



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 DEL 28 DE JUNIO AL 25 DE JULIO DE 2015	2/2015

LOTE 2

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 del servicio de alojamiento, manutención y otros servicios complementarios para los alumnos, ponentes y personal de organización 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, a celebrar del 28 de junio al 25 de julio de 2015.

2.- CAPACIDAD DE LAS INSTALACIONES

El licitador señalará en su oferta el número de plazas que pone a disposición de la Fundación General UCM- Cursos de Verano Complutense y que habrá de adecuarse a los siguientes mínimos diarios:

SERVICIO	Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES	Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES	Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES	Nº DIARIO DE PLAZAS DISPONIBLES	Máximo TOTAL
	1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA	
Desayunos	370	370	370	245	1.355
Almuerzos	400	400	400	275	1.475
Cenas	370	370	370	245	1.355
Pernoctaciones	370	370	370	245	1.355

En el caso de que los servicios diarios no lleguen al máximo diario establecido, éstos se podrán compensar con los días en los que haya excedido el número diario de servicios, sin que este exceso



en cómputo total pueda superar el máximo total de los servicios establecidos en la última columna del cuadro anterior.

3.- DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALOJAMIENTO

3.1.- El servicio de alojamiento se realizará por semanas en el periodo de celebración cada verano de los Cursos de Verano Complutense.

3.2.- El servicio de alojamiento estará disponible cada semana desde domingo por la tarde para acceder a la cena, hasta la salida el viernes por la tarde, tras la comida, con las siguientes condiciones:

- El alojamiento será preferentemente en habitación individual.
- Todos los participantes pondrán tener desde una estancia mínima de 1 día a la semana, a una estancia máxima de 6 días (5 noches) a la semana.

3.3.- Fundación General UCM - Cursos de Verano Complutense 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.

4.- DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MANUTENCIÓN

4.1.- El servicio de manutención estará disponible cada semana desde domingo por la tarde para acceder a la cena, hasta la salida el viernes por la tarde, tras la comida.

4.2.- El servicio de manutención se realizará para los destinatarios del servicio que determine la Fundación, incluso para los que no estén alojados en los establecimientos que resulten adjudicatarios, así como para el personal de la propia organización de la Fundación.

4.3.- La alimentación de los destinatarios del servicio deberá contemplar, en cantidad y calidad, todos los nutrientes necesarios para las circunstancias específicas del servicio (participación en cursos y actividades culturales).

4.4.- El sistema de desayunos, comidas y cenas deberá incluir comidas calientes y frías.

4.5.- El menú de la comida y la cena consistirá en tres platos más postre, bebida incluida (agua, vino, casera, cerveza o refresco).

4.6.- El horario de inicio de las comidas se adaptará a los horarios e impartición de los Cursos de Verano y siempre respetando las siguientes franjas horarias, pudiéndose realizar por turnos cuando el número de participantes semanales así lo exija:

- Desayuno: 8:00 - 9:30h
- Comida: 13:30 - 15:00h
- Cena: 21:00 - 22:00h



4.7.- La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales que puedan tener algunos de los participantes en los cursos.

Estos menús estarán supeditados a las necesidades de los comensales 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,...). La empresa adjudicataria, a petición del participante, previa notificación a la FGUCM; deberá ofrecer un **menú alternativo** para los casos anteriormente señalados.

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

La oferta de los licitadores incluirá, **sin coste adicional**, los siguientes servicios:

- Cesión de las instalaciones necesarias y conexión eléctrica para cóctel de bienvenida.
- Cesión aulas normales cada semana equipadas con el mobiliario necesario para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad.
- Puesta a disposición de la Fundación de todas las salas disponibles, con un mínimo de 35.
- Puesta a disposición de la Fundación de Aulas con recursos técnicos y conexión wifi, con un mínimo de 35.
- Puesta a disposición de la Fundación del router de comunicaciones mediante el que se realiza la conexión de Internet con la finalidad de que sea gestionado y administrado si así se estima conveniente por parte de la Fundación. Puesta a disposición de medios audiovisuales, de proyección o sonido y megafonía, relacionadas en el Anexo I, en todas y cada una de las aulas.
- Puesta a disposición de equipos de traducción simultánea, relacionados en el Anexo I, en al menos 10 aulas de forma diaria.
- Puesta a disposición de al menos 8 equipos informáticos fijos por sede, de acceso libre a los participantes en los cursos, situados en zonas de reunión, descanso y ocio, bien señalizados y accesibles.
- Puesta a disposición de equipos informáticos, servicio y asistencia técnica, en horarios nocturnos o diferentes a los de impartición de los cursos, para las actividades culturales programadas durante el desarrollo de los Cursos.

6. MEDIOS PERSONALES Y MATERIALES PARA LA REALIZACIÓN DEL SERVICIO

6.1.- El establecimiento adjudicatario 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.



6.2.- 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, incluyendo personal de apoyo a la organización de cursos, logística, material técnico etc.

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

6.4.- La empresa adjudicataria contará con personal entrenado en uso de programas para videoconferencias.



ANEXO I

A) MEDIOS AUDIOVISUALES

Transparencias de 6.000 lúmenes para pantalla de p.c.l.

Transparencias de alta luminosidad

Transparencias normales

Pantallas de proyección en todas las aulas.

Cañones de video en todas las aulas. Todos deben aceptar las entradas estándar de vídeo (tanto Mac como PC: HDMI y VGA). Si no dispusieran de ellas, deberán suministrar los adaptadores adecuados.

Cámara de video

Trípodes de cámaras de video

Radio casete y compact disc

Reproductor compact disc (cuatro)

Reproductor DVD (Al menos cuatro)

Punteros laser

Proyectores de diapositivas

Carros de diapositivas

Teléfonos

Atril (Al menos 5)

Flip-Charts (Al menos 50)

Papel para Flip-Charts (Al menos 50)

Rotuladores para Flip-Charts (Al menos para 50 usos)

Conexión de red por cable en todos los despachos

Cinco IP's de la red, facilitando los datos de configuración de la conexión (subred, puerta de enlace y DNS's).



B) MEGAFONÍA Y TRADUCCIÓN SIMULTÁNEA

- **Equipo de megafonía y grabación (en todas las aulas):**
 - 2 columnas sonoras por sala
 - 1 amplificador por sala
 - 1 fuente de alimentación por sala
 - Hasta 10 micras en presidencia por sala
 - Audio grabación por sala (al menos 2 de ellas con sistema digital)

- **Equipo de interpretación simultánea por radio: se garantizará su disposición en al menos 10 salas al día.**
 - 100 receptores por sala
 - 100 auriculares por sala
 - 1 emisor de radio de cuatro canales por sala
 - 2 pupitres por cabina
 - 1 micrófono inalámbrico por sala
 - 2 cabinas para intérpretes por sala

 - Las cabinas tienen que tener un mínimo de calidad (evitando acoples, ruidos, sonido fuera de la cabina...).

La ubicación de estos equipos será marcada por las necesidades de los Cursos