

PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE REXERÁN A CONTRATACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMENTO ABERTO, VARIOS CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN DO CONTRATO ADMINISTRATIVO DO SERVIZO DE EXPLOTACIÓN DA TAPERÍA-VINOTECA DO CENTRO DO VIÑO DO CONCELLO DE MONFORTE DE LEMOS (EXP.001-SERVPA16).

1.- OBXECTO

1.1.- O presente prego ten por obxecto a regulación das prescricións técnicas que rexerán o contrato administrativo especial para a explotación da tapería-vinoteca do Centro do Viño, sito na R/ Comercio, n.º 6, así como o encargo preferente dos servizos de catering que se vaian contratar polo Concello para os actos organizados por este. Cómpre subliñar o carácter institucional do edificio e o seu valor histórico-artístico. No pasado como Concello, institución representativa da Cidade e dos monfortinos e na actualidade como Centro do Viño amosando a herdanza da viticultura dos nosos ancestros e proxectando a imaxe dunha das máis salientables actividades económicas da Ribeira Sacra.

1.2.- A tapería-viñoteca deberá actuar en sinerxia cos servizos ofertados no Centro do Viño; transmitindo a herdanza cultural, gastronómica e vitivinícola da Ribeira Sacra. Deberá satisfacer as expectativas dos visitantes do espazo museístico e ser un referente de dinamización hostaleira e de promoción dos produtos da Ribeira Sacra. Deberá polo tanto, manter os estándares de calidade e orientación ao cliente acordes o seu carácter institucional, e centrar a oferta de servizos de restauración en sintonía coa gastronomía local.

2.- PRESCRICIÓN TÉCNICAS XERAIS

A explotación da tapería-vinoteca do Centro do Viño realizarase observando as seguintes prescricións de carácter xeral, que poderán ser melloradas na **Memoria de explotación** que abarcará como mínimo os seguintes aspectos:

- Programa de explotación: con indicación da planificación xeral anual da organización do servizos a prestar; a proposta de funcionamento, do equipo persoal con indicación da experiencia e formación dos que levarán a explotación de cociña, barra e comedor, actividades, programación de eventos anuais, medios de xestión e promoción do establecemento, adquisición e transporte de alimentos, tipo de cociña a preparar e outros análogos e que supoñan a posta en valor do conxunto do Centro.
- Horarios anuais de apertura e peche, limpeza, conservación e mantemento, servizo de vixilancia e seguridade, etc.
- Proxecto de dotación do servizo de tapería-vinoteca, no que se conteñan melloras nas condicións de explotación que estime que poidan resultar de interese.

2.1.- Servizo de tapería-vinoteca. Características.

Variedade de viños con D.O. Ribeira Sacra na carta, non sendo inferior en ningún caso ós dous terzos da mesma.

A oferta de tapas será sempre dun mínimo de 10. Estas 10 tapas poderán variar ao longo do ano adaptándose as diferentes estacións, eventos ou festas gastronómicas locais entre outros. En todo caso sempre se ofertará un mínimo de 10.

2.2.- Calidade

2.2.1.- Estándares e filosofía

A prestación de servizos de tapería-vinoteca estará presidida polas seguintes características:

- Oferta gastronómica típica da Ribeira Sacra, tendo en conta a estacionalidade, a variedade e a calidade de presentación.
- Atención ó cliente, rapidez, corrección e amabilidade, facilitar información da Ribeira Sacra.
- Horarios, puntualidade na apertura e peche.

- A entrada e saída de mercadorías ou artigos destinados á tapería-vinoteca efectuarase polo adxudicatario no horario e nos lugares establecidos para carga e descarga na zona, empregando en exclusiva a porta da tapería-vinoteca.
- O adxudicatario deberá limpar e manter en todo momento en perfecto estado de hixiene as áreas onde preste os seus servizos e desenvolva a súa actividade, incluídos os accesos, paramentos verticais, teitos, cristais, montacargas e mobiliario en xeral, debendo coidarse especialmente a limpeza de aseos así como o mantemento dos dispensadores dos mesmos. A estes efectos deberá achegar os produtos, instrumentos e útiles precisos respectando en todo momento a normativa ambiental aplicable.
- O adxudicatario deberá realizar diariamente a selección e retirada do lixo tanto orgánico coma inorgánico, xerados pola prestación do servizo de tapería-vinoteca. A tal efecto deberá de utilizar exclusivamente a porta da de acceso da tapería-vinoteca.
- Uniformes: Será de uso obrigado para calquera traballador do servizo, mantendo en todo momento unhas condicións de limpeza, pulcritude e aseo correctas.

