

# **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS CORRESPONDIENTE AL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA INSTALADA EN EL PAZO DE FEIRAS Y CONGRESOS DE LUGO, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE MAQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS CALIENTES, FRIAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS EN EL RECINTO MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO NO SUJETO A REGULACION ARMONIZADA (2022-03-PFC LUGO).**

## **1. OBJETO Y PRESTACIONES DEL SERVICIO.**

Constituye el objeto de la presente contratación -no sujeta a regulación armonizada- la explotación del servicio de cafetería y restauración, así como máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías y productos sólidos en las instalaciones del Pazo de Ferias y Congresos de Lugo, durante el plazo de cinco años, de acuerdo con las especificaciones del presente Pliego de prescripciones técnicas.

Las instalaciones del Pazo se ubican en una edificación que consta de un edificio central y dos pabellones feriales con una superficie total construida de 24.930,98 m<sup>2</sup>, disponiendo a su vez de un parque exterior lindante con el río Miño de 79.189 metros cuadrados.

En la planta baja y sótano del edificio central del Pazo se encuentra debidamente instalada y equipada una cafetería-restaurante, unidas ambas plantas a medio de escalera interior, dependencias que disponen de las siguientes características:

- Planta baja: local de cafetería con una superficie útil de 574,58 m<sup>2</sup>, con cocina de 60,14 m<sup>2</sup>
- A su vez en la planta sótano del edificio se dispone de: comedor con una superficie útil de 725,22 m<sup>2</sup>, cocina de 153 m<sup>2</sup>, almacén 1 con una superficie de 79,83 m<sup>2</sup>, tres cámaras frigoríficas de 11,96 m<sup>2</sup> cada una, así como otro cuarto de cámaras frigoríficas de una superficie de 13,36 m<sup>2</sup>

Se incorporan como Anexo IA Y IB planos de dichas dependencias.

Estas instalaciones están dotadas de maquinaria industrial de Hostelería, equipamiento, mobiliario y menaje que se detallan en el Inventario incorporado al presente Pliego como Anexo II.

El contrato, comprenderá necesariamente, las siguientes prestaciones:

**Prestación 1:** Prestación del servicio de cafetería en las instalaciones referidas del Pazo de Ferias y Exposiciones de Lugo propiedad de la Fundación Ferias y Exposiciones

de Lugo durante el plazo de cinco años, en las condiciones que se determinan en el presente Pliego de Condiciones Técnicas.

□ **Prestación 2:** Prestación del servicio de instalación, gestión y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías y de productos sólidos en las instalaciones del Pazo y que alcanzará el siguiente equipamiento:

- a) Dos máquinas expendedoras de bebidas calientes.
- b) Dos máquinas expendedoras de bebidas frías y sólidos.
- c) Una máquina expendedora de productos sólidos.

Las máquinas se instalarán en el hall de entrada de la planta baja y en el punto de cortesía instalado al efecto en la planta central.

En los últimos años la Fundación, a pesar de disponer de estas instalaciones de hostelería plenamente adecuadas y equipadas no dispone de este servicio, limitándose la Fundación a arrendar puntualmente las mismas a distintos empresarios del sector durante los días en los que se desarrollan actividades feriales.

En base a ello las necesidades que la Fundación busca satisfacer mediante la presente contratación resultan, no solo la necesaria optimización de las instalaciones de cafetería de las que dispone la Fundación, totalmente equipadas al efecto, sino facilitar este servicio a todos los trabajadores y usuarios de las distintas entidades y empresas que prestan sus servicios en el centro, al público en general que acude diariamente a las distintas actividades que se ofrecen en las instalaciones del Pazo (rocódromo, escuelas de fútbol y tenis..), así como ofrecer el servicio de cafetería y restauración en los eventos feriales y congresuales que se desarrollan en las mismas, con una afluencia anual superior a las 200.000 personas.

## **2. - CARACTERÍSTICAS DA PRESTACIÓN**

El horario mínimo de apertura ordinario será de 40 horas semanales a prestar dentro del horario de apertura de Fundación, excepto en el mes de agosto que se considerará adecuado como mes de vacaciones para el disfrute del personal que preste sus servicios en la misma, sin que tal posibilidad de cierre optativa para el adjudicatario, interrumpa la obligación de abono por el contratista del correspondiente canon.

