

CONDICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE UBICADA EN EL LABORATORIO DE LAS ARTES 2º FASE, LAVA-TEATRO

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto del presente contrato administrativo especial la explotación de los servicios de Cafetería-Restaurante en el espacio acotado a tal fin dentro del Laboratorio de las Artes LAVA-TEATRO (en adelante LAVA), gestionado por la Fundación Municipal de Cultura-Ayuntamiento de Valladolid (en adelante FMC). Ver Plano de Situación que se adjunta en la documentación gráfica incluida en el Anexo 1 del Pliego.

La explotación de la Cafetería-Restaurante, supone la asunción por el adjudicatario de las siguientes obligaciones, en las condiciones que se determinan en este pliego:

- La realización de las instalaciones y equipamientos necesarios para acondicionar el espacio destinado a Cafetería-Restaurante, así como dotar de los medios materiales para ejercer la actividad, de manera que se cumpla con los requisitos establecidos en el presente pliego y con las calidades y servicios requeridos por la FMC.
- La prestación y explotación de los servicios propios de un espacio gastronómico, que abarque Cafetería-Restaurante, así como actividades complementarias como terraza y catering.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina, almacén y cafetería.
- El adjudicatario, con sometimiento a las condiciones establecidas en la normativa aplicable a cada uso, prestará el servicio hostelero de catering en los eventos que se organicen en el espacio central del LAVA, sin perjuicio de la potestad de la Administración Municipal de encomendar dicho servicio a un tercero en el caso de actividades en las que aquélla organice o colabore por razones de interés para la ciudad. En este último supuesto, el adjudicatario deberá prestar la asistencia precisa razonablemente para el correcto desarrollo de la actividad, sin indemnización alguna, no obstante será reintegrado de los gastos que dicha asistencia pueda ocasionarle. Asimismo, la FMC colaborará para que el adjudicatario pueda ofertar sus servicios, en su caso.

2.- UBICACIÓN DE LA CAFETERÍA RESTAURANTE

Es objeto del presente contrato administrativo especial la explotación de la Cafetería-Restaurante sita en el LAVA-TEATRO, en Paseo Zorrilla 101.

3.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN

3.1.- CONDICIONES GENERALES

PLIEGO CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CAFETERÍA
RESTAURANTE DEL LABORATORIO DE LAS ARTES 2ªFASE

3.1.1.- El cumplimiento fiel y exacto de los términos del contrato, viniendo obligado el contratista a desarrollar la actividad de acuerdo con la normativa vigente y respetando todas las condiciones técnicas, urbanísticas, sanitarias, etc, establecidas en las disposiciones legales y reglamentarias.

3.1.2.- Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo y cuidar el orden en el interior del recinto en todo momento, en las condiciones establecidas. El servicio se prestará, como mínimo, **de martes a domingo** y respetando en todo momento las normas de funcionamiento del LAVA. Considerando la finalidad del edificio, en las horas de actividad, deberá evitarse el uso de elementos que transmitan sonido.

3.1.3.- El adjudicatario vendrá obligado a mantener los espacios adjudicados en las debidas condiciones de seguridad, limpieza y estética.

3.1.4.- El adjudicatario, en su caso, deberá proveerse de los permisos necesarios para la explotación de la Cafetería-Restaurante y las actividades complementarias que desarrolle, cumpliendo las disposiciones vigentes en materia Seguridad Social, Seguridad e Higiene en el Trabajo. Asimismo será de obligado cumplimiento la normativa en materia de manipulación de productos alimenticios, turismo y cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios ligados a la explotación.

3.1.5.- Se permitirá la inspección por parte de los técnicos municipales de las instalaciones objeto del contrato, proporcionando los antecedentes, informes y datos necesarios para facilitar las mismas.

3.1.6.- Se facilitará a la FMC un número de teléfono de contacto de la persona responsable de la explotación.

