



**ARABAKO CAMPUSEKO PABILOIAN
ESKAINI BEHARREKO JANTOKI ETA
KAFETEGI (HALA BADAGOKIO)
ZERBITZUAREN EMAKIDA-RAKO
BALDINTZA TEKNIKOEN ORRIA**

1. KONTRATUAREN HELBURUA

UPV/EHUren Arabako Campuseko "Pabiloia" izeneko eraikinean emango den jantoki eta kafetegi (hala badagokio) zerbitzuaren emakida. UPV/EHUren Arabako Campuseko "Pabiloia" izeneko eraikinean unibertsitateko kideei zuzenduta eskainiko den zerbitzua; publiko orokorrak ere izango du sartzeko aukera.

2. INSTALAZIOAK ETA EKI-PAMENDUA

Espazioen eta elementuen eranskinean zehazten diren lokalak, instalazioak, makineria, altzariak eta sukaldeko tresneria jarriko du unibertsitateak emakidadunaren esku, kontratuaren xede diren zerbitzuak emateko.

- Kafetegi-jantokiko instalazioek honako gune hauek dituzte, dagozkien erabilera eta ekipamenduekin: Kafetegi eremua beheko solairuan, sukalde-jantoki eremua beheko eta lehenengo solairuetan, eta garbiketa, biltegi eta aldagela eremua sotoan.
- Dena den, zerbitzua emateko beharrezkoa izanez gero, emakidadunak egokitzen dituen altzariak, baxera, beirateria, mahai tresnak eta bestelako material osagarriak sartu ahal izango ditu instalazioetan. Material horiek guztiak eraikinaren zati bihurtuko dira eta UPV/EHUrenak izango dira.

Oro har, aukeratzeko, kontuan hartu beharko da ezin dela publizitate-elementurik erabili, eta, gutxienez, inbentarioaren egungo kalitateak errespetatu behar direla. Altzariak instalatzeko, bereziki, unibertsitatearen alde aurreko baimena beharko da, kafetegirako egokiak diren baloratzeko, koloreari, diseinuari, kalitateari eta egoerari dagokienez.

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

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE
COMEDOR Y CAFETERIA (EN SU CASO)
EN EL PABELLÓN DEL CAMPUS DE
ARABA**

1. OBJETO DEL CONTRATO

Concesión del servicio de comedor y cafetería, en su caso, que se prestará en el edificio denominado "El Pabellón" del Campus de Araba de la UPV/EHU para la comunidad universitaria, contemplándose la posibilidad de entrada del público en general.

2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

La universidad pondrá a disposición de la concesionaria para la prestación de los servicios objeto del contrato los locales, instalaciones, maquinaria, mobiliario y menaje que se especifican en el Anexo de espacios y elementos.

- Las instalaciones de la cafetería-comedor cuentan con las siguientes zonas con sus correspondientes usos y equipamientos (ver Anexo de espacios y elementos): cafetería en planta baja, comedor y cocina en planta baja y lavadero, almacén y vestuario en sótano.
- No obstante, y en caso de que fuera necesario, para la prestación del servicio, la empresa concesionaria 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.

En general, para su elección, deberá tenerse en cuenta que no es posible la utilización de elementos publicitarios y que se deben respetar, como mínimo, las calidades actuales del inventario. La instalación de mobiliario, en particular, requerirá la autorización previa de la universidad, a los efectos de valorar su idoneidad para la cafetería, en cuanto a color, diseño, calidad y estado.

