARABAKO OSTALARITZ AKO HITZARMENA	2. SUKALDEBU RUA	200	100	1987-03-01	Mugagabea	33.907,40	Bat ere ez
ARABAKO OSTALARITZ AKO HITZARMENA	ZERBITZARIA	200	100	2001-09-03	Mugagabea	23.977,05	Bat ere ez
ARABAKO OSTALARITZ AKO HITZARMENA	SUKALDEKO LAGUN.	200	100	2006-06-30	Mugagabea	22.613,74	Bat ere ez
ARABAKO OSTALARITZ AKO HITZARMENA	2. ARDURADUNA	200	100	2001-09-03	Mugagabea	23.977,05	Bat ere ez
ARABAKO OSTALARITZ AKO HITZARMENA	SUKALDEKO LAGUN.	200	100	2005-04-04	Mugagabea	22.613,74	Bat ere ez
ARABAKO OSTALARITZ AKO HITZARMENA	ONTZI GARBITZAILEA	200	100	2008-09-01	Mugagabea	22.613,74	Bat ere ez

Anexo de Mantenimiento de equipos fijos, mobiliario y maquinaria de hostelería			
Equipos	Elemento	Frecuencia Mantenimiento	Observaciones
mobiliario de hostelería:	Fuegos y planchas: planta baja y 1ª	anual	
	Autoservicio planta baja y 1ª	anual	
3 Campanas extractoras y sus motores: pl. sótano, baja y 1ª	Lubricación cojinetes y rodamientos; sustitución filtros, limpieza de conductos y de chimeneas	Anual	Limpieza de chimeneas en bajo cubierta realizada en abril de 2013
	Comprobaciones de estado de componentes, calentamiento, vibraciones, instalación eléctrica, cuadros de maniobra	Semestral	
Equipos de frio para 5 cámaras	Uds. exteriores: filtros, comprobación nivel de gas Uds. interiores: limpieza	Anual	
ACS	Termos eléctricos	De acuerdo a la normativa vigente y, en cualquier caso, anual.	
Aparatos elevadores	montacargas comedor	De acuerdo a la normativa vigente y, en cualquier caso, trimestral.	
	ascensor de cocina	De acuerdo a la normativa vigente y, en cualquier caso, mensual.	
Instalación eléctrica	Cuadros eléctricos de hostelería de planta sótano, baja y 1ª	Acta de Inspección periódica cada 5 años	
	Luminarias, enchufes de cocinas y autoservicio	Cuando se precise	
Red de saneamiento	Separador de grasas	2 recogidas y limpiezas anuales	
	Sumideros y tuberías: zona lavado cocinas y autoservicio	Cuando se precise y, en cualquier caso, antes de largos periodos vacacionales, semana santa, agosto y navidades, se meterá la manguera por el sumidero o en los puntos de inspección que hay en las bajantes en el sótano	
Muebles	Sillas y mesas comedores	Cuando se precise	

ANEXO DE PERSONAL A SUBROGAR, DE ACUERDO A LA DECLARACIÓN JURADA DE LA CONTRATISTA

Convenio Colectivo	Categoría Profesional	Tipo de Contrato	jornada %	Fecha antigüedad	Fecha vencimiento contrato	Total bruto anual	Pactos en vigor
CONVENIO HOSTELERIA DE ALAVA	COCINERO/A	410	100	18-09-2018	Fin sustitución	20.913,33	Ninguno
CONVENIO HOSTELERIA DE ALAVA	2º JEF COC	200	100	01-03-1987	Indefinido	33.907,40	Ninguno
CONVENIO HOSTELERIA DE ALAVA	CAMARERO	200	100	03-09-2001	Indefinido	23.977,05	Ninguno
CONVENIO HOSTELERIA DE ALAVA	AYUD COCIN	200	100	30-06-2006	Indefinido	22.613,74	Ninguno
CONVENIO HOSTELERIA DE ALAVA	2º ENCARGA	200	100	03-09-2001	Indefinido	23.977,05	Ninguno
CONVENIO HOSTELERIA DE ALAVA	AYUD COCIN	200	100	04-04-2005	Indefinido	22.613,74	Ninguno
CONVENIO HOSTELERIA DE ALAVA	FREGADORA	200	100	01-09-2008	Indefinido	22.613,74	Ninguno

