



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA "CPI".

1.- OBJETO

El objeto del presente pliego es fijar las prescripciones técnicas a las que se ajustará la explotación del Restaurante y Cafetería "CPI", ubicado en la Ciudad Politécnica de la Innovación en el edificio 8-B (3ª y 4ª plantas) del Campus de Vera de la Universitat Politècnica de València, teniendo en cuenta la singularidad del espacio en que esa explotación está enclavada y al que debe adaptarse conceptual y funcionalmente como servicio en este entorno de innovación e investigación.

2.- REGIMEN GENERAL DE LA EXPLOTACION

2.1.- Los locales y dependencias donde se ubican los diferentes servicios del restaurante y cafetería, con una superficie aproximada de 588 m², serán facilitados por la Universidad, disponiendo del equipamiento que se relaciona en el Proyecto de inventario, y de las correspondientes instalaciones, tomas y suministros de agua, energía eléctrica, gas y extensión telefónica a la red de la Universidad, suficientes para su funcionamiento.

En los locales se prestarán los servicios de cafetería, de comedor con menús servidos en mesa y de restauración a la carta.

2.2.- La empresa adjudicataria se compromete a no utilizar el nombre de la Universitat Politècnica de València en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores, o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, siendo la empresa adjudicataria la única responsable de las obligaciones que contraiga con ocasión de suministros o servicios de cualquier índole en el restaurante y cafetería.

2.3.- La empresa adjudicataria no podrá, bajo ningún concepto, ceder, arrendar o traspasar total o parcialmente, la explotación del establecimiento que se le cede o el uso de cualquiera de sus elementos, ni tampoco explotar las vallas, paredes, espacios, etc., del recinto como soportes de anuncios publicitarios.

2.4.- La empresa adjudicataria deberá aportar el menaje, los utensilios, aparatos y demás enseres necesarios para la prestación de los servicios que deberán conservarse en perfecto estado, corriendo a su cargo las renovaciones, mejoras y elementos complementarios.

2.5.- La empresa adjudicataria estará obligada a la contratación de un seguro que cubra todos los riesgos que se deriven del uso y ejercicio de las actividades del restaurante y cafetería.

2.6.- Será por cuenta y responsabilidad de la empresa adjudicataria la limpieza del local, así como la del mobiliario, paredes, puertas, cristales, etc. cuidando de manera muy especial las condiciones higiénico-sanitarias y de pulcritud y mantenimiento de todas las instalaciones.



SERVEI D'ASSUMPTES GENERALS

2.7.- La empresa adjudicataria realizará anualmente una desinsectación y una desinfección, presentando en el Servicio de Asuntos Generales un certificado demostrativo de que se han llevado a cabo.

2.8.- La empresa adjudicataria se obliga a cumplir y hacer cumplir escrupulosamente las normas reglamentaria sobre vigilancia, control e inspección sanitaria, y en general las que existan y sean dictadas en materia de hostelería en la medida que puedan afectar al desarrollo de las actividades que comporta la explotación del restaurante y cafetería.

2.9.- La empresa adjudicataria vendrá obligada al cumplimiento de los requisitos y obligaciones exigidos en materia de Seguridad y Salud Laboral contenidos en la normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales y en especial en el Real Decreto 171/2004, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, en materia de coordinación de actividades empresariales. El incumplimiento de estas obligaciones por parte de la empresa adjudicataria o la infracción de las disposiciones de seguridad, no implicará responsabilidad alguna para la Universitat Politècnica de València.

2.10.- Será por cuenta de la empresa adjudicataria todos los gastos que incluyen todas las tasas e impuestos (con inclusión del IBI) que origine la apertura de la explotación y el funcionamiento de los diversos servicios del restaurante y cafetería, además de los relacionados en el pliego de cláusulas administrativa particulares y, en especial, los del personal que presten sus servicios en la citada explotación incluidas las cargas sociales, a cuyo efecto, aquella estará obligada a facilitar cuanta información pueda exigirle la Conselleria competente en materia de trabajo y seguridad social, a través de la Universidad.

2.11.- La empresa adjudicataria reintegrará a la Universidad el importe de los gastos de suministro de agua, gas, energía eléctrica que le origine el funcionamiento del servicio objeto de este concurso cuyo pago hubiese sido anticipado por la Universidad.

3.- CONDICIONES GENERALES DE EXPLOTACIÓN

3.1.- El restaurante y cafetería podrá ser utilizado por cualquier miembro de la comunidad universitaria, así como acompañantes de los mismos, y por las personas que acuden a las actividades organizadas en los locales de la Universidad, sin que pueda destinarse a otros fines para los que no esté previamente autorizada la empresa adjudicataria.

3.2.- La empresa adjudicataria cuidará de la buena presentación y correcto trato de su personal para con los usuarios del restaurante y cafetería.

