



SECRETARIA GENERAL

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICA QUE HA DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA LA VELLA.

### 1.- OBJETO

El objeto del presente pliego lo constituye la explotación del servicio de Cafetería La Vella, ubicada en el edificio 1B del Campus de Vera de la Universitat Politècnica de València.

### 2.- REGIMEN GENERAL DE LA EXPLOTACIÓN

2.1. Los locales y dependencias donde se ubican los diferentes servicios de cafetería, comedor con autoservicio y restaurante, 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 y gas suficientes para su funcionamiento. En los locales se prestarán los servicios de cafetería, de comedor con menús servidos en mesa, de autoservicio y de restauración a la carta.

2.2.- La empresa adjudicataria no podrá realizar obras de cualquier clase ni modificación de instalaciones sin previa autorización de la Secretaría General de la Universidad.

2.3.- 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 relación que pueda tener con personas a su servicio, siendo la empresa adjudicataria la única responsable de las obligaciones que contraiga con ocasión de la actividad desarrollada en la explotación.

2.4. 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. Tampoco explotar las vallas, paredes, espacios, etc. del recinto como soportes de anuncios publicitarios, reservándose este derecho la propia Universidad.

2.5. La empresa adjudicataria subrogará a los trabajadores del anterior concesionario en las mismas condiciones en que se encuentren a la firma del contrato.





**SECRETARIA GENERAL**

2.6.- La empresa adjudicataria responderá personalmente de las obligaciones derivadas del presente contrato, y acepta la plena responsabilidad que le será transferida, si alguno o algunos de los miembros del personal a su cargo, incumpliese cualquiera de las prescripciones de este pliego.

2.7.- La empresa adjudicataria estará obligada a la contratación de un seguro que cubra los riesgos profesionales y los que se deriven del uso y desarrollo de las actividades en este tipo de explotación.

2.8.- La empresa adjudicataria deberá aportar el menaje, los utensilios, aparatos y demás enseres necesarios para la citada explotación, que no se encuentren en el proyecto de inventario, que deberán conservarse en perfecto estado, corriendo a su cargo las renovaciones, mejoras y elementos complementarios.

2.9.- 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 y los aseos. Estos últimos estarán, en todo momento, dotados de papel higiénico, jabón, toallas de papel y papelería.

Los productos de limpieza serán respetuosos con el medio ambiente.

2.10.- La empresa adjudicataria realizará anualmente una desinsectación y una desinfección, presentando en Secretaria General un certificado demostrativo de que se han llevado a cabo.

2.11.- La empresa adjudicataria deberá reunir los requisitos de obligado cumplimiento establecidos, tanto por la normativa estatal, autonómica, como local, que para este tipo de establecimientos le sea de aplicación, así como la normativa de la Universitat Politècnica de València.

Igualmente, se compromete a seguir las instrucciones de tipo ambiental que la Universidad le comunique, actuando obligatoriamente en el marco de la Política Ambiental aprobada por la UPV.

De forma más concreta, deberá asegurar una recogida selectiva de los residuos derivados de su actividad. En cualquier caso, podrá solicitar al Servicio de medio ambiente de la Universidad la colaboración para la mejora de la gestión ambiental de la explotación.

Asimismo, el licitador deberá garantizar la aplicación de forma sistemática de buenas prácticas de gestión ambiental en la ejecución del contrato, lo que podrá acreditar a través de la indicación de las medidas de gestión ambiental que aplicará al desarrollar la actividad mediante instrucciones de trabajo formuladas en forma escrita según estándares de protección ambiental, o mediante la posesión de un Sistema de Gestión Ambiental certificado (tipo EMAS, ISO 14.001 o equivalente).

2.12.- La empresa adjudicataria se obliga a cumplir y hacer cumplir escrupulosamente las normas reglamentarias 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 de la cafetería.





**SECRETARIA GENERAL**

2.13.- 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 31/95, 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 la responsabilidad alguna para la Universitat Politècnica de València.

2.14.- Será por cuenta de la empresa adjudicataria la obtención previa de cuantas licencias o autorizaciones administrativas sean precisas para la explotación del servicio, que correrán siempre a cargo de la misma.

