

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL CENTRO ASOCIADO UNED A CORUÑA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El contrato al que se refieren las presentes prescripciones técnicas tiene por objeto la prestación del servicio de cafetería en el Centro Asociado UNED A Coruña sito en C/ Pepín Rivero 3, 15011 A Coruña.

2.- CALENDARIO Y HORARIO

El horario de prestación de servicio estará sujeto al calendario académico administrativo de la UNED y las necesidades de prestación de servicio. En todo caso, durante el período lectivo será al menos de lunes a viernes de 9,00 da 20.30 horas y durante el no lectivo, al menos de lunes a viernes de 9,00 a 13.30 horas. Durante la celebración de pruebas presenciales se abrirán los sábados y domingos señalados en el calendario académico administrativo de la UNED.

A solicitud del Centro Asociado UNED A Coruña, se podrá dar servicio algún sábado extra, fuera del calendario de pruebas presenciales.

La cafetería permanecerá cerrada al menos en el período comprendido entre el 1 y el 15 de agosto. Asimismo la cafetería puede permanecer cerrada en los períodos de cierre del Centro UNED A Coruña, que en su caso comprendan las vacaciones de Navidad y de Semana Santa.

3.- FORMA DE FUNCIONAMIENTO

En todo momento el servicio será atendido por personal suficiente y se cuidará con esmero la calidad y atención al usuario.

4.- MENÚS Y OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

La oferta a presentar contemplará:

- Desayunos y/o meriendas, en los que se incluirán leche, café, infusiones y bebidas calientes de chocolate. Acompañamientos: bollería variada y tostadas con mantequilla, mermelada o aceite.
- Menú del día, compuesto por un primer plato a elegir, un segundo plato con guarnición o ensalada, un postre a elegir, pan y bebida. Deben ofertarse menús de verano e invierno que incluyan productos frescos de temporada. Se ofertará también opción de menú reducido. El menú del día y la opción del menú reducido deben ofertarse al menos durante la celebración de pruebas presenciales.
- Comida rápida. Debe ofertarse al menos 3 tipos de bocadillos/sándwiches, y al menos durante la celebración de pruebas presenciales 1 modalidad de plato combinado
- Desayunos de trabajo/pausa café, será preciso que se sirvan desayunos de trabajo/pausa café, siempre que sea requerido por el Centro UNED A Coruña. Debe ofertarse este servicio incluyendo café, leche, infusión, agua, zumo y producto dulce y salado para acompañar. Además colocará donde la organización del Centro le indique, al menos una botella de agua mineral con su copa por

conferenciante, cuando se organicen coloquios, mesas redondas, cursos, conferencias, o cualquier otro acto cuyo protocolo lo requiera.

- Inauguración de curso académico, será preciso que presente una propuesta de cóctel con varios productos combinables entre sí, de forma que se puedan obtener diferentes composiciones eligiendo entre varios de ellos. La oferta incluirá productos elaborados con una presencia adecuada, productos variados y adaptados a la temporada y bebidas frías. El precio se calculará por asistente e incluirá el coste de al menos un camarero cada 50 servicios.

5.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Todos los productos servidos han de cumplir con la normativa legal vigente.
- La empresa adjudicataria será la única responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimentarios y de las consecuencias que para la salud de los usuarios puedan derivarse.
- La contratación y adquisición de los artículos que se consuman en la cafetería serán por cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria.
- Los proveedores del adjudicatario deberán estar acreditados y atenerse a lo previsto en la normativa vigente.
- La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas, deberán ajustarse a la normativa en vigor

6.- LOCALES, INVERSIONES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.

- El firmante del contrato deberá aportar en el momento de la firma, la siguiente equipación en perfecto estado de funcionamiento:
 - 1 Cocina eléctrica
 - 1 Lavavajillas
 - 1 Máquina fabricadora de hielo
 - 2 campanas extractoras
 - 1 nevera de 4 puertas
 - 1 mueble bajo de acero inoxidable
 - 1 estantería de acero inoxidable
 - 9 mesas
 - 32 sillas
 - 7 taburetes
 - 1 fregadero de dos senos
 - 1 fregadero de un seno
 - 1 mostrador de acero inoxidable
- Los precios serán susceptibles de revisión por ambas partes y de mutuo acuerdo, anualmente. La propuesta de variación de precios por parte del adjudicatario deberá ser formulada por escrito.
- Deberá estar visible y accesible al público:
 - la lista de oficial de precios
 - carteles informativos con los productos ofertados, menús, horarios.
 - Información sobre la existencia de hojas de reclamación según establezca la legislación vigente
- Se abstendrá de colocar cualquier tipo de cartelería dentro del local que no se la propia de su destino y función.

7.- PERSONAL

- El contratista deberá atender el servicio con el número de personas suficientes, que garanticen el buen funcionamiento del mismo, y que deberán contar con el carnet de manipulador de alimentos o documento análogo, renovado periódicamente según las exigencias legales.
- Deberá mantener respecto al personal que atienda el servicio de la cafetería, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, a tenor de las exigencias legales vigentes en cada momento.

8.- OTRAS EXIGENCIAS LEGALES

- Corresponde al contratista pagar cuantos tributos, impuestos, tasas dé lugar la explotación del servicio, con especial atención al Impuesto sobre valor añadido, por lo que los precios ofertados deberán tenerlo incluido.
- Deberá estar al corriente de sus obligaciones legales con la Seguridad Social y Agencia Tributaria.
- Limpieza de las instalaciones: La limpieza serán de cargo del contratista y consistirán en las operaciones diarias de barrido y fregado de suelos, repaso de manchas y cualquier otra operación necesaria el mantenimiento de las instalaciones en perfecto estado de limpieza e higiene. Al menos en el verano y antes del cierre del mes de agosto, se realizará una limpieza general a fondo de las dependencias, mobiliario, maquinaria de cafetería y cocina.
- Pago del canon de 3000 €, que será efectuado en dos cuotas de 1.500 € cada una a satisfacer el 15 de junio y el 15 de diciembre de cada año.

9.- OBLIGACIONES DEL CENTRO ASOCIADO UNED A CORUÑA

- Trabajos de desinfección y desratización, de acuerdo con los servicios contratados en el Centro.
- Reposición de cuantos elementos puedan dañarse y formen parte de la estructura del edificio (ventanas, puertas...)