Dicho personal dependerá única y exclusivamente de la empresa adjudicataria a todos los efectos civiles, laborales, sindicales y de seguridad social, si bien, la Universidad se reserva el derecho a rechazar en cualquier momento al personal adscrito a este servicio, cuyo comportamiento no sea adecuado, previa la oportuna comprobación con intervención de la empresa adjudicataria. En cualquier caso, ésta quedará obligada de una manera especial a atender el servicio con el suficiente número de personal, con la cualificación profesional apropiada, debiendo ampliar el número de éste si se considera, por parte de la Universidad, insuficiente.



SERVEI D'ASSUMPTES GENERALS

El personal estarà obligatoriament en possessió del carnet de manipulador de aliments vigent y/o el certificat de formació en higiene de aliments de acord amb la normativa vigent, y observaran la màxima pulcritud en su aseó personal.

3.3.- La empresa adjudicatària deberà tenir permanentement exposats al públic, en lloc visible, la llista de preus de los artíclos y servicis ofertats, que esten debidament dispuestos y con la calidad adecuada para su consumo y venta.

Los preus de los artíclos y servicis ofertats deberan ser comunicats al Servicio de Asuntos Generales de la Universidad con carácter previo a su aplicaci3n, y no podran ser modificats sin consentimiento previo de la Universidad.

La empresa adjudicatària no podrà, en ningun, caso expender artíclos o prestar servicis de la clase que sean, que no se hallen comprendido en el objeto del contrato y previamente autorizados en la llista de preus.

En el restaurante y cafetería no podrà venderse ni consumirse bebidas alcoh3licas de mas de 18 grados centesimales, de acord con el artíclo 18.5.a del Decreto Legislativo 1/2003, de 1 de abril, del Consell de la Generalitat.

Únicament podrà instalar màquines expendedoras de bebidas y alimentos en el interior del local de la explotaci3n.

Queda prohibida la existencia de màquines expendedoras de tabaco en cualquier dependencia de la Universidad.

3.4.- La empresa adjudicatària se deberà comprometer a la realizaci3n del inventario bajo la supervisi3n u aprobaci3n del Servicio de Asuntos Generales de la Universidad.

3.5.- La empresa adjudicatària se compromete a tener a disposici3n del públic en general las correspondientes hojas de reclamaciones.

3.6.- El calendario de apertura del restaurante y cafetería serà el de los días laborables del año, excepto en las fecha que se establezcan previamente como festivos en el calendario laboral.

Si por alguna causa, a criterio del responsable de la Universidad, fuera necesario prestar servicio en fechas señaladas como festivo en el calendario laboral, se deberà prestar el servicio solicitado.

En período normal, el horario de apertura al públic serà de 7:30 a 21:00 de lunes a viernes y de 8:00 a 14:00 los sábados. La realizaci3n de cualquier horario especial requerirá autorizaci3n previa de la Universidad.

Durante los períodos de vacaciones la Universidad podrà autorizar, a petici3n escrita de la empresa adjudicatària, la modificaci3n del calendario de apertura, la reducci3n de horas de servicio y de horario de apertura al públic.

3.7. La Universidad, a través de su personal, podrà inspeccionar la explotaci3n, en cualquier momento, para comprobar el cumplimiento de las normas contenidas en este pliego y en el pliego de cláusulas administrativa particulares; y velará, con especial interés, por la correcta aplicaci3n de los preus aprobados, de la calidad de los productos y su adecuaci3n a las exigencias nutricionales de los servicis de comedor y de la seguridad e higiene en los servicis prestados. Si la empresa adjudicatària hiciera



caso omiso de las deficiencias que al efecto se le comuniquen sin poner remedio a ellas, el Servicio de Asuntos Generales podrá elevar al Sr. Rector Mgfco de la Universitat Politècnica de València propuesta de resolución del contrato.

4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACION

- 4.1. Todas las materias primas, productos y servicios de hostelería a prestar en el restaurante y cafetería deben ser de calidad y disponer de la suficiente variedad.

En el restaurante y cafetería deberá proporcionarse necesariamente los siguientes **servicios**:

1. Comida rápida (bocadillos, ensaladas, sándwich, etc.).
2. Restaurante especial de servicio en mesa. Menús y tipo de servicios. Carta de platos y vinos.

- 4.2. La prestación de los servicios del restaurante y cafetería en la Universidad se ajustará a las siguientes **exigencias**:

4.1.1. **Condiciones higiénico-sanitarias** de la prestación del servicio del restaurante y cafetería en la Universidad

- Deberá cumplir con la normativa estatal, autonómica y local en materia de sanidad alimentaria.
- Deberá llevar a cabo un Proyecto de Control Higiénico Sanitario.
- Deberá separar las basuras a la hora de su depósito, para que puedan ser recicladas, incluidos los aceites, actuando obligatoriamente en el marco de la Política Medioambiental aprobada por la Universidad.

