PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERIA DEL CAMPUS DE ALCOY.

1.- OBJETO

El objeto del presente pliego es fijar las prescripciones técnicas a las que se ajustará la explotación de la Cafetería del Campus de Alcoy, ubicada en la planta baja del edificio Carbonell de la Escuela Politécnica Superior de Alcoy de la Universitat Politècnica de València.

2.- REGIMEN GENERAL DE LA EXPLOTACION

2.1.- Los locales y dependencias donde se ubican los diferentes servicios de cafetería, comedor con autoservicio y restaurante, con una superficie aproximada de 625 m2, serán facilitados por la Universidad, disponiendo del equipamiento que se relaciona en el Proyecto del inventario, y de las correspondientes instalaciones, tomas y suministros de agua, energía eléctrica y gas, suficientes para su funcionamiento.

En los locales se prestará los servicios de cafetería, de comedor con menús servidos en mesa, de autoservicio 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 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.

2.3.- 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 en la 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 y los aseos. Estos últimos estarán, en todo momento, dotados de papel higiénico, jabón, toallas de papel y papelera.

La empresa adjudicataria estará obligada igualmente a la limpieza de la Plaza Ferrándiz y Carbonell y sus elementos decorativos, con una frecuencia de una vez al día o la necesaria para mantener su limpieza.

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 afecta al desarrollo de las actividades que comporta la explotación de la 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 impuesto (con inclusión del IBI) que origine la apertura de la explotación y el funcionamiento de los diversos servicios de la 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 Universidad facturará semestralmente al adjudicatario, en junio y diciembre de cada año, 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.- 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.

El personal estará obligatoriamente en posesión del carnet de manipulador de alimentos vigente y/o el certificado de formación en higiene de alimentos 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, 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 al Servicio de Asuntos Generales 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 comprendido en el objeto del contrato y previamente autorizados en la lista de precios.

En la cafetería no podrá venderse ni consumirse bebidas alcohólicas de mas de 18 grados centesimales, de acuerdo con el articulo 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.

3.4.- La empresa adjudicataria se deberá comprometer a la realización del inventario bajo la supervisión u aprobación del Servicio de Asuntos Generales 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 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 deberá prestar el servicio solicitado.

En período normal, el horario de apertura al público será de 7:30 a 21:00 de lunes a viernes y de 8:00 a 14:00 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.

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 administrativa particulares; y velará, con especial interés, por la correcta aplicación de los precios aprobados, de la calidad de los

productos y 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, el Servicio de Asuntos Generales podrá elevar al Rector de la Universitat Politècnica de València propuesta de resolución del contrato.

4 -. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACION

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**:

4.1.1. **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 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, 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 (cafés 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 ofertado, deberán tener denominación de origen de la Comunidad Valenciana.

5.- DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato será de 2 años, prorrogables hasta un máximo de 10 años.

6. CANON

El canon anual mínimo para participar en el concurso será de 9.000 euros (IVA excluido). La facturación del canon al adjudicatario se realizará semestralmente, en junio y diciembre de cada año.

7.- RESOLUCION 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 limpieza, de las condiciones higiénico-sanitarias y deterioro de las instalaciones y equipamiento.

7.2.- 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.

7.3.- 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, 14 de marzo de 2013

José Mª Guillot Meliá
Jefe del Servicio de Asuntos Generales