3.1.7.- El adjudicatario vendrá obligado al abono de todos los suministros, impuestos, contribuciones, arbitrios y tasas que origine la explotación, así como los gastos de los anuncios de la licitación. En consecuencia, será de cuenta del adjudicatario el consumo de agua, electricidad y gas y cualquier otro suministro de la Cafetería-Restaurante, para lo cual deberá de instalar a su cargo los controles necesarios para la lectura del consumo, si éstos fueran necesarios. La imputación del gasto se realizará conforme a la fórmula que decida la FMC. Las líneas telefónicas de uso externo que necesite el adjudicatario serán enteramente a su cargo.

3.1.8.- Los elementos instalados con motivo de las reformas que puedan realizarse, previa autorización municipal, revertirán al Ayuntamiento una vez finalizada la explotación.

3.1.9.- El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

3.1.10 La colocación de carteles u otros elementos de publicidad exterior e interior, deberán contar con la autorización expresa de la FMC y, será uniforme con la rotulación del LAVA.

PLIEGO CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CAFETERÍA RESTAURANTE DEL LABORATORIO DE LAS ARTES 2ªFASE

No se podrá colocar elementos y materiales publicitarios de otras empresas (ejemplo: servilleteros, mesas y sillas, sombrillas, etc)

3.1.11.- El adjudicatario no podrá hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales o cualesquiera otras del nombre de la FMC, salvo autorización por escrito de ésta.

3.2.- INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

3.2.1.- La FMC pondrá a disposición del adjudicatario los espacios objeto de este contrato.

3.2.2.- Partiendo de la situación actual en que se halla la instalación, y considerando la composición arquitectónica del edificio, los licitadores deberán presentar un proyecto detallado y valorado en el que consten las inversiones en equipamiento e instalaciones que pretenden realizar, y que serán valoradas en función de la adecuación a la estructura, estética y necesidades del servicio y de la propuesta efectuada por cada licitador. Las obras a realizar incluirán de forma obligatoria el aislamiento acústico en la cocina para impedir la transmisión de ruidos al resto de espacios del edificio y al exterior.

Además se incluirán las instalaciones para dotar de los suministros necesarios a la Cafetería-Restaurante, debiendo darse de alta el adjudicatario en los correspondientes suministros y además solicitar un contador independiente.

En el supuesto de que se realicen obras que afecten a la fachada de la Cafetería-Restaurante, sólo podrán realizarse de acuerdo con el diseño que se adjunta en el Anexo del Pliego

En caso de proponerse la incorporación de nuevas instalaciones y/o mobiliario, los mismos habrán de ser adecuados y en consonancia con el resto de los elementos decorativos del inmueble, valorándose en especial su calidad y diseño, de acuerdo con la singularidad del interior del edificio. Se aportará igualmente fotografía de cada elemento decorativo y elemento integrante del mobiliario.

Los electrodomésticos y demás maquinaria que se utilicen en la actividad, deberán ser de eficiencia energética para sostenibilidad del medio ambiente.

Los licitadores podrán además utilizar técnicas (fotomontajes, simulaciones por ordenador, etc.....) que permitan reflejar lo más fielmente el posible resultado de la ejecución del proyecto.

Todos los gastos de las obras, instalaciones, equipamiento y menaje serán por cuenta del adjudicatario.

3.2.3.- El adjudicatario se obliga a realizar las obras que fuesen necesarias para la puesta en marcha de la explotación, de acuerdo con la propuesta que se presente al procedimiento de adjudicación, y en los términos aceptados por la Administración Municipal, dotando al espacio de su equipamiento y mobiliario. Todos los gastos tanto administrativos (permisos, licencias etc), como técnicos que sean necesarios para el acondicionamiento de las instalaciones y el equipamiento, correrán por cuenta del adjudicatario. A la finalización del periodo del contrato, el Ayuntamiento de Valladolid, será el propietario de las mismas.