2.3.- Horarios

O horario no que a tapería-vinoteca permanecerá aberta ao público será como mínimo de 40 horas semanais, distribuídos proporcionalmente e cerrando soamente, salvo causas excepcionais, un día á semana por descanso do persoal. En todo caso, este horario poderá ser ampliado no suposto de que así o requiran as demandas e actividades que se organicen no resto das instalacións, para o que se lle comunicará ao adxudicatario con suficiente antelación.

2.4.- Persoal

O adxudicatario prestará o servizo de, tapería-vinoteca en todo momento con persoal suficiente e axeitado, que terá a dedicación necesaria e contará coa experiencia e formación obxectivamente esixibles para permitir o normal desenvolvemento da prestación do servizo de tapería-vinoteca nas condicións pactadas e co máximo nivel de calidade.

O adxudicatario deberá ofrecer ao seu persoal os cursos de formación necesarios para que manteñan actualizados os seus coñecementos sobre os servizos de tapería-vinoteca.

2.5.- Prezos das consumicións e servizos

O adxudicatario ofrecerá as consumicións e servizos aos prezos que sexan previamente aprobados polo Concello e que serán como máximo equiparables aos utilizados nos establecementos de categoría similar da cidade. Esta última esixencia tamén deberá ser tida en conta para fixar os prezos daqueles produtos que por calquera causa non se fixasen inicialmente.

Calquera variación de ditos prezos á alza deberá ser aprobada polo Concello, tendo o adxudicatario liberdade para modificarlos á baixa e facer os descontos ou ofertas que considere convenientes.

O adxudicatario poderá subministrar aos usuarios todos os artigos que constitúen o tráfico habitual deste tipo de establecementos, incluíndo bebidas alcohólicas nas condicións que se determinen (lugar, horario, etc.); non así tabaco, cuxo consumo se prohibirá expresamente, utilizando a sinalética legalmente esixida.

A venda, subministración e dispensa de bebidas alcohólicas aos menores de 18 anos rexeráse polo disposto na Lei 1/1997, do 7 de febreiro, de Atención Integral aos Menores. En todo caso, informárase que a Lei prohibe a súa adquisición e consumo polos menores. Esa información realizarase mediante a sinalética correspondente, de carácter permanente e visible no mesmo punto de expedición.

2.6.- Consumos e gastos

Serán de conta do adxudicatario:

- 2.6.1.- Os gastos das distintas subministracións precisas para a prestación do servizo de tapería-vinoteca (tales como auga, electricidade, teléfono, etc.), serán repercutidos polo Concello ao adxudicatario nos termos sinalados no prego de cláusulas administrativas.

O adxudicatario programará o seu traballo, buscando en todo caso o máximo aforro enerxético sen detrimento dunha correcta prestación dos servizos.

O adxudicatario poderá solicitar autorización do Concello para implantar outras liñas telefónicas, sendo o custo integramente ao seu cargo.

2.6.2.- Todos os impresos, materiais e artigos de oficina, de administración e consumibles, en xeral, necesarios para a prestación do servizo de tapería-vinoteca.

2.6.3.- Traslado e xestión dos residuos xerados polo servizo de tapería-vinoteca.

2.6.4.- O pagamento de impostos, taxas e arbitrios de calquera clase que fosen aplicables á explotación do servizo.

2.6.5.- Os gastos de lavandaría e limpeza de toda a roupa de traballo e uniformes do persoal propio, mantelería, etc.

2.6.6.- En xeral, calquera gasto preciso para a prestación do servizo de tapería-vinoteca, incluso os derivados da utilización de locais para almacenamento.

2.7.- Restricións

2.7.1.- Non se poderán sacar os artigos expedidos da zona destinada a tapería-vinoteca ou espazos habilitados polo Concello para a prestación deste servizo.

2.7.2.- Non se poderán instalar máquinas comecartos, nin recreativas, nin expendedoras.

2.7.3.- En materia de ruídos, deberá axustarse ao disposto na normativa reguladora da materia.

2.8.- Seguridade

2.8.1.- O adxudicatario comprométese a permitir a adopción de todas as medidas de seguridade que se requiran polo Concello ou, no seu caso, polas autoridades competentes con ocasión da celebración de actos que polo seu carácter así o esixan. Estas normas estenderanse fundamentalmente ás seguintes materias:

2.8.2.- O adxudicatario será responsable dos danos e prexuízos que poidan orixinarse polo incumprimento, pola súa banda ou polo seu persoal, das normas de seguridade establecidas polo Concello.

