

**PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE REXERÁN A CONTRATACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO PROCEDIMIENTO ABERTO, VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DO CONTRATO DE SERVIZOS PARA A EXPLOTACIÓN DO ESPAZO GASTRONOMICO DA PRAZA DE ABASTOS (EXP.011-SERV15-Ter-).**

**1.- OBXECTO**

1.1.- O presente prego ten por obxecto a regulación das prescricións técnicas que rexerán o contrato administrativo de servizos para a explotación do Espazo gastronómico da Praza de Abastos así como o encargo preferente dos servizos de catering que se vaian contratar polo Concello para os actos organizados por este, de conformidade coas seguintes prescricións técnicas.

1.2.- O espazo gastronómico deberá actuar en sinerxia cos servizos e actividades ofertadas na Praza de Abastos. Deberá 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 do espazo gastronómico da Praza de Abastos 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 servizo a prestar; a proposta de funcionamento; equipo persoal con indicación da experiencia e formación dos que levará a explotación tanto 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 da Praza.
- Horarios anuais de apertura e peche, limpeza, conservación e mantemento, servizo de vixilancia e seguridade, pólizas de seguro e as súas contías, etc.
- Proxecto de dotación do servizo do espazo gastronómico, no que se conteñan melloras nas condicións de explotación que estime que poidan resultar de interese.

**2.1.- Servizo do espazo gastronómico. Características.**

A oferta de tapas e racións será sempre dun mínimo de 10. Estas 10 tapas e racións 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 do espazo gastronómico 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 efectuarase polo adxudicatario no horario e nos lugares establecidos para carga e descarga na zona.
- 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.
- Uniformes: Será de uso obrigado para calquera traballador do servizo, mantendo en todo momento unhas condicións de limpeza, pulcritude e aseo correctas.

- Terraza: O adxudicatario poderá instalar terraza exterior conforme ó modelo aprobado polo concello que en todo caso estará en consonancia coa estética do edificio.

### **2.3.- Horarios**

O horario no que o espazo gastronómico permanecerá aberto ao público será como mínimo de 40 horas semanais en horario de mañá e tarde cerrando un día á semana por descanso do persoal que nunca poderá coincidir coa celebración de actividades nas instalacións. Este horario poderá ser ampliado no caso 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 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 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 o servizo.

En todo caso, será requisito necesario que a persoa que teña encomendada a elaboración das comidas que se vaian a servir, este en posesión do carné de manipulador de alimentos en vigor.

### **2.5.- Prezos das consumicións e servizos**

O adxudicatario ofrecerá as consumicións e servizos aos prezos propostos na oferta. E aqueles que non veñan recollidos nesta, serán como máximo equiparables aos utilizados nos establecementos de categoría similar da cidade.

Calquera variación dos prezos da oferta á alza deberá ser aprobada polo Concello, tendo o adxudicatario liberdade para modificalas 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, informarase 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 do espazo gastronómico (tales como auga, electricidade, teléfono, etc.), serán por conta do adxudicatario.

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.

2.6.3.- Traslado e xestión dos residuos xerados.

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 do espazo gastronómico, 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 ao espazo gastronómico ou espazos habilitados polo Concello para a prestación deste servizo.

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

## 2.8.- Seguridade

2.8.1.- 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.

## 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. Deberá proporcionar a devandita documentación ao Concello cando este o solicite.

## 3.- PRESCRICIÓNS TÉCNICAS RELATIVAS AO LOCAL E INSTALACIÓNS.

### 3.1.- Determinación

O local, espazos utilizables e instalacións adscritas á prestación do servizo do espazo gastronómico 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 no espazo gastronómico 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 espazo gastronómico encomendados neste contrato o local e instalacións sinalados en ANEXO I dos presentes pregos, de conformidade coas condicións establecidas.

### 3.3.- 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 teña que 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 esixirle a reposición ou reparación destes, quedando facultado para realizar a reparación ou reposición á súa costa se o adxudicatario non o fixera dentro do prazo que lles conceda a tal efecto.

### 3.4.- Equipamento

3.5.1.- O Concello poñerá a disposición do adxudicatario para a prestación do servizo de espazo gastronómico 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 admitida e que estime precisa para a axeitada prestación do servizo (televisión...)

O equipamento aportado polo concesionario deberá manterse ata a finalización do contrato quedando da súa propiedade neste momento.

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.

### **3.5.- 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 do espazo gastronómico 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.

