

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL ALQUILER DEL LOCAL DESTINADO A CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADO EN EL CENTRO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS "LIENZO NORTE" DE ÁVILA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto de este Pliego es describir las obligaciones, condiciones técnicas y actividades específicas que deben ser asumidas y desarrolladas por la Empresa que resulte adjudicataria del contrato de alquiler del local destinado a la cafetería y restaurante del Centro de Congresos y Exposiciones Lienzo Norte, en adelante el CMEC, sito en Avda. de Madrid, 102 – Avila 05001.

2. CONCEPTO y DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO DESTINADO AL ALQUILER.

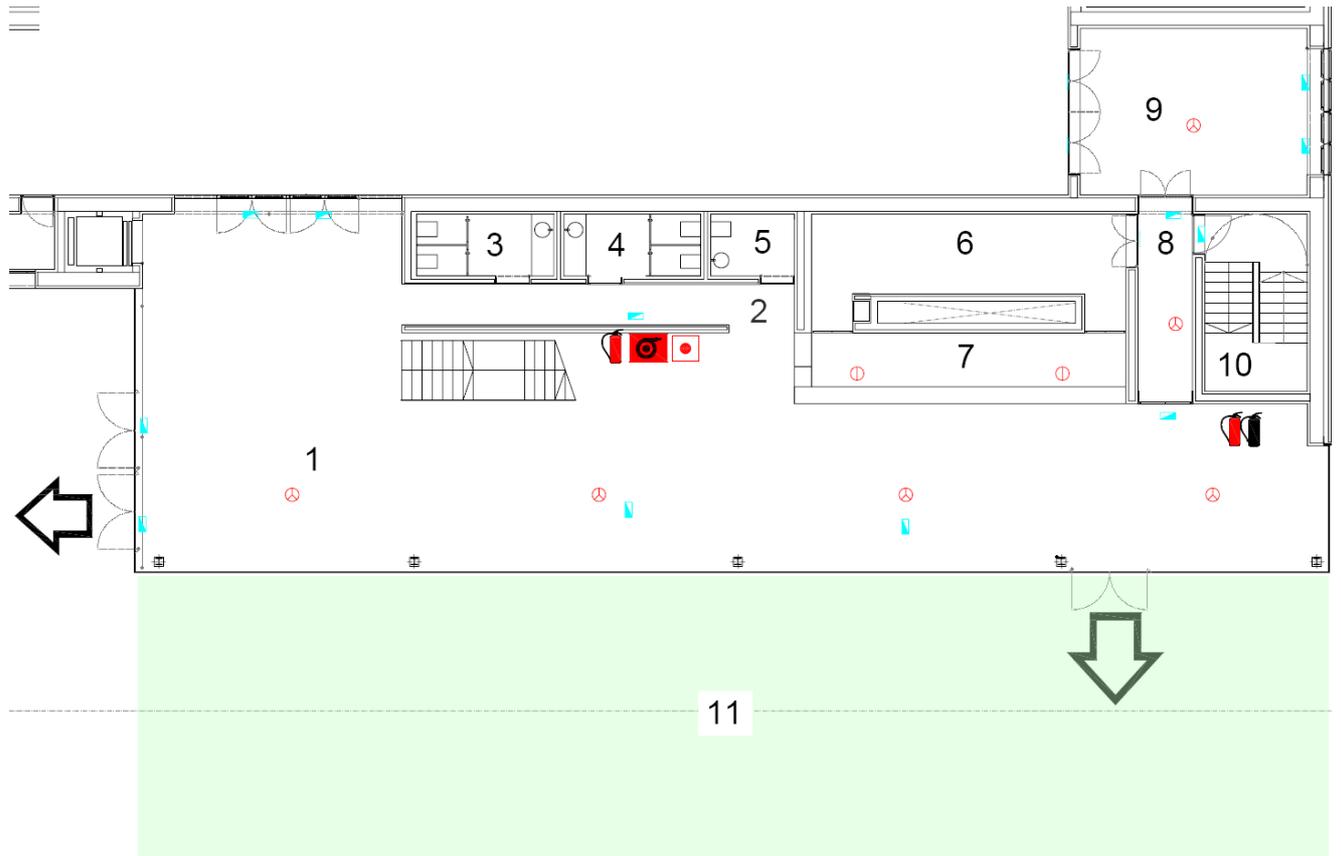
Se trata de un edificio de propiedad municipal y gestionada por una empresa pública, dotada del equipamiento necesario como auditorio y palacio de congresos.