Os fluxos e controis de acceso, así como a apertura e peche das portas da tapería-vinoteca, serán fixados pola dirección do Concello.

2.9.- Facultades de control do servizo polo Concello

2.9.1.- O adxudicatario levará a contabilidade xeral, axustada ás prescricións legais e regulamentarias, e confeccionará extractos mensuais, onde se reflecta o conxunto dos ingresos e gastos realizados durante o mes ao que o extracto se refire. Deberá proporcionar a devandita documentación ao Concello que poderá proceder á súa auditoría, a partir do mes seguinte ao considerado. Esta obriga esténdese así mesmo á xustificación documental do abono dos correspondentes subministracións.

3.- PRESCRICIÓN TÉCNICAS RELATIVAS AO LOCAL E INSTALACIÓNS.

3.1.- Determinación

O local, espazos utilizables e instalacións adscritas á prestación do servizo de tapería-vinoteca e a súa localización e dimensións son os que figuran nos planos que se acompañan como ANEXO I.

As instalacións industriais e o mobiliario existentes na tapería-vinoteca recibiraos o adxudicatario unha vez formalizado o contrato, logo de inventario, coa obriga de devolvelos á terminación ou resolución, se é o caso, do contrato en perfecto estado de uso e funcionamento.

3.2.- Destino

O adxudicatario só utilizará para a prestación dos servizos de tapería-vinoteca encomendados neste contrato o local e instalacións sinalados en ANEXO I dos presentes pregos, de conformidade coas condicións establecidas.

3.3.- Lexislación aplicable

A utilización do local por parte do adxudicatario en ningún momento se entenderá sometida á lexislación especial de arrendamentos urbanos, por consistir estes locais e o servizo que se presta neles un obxecto accesorio ao principal do Concello.

3.4.- Acceso e control polo Concello

3.4.1.- O Concello poderá acceder en todo momento ao local e instalacións e realizar nestes as obras que esixa o servizo xeral do Centro, permitindo o adxudicatario, se chega o caso, o libre acceso e permanencia do persoal que haxa de realizar as devanditas obras, así como o depósito e/ou instalación de ferramentas e materiais conducentes a tal fin.

3.4.2.- O Concello poderá levar a cabo as comprobacións e inspeccións que considere oportunas no local e instalacións facilitadas ao adxudicatario e cando observe danos poderá esixirlle a reposición ou reparación destes, quedando facultado para realizar a reparación ou reposición á súa costa se o adxudicatario non o fixese dentro do prazo que lles conceda a tal efecto.

3.5.- Equipamento

3.5.1.- O Concello poñerá a disposición do adxudicatario para a prestación do servizo de tapería-vinoteca o mobiliario e equipamento recollido no Anexo II.

Consecuentemente, o adxudicatario deberá achegar e manter ata a finalización do contrato a súa costa:

-Os equipos complementarios non fixos, tales como, cafeteiras, cortadoras, carriños, etc.

-As vaixelas, enxoval, panos da mesa, mantelería, etc.

-O equipamento de control informático complementario (terminais informáticos, software para facturación e control de almacén, etc.).

-Os uniformes do persoal como a roupa de traballo en xeral.

-E, con carácter xeral, calquera outro elemento ou instalación precisas para a axeitada prestación do servizo de tapería-vinoteca.

3.5.2.- Todos os equipos, uniformes e materiais achegados polo adxudicatario serán do máis alto nivel e acordes coa categoría do Concello e deberán someterse ás liñas de deseño marcadas, previa supervisión e aprobación por este.

3.5.3.- Toda modificación das instalacións, equipamento e uniformes que pretenda realizar o adxudicatario, deberá someterse á previa aprobación do Concello.

3.6.- Mantemento

3.6.1.- O adxudicatario deberá manter en perfecto estado o local, instalacións e mobiliario ao seu cargo e será o único responsable da deterioración.

3.6.2.- O adxudicatario deberá efectuar á súa costa o mantemento (correctivo e preventivo, incluídos tratamentos hixiénico-sanitarios), as reparacións e mesmo as substitucións de equipos, sistemas e instalacións que sexan do seu uso exclusivo (mesmo consumibles de aseos, reposición de iluminación, etc.).

