

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DE LA SEDE ANTONIO MACHADO DE LA UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA

1. OBJETO.

Servicio de bar-cafetería de la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía.

2. HIGIENE DE LOS LOCALES Y UTILLAJES.

- 2.1 El contratista asume todas las obligaciones en cuanto al uso, limpieza, higiene, conservación y reposición de las instalaciones y enseres sean o no propiedad de la empresa.

Los locales estarán limpios y presentables, no permitiéndose excesos de ruidos, humos ni malos olores. Serán de cuenta del contratista los trabajos y obras de adaptación necesarias para conseguirlo.

Los cambios que afecten de forma notable a la decoración o características del local deberán ser autorizados por la Universidad

- 2.1. Todos los locales deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos. Las dependencias deberán someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.
- 2.2. Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.
- 2.3. Los utensilios que se empleen para la preparación de alimentos, así como la vajilla, cubiertos, etc., se limpiarán y enjuagarán para después lavarlos con detergente autorizado y por último sumergirlos durante treinta segundos, como mínimo, en agua a una temperatura no inferior a 80º C. El aclarado se efectuará con abundante agua corriente para arrastrar totalmente el detergente utilizado.
- 2.4. El almacenaje de los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Los insecticidas, raticidas y demás sustancias peligrosas deben guardarse lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, en recipientes cerrados y su manejo se permitirá sólo al personal convenientemente responsable de su uso.
- 2.5. Queda prohibida la permanencia y entrada de animales domésticos en las dependencias de estos establecimientos.
- 2.6. Atendiendo a las exigencias de la política ambiental de la Universidad Internacional de Andalucía, el adjudicatario deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados en las cafeterías y comedores universitarios.

A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:

- a) Aceites vegetales (Bidón)
- b) Papel y cartón (Contenedor azul)
- c) Plásticos y envases (Contenedor amarillo)
- d) Vidrio (Contenedor verde claro)
- e) Residuos orgánicos (Contenedor verde oscuro)

La Universidad Internacional de Andalucía pondrá a disposición del adjudicatario los contenedores correspondientes para hacer posible la separación selectiva.

2.7. El adjudicatario se ocupará del lavado de la ropa de mesa

3. CONDICIONES DEL PERSONAL.

3.1. El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.).

Si una vez iniciada la ejecución del servicio, la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente.

El personal que aporte y utilice el adjudicatario para la prestación del servicio objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente a la Universidad Internacional de Andalucía, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la Universidad Internacional de Andalucía de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

3.2. Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, se lavará las manos con jabón o detergente, repitiendo dicha operación cuando se considere necesario o aconsejable y en cualquier caso siempre antes de incorporarse al trabajo después de una ausencia.

3.3. El personal no podrá llevar expuesto vendaje alguno, salvo que esté perfectamente protegido por una envoltura impermeable y ésta no pueda desprenderse accidentalmente.

3.4. No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios, excepto las visitas de comprobación e inspección del funcionamiento de la actividad que guardarán iguales condiciones.

4. MATERIAS PRIMAS.

- 4.1. Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
- 4.2. Se corregirán los fallos o prácticas viciosas que puedan descubrirse o las negligencias de los proveedores, comprobando, en su caso, la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etc.) que garantice el origen de la materia prima.
- 4.4. Correcto almacenamiento y adecuado método de conservación de acuerdo con el estado físico de las materias primas.
- 4.5. Se ha de procurar no sobrepasar su capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.
- 4.6. No almacenar productos no alimenticios, y en especial sustancias peligrosas, detergentes, etc., junto a productos alimenticios.
- 4.7. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.
- 4.8. Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.
- 4.9. Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