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



- Sukaldeko gas kontsumoaren gastua enpresa emakidunaren kontura izango da.
 - Gasa edo elektrizitatea besterik ez erabiltzea energia iturri gisa.
 - Emakidunak 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 Unibertsitatearen esku geratuko dira, inolako ordainik barik.
 - Hala badagokio, eta unibertsitatearen aurretiazko baimenarekin, beharrezko konponketak egingo ditu eragozpenak sor ditzaketen usain txarra, kea, zarata eta abar saihesteko.
 - Mantentzea eta, kasuan-kasuan, konpontzea edo ordezkatzeara:
 - o Zerbitzuko makineria
 - o Zerbitzuarekin lotutako eta/edo horretara bideratutako instalazioak eta ekipamendua, araudiaren arabera eta dagokion eranskinean azaltzen den moduan.
 - Espazioak, tresneria eta instalazioak erabilera, garbiketa eta kontserbazio egoera ezin hobean mantendu beharko dira. Enpresa emakidunaren ardura izango da horiek zaintzea, mantentzea eta konpontzea eta erabiltzaileek eragindako kalteak ere bere gain hartu beharko ditu.
 - Emakidadunak egunero garbitu beharko ditu zerbitzua emateko erabiltzen dituen aparatuak, altzariak eta abar, baita langileek bakarrik erabil ditzaketen espazioak eta erabiltzaileek erabiltzen dituztenak ere.
 - 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.
- Eremu horretan mikrouhin labea dago, erabilera publikorako. Emakidadunaren ardura izango da hura garbitzea eta mantentzea.
- Los gastos del consumo de gas de cocina correrán a cargo de la concesionaria.
 - La concesionaria no utilizará otras fuentes de energía distintas del gas o la electricidad.
 - La concesionaria 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 obras, una vez finalizado el contrato éstas revertirán a la Universidad sin ninguna contraprestación.
 - En su caso, procederá, previa autorización de la Universidad, a hacer las reparaciones necesarias para evitar posibles malos olores, humos, ruidos, etc. que puedan implicar molestias.
 - Asimismo, deberá mantener y, en su caso, reparar o sustituir:
 - o La maquinaria del servicio.
 - o 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.
 - Los espacios, equipos e instalaciones deberán mantenerse en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, correspondiéndole a la concesionaria su custodia, mantenimiento y reparación, respondiendo, incluso, de los deterioros producidos por las personas usuarias.
 - Será por cuenta de la concesionaria 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 y de los espacios destinados a utilización de las personas usuarias.
 - 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.
- Dicha zona cuenta con microondas para uso público. Su limpieza y mantenimiento correrán a cargo de la concesionaria.



3. ZERBITZUAK

3.1. Jantoki zerbitzua:

- 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.

Eguneko menuan bi lehen plater eta bi bigarren plater egongo dira aukeran. Menu erdian ere bi proposamen egongo dira aukeran.

Emakidadunak menu berezi bat eskaini ahal izango du, bai egunero, bai taldeentzat eta abarrentzat eskatuta, baldin eta mandatua emakidadunak menu hori egin ahal izateko behar den gutxieneko astebeteko aurrerapenarekin egiten bada.

Menua enkarguz eginez gero, emakidadunaren eta eskatzailearen artean adostuko dituzte edukia eta prezioa. Bertan kontsumitzeko edo jasotzeko aukera eskainiko da, edo eskatutako lekuan entregatzeko aukera.

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

Emakidadunak eskaini ditzake beste aukera batzuk ere, eskaintzan ezarritakoaren arabera, hala nola plater konbinatuak, ogitartekoak, **Take Away**...

3.2. Kafetegi zerbitzua:

Zerbitzuak halabeharrez izan behar ditu kafeak, edariak eta solidoak.

Aurrez aurreko arretaren bidez (1. aldaera) edo vending makinen bidez (2. aldaera) eskaini daiteke zerbitzu hori.

Produktuen prezioen eranskina, aurrez aurre/vending.

3. SERVICIOS

3.1. Servicio de comedor:

Dicho servicio dispondrá obligatoriamente de:

- o Menú del día, que constará de primer plato, segundo plato, pan y postre.
- o Medio menú, que se compondrá de un plato (primero o segundo del menú del día), pan y postre.

