



POLITÉCNICA



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR- CAFETERÍA- RESTAURANTE EN LA ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS.**

- 1.-** El presente contrato comprenderá el servicio integral de bar- cafetería - restaurante en las siguientes ubicaciones del Centro: edificio Agrónomos, edificio Agrícolas y edificio Fitotecnia, este último de acuerdo a los dispuesto en el punto 2 del presente Pliego.

Incluirá la gestión y mantenimiento en perfecto estado de uso de las máquinas expendedoras de café, agua, refrescos, bollería, sándwich, etc. ubicadas en: edificio Agrónomos, edificio Agrícolas, edificio Biblioteca, edificio Fitotecnia y edificio Zootecnia.

La retirada, modificación de la ubicación o instalación de nuevas máquinas expendedoras deberá contar con la previa autorización de la Dirección del Centro.

- 2.-** Los horarios de atención al público en el edificio Agrónomos, de lunes a viernes, serán:

Del 01 de septiembre al 30 de junio:

- Cafetería de 08:00 a 18:00h.
- Autoservicio y comedor de personal de 13:00 a 15:30 h.

Del 01 de julio al 31 de agosto:

- Cafetería de 08:00 a 16:00h.
- Autoservicio y comedor de personal de 13:00 a 15:30 h.

Los horarios de atención al público en el edificio Agrícolas, de lunes a viernes, serán:

Del 01 de septiembre al 30 de junio: Cafetería de 08:00 a 16:00h.

Del 01 de julio al 31 de agosto: Sin servicio.

El edificio Fitotecnia permanecerá, con carácter general, únicamente con servicio de máquinas expendedoras; procediéndose cuando las circunstancias o necesidades así lo aconsejen, a criterio de la Dirección, a tener servicio de bar – cafetería.



**POLITÉCNICA**



Las cafeterías cerrarán en los periodos de cierre de la Universidad, si los hubiere, y en cualquier otro que determine, justificadamente, la Dirección del Centro.

Se podrán realizar servicios en sábados, domingos y festivos, que tendrán la consideración de extraordinarios, y deberán contar con la previa autorización de la Dirección del Centro.

Asimismo el adjudicatario se obliga a prestar servicios extraordinarios con motivo de actos, celebraciones, reuniones, congresos, etc., fuera de los horarios fijados que deberán ser comunicados por la Dirección al adjudicatario con una antelación mínima de 2 días. Estos servicios de comedor o cafetería podrán desarrollarse en dependencias del Centro distintas a las instalaciones de la cafetería y comedores habituales, sin que ello suponga ningún coste adicional por este motivo.

La Dirección podrá acordar, previo aviso al concesionario, con una antelación mínima de 2 días, la utilización de los espacios destinados a comedor para actividades extraordinarias organizadas por el Centro, sin intervención del concesionario de cafetería, siempre que esto no incida en el normal desarrollo del servicio de bar- restaurante- cafetería.

- 3.-** El servicio de comedor se prestará en el edificio Agrónomos y ofertará, diariamente, al menos 4 menús con las siguientes características:
- Incluirá un menú de régimen con bajo contenido en sal y grasas.
  - Incluirá un menú de proximidad con objeto de reducir la huella de carbono.

Los menús incluirán un primero, un segundo, pan y postre o café.

Se ofertarán además, como mínimo, tres platos combinados con una opción vegetariana, en los que estará incluido el postre o café.

Se valorará positivamente las buenas prácticas de sostenibilidad alimentaria de las empresas adjudicatarias, tales como:

- La introducción de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica y agroecológica.
- El compromiso formal de inclusión progresiva de un MENÚ VERDE. Este menú contendrá porcentajes crecientes y periódicamente revisables de alimentos de origen local, temporada y ecológicos. Su precio podrá ser establecido independientemente de los menús regulares.
- La colaboración en actividades de difusión relacionadas con la alimentación saludable y los impactos ambientales de los comedores universitarios.



