



Licitación	Expediente
<b>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.</b>	2/2015

## LOTE 1

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, MANUTENCIÓN, HOSTELERIA Y OTROS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA LOS ALUMNOS PARTICIPANTES 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 y manutención que se realizará en un único establecimiento para los alumnos 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. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALOJAMIENTO

2.1.- El adjudicatario deberá prestar los servicios de alojamiento en régimen de pensión completa de los alumnos residentes que participen en los mismos, bajo las condiciones establecidas en el presente pliego.

2.2.- El servicio de alojamiento se realizará para un máximo de 132 participantes por semana durante el periodo de duración de los Cursos de Verano Complutense, con las siguientes condiciones:

- Hasta un máximo de 116 alumnos por semana: los alumnos participantes se alojarán en habitación individual
- Por encima de 116 alumnos por semana, 16 de las habitaciones individuales como máximo, podrán convertirse en habitaciones dobles (dos alumnos por habitación), para dar cabida hasta un máximo de 132 alumnos participantes.

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 6 días, con entrada el domingo por la tarde para acceder a la cena y salida el sábado por la mañana tras el desayuno.

### **3. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MANUTENCIÓN**

3.1.- El servicio de manutención se iniciará cada semana, con la cena de domingo, y finalizará con el desayuno del sábado siguiente.

3.2.- La alimentación para los alumnos participantes (hasta un máximo de 132 por semana) deberá contemplar, en cantidad y calidad, todos los nutrientes necesarios para las circunstancias específicas del servicio (participación en cursos y actividades culturales).

3.3.- 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).

3.5.- El horario de inicio comidas 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

3.6.- 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, 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 incluirá, sin coste adicional, los siguientes servicios:

- Cesión de las instalaciones necesarias y conexión eléctrica para cóctel de apertura y Copa de bienvenida (si procede).

- Conexión wifi libre, disponible para todos los participantes en las aulas y en los espacios comunes.

- Utilización de aulas normales con sus recursos técnicos (PC, cañón de proyección, DVD, Video VHS, diapositivas y transparencias): ocho por semana. Excepcionalmente y a petición de la Fundación General, la última semana el número de aulas podrá ascender a diez.

- Utilización del Aula Magna con sus recursos técnicos: cinco veces.



- Aula de ordenadores con conexión wifi.
- Aula de ordenadores con conexión wifi para taller de fotoperiodismo con impresora A4 color, impresora A3, escaner, programas de diseño como pueden ser photoshop, Indesign, Illustrator, Macromedia Estudio (Freehand, Cold Fusión, etc).
- Utilización adicional de medios de proyección, de informática y/o de sonido.

## **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.