En el menú del día se podrá elegir entre dos primeros platos y dos segundos. En el medio menú, también se dará la posibilidad de elección entre dos propuestas

La concesionaria podrá ofrecer un menú especial tanto de forma diaria como bajo petición para grupos, etc., siempre que el encargo se realice con una antelación suficiente de 1 semana mínimo para que la concesionaria pueda realizarla.

Este menú, en el caso de que se realice bajo encargo, se acordará el contenido y el precio por concesionaria y petionario. Se dará la posibilidad de consumo o recogida in situ o entrega en el lugar requerido.

Se ofertarán, bajo previa solicitud y con una antelación mínima de una semana, los menús o dietas especiales que hubieran de tomar aquellas personas usuarias sujetas a la misma por intolerancias o alergias.

La concesionaria podrá ofrecer otras propuestas como platos combinados, bocadillos, **Take Away**, etc. conforme a lo que haya establecido en su oferta.

3.2. Servicio de cafetería:

Dicho servicio dispondrá obligatoriamente de cafés, bebidas y sólidos.

Este servicio podrá ofertarse proponiendo el servicio mediante atención presencial (esta será la variante 1) o mediante máquinas de vending (esta será la variante 2).

Anexo de precios de productos con atención presencial / vending.



4. UNIBERTSITATE OSASUNTSUA

Dieta osoa, orekatua, osasuntsua eta elikadura mediterraneoan oinarriturikoa eskainiko du jantoki zerbitzuak.

- Otordu osoa, askotarikoa, orekatua eta nahikoa kantitatekoa menuetan.

5. UNIBERTSITATE ARDURATSUA

Unibertsitateko kideen artean jasangarritasunaren eta konpromisoaren kultura sustatzeko eta gure baliabideen erabilera eraginkorragoa (ingurumenaren eta pertsonen bizi kalitatearen zaintzarekin eta hobekuntzarekin koherentea) sustatzeko helburuz:

- Ogia bilgarririk gabe eskainiko da.
- Iturriko ura eskainiko da, kostu gehigarririk gabe.
- Eramateko otorduetarako ontzi seguruak erabiliko dira, konpostableak, eta, aplikatu beharreko araudia bete beharko dute. Ontzia mikrouhin labean berotu daitekeen adierazi beharko da.
- Emakidunak kontratua gauzatzekoan sortutako hondakinak kudeatuko ditu eta era egokian kudeatuko dituela bermatuko du.
- Emakidunak bilketa selektiboa egingo du eta hondakinak dagozkien edukiontzietara botako ditu. Sortutako hondakinak bereizi eta hiri edukiontzietan utziko ditu, hiri hondakinen parekoak badira, edo, kudeatzaile baimendu baten bidez, halakoak ez badira.

6. EMAKIDUNAREK ESKUBIDEAK

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

Halaber, zerbitzua emateko eskubidea izango du, eta horretarako utziko zaizkio espazioak eta ekipamendua.

4. UNIVERSIDAD SALUDABLE

En el servicio de comedor se ofrecerá una dieta completa, equilibrada, saludable y basada en el estilo de comida mediterránea.

Se ofrecerá una comida completa, variada, equilibrada y en cantidad suficiente en los menús.

5. UNIVERSIDAD RESPONSABLE

Al objeto de fomentar la cultura de la sostenibilidad y el compromiso social en la comunidad universitaria y de promover un uso más eficiente de nuestros recursos, coherente con el cuidado y la mejora del medio ambiente y de la calidad de vida de las personas:

- El pan se ofrecerá sin envoltorio.
- Se ofrecerá agua de grifo sin coste adicional.
- Los envases utilizados para los alimentos para llevar serán compostables y deberán cumplir la normativa de aplicación. Se deberá indicar si el envase se puede calentar en microondas.
- La concesionaria gestionará los residuos generados durante la ejecución del contrato y garantizará su correcta gestión.
- La concesionaria realizará la recogida selectiva y depositará los residuos en los respectivos contenedores urbanos si los residuos son asimilables a éstos, o a través de un gestor autorizado si no lo fueran.