5. MEDIOS E INSTALACIONES.

- 5.1 La Universidad Internacional de Andalucía destina para su uso los espacios necesarios para la prestación del servicio, sin perjuicio de que puedan ser modificados en atención a las necesidades de la misma.
- 5.2. La Universidad Internacional de Andalucía pondrá a disposición del contratista, durante el tiempo que dure el contrato, los bienes que figuran en el Anexo I, comprometiéndose aquél a un buen uso de los mismos y a aplicar los criterios de reposición normalmente establecidos para este tipo de bienes.
- 5.3. El resto de equipos, mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio y que no se encuentre recogido en el citado Anexo, será aportado por el adjudicatario en cantidad y calidad que merezca el visto bueno de la Universidad Internacional de Andalucía. El material auxiliar necesario, tal como vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, etc, será aportado por el adjudicatario, a quien pertenecerá en propiedad. Este material deberá ser de calidad aceptable y adaptarse a las condiciones técnicas que indique la Universidad Internacional de Andalucía, no pudiendo ser utilizadas piezas deterioradas.

Los gastos de instalación y retirada del material y enseres que aporte el contratista, serán de su exclusiva cuenta. En caso de ser necesarias obras para la instalación del material aportado por el contratista, será preceptiva la

correspondiente autorización. Las reformas quedarán en beneficio de la Universidad.

Sólo serán de cuenta de la Universidad las obras destinadas a la conservación de los locales, que afecten a las estructuras, pavimentos y conducciones de agua y electricidad, siempre y cuando no se demuestre que las averías son consecuencia de culpa o negligencia del adjudicatario o del personal de su dependencia, en cuyo caso estará obligado éste a la reparación urgente de la avería producida, de tal modo que si ésta no se realiza en el plazo fijado por la Universidad, la misma podrá ejercer las acciones correspondientes.

Asimismo, serán de cuenta del adjudicatario los gastos que se deriven de la conservación, reparación o reposición de bombillas, tubos fluorescentes, grifería, azulejos, pintura del local y demás elementos de igual naturaleza cuya reposición o mantenimiento no conlleve descubierto o levantamiento del local o de las instalaciones fijas del mismo.

- 5.4. Una vez finalizado el plazo del contrato, el adjudicatario se compromete a reponer todo el material inutilizado y a reparar convenientemente el deteriorado que sea de propiedad de la Universidad Internacional de Andalucía. Esta obligación podrá ser sustituida, a criterio de la Universidad por el pago del importe de las reparaciones o sustituciones necesarias.
- 5.5. Todas las reparaciones que hayan de realizarse en las instalaciones y, en general, de todo el material y mobiliario que se le asigne serán de cuenta del adjudicatario, siendo asimismo, responsable del deterioro de todo orden que el personal a su servicio ocasione en el desempeño de su cometido.
- 5.6. En el caso de que el contratista no formule en el plazo de diez días desde la iniciación del contrato reparo alguno sobre el estado de las instalaciones, maquinaria y equipos, se responsabilizará de que recibe las mismas en perfecto estado de funcionamiento.

6. CONSUMOS

El adjudicatario recibirá de la Universidad Internacional de Andalucía, el suministro de energía eléctrica, agua y gas existentes en las instalaciones de la Universidad, y que sean necesarios para la realización de los servicios. Si por causas ajenas al adjudicatario no se pudiesen efectuar estos suministros, éste quedaría sin responsabilidad por las imperfecciones y demoras del servicio.

7. HORARIO DEL BAR-CAFETERÍA

- 7.1. El Servicio de Bar-Cafetería se prestará de lunes a viernes desde las 8:00 horas a 13:00 horas y de 16:30 horas a 19:00 horas.
- 7.2. La Universidad Internacional de Andalucía se reserva el derecho de realizar los cambios necesarios, en cuanto al período de apertura y horarios previa audiencia del contratista.
- 7.3. El contratista tiene la obligación de exponer en lugar visible para los usuarios del servicio los períodos de apertura del Servicio de Bar-Cafetería.