PLIEGO CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CAFETERÍA RESTAURANTE DEL LABORATORIO DE LAS ARTES 2ªFASE

3.2.4.- Asimismo, el adjudicatario se obliga a conservar el local e instalaciones, equipamiento y mobiliario, y resto de material, y mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, higiene y seguridad. La reparación y eventual reposición posterior correrán por cuenta del adjudicatario

3.2.5.- Toda obra o modificación de las instalaciones, mobiliario y equipamientos que pretenda realizar el adjudicatario, una vez adjudicado el contrato, deberá contar con la previa autorización municipal. En cualquier caso, en las obras o transformaciones que se puedan autorizar, serán por cuenta del adjudicatario los gastos ocasionados, quedando en beneficio de la Administración las mejoras introducidas.

3.2.6.- Todo el menaje (cubiertos, porcelana, vasos, servilletas, etc..) su aporte y suministro, así como su mantenimiento en perfectas condiciones de calidad y cantidad adecuadas al servicio, correrán a cargo del adjudicatario.

3.2.7.- El adjudicatario deberá realizar un inventario de todo el equipamiento entregado e incorporado al servicio, así como de las obras realizadas para instalaciones, haciéndose su valoración, basándose ésta en los precios de coste y gastos asociados, ambos debidamente documentados por el adjudicatario.

3.3.- HORARIO

3.3.1.- El adjudicatario deberá cumplir los horarios de apertura al público legalmente establecidos, sin perjuicio de las necesidades que por motivos funcionales o de cualquier otra índole se establezcan por la FMC, que podrá modificarlos en cualquier momento, si lo considera conveniente, previa comunicación al adjudicatario. En el caso de celebración de reuniones, eventos o cualquier acontecimiento similar, el adjudicatario podrá ser obligado a prestar el servicio objeto del contrato fuera del horario de apertura y cierre fijado.

3.3.2.- El horario deberá de estar descrito y colocado en lugar visible por el adjudicatario.

3.4.- SERVICIOS OFERTADOS AL PÚBLICO

3.4.1.- CALIDAD

El adjudicatario correrá con los gastos de los controles, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios prestados.

El adjudicatario realizará cuantas pruebas sean necesarias para asegurar que la calidad de las mercaderías que utiliza en la prestación del servicio responda a las cualidades expresadas en la oferta.

Estarán a disposición de los usuarios del servicio hojas de reclamación, en las que éstos puedan dejar constancia de cualquier queja que consideren oportuna en relación con el servicio prestado. El adjudicatario presentará anualmente a la FMC, relación de reclamaciones presentadas.

3.4.2.- PERSONAL

PLIEGO CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CAFETERÍA
RESTAURANTE DEL LABORATORIO DE LAS ARTES 2ªFASE

3.4.2.1.- El personal necesario para la prestación del servicio será controlado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.

El licitador especificará de forma detallada en su oferta la plantilla de personal estable de que dispondrá para la prestación del servicio, que ha de ser la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio objeto de contratación.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

Si una vez iniciada la explotación, la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente.

3.4.2.2.- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, vestuario que requerirá la previa conformidad de la FMC. El adjudicatario se responsabilizará de que el trato con el público sea en todo momento amable y correcto.

3.4.3.- ALCOHOL, TABACO Y MÁQUINAS RECREATIVAS Y DE JUEGO O AZAR.

Queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores en el local. Igualmente queda prohibida la venta y consumo de tabaco en los términos establecidos en la normativa en vigor. También se prohíbe la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar.

3.4.4. - NORMATIVA TURÍSTICA.

3.4.4.1.- El adjudicatario tendrá a disposición del público las listas de precios, hojas de reclamaciones, cartel indicativo en su caso, de la categoría del establecimiento y resto de indicadores y documentación exigida por la normativa turística.

3.4.4.2.- Todas las actividades publicitarias, de propaganda, promoción y análogas, deberán comunicarse a los responsables de la FMC.

3.5.- SEGURIDAD Y LIMPIEZA

3.5.1.- El adjudicatario deberá velar por la seguridad de los espacios donde se desarrolle la actividad, así como de los equipamientos y mobiliario, debiendo mantener en perfecto estado los mismos.