6. DERECHOS DE LA CONCESIONARIA

Tendrá derecho a utilizar los locales y el equipamiento que la Universidad le facilita y explotar el servicio a cambio del pago regular del canon.

Asimismo, tendrá derecho a prestar el servicio para el cual se le ceden los espacios y equipamiento.



7. EMAKIDUNAREN BETEBEHARRAK

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

- Jarduteko lizentzia eta jarduera gauzatu ahal izateko behar diren beste lizentzia guztiak izatea.
- Halaber, bere ardura izango da instalazioen eta jardueraren funtzionamendu egoki eta legezkorako behar diren tasak, baimenak, lizentziak... kudeatzea eta ordaintzea, indarrean dagoen legearen arabera.
- Hiruhilekoko kanonaren zenbatekoa ordaintzea.
- Zerbitzua era erregular eta jarraituan ematea, zerbitzu horiek ondoko epe hauetan jendearentzat eten ez daitezen:
- Jantoki zerbitzua, irailaren 1etik hurrengo urteko uztailera hirugarren astera arte, 12:30etik 15:30 arte, astelehenetik ostiralera jaiegunetan ezik.
- Kafetegi zerbitzua, irailaren 1etik hurrengo urteko uztailera hirugarren astera arte.

Zerbitzu hau aurrez aurre eta/edo vending makinak bidez eskaini daitekeenez, emakidadunarekin adostuko da aurrez aurreko arretaren ordutegia, egiten duen eskaintzaren arabera.

- Salbuespentzat hartuko dira oporraldiak, bai eta zerbitzurik gabeko beste aldi batzuk ere, zentroko zuzendaritzak edo unibertsitateak aurrez baimendu eta jakinaraziko dituenak.
- Nolanahi ere, egutegia urtero doitu da, Campuseko Gerenteordetzarekin batera.
- Kafetegi eremuan jarduerak edo ekitaldiak eginez gero, emakidadunak freskagarrien eta abarren hornidura ziurtatuko du.
- Unibertsitateak baimendutako prezioen zerrenda agerian eta ikusteko moduan izatea, euskaraz eta gaztelaniaz.

7. OBLIGACIONES DE LA CONCESIONARIA

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

- Contar con la Licencia de Actividad y cuantas otras sean necesarias para el desarrollo de su actividad.
- También serán a su cargo 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.

- Abonar el importe del canon trimestral.
- 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 julio del año siguiente, en horario de 12:30 a 15:30 horas, de lunes a viernes excepto festivos.
- Servicio de Cafetería, del 1 de septiembre a la tercera semana de julio del año siguiente.

Siendo que este servicio podrá ofrecerse mediante atención presencial y/o mediante máquinas de vending, el horario de atención presencial se pactará con la concesionaria a la vista de su oferta.

- Se exceptúan los períodos vacacionales, así como aquellos otros en los que, autorizados y comunicados por la dirección del centro o de la universidad no haya servicio.
- En cualquier caso, anualmente se ajustará el calendario con la Vicegerencia de Campus.
- En caso de actuaciones o eventos en el espacio de cafetería, la concesionaria asegurará el suministro de refrescos, etc.
- 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.