2.15.- Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos que incluyen todas las tasas e impuestos (con inclusión del IBI) que origina la apertura y el funcionamiento de los diversos servicios objeto del contrato, además de los gastos relacionados en el pliego de cláusulas administrativas particulares y , en especial, los del personal que presten sus servicios en la citada explotación incluidas las cargas sociales, a cuyos efectos, estará obligado a facilitar cuanta información pueda exigirle la Consellería competente en materia de trabajo y seguridad social, a través de la Universitat Politècnica de València.

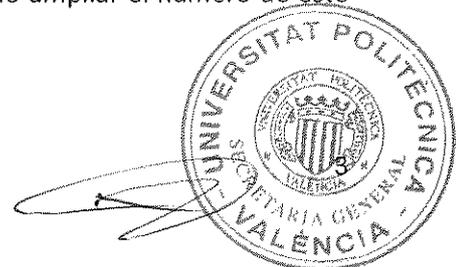
2.16.- La Universidad facturará trimestralmente al adjudicatario el canon y el importe de los gastos de suministro de agua, gas, energía eléctrica, etc, que le origine el funcionamiento del servicio objeto de este concurso, cuyo pago hubiese sido anticipado por la Universidad.

### 3.- CONDICIONES GENERALES DE EXPLOTACIÓN

3.1.- El servicio de la 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 de la 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.





**SECRETARIA GENERAL**

El personal estará obligatoriamente en posesión del carnet de manipulador de alimentos vigente y/o el certificado de formación en higiene de alimentos, y cualquier otro que resulte obligatorio de acuerdo con la normativa vigente, y observarán la máxima pulcritud en su aseo personal.

3.3.- La empresa adjudicataria deberá tener permanentemente expuestos al público, en sitio visible, la lista de precios de los productos y servicios ofertados, (IVA incluido) que estén debidamente dispuestos y con la calidad adecuada para su consumo, venta y prestación.

Los precios de los productos y servicios ofertados deberán ser comunicados a la Secretaría General de la Universidad con carácter previo a su aplicación, y no podrán ser modificados sin consentimiento previo de la Universidad.

La empresa adjudicataria no podrá, en ningún caso, expender artículos o prestar servicios de la clase que sean, que no se hallen comprendidos en el objeto del contrato y previamente autorizados en la lista de precios.

En la cafetería no podrá venderse ni consumirse bebidas alcohólicas de más de 18 grados centesimales, de acuerdo con el artículo 18.5.a del Decreto Legislativo 1/2003, de 1 de abril, del Consell de la Generalitat.

Únicamente podrá instalar máquinas expendedoras de bebidas y alimentos en el interior del local de la explotación.

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

Está prohibida la instalación de billares, futbolines, máquinas de juegos recreativos sin autorización de la Universidad.

3.4.- La empresa adjudicataria se deberá comprometer a la realización y actualización del inventario bajo la supervisión y aprobación de la Secretaría General de la Universidad.

3.5.- La empresa adjudicataria se compromete a tener a disposición del público en general las correspondientes hojas de reclamaciones.

3.6.- El calendario de apertura de la cafetería será el de los días laborables del año, excepto en las fechas que se establezcan previamente como festivos en el calendario laboral.

En período normal, el horario de apertura al público será de 7:30 a 20:00 horas de lunes a viernes y de 8:00 a 14:00 horas los sábados. La realización de cualquier horario especial requerirá autorización previa de la Universidad.

Durante los períodos de vacaciones la Universidad podrá autorizar, a petición escrita de la empresa adjudicataria, la modificación del calendario de apertura, la reducción de horas de servicio y de horario de apertura al público.





SECRETARIA GENERAL

La Universidad puede establecer turnos entre las cafeterías durante los períodos de vacaciones, así como establecer la apertura de la cafetería como consecuencia de la realización de algún evento especial, lo cual se comunicaría con la debida antelación.

3.7.- La Universidad, a través de su personal, podrá inspeccionar la explotación, en cualquier momento, para comprobar el cumplimiento de las normas contenidas en este pliego y en el pliego de cláusulas administrativas particulares; y velará, con especial interés, por la correcta aplicación de los precios aprobados, de la calidad de los productos y a su adecuación a las exigencias nutricionales de los servicios de comedor y de la seguridad e higiene en los servicios prestados. Si la empresa adjudicataria hiciera caso omiso de las deficiencias que al efecto se le comuniquen sin poner remedio a ellas, la Secretaría General podrá elevar propuesta de resolución del contrato al Rector de la Universidad.

