

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL CONTRATACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD, DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA DEL CENTRO DE LAS ARTES ESCÉNICAS Y DE LA MÚSICA.

1.- Objeto del contrato

Es objeto del presente contrato es ofrecer los servicios de cafetería en las instalaciones dedicadas a tal fin dentro del edificio del Centro de las Artes Escénicas y de la Música de Salamanca, en adelante (CAEM), sito en la Avda. de las Artes 45-55 de Salamanca, y que gestiona la Fundación Salamanca Ciudad de Cultura y Saberes, con la finalidad de que todos los usuarios del Centro puedan disfrutar de otros servicios complementarios a los genuinamente culturales que ya ofrece el propio centro, como son los de restauración, siempre bajo los parámetros y singularidad del propio centro.

La gestión de estos espacios se ajustará a las condiciones y términos definidos en este Pliego y sus anexos.

2.- Condiciones de uso y gestión y servicios incluidos en la explotación:

El adjudicatario vendrá obligado a ejecutar la explotación de la cafetería del CAEM, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a) El planteamiento de uso, que se deriva de la actividad y la situación de esta cafetería, se plantea de forma exclusiva durante los horarios de representación con público en el recinto. Los espacios destinados a cafetería es uno en la Sala Principal del Centro y otro en la Sala B.
- b) En cuanto a los horarios de uso vinculados a la actividad principal del Centro, que se establecerán atendiendo a los horarios de función programados, el servicio de bar deberá establecer el tiempo necesario de preparación para atender al espectador desde la apertura de la cafetería que será de una hora antes del inicio del espectáculo.
- c) Asimismo, estará activo en los intermedios de las representaciones y su apertura posterior a la finalización de la representación será limitada. Igualmente, la apertura de este servicio durante el desarrollo de la función se estudiará en función de cada una de ellas.
- d) El tipo de servicio que ofrezcan al público se adecuará también al horario de actividad. El servicio mínimo que debe ofrecer se establecería en bebidas caliente y frías.
- e) En el caso de haberse programado actividades no artísticas que requieran servicios de cafetería, la Empresa deberá estar disponible para atender las necesidades, cuyo horario y necesidades se le comunicarán con la antelación suficiente. Asimismo si es necesaria la contratación de un catering, se consultará con la Empresa, aunque en ningún caso existirá exclusividad para esta eventualidad.

- f)** Las previsiones de descargas y reposición así como de llegadas de proveedores deberán ajustarse a los horarios del Centro. Asimismo, si hubiese alguna actividad del teatro que los impidiese, deberían ajustarse al desarrollo de la misma.
- g)** Servicios que ofrece el Centro al adjudicatario de la explotación: limpieza general de la zona, no así de la maquinaria; iluminación y tomas de corriente; aire acondicionado y agua corriente, así como el mantenimiento de estas instalaciones, incluidas las averías derivadas de la maquinaria, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales donde presten su servicio.
- h)** Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquinas recreativas por parte del adjudicatario.
- i)** A la firma del contrato, se realizará un inventario de los bienes ubicados en la cafetería del Centro, para que a la finalización del mismo puedan ser inventariados de nuevos, y en caso de desperfectos o ausencia de los bienes, la Empresa se hará cargo del coste de los mismos.
- j)** El personal de cafetería no podrá circular fuera del espacio reservado a estos servicios.
- k)** No se podrá introducir desde la cafetería, al resto del edificio ningún tipo de bebida o alimento (excepto agua), estando obligado el personal de dichos servicios a velar por el cumplimiento de esta norma.
- l)** La publicidad de los servicios de cafetería sólo se podrá realizar en el interior de dichos espacios. La señalización exterior de cafetería sólo podrá realizarse en los cristales de las puertas de acceso a dichos espacios, previa supervisión y autorización de la Fundación.
- m)** La Fundación se reserva el derecho de efectuar cuantas visitas y comprobaciones estime conveniente en las dependencias dedicadas a la cafetería, asimismo, podrá comprobar las calidades de los servicios realizados, especialmente de los productos alimenticios y procedimientos de alimentación empleados. De igual manera, la Fundación podrá recabar del adjudicatario el libro de visitas y actas de inspección de las autoridades sanitarias pertinentes. Las instrucciones dirigidas al adjudicatario, serán de obligado cumplimiento para éste.
- n)** El adjudicatario deberá presentar a la Fundación la Lista de precios vigente en cada momento de todos los servicios que preste en virtud de este pliego y una vez que esté debidamente autorizada por el órgano competente de la Junta de Castilla y León. La lista de precios deberá ser consensuada tanto por la Fundación como por la empresa adjudicataria y deberá estar expuesta permanentemente en lugar y forma visible para los usuarios que acuda al Centro.
- o)** El adjudicatario no podrá incrementar los precios de los servicios de este contrato, sin la previa autorización de la Fundación de una copia de la Lista de Precios visada por el organismo competente de la Junta de Castilla y León.