- 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, emakidunak gehienez ere 24 lanorduko epea izango du liburua aurkezteko, liburuko kexa baieztatzen denetik aurrera.
- Zerbitzuaren kudeaketari dagozkion indarreko arau higieniko sanitarioak betetzea.
- Era berean, laneko arriskuen prebentzioari buruzko indarreko legeria bete beharko da.
- Osasun ikuskapenetan dagokien erakundeei laguntzea eta, hala badagokio, neurri zuzentzaile egokiak hartzea.
- Lizitatzailleek AAPKK- Arriskuen Analisi eta Puntu Kritikoen Kontrolaren baldintzak bete behar dituzte. Horrek guztiorrek ez du baztertzen osasun publikoko agintariak kontrolak egitea.
- Emakidunak Tabakismoaren Aurkako Osasun Neurriei buruzko abenduaren 26ko 28/2005 Legeak eta horren moldaketek bai eta arlo horretan aplikatzekoa den beste edozein arautegik ezarritako aginduak ere bete beharko ditu. Emakidunak 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.
- Izurriteen kontrola egitea.
- Enpresa emakidunak ordezkari bat izendatzea, zerbitzuaren jardura Campuseko Gerenteordetzak izendatutako Unibertsitatearen menpeko pertsona edo pertsonekin koordinatzeko.
- Ezingo du esparruko instalazioen barruan zerbitzuarekin erlazionatu gabeko argitarapenik egin, bozgorailu edo antzeko aparailurik erabili eta joko edo txanpon makinak jartzea espresuki debekatuta dago.
- 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 anualmente ante la misma salvo que se produzca reclamación de las personas usuarias, en cuyo caso la concesionaria se obliga a presentarlo en el plazo máximo de 24 horas hábiles contadas a partir de la confirmación de la reclamación de dicho libro.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias vigentes para la gestión del servicio.
- Cumplir la legislación vigente relativa a la Prevención de riesgos laborales.
- Colaborar con las entidades correspondientes en las inspecciones sanitarias y realizar, en su caso, las medidas correctoras adecuadas.
- Cumplir los requisitos de APPCC, Análisis de peligro y puntos de control críticos. Ello no excluye los controles que sean realizados por las autoridades de salud pública.
- Cumplir las prescripciones impuestas por la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de Medidas Sanitarias frente al tabaquismo con sus modificaciones correspondientes, o cualquier otra normativa que resulte de aplicación en la materia. La concesionaria 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.
- Realizar control de plagas.
- Designar una persona como interlocutora, que actuará en representación de la concesionaria, para coordinar la actividad del servicio con la persona responsable del contrato.
- 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.



- Bai zerbitzuaren kanpoko eta barruko erroteru guztiek bai idatzizko oharrek euskaraz eta gaztelaniaz egon behar dute.
- Halaber, jendaurrean arituko diren pertsonetako batek, gutxien-gutxienez, euskaraz komunikatzeko gai izan behar du, euskarazko arreta beti bermatuta egoteko.
- Unibertsitateak adierazten dituen artikuluen salmenta murriztu eta, areago, ezabatzea.
- Zerbitzu-emaileek informazioa ematearen eta erreklamazioak jartzearen arloan zerbitzu jardueretan askatasunez sartzeari eta aritzeari buruzko araudiak ezartzen dituen betebeharrak betetzea.
- UPV/EHUko langileei sartzan uztea, egoki irizitako ikuskapenak egin ditzaten.
- Emakidunak 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.
- Emakidadunak bere eskaintzan aurkeztu badu gizarte-asmorik gabeko eta gizarte-orientazioa dituen erakunde bati, edo batzuei, egunero soberan geratzen den janariaren dohaintza, hiru hilean behin dohaintza hori egiaztatzen duen agiria eman beharko dio kontratuaren arduradunari. Bestela, emakidadunak behar bezala justifikatuko ditu dohaintza ez egiteko arrazoiak.
- Kontratua formalizatu eta hamar (10) egun balioduneko epean, emakidadunak bezeroak bonu bidez fidelizatzeko proposamena aurkeztu beharko dio kontratuaren arduradunari, eskaintza egin badu.
- Todas las rotulaciones externas e internas del servicio, así como cualquier indicación escrita deberán figurar en euskera y castellano.
- 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.
- Restringir e incluso anular la venta de los productos que indique la Universidad.
- 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.
- Facilitar el acceso al personal de la UPV/EHU para realizar las inspecciones que estime oportunas.
- Contar con carácter previo con el visto bueno de la universidad para cualquier promoción que desee realizar. 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.
- En el caso de que la concesionaria haya presentado en su oferta la donación de comida sobrante diaria a una o varias entidades sin ánimo social y con orientación social, deberá entregar trimestralmente a la persona responsable del contrato documento acreditativo de dicha donación. En caso contrario, la concesionaria justificará adecuadamente los motivos por los que no se ha procedido a la donación.
- En el plazo de diez (10) días hábiles a contar desde la formalización del contrato, la concesionaria deberá presentar a la persona responsable del contrato la propuesta de fidelización de los clientes mediante bonos, en el caso de que la haya ofertado.