3.6.3.- No caso de que se produzan substitucións de elementos o adxudicatario comprométese a priorizar a utilización de elementos orixinais fronte a utilización de repostos de igual calidade.

3.6.4.- O adxudicatario deberá levar e manter ao día toda a documentación necesaria para a prestación do servizo de tapería-vinoteca de acordo coa lexislación vixente, así como realizar as inspeccións e controis que se requiran.

3.6.5.- O Concello non asume ningunha responsabilidade como consecuencia das avarías que se produzan nas instalacións ou equipos ou os danos que se produzan nos produtos almacenados, mesmo cando estes teñan a súa orixe na interrupción da subministración da enerxía eléctrica.

3.7.- Devolución

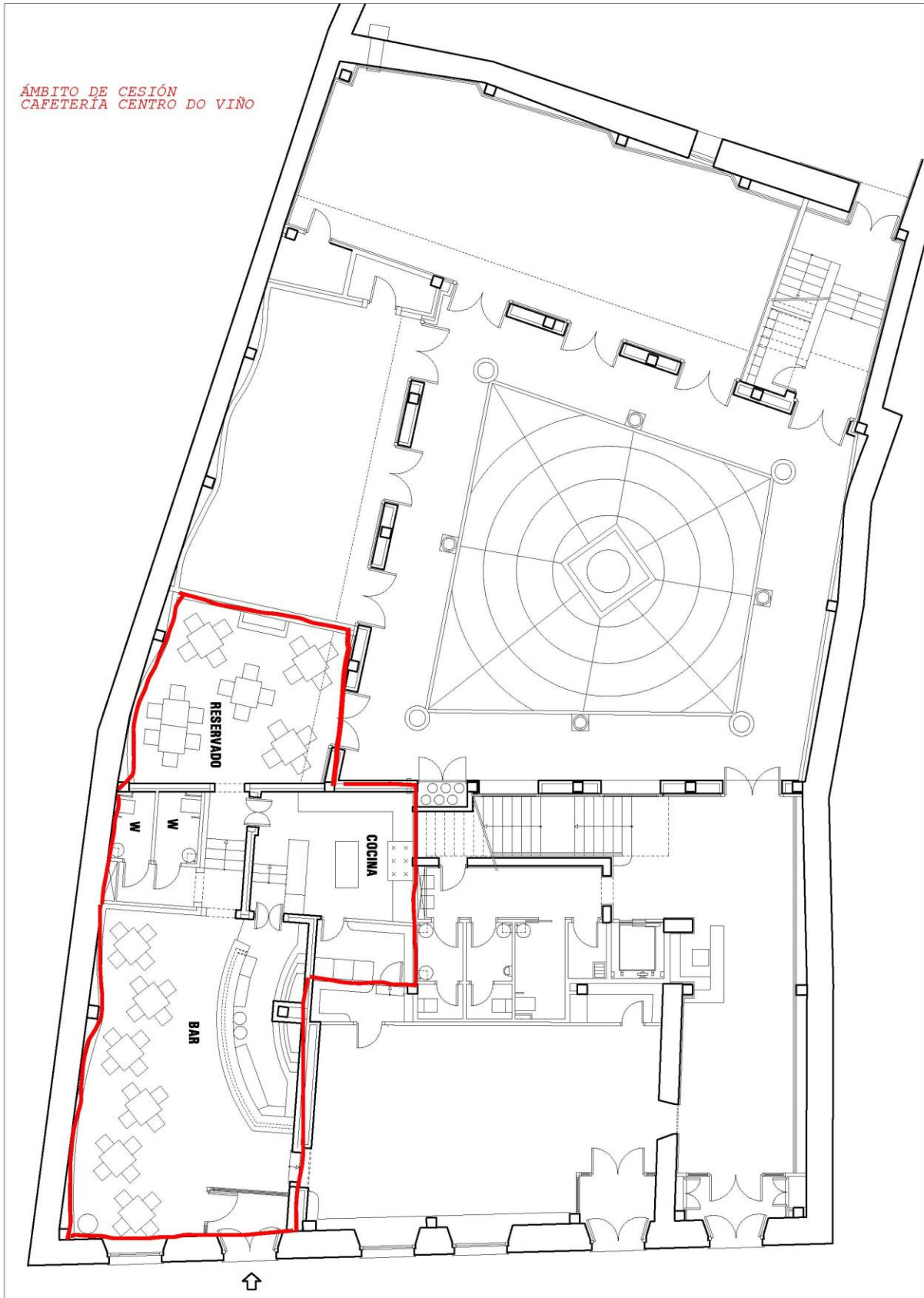
Unha vez finalizado o contrato, o adxudicatario deberá devolver o local, as instalacións e os equipamentos cedidos polo Concello ou incorporados por este durante a vixencia do contrato no mesmo estado en que se lle entregaron, obrigándose a aboar os danos que tivese ocasionado.