Además de esta apertura que se considera mínima ordinaria el adjudicatario se compromete y obliga a aperturar las instalaciones de cafetería durante todos los días, festivos, sábados o domingos, durante los que se celebren eventos en el Pazo que sean considerados como de afluencia especial por parte de la gerencia de la Fundación.

Para facilitar la correcta organización del servicio la gerencia de la Fundación facilitará al adjudicatario, al menos con un mes de antelación, las fechas de celebración de estos eventos en los que el concesionario se encontrará obligado a prestar sus servicios.

Las prestaciones a desarrollar por el adjudicatario serán las propias de un establecimiento de dicha categoría, disponiendo de una oferta de los productos habituales en este tipo de establecimientos, así como raciones, bocadillos y sandwich. Además deberán de tenerse en cuenta las siguientes prestaciones obligatorias:

- El adjudicatario deberá incluir en su carta por lo menos un menú del día, platos combinados, raciones y menús especiales.
- En la cafetería se ofrecerá servicio de plancha permanente a los usuarios de la misma.

### **3. - CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente con las regulaciones vigentes en todo momento con respecto a la venta y consumo de tabaco y alcohol en el establecimiento, quedando totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Las comidas serán preparadas por el adjudicatario en la cocina de las instalaciones, obligándose el mismo a que todos los productos servidos en las instalaciones deberán ser manejados adecuadamente por sus operarios, debiendo cumplir con todos los aspectos especificados por la normativa vigente en todo momento.

El adjudicatario podrá utilizar las instalaciones para la preparación de catering o comidas a suministrar a establecimientos externos.

El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios formularios de reclamación debidamente autorizados.

La Fundación se reserva el derecho de inspección permanente sobre el cumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones establecidas anteriormente.

### **4.- DURACIÓN DEL CONTRATO.**

El contrato tendrá una duración de cinco años a partir del Acta de inicio de la explotación, pudiendo prorrogarse el mismo a medio de una o dos prórrogas de un año de duración cada una de acuerdo con lo dispuesto en el Pliego de Clausulas Administrativas.

### **5.- PERSONAL DEL CONTRATISTA**

El servicio será prestado directamente por la persona física o jurídica que resulte adjudicataria y sus propios trabajadores por cuenta ajena quedando expresamente prohibida la transmisión, cesión o subarriendo de la explotación a terceros, excepto expresa autorización al efecto de la Fundación.

El adjudicatario recibirá la explotación de la cafetería sin medios personales siendo de su exclusiva cuenta y riesgo la contratación del personal necesario para cumplir con sus obligaciones y la adecuada prestación del servicio.

Las empresas licitadoras deberán incluir en su oferta el número total de trabajadores previstos para la prestación del servicio, con detalle de los puestos por categorías profesionales.

El personal que contrate el adjudicatario dependerá tanto funcional como orgánicamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, siempre de acuerdo con la legislación laboral y social vigente en cada momento, siendo la Fundación contratante ajena a dichas relaciones laborales. Por consiguiente, en ningún caso podrá alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Fundación, ni exigir a ésta responsabilidades de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados.

En cualquier caso, todos los integrantes del cuadro de personal deberán estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos y de todas aquellas autorizaciones o permisos que sean necesarios para el desarrollo de su trabajo, según la legislación vigente.

El adjudicatario cuidará en todo momento de la buena imagen del personal a su cargo que deberá encontrarse uniformado e identificado y velará para que la atención a los usuarios sea correcta y profesional en todo momento.

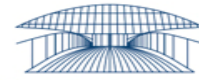
El personal que preste el servicio deberá eludir todo conflicto personal con los usuarios debiendo de informar de cualquier incidente que pueda ocurrir a la Gerencia de la Fundación.

## **6.- MEDIOS MATERIALES**

La Fundación pone a disposición del adjudicatario las dependencias de hostelería de su propiedad referidas en el punto anterior las cuales se encuentran totalmente instaladas, equipadas y dotadas de los elementos industriales hosteleros, equipamiento, mobiliario, enseres y menaje que se relacionan en el Anexo II.