3.5.2.- Los gastos de seguridad de las instalaciones objeto del contrato serán por cuenta del adjudicatario. Por tanto, deberá instalar su propio sistema anti-intrusión, conectado a alguna central receptora, al mismo tiempo que contratará la seguridad activa necesaria para la actividad a desarrollar.

PLIEGO CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CAFETERÍA RESTAURANTE DEL LABORATORIO DE LAS ARTES 2ªFASE

3.5.3. - Los gastos de limpieza y los materiales para llevarla a cabo serán de cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

3.6.- PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS

El adjudicatario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija. En caso de instalar terraza, deberá obtener la correspondiente autorización municipal.

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la FMC, por todos los daños y perjuicios para la misma puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el adjudicatario debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido el adjudicatario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

La licencia de obras y ambiental para la adecuación del local y desarrollo de la actividad de Cafetería-Restaurante, será solicitada por el adjudicatario del contrato, en el plazo de un mes desde la formalización del mismo. La licencia se solicitará de acuerdo con la propuesta de instalación y equipamiento presentada y aceptada en la licitación, sin perjuicio de las modificaciones que haya que realizar, en virtud de los informes de los técnicos municipales para la obtención de la licencia.

3.7.- OBLIGACIONES SOCIO- LABORALES y FISCALES

3.7.1.- El personal que aporte y utilice el adjudicatario para la explotación objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente a la FMC, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la FMC de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sea como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

3.7.2.- El adjudicatario deberá cumplir las normas vigentes en materia fiscal, laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales, quedando la FMC exonerada de responsabilidades por este incumplimiento no generándose, en ningún caso, vínculos laborales entre la FMC y el personal contratado por el adjudicatario. El adjudicatario queda obligado a que todo el personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato esté dado de alta en la Seguridad Social,

PLIEGO CONDICIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CAFETERÍA
RESTAURANTE DEL LABORATORIO DE LAS ARTES 2ªFASE

así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse.

3.8 .- RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO

3.8.1.- Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiere el desarrollo del servicio.

3.8.2.- El adjudicatario vendrá obligado, con carácter previo al inicio de la actividad, a concertar una póliza de responsabilidad civil que responda de los daños causados a terceros por el funcionamiento normal o anormal de todas las instalaciones objeto de contrato, tanto si se producen directamente por la empresa o por el personal dependiente de ella, como por los usuarios y/o terceros, con un límite de 600.000 €.

3.8.3. El adjudicatario habrá de suscribir además una póliza de seguros que cubra los daños materiales del contenido y en su caso las obras de reforma, respondiendo ante la Administración Municipal de los daños sufridos siendo el tomador el adjudicatario y asegurado-beneficiario en todo caso el Ayuntamiento de Valladolid, cuyos límites de indemnización no serán inferiores a los siguientes:

PÓLIZA DE DAÑOS MATERIALES:

Capitales asegurados:

- Contenido.
- Obras y reforma.
- Coberturas y límites:
- Incendio, explosión y rayo 100%
- Extensión de garantías (actos vandálicos, agentes atmosféricos, agua, humo, impacto choque de vehículos, etc.) 100%
- Daños eléctricos y equipos electrónicos.....12.000€.
- Robo, expoliación del contenido 100%
- Desperfectos por robo o intento de robo..... 30.000€
- Rotura de cristales/lunas.....A primer riesgo 6.000 €
- Riesgos extraordinarios 100%

Póliza de Responsabilidad Civil:

- Responsabilidad civil de explotación..... 600.000€
(sublímite por víctima 150.253,03 €)
- Responsabilidad civil de producto..... 600.000 €
- Responsabilidad Civil locativa..... 600.000 €
- Responsabilidad Civil patronal..... 600.000 €
- Defensa y fianzas Incluida.

Dichas pólizas, que tendrán como beneficiario al Ayuntamiento de Valladolid, deberán ser aprobadas por éste, con carácter previo al inicio de la prestación del servicio. Al inicio de cada anualidad deberá remitir al Ayuntamiento un certificado expedido por la compañía de seguros que acredite estar al corriente del pago de las primas correspondientes.