4.- Instalaciones, mobiliario y equipamiento.

1. La Fundación, para la explotación del objeto de este contrato, aporta para uso del adjudicatario, el mobiliario y equipamientos del que dispone la cafetería y que se relaciona como inventario en el Anexo II. Este se adjuntará al correspondiente contrato como parte integrante del mismo. El adjudicatario queda obligado a observar un buen uso de los bienes que formen parte de este inventario, y a aplicar los criterios de reposición, mantenimiento y reparación, normalmente establecidos para este tipo de bienes.

3. El resto de equipos, mobiliario y enseres necesario para la prestación del servicio y que no se encuentre recogido en el mencionado inventario, será aportado por el adjudicatario, en cantidad y calidad que merezca el visto bueno de la Fundación. Este material deberá ser de buena calidad y adaptarse a las condiciones técnicas y estéticas que indique la Fundación, no pudiendo utilizarse piezas deterioradas o excesivamente gastadas por el uso.

4. Cualquier modificación o alteración que se produzca durante la vigencia de este contrato, en relación a la aportación de instalaciones, equipamiento, mobiliario o enseres prevista en el mismo o que pueda surgir en el futuro, exigirá su acreditación en un documento firmado por la Fundación y el adjudicatario, describiendo su contenido, la fecha en que se produce y cualquier otra circunstancia singular que se estime conveniente.

5. Una vez finalizada la vigencia de este contrato, el adjudicatario se compromete a reponer todo el material utilizado y reparar convenientemente el deteriorado que sea propiedad de la Fundación. Esta obligación podrá ser sustituida, a criterio de la Fundación, por el pago del importe de las reparaciones o sustituciones necesarias. Así mismo el material, instalaciones y edificaciones deberán encontrarse en buen estado de conservación, a cuyo efecto, la Fundación podrá designar los técnicos que han de inspeccionar el estado en que se encuentra los espacios destinados a Cafetería, ordenando, a la vista de los resultados de la inspección técnica, la ejecución de las obras y trabajos de reparación y reposición que se estimen necesarios para mantener y entregar aquella en las condiciones previstas.

6. El adjudicatario deberá cuidar de las máximas condiciones higiénicas, tanto de los locales como del personal a su cargo, respetando de forma especialmente escrupulosa la legislación que sobre manipulación, preparación o presentación de alimentos se encuentre vigente en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y la local del municipio de Salamanca.

7. El adjudicatario deberá:

- Obtener a su cargo, y con anterioridad al comienzo de las actividades objeto de explotación, las licencias y autorizaciones industriales, sanitarias y administrativas que fuesen necesarias para el desarrollo de las mismas, señaladamente, en su caso, las autorizaciones establecidas en la Ley de Actividades Clasificadas y disposiciones de desarrollo, promulgadas por la Junta de Castilla y León. Asimismo, deberá cumplir los reglamentos y demás

disposiciones legales vigentes en relación con la actividad que se deriva del presente pliego.

- Mantener Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios.

8. El adjudicatario no utilizará ningún espacio o instalación del CAEM distinto de los espacios destinados a cafetería y evitará que su actividad genere repercusiones negativas en el funcionamiento y la imagen del CAEM. Estará prohibido almacenar enseres en otras zonas del CAEM.

9. Los daños, tanto por un uso inadecuado como por negligencia o dolo, que se ocasionen al mobiliario e instalaciones serán responsabilidad del adjudicatario, quedando obligado a su reparación o sustitución o incluso a indemnizar a la Fundación.

10. Deberá comunicar las averías que se produzcan en la instalación.

11. El adjudicatario viene obligado a aportar la documentación acreditativa del cumplimiento de sus obligaciones ante la Fundación.

5.- Productos Alimenticios:

1. Deberá utilizar productos de buena calidad.

2. Todos los productos servidos por el adjudicatario han de cumplir todos los aspectos que especifica la legislación vigente en cada momento.

3. 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, pueda derivarse.