### **3.6.- Devolución**

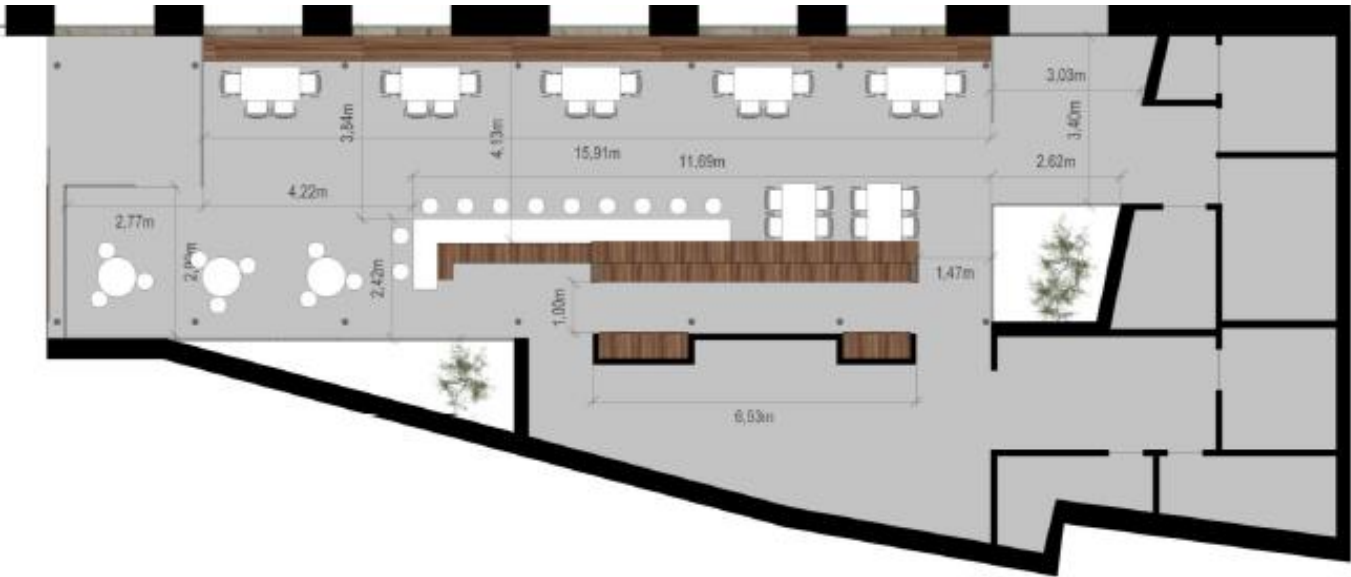
Unha vez finalizado o contrato, o adxudicatario deberá devolver o local, as instalacións e os equipamentos cedido ou incorporado polo Concello durante a vixencia do contrato no mesmo estado en que se lle entregaron, obrigándose a aboar os danos que tivese ocasionado.

Monforte de Lemos, 15 de decembro de 2015,

A Axente de Emprego e Desenvolvemento Local,

Asdo. M<sup>a</sup> Trinidad López Pérez.

ANEXO I: PLANOS ESPAZO GASTRONÓMICO



ANEXO II

INVENTARIO DE MATERIAL E EQUIPAMENTO DO ESPAZO GASTRONÓMICO-

| ELEMENTOS   | CANTIDADE |
|---|-----------|
| CADEIRAS  | 29        |
| TABURETES   | 15        |
| MESAS ALTAS   | 3         |
| MESAS BAIXAS  | 7         |
| LÁMPADAS  | 10        |
| BANCOS  | 5         |
| ARMARIO DE CONSERVACIÓN CON DEPARTAMENTO DE PESCADO INTECNO MDO. ANDP-1003  | 1         |
| ARMARIO DE CONXELACIÓN EUROFRED MDO. BFS 344                                | 1         |
| COCINA A GAS REPAGAS MDO. C/531/G   | 1         |
| PLANCHA A GAS INTECNO MDO. PG C/80  | 1         |
| MESA PARA PRANCHA ACEIRO INOX. DISTFORM MDO. F0050515 (1700 X 600 X 600 MM) | 1         |
| CAMPÁ EXTRACTORA ACEIRO INOX. CON FILTROS Y EXTRACTOR                       | 1         |
| FREIDORA INTECNO MDO. IA 8+8  | 1         |
| LAVALOUZAS INTECNO MOD: IAE-50/32   | 1         |
| FREGADEIRO ACERO INOX. DISTFORM CON HUECO LV                                | 1         |
| CAFETEIRA GAGGIA MDO. NERA TRONIC DOS GRUPOS                                | 1         |
| MOLINO DE CAFÉ SILENCIOSO GRIS  | 1         |
| BOTELLEIRO REFRIXERADO INTECNO MDO. EB -2500                                | 1         |
| LAVAVASOS INTECNO MDO. IAE 38-25  | 1         |
| MÁQUINA DE XEO INTECNO MDO. SP – 37/15                                      | 1         |
| MESA DE TRABALLO DE 900X600X850 MM  | 1         |
| MESA DE TRABALLO DE 700X600X850 MM  | 1         |

|   |   |
|---|---|
| MESA PARA CAFETEIRA MMC-150                 | 1 |
| ESTANTERÍA, MME-60/150 2E                   | 1 |
| ESTANTERÍA, MME-35/250 2E                   | 1 |
| MESAS DE TRABAJO DE 1.800X600X850           | 3 |
| ESTANTERÍA DE PARED 1 NIVEL DE 1.800X400 MM | 1 |
| ESTANTERÍA DE PARED 1 NIVEL DE 2.500X400 MM | 1 |