Las dependencias objeto del presente pliego destinadas a restaurante se ubican en el nivel 1, mientras que las destinadas a cafetería se ubican en el nivel 0 del edificio. Las distribuciones y superficies útiles aproximadas son las siguientes:

SUPERFICIES UTILES

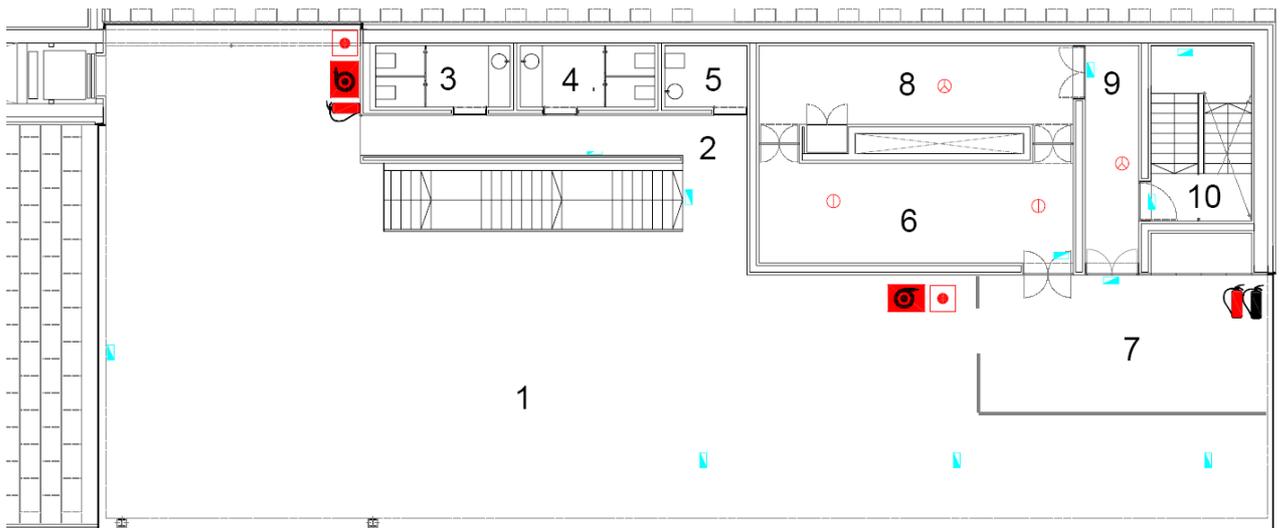
CAFETERIA Y TERRAZA, NIVEL PLANTA 0

TOTAL CAFETERIA	Superficie 381,94 m2	Altura
1 CAFETERIA	244,80 m2	300 cm.
2 PASILLO ASEOS	14,26 m2	300 cm.
3 ASEOS HOMBRES	7,56 m2	283 cm.
4 ASEOS MUJERES	7,56 m2	283 cm.
5 ASEOS MINUSVALIDOS	4,69 m2	283 cm.
6 OFFICE	25,77 m2	300 cm.
7 BARRA CAFETERIA	20,40 m2	300 cm.
8 ACCESO OFICCE CAFETERIA	11,70 m2	300 cm.
9 ALMACEN	35,85 m2	300 cm.
10 ESCALERA SE SERVICIO	9,35 m2	300 cm.
11 TOTAL TERRAZA	Superficie 450,00 m2	



RESTAURANTE, NIVEL PLANTA 1

TOTAL RESTAURANTE	Superficie 462,12 m2	Altura
1 RESTAURANTE	321,15 m2	255 cm.
2 PASILLO ASEOS	13,82 m2	300 cm.
3 ASEOS HOMBRES	7,56 m2	283 cm.
4 ASEOS MUJERES	7,56 m2	283 cm.
5 ASEOS MINUSVALIDOS	4,69 m2	283 cm.
6 COCINA	29,78 m2	283 cm.
7 OFFICE	27,30 m2	255 cm.
8 ALMACEN	24,86 m2	300 cm.
9 ACCESOS COCINA	10,89 m2	300 cm.
10 ESCALERA DE SERVICIO	14,51 m2	-



El edificio se encuentra totalmente montado y apto para su puesta en funcionamiento con los elementos detallados en inventario señalados en el Anexo I de este Pliego.