El restante mobiliario, enseres, menaje o elementos de decoración que pueda precisar el adjudicatario será de cuenta íntegra del mismo. En su consecuencia los licitadores, tras la visita y comprobación de las instalaciones presentarán conjuntamente con su oferta económica una declaración responsable, en la que señalen que se comprometen a la dotación del equipamiento o elementos propuestos, indicando todas sus características técnicas y marca.

## **7.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.**



El adjudicatario se obliga a colaborar con la Fundación –previo acuerdo económico- en la organización de actividades organizadas por ésta que requieran comidas, catering, pinchos o degustaciones.

Igualmente el contratista deberá en todo caso permitir, exclusivamente durante el ejercicio 2022, la utilización de estas instalaciones para la organización de cursos de hostería organizados por la Asociación Provincial de Hostelería de Lugo. Para ello se comunicarán al adjudicatario con la debida antelación las fechas y horario previsto para los mismos.

En relación con la limpieza y mantenimiento de las instalaciones:

-El adjudicatario de la cafetería se responsabilizará de la limpieza de las instalaciones las cuales se encontrarán en todo momento en perfecto estado de limpieza y orden. Asimismo el adjudicatario asumirá la limpieza de los dos baños existentes fuera de la cafetería.

- El adjudicatario se obligará a depositar de manera clasificada todos los residuos que se generen en dichas instalaciones en el lugar y horario indicados por la Gerencia de la Fundación.

- En todo caso, el adjudicatario cumplirá todas aquellas disposiciones legales establecidas en relación con la actividad a desarrollar con especial cumplimiento de la normativa higiénica sanitaria y la de limitaciones de horario y cierre de este tipo de establecimiento.

- El adjudicatario entregará a la Gerencia de la Fundación los partes de limpieza general de los locales y aseos cada tres meses.

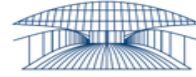
Otras obligaciones:

- Serán de cuenta del contratista las obras necesarias de conservación y mantenimiento de los locales, instalaciones y equipamiento así como la reposición del material averiado y deteriorado.

- Para efectuar las modificaciones en los locales e instalaciones será precisa la autorización previa de la Fundación y las mismas se harán bajo las directrices que establezca la Gerencia de la Fundación. Dichas modificaciones o mejoras quedarán a beneficio de la Fundación.

## **8.- CONTROL DE CALIDAD.**

La empresa contratante deberá mantener un control de calidad, asumiendo la responsabilidad de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos en venta, así como de las que sean aplicables en la preparación de los alimentos, con un escrupuloso cumplimiento de la normativa vigente.



La conservación, el almacenamiento y la manipulación de materias primas, tanto frescas como congeladas, deben cumplir con la Reglamentación Técnico Sanitaria, siendo la empresa adjudicataria la única responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimentarios y de las consecuencias que para la salud pudiesen derivarse.

### **9.- GASTOS A CARGO DEL ADJUDICATARIO**

Serán en todo caso asumidos por el adjudicatario los siguientes gastos:

- El mantenimiento del local en perfectas condiciones, siendo de su exclusiva cuenta las reparaciones que precisen los equipos o instalaciones.
- Los gastos del suministro de agua, saneamiento, gas, electricidad, recogida de basura, alarma y, en general, todo el consumo necesario para la prestación del servicio y el mantenimiento de las instalaciones.
- Todos los gastos y responsabilidades relacionados con el inicio y la operatividad del servicio.
- Todos los impuestos y tasas que afecten a la actividad correspondiente al presente contrato, siendo su incumplimiento responsabilidad directa de la adjudicataria, y en definitiva todos los gastos iniciales o futuros que se produzcan durante la vigencia del contrato y en los que incurra la explotación.

### **10.- TERRAZA EXTERIOR.**

El adjudicatario podrá utilizar la zona del parque, propiedad de la Fundación, inmediata a las instalaciones para la instalación de una terraza complementaria a la cafetería, dado que se dispone de la posibilidad de apertura directa de la cafetería al parque.

En este caso el adjudicatario asumirá todos los gastos derivados de dicha instalación, mobiliario y equipamiento, requiriéndose únicamente el acuerdo con la gerencia de la Fundación en orden al diseño, dimensiones y equipamiento de la misma, al considerarse por la Fundación la importancia de dotar a estas instalaciones de una terraza en un entorno privilegiado como resulta este parque ferial.