En Monforte de Lemos, 13 de xaneiro de 2016,

A AEDL

Asdo. Trinidad López Pérez.

ANEXO I: PLANOS TAPERÍA-
VINOTECA



ANEXO II

-INVENTARIO DE MATERIAL E EQUIPAMENTO DA TAPERÍA-VINOTECA DO CENTRO DO VIÑO-

ELEMENTOS	CANTIDADE
Taburete baixo tapizado de 40x40x45 fijo en tela de cor verde hoja	20
Taburete alto para barra estrutura de tubo cromado, asento tapizado en cor chocolate	5
Aparador de madeira de haya, barnizada en wengue de 160x45x90 con 3 cajones centrais e 2 portas laterais	2
Banco corrido con respaldo, asento e respaldo de cor granate vino, estrutura de madeira e frente baixo en madeira vista barnizado en wengue, tapicería fija.	1
Mesa rectangular de dimensións 160x90 cm. 4 patas toda en madeira barnizada wengue	1
Silla colectivas con brazos polipropileno con gris nº 406, tapizado Valencia 107-2062 port, estrutura en VERDE	7
Mesa plegable con patas de aluminio, sobre en cor branco polar 2262, 140 cm. Diámetro	6
Cocina 4 fogos, plancha cromo, freidora 2 cubas, horno racional 10/1, 2 frigoríficos, congelador, mesa quente baño maría, lavavajillas cúpula e mesa entrada, fabricante de hiezo, lavavasos, campana extracción	1
Cuchillo cocina 26 cms.	2
Gourmet cuchillo verduras 40x5/12 cms.	3
Vaciador de melón e patatas 25 mm.	1
Tabla 600x400x40	2
Descorazonador display	1
Sartén de 24 cms.	2
Sartén de 20 cms.	2
Sartén de 28 cms.	2
Espumadera de 12 cms.	1
Espumadera de 12 cms. Modelo 60412	1
Espumadera de 14 cms.	1
Espátula de 25 cms.	1
Cazo de 16x7,5 cms.	1
Cazo de 20x8 cms.	1
Cazo de 24x14 cms.	1
Cazo de 28x17,5 cms.	1
Set de 6 boquillas	1
Colador chino	1
Colador 20 cms.	1
Colador 28 cms.	1
Pasapurés	1
Escurridera 22 cms.	1
Jarra medidora	1
Tenedor forjado	1
Pelapatatas	1

Tijera de cocina	1
Pinza de hielo	4
Abrelatas	2
Escurrefritos	1
Sartén onda con asas	1
Cuchillo pescat. Pl 32 cms.	1
Afilador	1
Pinza espinas	1
Gancho carnicero	4
Colgador barra 1 m.	1
Glubel square Pl. llano 32x32	60
Blubel square Pl. llano 25,5x25,5	27
Flor tazón 21x30	20
Glubel lechera 250	10
Glubel tetera 400	10
Plato cuchara	1
Bol triangular	10
Harlam cuchara mesa	120
Harlam tenedor mesa	120
Harlam cuchillo mesa	120
Harlam tenedor postre	144
Harlam cuchara postre	144
Harlam cuchillo postre	144
Harlam tenedor pescado	60
Harlam pala de pescado	60
Harlam cuchara de café	100
Harlam cuchara moca	100
Clásico copa Burdeos 130	60
Clásico copa Cava 07	30
Vaso 50 cls. SALT ARC	200
Vaso 6 cls. SALT ARC	60
Prime time copa cóctel 030	5
Bar especial coñac 45 GDE	4
Plato cuchara 1697 B	6
Pasapuré grande	1
Cubo limpiar lechuga	1
Ollas con tapa diferentes tamaños	10
Bandeja barra	4
Cubo basura grande	2
Cazos soperos diferentes tamaños	8
Espumadera diferentes tamaños	3
Pinzas diferentes tamaños	4
Taquillas	5

Pinza marisco	15
Ordenador táctil con TPV	1
Mesas cuadradas color wengué en Tapería-vinoteca	1
Nevera en barra	1
Fregadero	1
Mueble para ordenador	1