

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR, CAFETERIA Y CATERING DEL AUDITORIO DE ZARAGOZA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONCURSO.

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación del “Servicio de Bar, Cafetería y Catering del Auditorio de Zaragoza”.

SEGUNDA.- PLAZO DE ADMISIÓN.

El plazo para la admisión de proposiciones será el que se indica en el anuncio correspondiente a este concurso.

TERCERA.- PRECIO DE LICITACIÓN.

El precio de licitación al alza, es en euros: QUINIENTOS CUARENTA MIL EUROS (540.000,00 €) (IVA excluido). El IVA estimado es de 86.400 €. El importe total del contrato es de SEISCIENTOS VEINTISEIS MIL CUATROCIENTOS EUROS (626.400,00 €), para los cuatro años de duración del mismo.

CUARTA.- CRITERIOS DE VALORACIÓN.

Los criterios de valoración serán los especificados en el apartado i) del Pliego de Cláusulas Particulares.

QUINTA.- ADJUDICACIÓN ÚNICA.

El presente Concurso se regirá por el principio de adjudicatario único, que deberá hacerse cargo de forma completa e indivisible de todos los servicios hosteleros comprendidos en el conjunto de la instalación, quedando expresamente prohibido cualquier uso distinto del previsto por el presente pliego. En caso de producirse, el contrato quedará automáticamente resuelto y sin derecho a rescate por parte del adjudicatario de la cantidad económica depositada como cláusula de salvaguardia, y sin que proceda abonar indemnización alguna por tal concepto.

SEXTA.- INVENTARIO.

El adjudicatario se hará cargo de las instalaciones acondicionadas para su uso en los espacios que se disponen al efecto tanto en la zona de Auditorio, como en la Sala Multiusos. Dicha recepción irá acompañada de un Acta firmada por ambas partes, en la que figurarán (en planos anexos) los espacios destinados al uso hostelero, los enseres y

mobiliario que la Sociedad Municipal Audiorama Zaragoza, S.A. aporta.

Antes de empezar la explotación del servicio, se realizará un inventario que será suscrito por ambas partes, y que constituirá anexo al Contrato de concesión.

El adjudicatario deberá tener autorización previa de la dirección del Auditorio para cualquier variación del material inventariable. Las obras o adquisiciones de mejora que se practiquen deberán contar igualmente con la autorización de Audiorama Zaragoza, S.A. previa, y quedarán en propiedad de Audiorama Zaragoza, S.A. al expirar el contrato, y no otorgarán derecho a indemnización alguna, salvo que sean impuestas por la sociedad municipal Audiorama Zaragoza, S.A., en cuyo caso se abonará al arrendatario la adecuada indemnización.

Se exceptúa de la regla anterior la aportación por parte del adjudicatario de mobiliario y menaje que fuere preciso para la realización de celebraciones de carácter extraordinario, como catering, banquetes, etc.

En el caso de la reposición de material por el deterioro derivado de su uso, no será necesaria la autorización previa, si bien la reposición que se efectúe deberá ser de similar calidad, y a ser posible, de la misma marca, modelo, color, etc. que el material repuesto.

SEPTIMA.- CONSERVACIÓN, USO Y RESPONSABILIDAD

El adjudicatario no podrá destinar las instalaciones a uso distinto del previsto en el presente pliego, ni podrá hipotecarlo, cederlo, subarrendarlo o traspasarlo total o parcialmente.

Todos los espacios, utensilios, aparatos, mobiliario y demás enseres deberán conservarse en perfecto estado por parte del concesionario, corriendo a su cargo las reparaciones, renovaciones, mejoras y elementos complementarios que se precisen para la explotación y prestación de los servicios. Asimismo, serán por cuenta del mismo todos los gastos que origine la explotación y funcionamiento de los diversos servicios, entre ellos la licencia fiscal, impuestos, arbitrios, tasas, inspecciones diversas, gastos de limpieza, conservación, mantenimiento y, en especial, todos los gastos de personal necesario para la explotación, incluyendo las cargas sociales, a cuyo efecto le será facilitada a Audiorama Zaragoza, S.A. cuanta información documental sea solicitada.

Audiorama Zaragoza, S.A. no se hará responsable de las deudas u obligaciones de cualquier tipo, contraídas por el adjudicatario que puedan estar relacionados con los conceptos enunciados en el párrafo anterior, o cualesquiera otros que puedan surgir como consecuencia de la explotación del servicio.

En ningún caso Audiorama Zaragoza, S.A., asumirá responsabilidad alguna sobre el pago de haberes, o subrogación del personal contratado por el adjudicatario en la prestación del servicio.

Las empresas licitantes deberán aportar en el momento de la formalización de la oferta, documentación acreditativa sobre la póliza de aseguramiento de responsabilidad civil por los daños a terceros derivada de la actividad de su personal, cuyo importe mínimo será de

600.000,00 euros. Dicha póliza deberá contemplar una cantidad mínima por siniestro y un sublímite por víctima de 300.000,00 euros.

OCTAVA.- PRESTACION DEL CONTRATO.

El adjudicatario deberá disponer del número mínimo de personas destinadas a atender adecuadamente el servicio que determine la Dirección del Auditorio en función de las características de cada acto, cifra que se comunicará de antemano, nunca inferior a 4 personas en el bar de la Sala Multiusos, y 3 personas en la cafetería del Auditorio-Palacio de Congresos.

La vulneración de dicho mínimo por parte del arrendatario será considerada como falta grave y objeto de sanción, según lo previsto en el pliego de cláusulas administrativas.