4. Los proveedores del adjudicatario deberán estar acreditados y atenerse a lo previsto en la normativa vigente.

5. La conservación, el almacenamiento de los alimentos deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor.

6.- Condiciones laborales del personal a cargo del adjudicatario.

1. El adjudicatario deberá contratar al personal necesario para atender las obligaciones que asume por el presente pliego. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono, y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad y salud en el trabajo, referida al propio personal a su cargo, sin que sea posible asignar responsabilidad subsidiaria a la Fundación, bajo ningún concepto.

2. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad sin que ésta alcance en modo alguno a la Fundación.

3. El personal que preste el servicio deberá cumplir en todo momento lo dispuesto en la normativa vigente y deberá guardar en todo momento un grado de profesionalidad adecuado, buena compostura y limpieza.

4. El adjudicatario deberá de cumplir lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

5. El adjudicatario efectuará las sustituciones necesarias para cubrir las ausencias de sus trabajadores, sean estas por vacaciones reglamentarias, incapacidad transitoria, permisos o cualquier otra causa análoga.

6. El personal necesario para la prestación del servicio y aquel otro que utilice transitoriamente para determinados casos, será contratado por cuenta del adjudicatario, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por pago de haberes, cuotas a la Seguridad social y demás obligaciones fiscales.

7. Todos los empleados del adjudicatario que trabajen en la cafetería deberán estar en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos, y deberán estar convenientemente uniformados e identificados.

Salamanca, a 21 de noviembre de 2017

El Director-Gerente de la Fundación

Fdo.: José Luis Barba Real

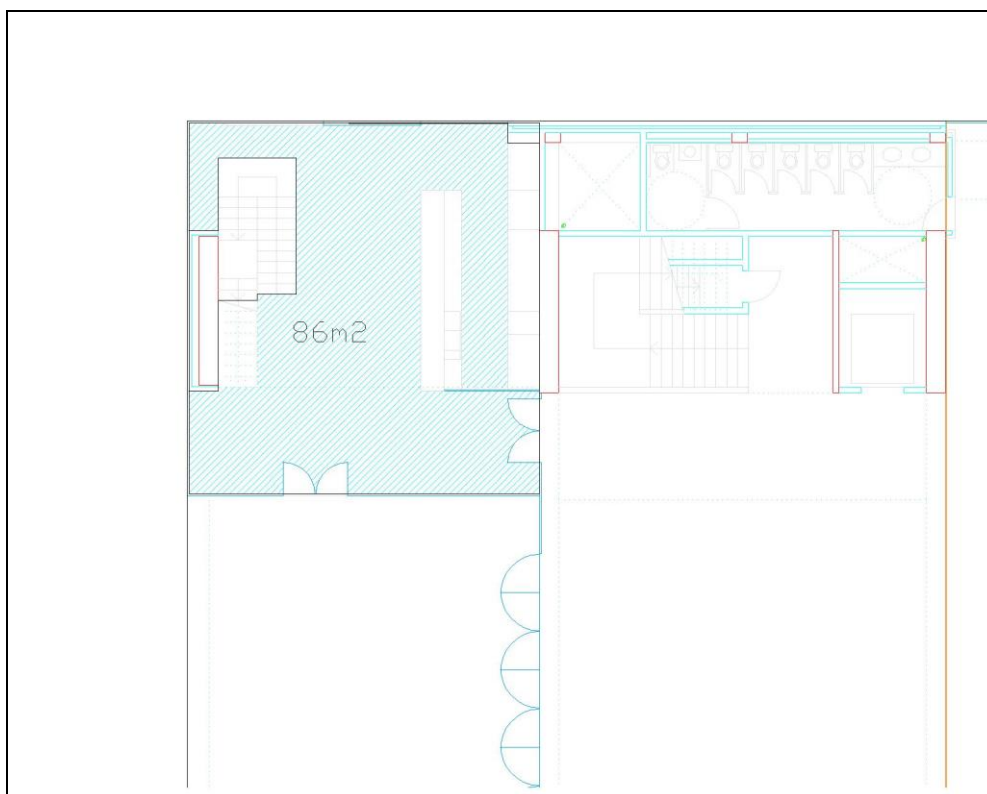
ANEXO N° I

Planos de las zonas y descripción de espacios de gestión y explotación.