### **11.- MAQUINAS VENDING.**

El adjudicatario deberá de instalar máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías y productos sólidos en las instalaciones del Pazo de Ferias y Congresos de Lugo, durante el plazo de cinco años, de acuerdo con el las especificaciones del presente Pliego de prescripciones técnicas.

El contrato, comprenderá necesariamente, las siguientes prestaciones:

- Prestación 1: Prestación del servicio de cafetería en las instalaciones adecuadas y

equipadas al efecto en el Pazo de Ferias y Exposiciones de Lugo propiedad de la Fundación Ferias y Exposiciones de Lugo durante el plazo de cinco años, en las condiciones que se determinan en el Pliego de Condiciones Técnicas.

□ Prestación 2: Prestación del servicio de instalación, gestión y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías y de productos sólidos en las instalaciones del Pazo y que alcanzará el siguiente equipamiento:

- a) Dos máquinas expendedoras de bebidas calientes.
- b) Dos máquinas expendedoras de bebidas frías y sólidos.
- c) Una máquina expendedora de productos sólidos.

Las máquinas se instalarán en el hall de la planta baja y en el punto de cortesía instalado al efecto en la planta central.

El adjudicatario instalará aquellas máquinas que de dispongan de una presencia que permita su agrupamiento que permita entenderlas como una pieza única o bien realizará las operaciones y trabajos necesarios para que esa apariencia de integridad en la forma que sea posible. En cualquier caso, antes de la colocación definitiva de las máquinas será precisa la aprobación de la gerencia de la Fundación.

Las máquinas deberán estar operativas permanentemente encargándose el adjudicatario de su correcto funcionamiento, mantenimiento, control y aprovisionamiento.

Todas las máquinas dispondrán de tarjetas identificativas, en las que deberá especificarse un número de teléfono para solicitar cualquier información o reclamación, así como para la notificación de averías. Igualmente dispondrán de monedero electrónico que admita monedas, con devolución de cambios, debiendo indicar si se agota "precio exacto". Asimismo contarán como modo de pago billetes y pago por móvil.

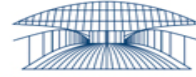
Las máquinas de bebidas calientes dispondrán al menos de nueve selecciones, todas ellas con o sin azúcar, seis para café en todas sus variantes, te, leche y chocolate

Las restantes máquinas dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Estas máquinas dispondrán de los suficientes canales de distribución para atender la demanda de productos existentes, reponiéndose éstos con la asiduidad necesarios dentro de los horarios que a tal fin disponga la gerencia de la Fundación.

La empresa instalará al lado de las máquinas el equipo necesario para la recogida de residuos.

Si ejecutado el primer año del contrato, se comprueba que la utilización por los usuarios de algunas máquinas resulta puntual, previa comunicación y justificación por parte del contratista y que los gastos de reposición superan los ingresos, la Fundación podrá autorizar bien un cambio de ubicación, bien la retirada de la citada máquina.

El adjudicatario deberá aprovisionar las máquinas con productos con garantía de marca



para bebidas y envasados y tendrá que demostrar la trazabilidad de todos los productos alimenticios, llevando el correspondiente registro de productos y proveedores.

Se incorpora al presente Pliego como Anexo III lista de precios máximos. Los licitadores podrán ofertar precios inferiores .

A partir del primer año de vigencia estas tarifas podrán ser revisadas previa autorización de la Gerencia.

## **12.- CANON.**

El adjudicatario abonará a la Fundación el canon ofertado en su oferta económica, que en ningún caso podrá ser inferior a la cantidad de quinientos euros mensuales más su correspondiente IVA (seis mil euros anuales+ IVA) con respecto a la explotación de la cafetería restaurante, incluyéndose en el canon la posible explotación de la terraza.

Además el adjudicatario abonará a la Fundación un canon fijo anual correspondiente a cada máquina expendedora que consistirá en el específicamente contenido en la oferta del licitador, que en ningún caso será inferior de ciento veinte euros anuales por cada una de ellas, así como un canon variable que ascenderá al menos al 2% de las ventas brutas de las mismas. El canon correspondiente a las máquinas se abonará con carácter trimestral.