8. ENPRESA EMAKIDUNAK AURKEZTU BEHARREKO DOKUMENTAZIOA

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

Prestazioaren hasieran:

- Zerbitzu guztien prezioen zerrenda, UPV/EHUK baimen ditzan.
- Espazioak eta ekipamendua emakidunaren esku uzteko, dagokion entrega akta sinatuko da.
- Kontratua hasi eta 6 hilabetera, inbentarioa berrituko da, lizitatzailerak bere eskaintzaren arabera jarritako elementuak idatziz jasotzeko.

Hiru hilabetearen behin:

- Kanona ordaindu izanaren agiria Zerbitzu Orokorretara igorri.
- Zerbitzatuko diren menuen planifikazioa eta unibertsitateko webgunean argitaratzeko prestatutako dokumentua.

Emakidadunak bere eskaintzan menu osasungarrien aukera bat, batzuk edo guztiak aurkeztu baditu, plangintzak eskainitakoa bete beharko du. Bestela, kontratuaren arduradunak uko egingo dio plangintza horri. Kasu horretan, emakidadunak plangintza berri bat aurkeztu beharko du hamar (10) egun balioduneko epean, plangintza berri baten eskaera jasotzen duenetik zenbatzen hasita.

Urtean behin:

- Zerbitzuaren kudeaketari buruzko txostena. Gutxienez datu hauek jasoko ditu:
 - o gastuen eta diru-sarreraren balantzea;
 - o egindako zerbitzuen kopurua, menu moten arabera banatuta, etab.
 - o Jende kopuruari buruzko estatistika datuak.
 - o Desinfekzioei, ikuskaritzei, mantentzei eta berrikuspenei buruzko parteak eta gertatzen diren bestelako gorabeheren buruzkoa.

8. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR LA CONCESIONARIA

Deberá aportar, como mínimo, la siguiente documentación:

Al inicio de la prestación:

- Listado de precios de los servicios, para su autorización por la UPV/EHU.
- La suscripción del acta de entrega por la que la UPV/EHU pone a disposición de la concesionaria los espacios, el equipamiento y los accesos.
- Transcurridos 2 meses a partir del inicio del contrato, se procederá a actualizar el inventario con los elementos aportados, en su caso, por la concesionaria.

Trimestralmente:

- Envío de copia del albarán de ingreso del canon a Servicios Generales.
- Planificación de los menús que se van a servir, y documento preparado para su publicación en la página web de la universidad.

En el caso de que la concesionaria haya presentado en su oferta una, varias o todas las opciones de menús saludables, la planificación deberá cumplir con lo ofertado. En caso contrario, la persona responsable del contrato rechazará esta planificación. En dicho caso, la concesionaria deberá presentar una nueva planificación en el plazo de diez (10) días hábiles a contar desde la recepción del requerimiento de una nueva planificación.

Anualmente:

- Informe de gestión del servicio que contendrá como mínimo los siguientes datos:
 - o balance de gastos e ingresos
 - o número de servicios realizados con desglose de acuerdo a la diferente tipología de menús, etc.
 - o Datos estadísticos de afluencia.
 - o Parte de las desinfecciones, inspecciones, mantenimientos y revisiones y parte de otras incidencias que pudieran acaecer.