4.1.2. **Garantías alimentarias**

- Deberá ofrecer diariamente un menú y un menú de dieta compuesto por: dos platos a elegir, entre 4 primeros y 4 segundos platos, pan, postres variados (entre los que siempre deberá ofrecerse fruta de temporada) o café y bebidas variadas.
- Deberá ofrecer Menús cardiosaludables, vegetarianos, para hipertensos, para celíacos, de régimen y medios menús.
- Deberá procurar efectuar el suministro de productos alimentarios reduciendo al mínimo la cantidad de envases.
- Deberá ofrecer productos provenientes del Comercio Justo (café e infusiones) así como incluir en los menús de frutas y verduras producidas en la Comunidad Valenciana.
- Los productos objeto del suministro deberán cumplir con lo prescrito en el Código Alimentario español.
- Deberá asegurarse que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y de materiales respeten las normas generales de régimen interior de la Universidad.



- En la carta de vinos, al menos la mitad de los ofertado, deberán tener denominación de origen de la Comunidad Valenciana

4.1.3. Exigencia complementarias por su ubicación en la Ciudad Politécnica de la Innovación (CPI)

Su integración en el espacio y actividades relacionada con el entorno de su ubicación, conllevará la **cesión** de **espacios** para el desarrollo de actividades vinculadas a la CPI.

- Fundamentalmente, la colaboración en las actividades formativas o de I+D con los grupos o estructuras de investigación de innovación alimentaria de la Universidad.
- La posibilidad de organizar actividades promocionales para difundir las actividades de la CPI, presentaciones, demostraciones, eventos temáticos o jornadas.
- La conveniencia de haber sido reconocido o premiado con distinciones gastronómicas; como alguna estrella Michelin, sol en la Guía Repsol, premios en el sector de la restauración (Sistema de reconocimiento de prestigio y calidad).

5.- RESOLUCION DEL CONTRATO

5.1.- Con independencia de las causas de resolución que recoge el pliego de cláusulas administrativas particulares que rige el presente contrato, será causa de resolución del mismo las quejas justificadas y reiteradas referentes a la deficiente calidad de los servicios prestados, a la carencia de limpieza, de las condiciones higiénico-sanitarias y deterioro de las instalaciones y equipamiento.

5.2.- Transcurrido el término del contrato o, en su caso, rescindido éste, se procederá a la liquidación del canon y de los gastos de teléfono, de gas, de agua y de energía eléctrica correspondientes. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá dejar en buen estado de uso y funcionamiento cuantos elementos fueran facilitados por la Universidad, respondiendo de los daños y faltas que puedan observarse.

5.3.- Si durante el periodo de vigencia del contrato la empresa adjudicataria no deseara continuar la explotación del objeto del contrato, deberá comunicarlo por escrito, con acuse de recibo, al órgano de contratación con una antelación mínima de cuatro meses. En caso de no mediar el preaviso el adjudicatario perderá la fianza.

Valencia, 28 de abril de 2012

José Ma Guillot Meliá
Jefe del Servicio de Asuntos Generales



PROYECTO DE INVENTARIO DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA "CPI"

(Edificio 8-B)

- Mueble botellero frigorífico Flores Valles Mod. KB-03-5-D
- Lavadora de vasos Jemi Mod. GS-6
- Vitrina expositora frigorífica
- Campana mural en acero inox. Teka Mod. DS 90
- Placa de inducción, Teka Mod. VI TC 45 21
- Mesa mantenimiento congelados G.N Infrico Mod. IM-02/71-DC
- Armario frigorífico G.N. Infrico Mod 2/1 Infrico Mod. AGN-1402
- Mesa congelación, Infrico Mod. BMPP-2000-BT
- Mesa frigorífica G.N. Infrico Mod. IM-03/71-D
- Vitrina pared refrigerada para ingredientes, Infrico Mod. VIP 1330 B ¼ TAPA
- Climatización
- Mesa frigorífica, Infrico Mod. BMPP 2000 II
- Mesa frigorífica G.N. Infrico Mod. IM-02/71-D
- Horno mixto eléctrico racional Mod. SCC-101
- Colector de filtros Flores Valles Mod. CF-11-02-MI
- Colector de filtros Flores Valles Mod. CF-26-10-CI
- Mesa frigorífica, G.N. Infrico Mod. IM-04/71-D
- Mesa frigorífica, G.N. Infrico Mod. IM-03/71-D
- Mesa caliente eléctrica Flores Vallés Mod. MC-148-7
- Salamandra-gratinadora eléctrica tecno-sistema Mod. SA-600
- Mesa frigorífica, Infrico, Mod. BMPP 2500 II
- Lavadora de vajilla Meiko-Flores Valles Mod. Ecostar 530-F
- Lavadora de vajilla Meiko-Flores Valles Mod. Ecostar 545-F

26 de marzo de 2012