## **13.- TARIFAS DE LA CAFETERIA**

El adjudicatario tendrá derecho a recibir de los usuarios del servicio de cafetería-restaurante el precio correspondiente a las prestaciones satisfechas de acuerdo con las tarifas aprobadas. El adjudicatario deberá publicitar la lista de precios en un lugar visible en la cafetería.

Durante el primer año de la explotación a contar desde el momento de su inicio las tarifas aplicables a los productos de la cafetería serán las recogidas en la tarifa de precios que en ningún caso serán superiores a las recogidas como Anexo IV del presente Pliego.

A partir del primer año de vigencia estas tarifas podrán ser revisadas previa autorización de la Gerencia.

## **14.- RESPONSABLE DEL CONTRATO**

El adjudicatario designará a una persona como responsable del contrato quien asumirá el cumplimiento de las obligaciones de comunicación referidas en el presente Pliego con el Gerente de la Fundación en las periodicidades señaladas.



Además de ello entregará cada vez que se produzcan copia de las reclamaciones presentadas por los usuarios, y los partes de averías o desperfectos que se produzcan en las instalaciones a los efectos de la vigilancia de su reparación.

### **15.- REVERSIÓN DE LAS INSTALACIONES Y MOBILIARIO.**

Al final del plazo contractual, el contratista debe entregar a la Fundación las instalaciones proporcionadas en el estado adecuado de conservación y mantenimiento, así como las inversiones realizadas por el adjudicatario con posterioridad por mejora o reemplazo.

Se excluirá de esta reversión el menaje mobiliario, o elementos de decoración aportados por el adjudicatario así como las máquinas expendedoras de productos instaladas por el mismo.

### **16.- EXTINCIÓN DEL CONTRATO.**

Constituirán causas de extinción del contrato además de las expresamente previstas en la LCSP las siguientes:

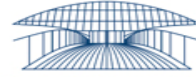
- En los casos de rescisión del contrato por mutuo acuerdo, cuando no haya otra causa para la rescisión, se llevará a cabo la reversión anticipada de las instalaciones a la Fundación.
- Por renuncia unilateral del concesionario, lo que implicará la pérdida de la fianza definitiva.
- Por incumplimiento de las obligaciones esenciales del concesionario indicadas en este documento y en las especificaciones de cláusulas administrativas particulares y muy especialmente por el retraso o impago de los cánones correspondientes durante al menos dos meses.
- Por cualquier otra causa de extinción de acuerdo con la normativa resultante de la aplicación.

### **17.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO.**

Además de las obligaciones generales derivadas del régimen legal de aplicación serán aplicables las siguientes condiciones:

El contrato se ejecutará en todo caso a riesgo y riesgo del contratista.

El contratista será responsable de la calidad de la actividad realizada, así como de las



consecuencias que se deriven para la Fundación o terceros de las omisiones, acciones, métodos inadecuados o ejecuciones incorrectas en la ejecución del contrato.

Será responsabilidad del contratista compensar todos los daños causados, personales y materiales, tanto a la Fundación como a los usuarios, como resultado de las operaciones que requiere la ejecución del contrato. En cualquier caso, el contratista será responsable de todas las acciones derivadas de su personal.

La Fundación no será responsable en ningún caso por el impago del adjudicatario a sus proveedores, ni por los daños, robos que puedan cometerse en la cafetería y otras instalaciones anexas al servicio cubierto por este contrato

### **18.- ASEGURAMIENTO.**

El adjudicatario del contrato debe haber contratado una póliza de responsabilidad civil general, que incluya expresamente la responsabilidad locativa en su condición de concesionaria frente a la Fundación como propietaria de las instalaciones, así como de la actividad a desarrollar y de la responsabilidad civil de productos, la responsabilidad civil patronal y la cobertura de accidentes de sus trabajadores y cubra los riesgos que puedan surgir durante la ejecución del contrato para los trabajadores y usuarios, con cobertura mínima de 600.000 euros por siniestro. Asimismo, se deben incluir los riesgos debido a la intoxicación alimentaria o el incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.

Con carácter previo a la firma del contrato el adjudicatario deberá entregar copia de la póliza así como del correspondiente recibo de pago a la Gerencia de la Fundación

En el caso de que le correspondiese al contratista la obligación de indemnizar y el importe de los daños y pérdidas ocasionados resultase superior a la suma asegurada en la póliza la diferencia será igualmente por cuenta de la empresa adjudicataria.