8. USUARIOS DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA

Cualquier miembro de la Comunidad Universitaria debidamente acreditado, podrá utilizar de forma preferencial los servicios de Bar-cafetería. No obstante estos servicios serán extensivos a familiares, amigos, conocidos, etc. que vengan acompañados por algún miembro de la Comunidad Universitaria.

9. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 9.1. El contratista prestará el servicio de forma regular y continuada, de manera que este no quede interrumpido al público, salvo en los periodos y horarios que se concertarán de acuerdo con el calendario que establezca la Universidad.
- 9.2. El contratista se compromete a mantener durante el plazo de duración del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos ofertados. Toda alteración que el contratista pretenda introducir, no sólo con relación a los precios sino también respecto de los servicios y artículos ofertados, deberán contar con la preceptiva autorización de la Universidad.
- 9.3. El contratista tendrá a la vista del público y en lugar bien visible, la lista de precios autorizada por la Universidad. Asimismo, se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios, un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado previamente por la Universidad, el cual será presentado mensualmente a la misma, salvo que se produzca cualquier reclamación de los usuarios, en cuyo caso el contratista deberá presentarlo en el plazo máximo de 48 horas, contadas a partir de la consignación de la reclamación en dicho libro.
- 9.4. La entrada y salida para la prestación del servicio se realizará por las puertas de servicio que, en su caso, disponga el local asignado. No se podrá utilizar como lugar de almacenamiento espacios que no estén destinados a tal fin.
- 9.5. Se prohíbe la instalación de rótulos luminosos, anuncios. etc. que no hayan sido expresamente autorizados.

10. SERVICIOS AL EXTERIOR DEL EDIFICIO

El adjudicatario, salvo autorización expresa del Responsable del Contrato, no podrá realizar servicios de restauración fuera de las dependencias destinadas a tal fin.

11. DENOMINACIÓN

El adjudicatario se compromete a no utilizar el nombre de la Universidad Internacional de Andalucía, en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directa y exclusivamente responsable de las obligaciones que contraiga.

12. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario deberá explotar directamente el Servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa o indirectamente la explotación, salvo lo dispuesto en los artículos 114 y 115 del Texto Refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

El incumplimiento de lo establecido en las normas anteriores llevará implícito la resolución inmediata del contrato sin perjuicio de las demás responsabilidades en que pueda incurrir el adjudicatario.

13. RESPONSABILIDADES

La empresa adjudicataria responderá, siempre que no sean por motivos ajenos a la explotación del servicio, del deterioro que pueda producirse en el mobiliario y material, debiendo repararlo o corregirlo con la mayor brevedad, restableciendo la calidad y el buen estado anterior. La empresa también deberá satisfacer todas las indemnizaciones por los daños y perjuicios que la prestación del servicio pueda ocasionar tanto a terceros como a los propios bienes del servicio o del edificio en que se produzcan los hechos.

Será obligación de la Universidad la reparación de los daños que puedan producirse en el local, por causas ajenas a la explotación del servicio.

14. RELACIÓN DE PRODUCTOS A OFERTAR Y PRECIOS MÁXIMOS

Los precios que se aplicarán serán los que el licitante proponga en su oferta, en las que se entenderá incluido el IVA. No obstante, los distintos servicios no podrán superar las siguientes cantidades:

A)	CAFETERÍA	PRECIO
A.1)	Café solo	0,85 €
A.2)	Café con leche	0,85 €
A.3)	Descafeinado	0,85 €
A.4)	Descafeinado con leche	0,85 €
A.5)	Vaso de leche	0,85 €
A.6)	Infusiones	0,85 €
A.7)	Batidos	1,05 €
A.8)	Cacao con leche	0,85 €
B)	DESAYUNOS	
B.1)	Café con leche y tostada o bollería	2,10 €
B.2)	Café con leche y media tostada	1,40 €
B.3)	Descafeinado con leche y tostada o bollería	2,10 €
B.4)	Descafeinado con leche y media tostada	1,40 €
B.5)	Vaso de leche y tostada o bollería	2,10 €
B.6)	Vaso de leche y media tostada	1,40 €
B.7)	Café con leche y tostada con embutidos	2,65 €
B.8)	Descafeinado con leche y tostada con embutidos	2,65 €
B.9)	Café con leche y media tostada con embutidos	1,90 €
B.10)	Descafeinado con leche y media tostada con embutidos	1,80 €
C)	AGUAS MINERALES	
C.1)	Botella de 1/3 litro	0,65 €
C.2)	Botella de 1/2 litro	0,70 €
C.3)	Botella de 1,5 litros	1,05 €
C.4)	Botella con gas	0,75 €