- Kudeatzaile baimendu baten bidez kudeatutako hondakinen egiaztagiria.
- Erabiltzaileei egindako gogobetetze-inkestaren emaitzak, halakorik eginez gero.
- Kexa-liburua eta hartutako neurriak, hartu badira.
- Egindako pertsonal ordezkapenen laburpena eta horien zioak.

Prestazioaren amaieran

- Espazioak eta ekipamendua emakidunaren esku uzteko, dagokion entrega akta sinatuko da. Akta horri ondasunen inbentarioa erantsiko zaio.

9. UNIBERTSITATEAREN ERRESERBAK

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

10. ERANSKINAK

Agiri honek honako eranskin hauek ditu:

Anexo: Eremuak eta elementuak

Anexo: Nahitaezko mantentze lanak

Vitoria-Gasteizen, sinaduraren datan

- Documento acreditativo de los residuos gestionados a través de gestor autorizado.
- Resultados de encuesta de satisfacción a personas usuarias, en su caso.
- Libro de reclamaciones y medidas correctoras adoptadas, en su caso.
- Resumen de sustituciones de personal y motivo por el que se hayan realizado.

Al final de la prestación:

- Suscripción de la correspondiente acta de entrega a la UPV/EHU de los espacios (incluidas llaves) y el equipamiento. Se le adjuntará un inventario final.

9. RESERVAS DE LA UNIVERSIDAD

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

10. ANEXOS

Este pliego se acompaña de los siguientes anexos:

Eranskina: Espacios y elementos

Eranskina: Mantenimientos obligatorios

Vitoria-Gasteiz, a fecha de firma

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



**UNIBERTSITATEAREN ARABAKO CAMPUSEKO
PABILOIAN JANTOKI ETA KAFETEGI, HALA
BADAGOKIO, ZERBITZUA EMATERA
BIDERATUKO DIREN EREMU ETA ELEMENTUEI
BURUZKO ERANSKINA.**

**ANEXO DE ESPACIOS Y ELEMENTOS PARA EL
DESEMPEÑO DEL SERVICIO DE COMEDOR Y
CAFETERÍA, EN SU CASO, EN EL EDIFICIO DEL
PABELLÓN UNIVERSITARIO DEL CAMPUS DE
ARABA.**

Sotoko solairua/Planta sótano			
Biltegi eta aldageletarako eremua / Espacio reservado a almacén y vestuarios			3.
Aldageletarako eremua / Espacio reservado a vestuarios			1
Biltegitzeko eremua / Espacio reservado a almacenaje			
Hozte kamera panelatuak	Cámaras frigoríficas paneladas		3
Izozkailu horizontalak	Arcones congeladores		CONVENIENTE PONER
Garbiketarako eremua / Espacio reservado a zona de lavado			
Garbiketa trena	Tren de lavado		1
Goitik kargatzeko ontzi garbigailua	Lavavajillas tipo capota		1
Bestelakoak / Otros			
Beheko solairua/Planta Baja			
Rafetegia 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 cue		1
Izotz makina	Máquina de hielo		CONVENIENTE PONER
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
Baskulantea	Basculante		1
2 ontziko frijigailua	Freidora 2 pozos		1
Hozte armairua	Armario refrigeración		CONVENIENTE PONER
Mahaia, harraska batekin	Mesa con un fregadero		1
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
Plateren bilketa / Recogida de platos			
Ontzi garbigailuaren sarrerako mahaia, planoaren arabera	Mesa entrada lavavajillas s/plano		1
Ontzi garbigailuaren irteerako mahaia, planoaren arabera	Mesa salida lavavajillas s/ plano		1
Harraskak	fregaderos		2