3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 3.1. El ARRENDATARIO tendrá derecho al uso y explotación de la cafetería y restaurante, con todas las facultades necesarias para la prestación de la actividad. En consecuencia, el arrendatario estará autorizado a la venta de bebidas y comida propia de tal actividad, cumpliendo la normativa legal al respecto. Se le exige un **horario mínimo de lunes a domingo de 8h30 a 20h30. En caso de haber actividades dentro del centro, deberá mantener abierto una hora antes y una hora después del horario previsto de la actividad.** Esta previsión se facilitará con la suficiente antelación.
- 3.2. El arrendatario queda obligado a cumplir las disposiciones legales de policía para los establecimientos de hostelería, en cuanto sean de aplicación y lo dispuesto en la legislación laboral, respecto al personal a su servicio.
- 3.3. El arrendatario deberá ejercer la actividad directamente.
- 3.4. El CMEC podrá fiscalizar la gestión del ARRENDATARIO, inspeccionando la actividad, instalaciones y locales, y dictar las órdenes oportunas para mantener o restablecer la debida ejecución del contrato, que será de cumplimiento obligatorio para el arrendatario.
- 3.5. El personal necesario para atender el servicio dependerá tanto funcional como orgánicamente del arrendatario, quien tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, siempre a tenor de la legislación laboral vigente en cada momento. Dicho personal será contratado por cuenta del arrendatario, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la Seguridad Social y demás obligaciones fiscales. El personal no tendrá derecho ni vinculación laboral alguna con CMEC.
- 3.6. El arrendatario pondrá a disposición del servicio el personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad exigido en el servicio objeto de contrato.
- 3.7. El arrendatario y sus empleados deberán atender a los usuarios de la actividad con la necesaria corrección. Además se valorará el hecho de que haya al menos una persona de servicio que se exprese y comprenda el idioma inglés.
- 3.8. La bebida, comida y demás materiales que se expidan deberán ofrecerse en perfectas condiciones para su consumo y conforme a las normas, que, en cada caso, regule su elaboración, exposición y venta.
- 3.9. El arrendatario adoptará bajo su responsabilidad las medidas necesarias para que en los locales en que se ejerce la actividad no se deteriore el mobiliario y las instalaciones que quedan bajo su

custodia (descrito en el Anexo I), no se sobrepase el nivel de ruido reglamentariamente admisible y no infrinja la prohibición absoluta de fumar y venta de bebidas alcohólicas de acuerdo con la normativa legal vigente en los términos expresados, y se garantice, en general, el correcto comportamiento de los empleados y usuarios.

- 3.10. El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los usuarios, para lo que deberá adoptar cuantas medidas sean necesarias.
- 3.11. Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las disposiciones oficiales, para los establecimientos de Hostelería, el arrendatario tendrá a disposición de los usuarios un Libro de Reclamaciones, visado por órgano competente, debiendo facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite. Colocará, en lugar visible, cartel anunciador de la existencia de este libro y se dispondrá, además, de las Hojas de Reclamaciones preceptivas.

4. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

I) OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO. El arrendatario se compromete a:

- A) El arrendatario se responsabilizará de que el acceso directo desde el restaurante al resto del edificio del auditorio y palacio de congresos se realice exclusivamente en los días y horas en que esté abierto al público el resto del edificio.
- B) Efectuar la limpieza y mantenimiento propios de la cafetería, para garantizar que se encuentren en un adecuado estado de higiene y conservación.
- C) No se podrá instalar máquinas recreativas tipo "tragaperras" o de juego.
- D) Está terminantemente prohibido la realización de reuniones o eventos cuyo fin no sea estrictamente el de consumir alimentos y/o bebidas, y de todo aquello que sea susceptible de realizar en las instalaciones del CMEC. En caso de tener alguna petición, esta la derivará directamente al departamento comercial del CMEC.
- E) No realizará ninguna obra o modificación de las instalaciones objeto de este contrato sin permiso del CMEC.
- F) No se permite instalación musical en los locales objeto del presente pliego local, salvo, en su interior de una música de ambiente de hasta 60 dBA en el punto de más alto nivel sonoro, a distancia no inferior a 1,5 m. de cualquier punto de emisión instalado.
- G) Deberá abonar el precio del contrato en los plazos y forma determinada.
- H) Serán de cuenta del arrendatario todos los gastos de electricidad, agua, gas, Calefacción, recogida y tratamiento de residuos y cualquier otro servicio necesario para la prestación de la actividad. Se dispone de contadores individuales para el gas y el suministro eléctrico de fuerza e iluminación. Al no disponer de contadores individuales para la climatización y el agua, se le facilitará mensualmente el cálculo correspondiente al gasto realizado de ambos suministros.
- I) Asimismo será de cuenta del contratista todos los gastos que procedan por el mantenimiento y reparación de toda la maquinaria existente y su reposición en caso de rotura. El material se encuentra inventariado y descrito en el Anexo I de este Pliego.
- J) La dirección del CMEC deberá supervisar y aprobar expresamente y por escrito toda la publicidad que se vaya a insertar en los medios de comunicación relativa a los servicios que se ofrecen en la cafetería y restaurante, tanto de los servicios habituales como de aquellos que se realicen de forma extraordinaria (fiestas, promociones, etc...).
- J) Independientemente de que el arrendatario debe cumplir con toda legislación vigente a nivel laboral, mensualmente aportarán a la dirección del CMEC fotocopia de los TC's de todos los trabajadores que se encuentren prestando servicio dentro de las instalaciones, ya sea de forma habitual como de forma esporádica.

II).- DERECHOS ARRENDATARIO.

Son Derechos del arrendatario:

- A) Utilizar las dependencias de cafetería y restaurante para la explotación de los servicios previstos en el presente contrato.
- B) Explotar las instalaciones durante el periodo de duración del contrato.

5. PRECIOS AL PÚBLICO

- 5.1. Sin perjuicio del cumplimiento de los demás requisitos legales o reglamentarios, la lista de precios precisará la previa aprobación expresa por el C M E C y permanecerá obligatoria y permanentemente expuesta en los locales.
- 5.2. Cualquier modificación posterior de la lista de precios exigirá el cumplimiento de los mismos requisitos, y deberá ser debidamente justificada.

6. RESPONSABILIDAD.

- 6.1. El arrendatario se compromete a conservar adecuadamente el local e instalaciones objeto del arrendamiento.
- 6.2. Los daños que el personal del arrendatario ocasione en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier otra propiedad, serán indemnizados por aquél. Igualmente será responsable el arrendatario de las sustracciones de cualquier material, valores o efectos que quede probado que han sido efectuadas por su personal.
- 6.3. El arrendatario estará obligado a formalizar antes del inicio de servicio, una póliza de seguros cuyo único beneficiario será el CMEC, por importe límite de póliza de 600.000,00 € para responder de todos aquellos daños que pudiera ocasionar derivados de la explotación del servicio (incendio, inundaciones, etc.). en el caso de que surja un siniestro durante una anualidad se compromete a volver a restaurar la suma asegurada consumida para que en todo caso haya un capital de 600.000 euros.
- 6.4. El arrendatario será responsable de los daños y perjuicios que se produzcan a terceros, como consecuencia del ejercicio de la actividad, siendo a su cargo el pago de las indemnizaciones que por ello se deriven, estando obligado antes del inicio del servicio de establecer igualmente a su cargo una póliza que cubra su responsabilidad civil ante terceros; entendiéndose como tales, todos los usuarios del servicio, en la que se incluyan los riesgos por una intoxicación alimentaria; por importe mínimo por víctima de 300.000,00 €.
- 6.5. Ambos seguros se concertarán, en cualquier caso, antes del inicio de la actividad, debiendo entregar el arrendatario copia de ambas pólizas al CMEC.
- 6.6. Si el importe de los daños fuera superior a la cantidad asegurada, la diferencia será a su cargo, siempre que quede probado que han sido debidos a la explotación del servicio.
- 6.7. El arrendatario está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, cuyo incumplimiento no implicará responsabilidad alguna para el CMEC.
- 6.8. El arrendatario está obligado al cumplimiento de las obligaciones fiscales que vengan impuestas por la prestación de la actividad, y muy especialmente las que deban ser satisfechas al Ayuntamiento.
- 6.9. En ningún caso se podrá llevar a cabo modificaciones de cualquier índole tanto en las instalaciones, local, etc., como en el funcionamiento de servicio, sin previa autorización del CMEC.