D) REFRESCOS Y ZUMOS

D.1)	Refrescos	1,05 €
D.2)	Zumos de frutas	1,05 €
D.3)	Zumo de naranja natural	1,80 €

E) CERVEZAS

E.1)	Caña	0,70 €
E.2)	Tubo	0,85 €
E.3)	Quinto	0,70 €
E.4)	Tercio	1,05 €

F) VINOS

F.1)	Común blanco o tinto	0,70 €
F.2)	Rioja	0,85 €
F.3)	Jerez	0,85 €
F.4)	Málaga	0,85 €

G) TAPAS Y RACIONES

G.1)	Tapa de jamón	1,15 €
G.2)	Ración de jamón	3,35 €
G.3)	Tapa de queso	1,15 €
G.4)	Ración de queso	3,35 €
G.5)	Tapa de tortilla	1,05 €
G.6)	Ración de tortilla	2,75 €
G.7)	Tapas calientes	1,05 €
G.8)	Ración caliente	2,75 €

H) BOCADILLOS

H.1)	Jamón	2,10 €
H.2)	Jamón York	2,10 €
H.3)	Queso	2,10 €
H.4)	Chorizo	2,10 €
H.5)	Salchichón	2,10 €
H.6)	Lomo	2,10 €
H.7)	Tortilla	2,10 €

I) SANWHICS

I.1)	Jamon York	1,40 €
I.2)	Queso	1,40 €
I.3)	Mixto	1,40 €
I.4)	Vegetal	1,40 €

Además de estos productos las empresas podrán proponer la venta de otros productos similares incluyéndolos en sus ofertas.

15. SEGURO

La empresa adjudicataria asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con empresa de Seguros legalmente habilitada durante toda la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil, de la que enviarán una copia a la Gerencia de la Universidad Internacional de Andalucía, quien debe considerarla suficiente antes de la formalización del contrato.

ANEXO I

INVENTARIO DEL MATERIAL EXISTENTE EN EL COMEDOR-BAR-CAFETERÍA DE LA SEDE SANTA MARÍA DE LA RÁBIDA DE LA UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA

ELEMENTO	UNIDADES
Barra mostrador	1
Repisa de madera	2
Módulo bajo estantería	6
Módulo bajo cajonera	4
Mesa redonda tapa cristal	4
Mesa cuadrada tapa madera	6
Fregadero de 2 senos	1
Sillón rejilla	16
Teléfono	1
Silla madera	24
Cuadro	2
Taburete madera	8
Cafetera SAN MARINO	1
Termo para leche LAXON	1
Exprimidor ZUMMO	1
Molinillo Café ITALBAR	1
Máquina hielo I.C.E. MAKERS	1
Lavavajillas ROMAG	1
Tostador de pan H.R.	1
Microondas NODOR	1
Botellero frigorífico	2
Grifo cerveza y agua	2
Jarra metálica leche	3
Taza desayuno	60
Taza café solo	30
Platos	90
Tetera	6
Jarra cristal	7
Aceiteras	10
Pinza	2
Cuchillo grande	3
Tabla trinchadora	2
Cenicero forja	1
Cenicero cristal	6
Extintor	2
Paño cocina	12
Rallador	3
Percha forja	2
Papelera	2