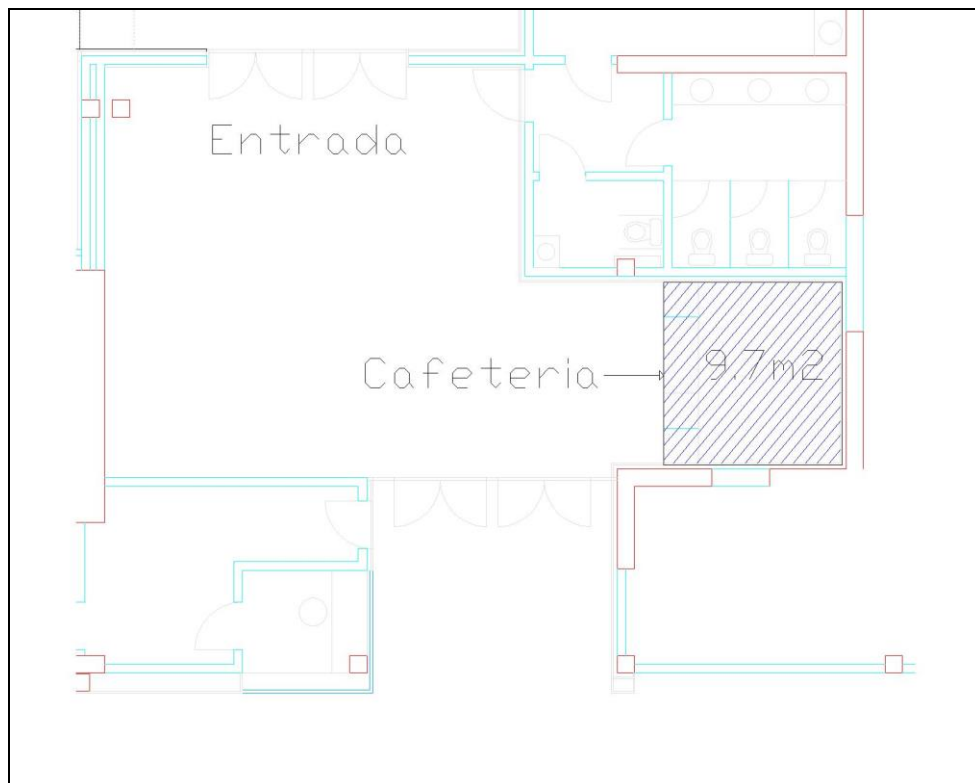
El espacio destinado a la explotación de cafetería comprende en la Sala Principal 86m² aproximadamente y, en la Sala B, 9,7 m² aproximadamente, en los que se integran los espacios compartidos con otras dependencias y los exclusivos, destinados a cafetería, con el equipamiento y mobiliario descrito en el siguiente Anexo del presente pliego. La autorización de uso de las zonas de gestión y explotación de los espacios destinados a cafetería del CAEM, prevista en este Pliego, se confiere respecto a la superficie que aparece delimitada en el siguiente plano.

El espacio actual destinado a cafetería en la Sala B sufrirá modificaciones, tanto de espacio como de ubicación, debido a reformas previstas en el edificio.

Cafetería Sala Principal:



Cafetería Sala B:



ANEXO N° II

Equipamiento y mobiliario (Inventario).

Sala Principal

- Cafetera Marca Gaggia mod. Nera.
- Molinillo marca Gaggia.
- Registradora marca Sharp ER-A450.
- Lavavajillas marca Inteco.
- Microondas marca Orbegozo MI-2015
- Maquina de fabricación de hielo marca Delta.
- Cámara frigorífica marca Coreco.
- 4 Mesas redondas.
- 16 Sillas Jacobsen.
- 2 Taburetes.
- 13 Copas cañeras.
- 3 Vasos de tubo combinados.
- 15 Vasos de tubo refrescos.
- 15 Vasos Sidra.
- 35 Tazas café con leche + platos.
- 14 Tazas de café sólo + platos.
- 13 Copas de vino.
- 6 Copas de Coñac.
- 2 Jarras de leche de acero.
- 10 teteras acero.

Sala B

- Cafetera Marca Gaggia mod. Nera.
- Molinillo marca Compak.
- Registradora marca Omron.
- Lavavajillas marca Hoonved E-40.
- Maquina de fabricación de hielo marca Delta.
- Cámara frigorífica marca Coreco.
- 48 Vasos Pinta.
- 6 Vasos Tubo.
- 5 Vasos Sidra.
- 3 Vasos Whisky.
- 21 Tazas Café con leche.
- 16 Tazas Café solo.
- 38 Platos tazas café.
- Mueble cafetera Acero inox marca Coreco.
- Estantería vasos inox.