6.10. El arrendatario será el único responsable del funcionamiento y conservación de las instalaciones así como de los daños causados a los usuarios por la actividad objeto de la contrato.

7. PROHIBICIÓN DE TRASPASO O CESIÓN.

La adjudicación es personal e intransferible, no pudiéndose arrendar o ceder. En caso de fallecimiento podrán continuar la explotación sus herederos, mientras la herencia permanezca indivisa y una vez dividida, a aquél a quien se adjudique el contrato. Mientras la herencia no se divide y adjudique, los herederos que la hayan aceptado designarán entre ellos un representante con el que se entenderá el CMEC.

8. REVERSIÓN DE LAS INSTALACIONES Y OBRAS.

Cumplido el plazo del contrato, revertirán las instalaciones y el material al CMEC, debiendo encontrarse éstas en buen estado de conservación, a cuyo efecto, y como mínimo, tres meses antes de finalizar el plazo, el CMEC designará los técnicos que han de inspeccionar el estado en que se encuentra las dependencias, 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. Las obras y trabajos de reparación o reposición que deban efectuarse serán por cuenta del arrendatario.

9. OBRAS E INSTALACIONES.

No se contempla la necesidad de realización por el contratista de obra o instalación alguna para la explotación. En todo caso, existe la obligación del contratista de mantener en buen estado las obras, instalaciones, bienes y medios auxiliares aportados por el CMEC. De las actuaciones a realizar deberá tener conocimiento escrito el CMEC y autorización expresa del mismo para la realización de obras.

10. CONSUMOS DE COMBUSTIBLES (ENERGÍA ELÉCTRICA, AGUA, ETC.).

Los consumos de energía eléctrica, gas canalizado y agua potable del restaurante-cafetería del podrán ser cuantificados a través de equipos de medidas/contadores y estimados por el equipo técnico del CMEC en aquellos casos en los que servicios sean compartidos, como es el caso de climatización y el AFS. Estos consumos se incluirán en la factura del mes posterior al consumo realizado. En aquellos casos en los que sea posible, y previa autorización de la propiedad, se podrá contratar directamente con la empresa suministradora la prestación del servicio.

11. MATERIAL AUXILIAR.

El material auxiliar necesario para la explotación del servicio, deberá ser aportado por el arrendatario.

Se entiende como material auxiliar la vajilla, cristalería, cubiertos, y todo tipo de material fungible propio de las cafeterías y restaurante.

El arrendatario del servicio se hace responsable del adecuado uso y mantenimiento del material auxiliar, durante el periodo de adjudicación del servicio respondiendo ante el CMEC de su correcto estado, mantenimiento y renovación en todo momento de la explotación.

Dicho material quedará en propiedad del arrendatario a la finalización del contrato.

12. LIMPIEZA. GESTIÓN DE RESIDUOS.

La limpieza necesaria para la explotación de las instalaciones y locales destinados a la Cafetería irán a cargo del arrendatario, disponiendo para estos efectos del adecuado personal de limpieza y mantenimiento, que podrá ser propio o externo a la propia empresa; pero de cuyo cumplimiento será directamente responsable el propio arrendatario. Deberá de tener contratado en todo momento un plan de DDD (Desratización, desinsectación y desinfectación)

De igual manera deberá realizarse a las horas que no cause ninguna molestia a los usuarios.

La gestión de los residuos correrá por cuenta del arrendatario.

13. CONDICIONES HIGIÉNICAS MÍNIMAS EXIGIBLES. INSPECCIONES

El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, y siempre será la empresa adjudicataria la responsable de las alteraciones de los productos.

Las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

El arrendatario y todos sus dependientes deberán estar provistos del reglamentario certificado de manipulador de alimentos, disponer de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento y cumplir con todas las normas de higiene alimentaria vigentes que resulten de aplicación.

El contratista, en todo caso, se someterá al control de las condiciones higiénico- sanitarias del local, material, eliminación de residuos, productos alimenticios y personales que el CMEC determine, que se llevará a cabo por personal propio o por empresa contratada al efecto.

En Ávila a 12 de marzo de 2021

Gonzalo Súnico Gimeno
Director Gerente