**POLITÉCNICA**



- 4.-** En caso de que sea necesario incrementar el número de menús y la capacidad de la cafetería del edificio Agrónomos no sea suficiente, se tomarán las medidas oportunas, por parte de la Dirección, para que se impartan menús en la cafetería del edificio Agrícolas.
- 5.-** El adjudicatario se obliga a mantener durante el tiempo de vigencia del contrato los menús y variedades de bocadillos ofertados.
- 6.-** Los precios de los menús, así como el resto de productos que figuren en la lista de precios ofertada, permanecerán inalterables durante la ejecución del contrato, salvo modificación de los tipos impositivos aplicables, en cuyo caso se adecuarán a los mismos.

El listado de productos y precios ofertados, estará expuesto al público de manera bien visible en cada una de las instalaciones objeto de esta concesión.

- 7.-** El adjudicatario conoce, acepta expresamente y consiente la actual instalación de 9 hornos microondas en la cafetería del edificio de Agrícolas, facilitados por el Centro para su libre utilización por aquellos clientes que deseen calentar su propia comida.
- 8.-** Se servirán únicamente bebidas alcohólicas con graduación inferior a 15 grados y detalladas en la relación de productos aprobada como anexo 1. La Dirección del Centro podrá suprimir en cualquier momento y durante el tiempo que se considere oportuno, el servicio total o parcial de este tipo de bebidas sin que ello dé lugar a ningún tipo de indemnización a favor del adjudicatario.

Quedará totalmente prohibida la inclusión de bebidas alcohólicas en cualquiera de los edificios del Centro, que no sean vendidas por las propias cafeterías.

- 9.-** El personal será el suficiente para atender el servicio en las diferentes ubicaciones, y como mínimo, el siguiente:

Edificio Agrónomos:

- Un cocinero y un ayudante de cocina.
- Tres camareros en barra.
- Dos camareros en el servicio de comedor de personal.
- Un dependiente en el autoservicio.

Edificio Agrícolas:

- Un ayudante de cocina.
- Dos camareros en barra.

El personal estará debidamente uniformado.

- 10.-** El adjudicatario habilitará un buzón de quejas y sugerencias en cada una de las cafeterías, en lugar visible y accesible a todos los usuarios, y pondrá en conocimiento de la Dirección, en el plazo máximo de 3 días hábiles, las



POLITÉCNICA



incidencias y reclamaciones producidas en el funcionamiento del servicio. Todo ello sin perjuicio de la obligación de disponer de hojas de reclamaciones establecidas en la legislación vigente.

- 11.-**La empresa adjudicataria designará, entre el personal que presta servicios en el Centro, a un responsable de las relaciones con la Dirección.
- 12.-**El adjudicatario se obliga a mantener todas las instalaciones utilizadas impecablemente limpias y en perfecto estado de funcionamiento, incluidas aquellas de libre disposición para alumnos y personal ofrecidas por la Escuela y contempladas en el art. 7. Cuidará igualmente de que no se saquen vidrios ni vajilla fuera de las cafeterías.  
  
La Dirección del Centro, a través de la persona designada, podrá acceder a todas las instalaciones a efectos de realizar las comprobaciones que considere oportunas en este sentido.
- 13.-**El adjudicatario dispondrá de los medios necesarios para facilitar el pago mediante tarjetas bancarias y especialmente con la tarjeta monedero de la U.P.M.
- 14.-**El adjudicatario estará obligado a dispensar el correspondiente ticket de caja en todas las consumiciones, y una factura si así se le solicita .
- 15.-**Todos los locales y mobiliario que se utilicen para el servicio son propiedad del Centro, por lo que el adjudicatario no podrá utilizarlos para colocar ningún tipo de cartel publicitario o informativo sin autorización expresa de su Dirección.
- 16.-** Siendo interés principal de esta Escuela la conservación y protección del medio ambiente, se evitará en todo caso la utilización de vasos, platos, tazas, cubiertos, pajitas, envoltorios, envases y otros útiles de plástico desechables.

Asimismo, el adjudicatario está obligado a colaborar con las buenas prácticas de tratamiento de residuos de la Escuela, que incluyen, entre otros aspectos, la separación de los residuos generados en los servicios de bar – cafetería – comedor en los contenedores de la Escuela por colores y en el biodigestor que se instalará para contribuir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y de Economía circular.

- 17.-**Plazo de ejecución del servicio.- Dos años desde la formalización del contrato. Posible prórroga por un año más.

Madrid, 17 de enero de 2019,

EL DIRECTOR,

Luis Ricote Lázaro