#### 4.- CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACIÓN

4.1.- Los servicios que se deberán ofrecer necesariamente son los siguientes:

4.1.1.- Autoservicio (con especificación de los diferentes menús)

4.1.2.- Comida rápida (bocadillos, ensaladas, sándwich, etc.)

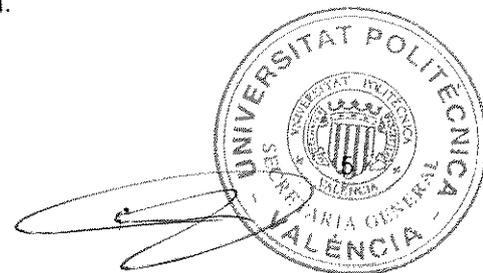
4.1.3.- Restaurante especial de servicio en mesa. Menús y tipo de servicios. Carta de platos y vinos.

Todos los productos y servicios prestados en la cafetería deben de ser de calidad y disponer de la suficiente variedad.

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

4.2.1.- Condiciones higiénico-sanitarias de la prestación del servicio de 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 los residuos a la hora de su depósito, para que puedan ser reciclados, incluidos los aceites, actuando obligatoriamente en el marco de la Política Medioambiental aprobada por la Universidad.





SECRETARIA GENERAL

- La empresa adjudicataria deberá cumplir con la normativa de higiene de productos alimenticios; normativa de defensa de consumidores y usuarios; normativa de ordenación de bares, restaurantes, cafeterías; normativa fiscal, laboral y de Seguridad Social; normativa de Seguridad e Higiene en el trabajo; Ordenanzas municipales y cualquier otra normativa.)

4.2.2.- Garantías alimentarias:

Deberá ofrecer diariamente:

- Un menú completo compuesto por: 2 platos a elegir, entre 4 primeros y 4 segundos platos, pan, postres variados (entre los que siempre deberá ofrecerse fruta de temporada).
- Medio menú compuesto por: 1 plato a elegir entre los 4 primeros y los 4 segundos platos del menú completo, pan, postres variados (entre los que siempre deberá ofrecerse fruta de temporada) o café, y bebidas variadas.
- También deberán ofrecerse menús especiales: de dieta, cardiosaludables, vegetarianos, para hipertensos y de régimen, con la misma composición que el menú completo.

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 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 ofertados, deberán tener denominación de origen de la Comunidad Valenciana.

5.- DURACIÓN DEL CONTRATO





**SECRETARIA GENERAL**

El contrato será de tres años, siendo posible una primera prórroga de dos años y una segunda y última de un año.

## 6.- CANON

El canon anual mínimo para participar en el concurso será de 24.000 euros (IVA excluido). La facturación del canon al adjudicatario se realizará trimestralmente al igual que el importe de los gastos de suministro de agua, gas, energía eléctrica, etc, que le origine el funcionamiento del servicio objeto de este concurso, cuyo pago hubiese sido anticipado por la Universidad.

## 7.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

7.1.- 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 las condiciones de higiénico sanitarias y al deterioro de las instalaciones y/o equipamiento.

7.2.- Transcurrido el término del contrato o, en su caso, rescindido éste, el adjudicatario procederá a la liquidación del canon y de los gastos de agua, energía, etc. correspondientes, y cesará en el uso y disfrute de los locales y dependencias debiendo abandonarlos con entrega de las llaves. Asimismo, deberá dejar en buen estado de uso y funcionamiento cuantos elementos fueran facilitados por la Universidad, respondiendo de los daños y faltas que pudieran observarse.

7.3.- Si durante el período de vigencia del contrato el adjudicatario 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 4 meses. En caso de no mediar el preaviso, el adjudicatario perderá la garantía.

Valencia, 15 de septiembre de 2016

Vº.Bº.

Sergio Marí Vidal

Director del Área de Inspección de Servicios



Vicent Castellano i Cervera

Secretario General

