



Licitación	Expediente
SERVICIO DE ALOJAMIENTO, MANUTENCIÓN, HOSTELERIA Y OTROS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA ALUMNOS, PONENTES Y PERSONAL DE ORGANIZACIÓN PARTICIPANTE EN LOS CURSOS DE VERANO COMPLUTENSE ORGANIZADOS POR LA FUNDACIÓN GENERAL DE LA UCM EN SAN LORENZO DE EL ESCORIAL (EDICIÓN 2018)	1/2018

LOTE 1

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, MANUTENCIÓN, HOSTELERIA Y OTROS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA LOS ALUMNOS, PONENTES Y PERSONAL DE ORGANIZACIÓN PARTICIPANTE EN LOS CURSOS DE VERANO COMPLUTENSE ORGANIZADOS POR LA FUNDACIÓN GENERAL DE LA UCM EN SAN LORENZO DE EL ESCORIAL.

1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las características técnicas para la contratación del servicio de alojamiento y manutención que se realizará para **los alumnos, los ponentes y el personal participantes en los Cursos de Verano Complutense** organizados por la Fundación General de la UCM con sede en San Lorenzo de El Escorial, Madrid, así como otros servicios hosteleros complementarios derivados de la organización de los cursos como aulas para la impartición de dichos cursos, puesta a disposición de medios técnicos, etc. La edición de este año 2018 se desarrolla del 1 al 27 de julio.

2. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALOJAMIENTO

2.1.- El adjudicatario deberá prestar los servicios de alojamiento en régimen de pensión completa de los alumnos residentes, ponentes y personal que participen en los mismos, preferentemente en habitación individual si el número de asistentes previsto cada semana así lo permitiera. Este servicio se prestará bajo las condiciones establecidas en el presente pliego.

2.2.- La oferta del licitador incluirá los siguientes mínimos:

Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES 1ª SEMANA	Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES 2ª SEMANA	Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES 3ª SEMANA	Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES 4ª SEMANA	MÁXIMO TOTAL DE PLAZAS
167	133	167	167	634



2.3.- La Fundación General UCM - Cursos de Verano elaborará una relación con la distribución por habitaciones de los participantes referidos, que nunca sobrepasará la capacidad máxima permitida por semana. El establecimiento deberá aplicarla sin modificaciones salvo autorización expresa de la Fundación General de la UCM.

2.4.- Todos los participantes tendrán una estancia de 5 días, con entrada el domingo por la tarde para acceder a la cena y salida el viernes por la tarde tras el almuerzo y hasta las 18:00h.

3. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MANUTENCIÓN

3.1.- El servicio de manutención se iniciará cada semana, con la cena del domingo, y finalizará con el almuerzo del viernes siguiente, para todas las personas alojadas de conformidad con el punto anterior.

3.2.- También incluirá el servicio de comidas, de lunes a viernes, para todos los ponentes y alumnos que aunque no estén alojados, participen diariamente en los cursos, en las mismas condiciones que los usuarios alojados. Semanalmente la FGUCM enviará al adjudicatario una estimación aproximada del número de usuarios de este servicio. Para un correcto desarrollo de este servicio, la organización entregará vales de comida a los ponentes y alumnos acreditativos de estar autorizados a recibir este servicio, y que el adjudicatario deberá solicitar al usuario previa prestación del servicio.

3.3.- La alimentación para los alumnos participantes, los ponentes y el personal deberá contemplar, en cantidad y calidad, todos los nutrientes necesarios para las circunstancias específicas del servicio (participación en cursos y actividades culturales). El sistema de desayunos, comidas y cenas deberá incluir comidas calientes y frías.

3.4.- El menú de la comida y la cena consistirá en tres platos más postre, bebida incluida (agua, vino, casera, cerveza o refresco). El horario se adaptará a los horarios e impartición de los Cursos de Verano y siempre respetando las siguientes franjas horarias:

- Desayuno: 8:00 - 9:30h
- Comida: 14:00 - 15:30h
- Cena: 21:00 - 22:00h

3.5.- La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales que puedan tener algunos de los participantes en los cursos, ya sea por razones médicas o por motivos religiosos o culturales (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos por motivos religiosos o culturales, enfermedades comunes o puntuales, etc). La empresa adjudicataria, a petición del participante, previa notificación a la FGUCM, deberá ofrecer un MENU ALTERNATIVO para los casos anteriormente señalados.

4. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE SERVICIOS HOSTELEROS COMPLEMENTARIOS: AULAS, INSTALACIONES Y MEDIOS TÉCNICOS.

La oferta de los licitadores deberá incluir en todo caso los siguientes servicios:



- A. Uso de un mínimo de 23 aulas, por día, para la impartición de cursos, talleres y seminarios o bien para el uso de dependencias de secretaría para el personal de organización desplazado en las siguientes condiciones:
- Al menos una de ella, deberá estar equipada con ordenadores con conexión wifi para su uso como aula de informática.
 - Recursos técnicos suficientes en todas ellas (PC, cañón de proyección, DVD, Video VHS, diapositivas y transparencias, conexión a internet por cable, equipo de megafonía y grabación), así como sillas y mesas necesarias para la impartición de los cursos y el personal.
 - Servicio diario de reposición de aguas y caballetes en las aulas.
 - Las aulas destinadas al personal de organización deben estar equipadas con suficientes puntos de red para la conexión de los equipos a utilizar.
- B. Cesión de las instalaciones necesarias y conexión eléctrica para cóctel de apertura y Copa de bienvenida (si procede).
- C. Conexión wifi libre, disponible para todos los participantes en las aulas y en los espacios comunes.
- D. Utilización adicional de medios de proyección, de informática y/o de sonido en caso de que sean requeridos en función de las necesidades semanales de los cursos.
- E. Servicio de cafetería en las instalaciones para el personal alojado y asistentes a los cursos.
- F. Proveer de tv las habitaciones destinadas a alojamiento del personal
- G. Disponibilidad de espacios y/o pantallas para publicitar imágenes y programación de los cursos.
- H. Plazas de parking (un mínimo de 25) para personal autorizado por la organización de los cursos.

5. MEDIOS PERSONALES, MATERIALES Y TÉCNICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL SERVICIO

5.1.- El establecimiento adjudicatario del servicio deberá nombrar una persona responsable para la correcta ejecución de las prestaciones reflejadas en este pliego. Esta persona realizará las funciones propias de Coordinador General del servicio, y será el interlocutor válido ante la Fundación General de la UCM.

5.2.- La empresa adjudicataria se compromete a mantener en todo momento la logística necesaria para el buen funcionamiento de los servicios establecidos, con la dotación de recursos humanos y materiales suficientes para su correcta ejecución.

5.3.- En caso de que la empresa adjudicataria no preste el servicio con los medios personales, materiales y técnicos previstos en este Pliego y necesarios para su buen funcionamiento de la actividad a desarrollar, habrá lugar a la imposición de las penalidades diarias previstas en el Pliego de Condiciones de Contratación.

En Madrid, a 16 de enero de 2018

POR LA FUNDACIÓN

POR EL ADJUDICATARIO