Orokorrean/En general			
Tresneria / Menaje			G.g.b./Aprox.
	Rafe koilarak	Cucharillas	200.
	Jantokirako salda koilarak	Cuchara sopera comedor	100.
	Jantokirako altzairuzko aiztoak	Cuchillo comedor acero	100.
	Postre aiztoak	Cuchillo postre	CONVENIENTE PONER
	Jantokirako sardexkak	Tenedor comedor	100.
	Postre sardexkak	Tenedor postre	CONVENIENTE PONER
	Jantokirako entsalada katiluak	Boles ensalada comedor	CONVENIENTE PONER
	Plater sakona	Plato hondo	30
	Plater laua	Plato llano	150
	Postre platera	Plato postre	CONVENIENTE PONER
	Tutu formako edalontzia	Vaso tubo	6.
	Erretilua	Bandeja	150
	Ozpinontzien euskarriak (flaskoekin)	Bases vinagrera (C/ frascos)	CONVENIENTE PONER

Taulan, deskribatutako eremuetan dauden elementu finkoak sartu dira.

En la tabla se han incluido los elementos fijos dispuestos en los distintos espacios descritos.

Sukaldeko beste elementu batzuk ere jartzea komeni da, hala nola kazolak, galdarak edo laneko aiztoak.

También conviene poner otros elementos de cocina como cazuelas, calderos o cuchillos de trabajo.



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	
	Osagaien egoera, berotzea, bibrazioa, instalazio elektrikoa, maniobra koadroak begiratzea	Sei hilean behin	
Hotz-ekipoak 5 kameratarak o	Kanpoko unitateak: iragazkiak, gas maila begiratzea Kanpoko unitateak: garbiketa	Urtean behin	
Etxeko ur beroa	Termo elektrikoak	Indarreko araudiari jarraituz eta, edozein kasutan, urtean behin.	487/2022 Errege Dekretua, ekainaren 21ekoa, legionelosiaren prebenitzeko eta kontrolatzeko osasun baldintzak ezartzen dituenak.
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	Aldian behin eta gutxienez urtean behin garbiketa eta mantentze lan egokiak egitea.	Behe tentsioko instalazioak (842/2002 Errege Dekretua, konpetentzia publikoko lokalei buruzkoa): ikuskapena 5 urtetik behin.
	Luminariak, sukaldeko eta autozerbitzuko entxufeak	Behar denean	
Gas instalazioak	Erreguladoreak, barruko ixteko giltzak, ostalaritzako aparatuetako erregulatuak...	Aldian behin eta gutxienez urtean behin garbiketa eta mantentze lanak egitea, ongi funtzionatzeko.	ITC-ICG 01-08
Airea ateratzea			
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	
Vending makinak, hala badagokio		Behar denean	
Altzariak	Jantokietako aulkiak eta mahaia	Behar denean	

Aldizkako ikuskapenak dagokionean egingo dira, eta unibertsitateak kudeatuko ditu. Ikuskapen horietan ikusten bada zerbitzu horretarako espazioari dagokion instalazioan neurri zuzentzaileak aplikatu behar direla, emakidadunak egingo ditu neurri horiek.

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	
	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.	RD 487/2022 de 21 de junio por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.
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	Limpieza y mantenimiento adecuado periódicamente y como mínimo anualmente.	Instalaciones de BT, Real Decreto 842/2002 para local de pública concurrencia inspección cada 5 años.
	Luminarias, enchufes de cocinas y autoservicio	Cuando se precise	
Instalación de gas	Reguladores, llaves de paso interiores, quemadores en aparatos de hostelería...	Limpieza y mantenimiento para el correcto funcionamiento periódicamente y, como mínimo, anualmente.	ITC-ICG 01-08
Extracción de aire			
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	
Máquinas de vending, en su caso		Cuando se precise	
Muebles	Sillas y mesas comedores	Cuando se precise	

Las inspecciones periódicas se harán cuando correspondan y serán gestionadas por la universidad. En caso de que dichas inspecciones detectaran la necesidad de aplicar medidas correctoras en la instalación correspondiente al espacio destinado a este servicio, la realización de dichas medidas correrá a cargo de la concesionaria.