El adjudicatario será responsable de la buena presentación, adecuada indumentaria y correcto trato de todo el personal que preste sus servicios en las instalaciones, reservándose la Dirección del Auditorio el derecho a rechazar a aquel personal que no reúna las condiciones idóneas, estando obligado el adjudicatario a sustituirlo de forma inmediata, manteniendo siempre el número prefijado de personas de servicio.

La Dirección del Complejo aprobará la uniformidad que deberá seguir el personal de servicio, cuyo coste correrá a cargo del adjudicatario, no pudiéndose introducir variaciones al respecto.

El adjudicatario deberá aportar el menaje, la vajilla y la utilería necesaria para la adecuada prestación del servicio para un máximo de 1500 comensales, cuya calidad deberá ser aprobada por la dirección del complejo.

El adjudicatario deberá aportar un mínimo de 225 mesas redondas de 60 cm. de diámetro apilables, y 200 mesas redondas de 150 cm. de diámetro, todas ellas con su correspondiente mantelería para las actividades que las requiera la Sociedad Audiorama. El concesionario tendrá que aportar, velas o lo que estime la Dirección del Auditorio para adornar las mismas, dependiendo del acto que se desarrolle, así como los mostradores de servicio que fueran necesarios a criterio de la Dirección.

El adjudicatario se compromete a tener a disposición del público en lugar visible la lista de precios de los productos que se expenden, así como la correspondiente hoja de reclamaciones, y a cumplir todas las disposiciones legales, normas y ordenanzas correspondientes a la gestión y explotación hostelera de las instalaciones.

NOVENA.- CALIDAD DEL SERVICIO

El adjudicatario se obliga a garantizar la calidad de todos los productos servidos, su correcta presentación, conservación, manipulación y explotación, sobre los que se responsabiliza de forma expresa.

El adjudicatario realizará el servicio a su riesgo y ventura, ateniéndose estrictamente a los

reglamentos específicos para esta clase de establecimientos, dictados por las autoridades competentes. En consecuencia, se compromete al cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Español, Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Comercio Minorista de Alimentación (R.D. 381/84); Ordenanza de Higiene Alimentaria (B.O.P. 19-12-96); Real Decreto 2207/95 por el que se establecen las normas de Higiene relativas a los productos alimenticios; Real Decreto 202/2000, de Normas relativas a Manipuladores de Alimentos; Real Decreto 3484/2000 de Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y demás disposiciones legales aplicables, así como cualquier otra normativa que sobre la materia se pudiera promulgar durante el periodo de vigencia del contrato.

En cualquier caso del concesionario deberá cumplir:

1.-Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético.

2.-Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo.

3.-Los productos sin envasar (bocadillos) expuestos al público estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan, y protegidos de la luz del sol.

4.-Las mesas y superficies de trabajo de fácil limpieza.

5.-Todos los locales, incluidas las zonas de barras y la cocina deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.

6.-Los productos de limpieza, desinfección y desratización se guardarán separados del almacén de alimentos.

7.-Los utensilios que se utilicen deberán estar debidamente higienizados después de cada uso.

8.-El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá siempre en perfecto estado de limpieza y sin deterioro.

9.-Los manipuladores de alimentos cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

a) Deberán tener la tarjeta de manipulador de alimentos.

b) Observarán en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

c) El personal manipulador de alimentos contará con una zona separada dedicada a vestuarios, con cabina para guardar la ropa.

10.-Queda prohibido:

a) La entrada y tenencia de animales.

b) Tener productos que precisen conservación por frío, fuera de las cámaras frigoríficas.

11.-La apertura del establecimiento queda condicionada a que el informe sanitario del Instituto Municipal de Salud Pública, sea favorable.

La venta en distintos envases en el bar-cafetería de Hipóstila y en la Sala Multiusos, se efectuará de acuerdo con las normas vigentes reguladoras en la materia y siempre de acuerdo con preaviso a la Dirección del Auditorio.

Queda prohibida la instalación de máquinas tragaperras, expendedoras de tabaco, recreativas y similares en todo el Auditorio-Palacio de Congresos, incluidas las zonas de servicio y las destinadas al personal. Las máquinas expendedoras de bebidas únicamente podrán instalarse en la zona de oficinas y de servicios que autorice la Dirección del Auditorio, y su funcionamiento deberá ser necesariamente silencioso.

De acuerdo con lo previsto en el artº 12 de la Ley de la Comunidad Autónoma de Aragón 3/2001, queda expresamente prohibida la venta y suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Correrá por cuenta del contratista la instalación de forma visible al público de esta prohibición, siendo responsable de las consecuencias derivadas de su incumplimiento.

DÉCIMA.- FECHAS Y HORARIOS.

El servicio de bar-cafetería deberá estar abierto todos los días del año, laborables y festivos, en que se celebre alguna actividad, y con el horario de apertura y cierre estipulado por la Dirección del Auditorio.

La Sociedad Audiorama Zaragoza, S.A., se reserva el uso y explotación del bar-cafetería y los demás servicios de hostelería de la Sala Multiusos durante diez días año, a determinar por la dirección del Auditorio.

El adjudicatario realizará con carácter de exclusividad, los servicios de hostelería, catering o similares relacionados con los actos programados en el Auditorio, excepto en el periodo previsto en el párrafo anterior.

UNDÉCIMA.- EXCLUSIVIDAD DE MARCA.

En todos los elementos susceptibles de servir de soporte publicitario relacionados con el servicio a prestar, no figurará otra marca comercial ni logotipo que el específico del Auditorio de Zaragoza. Sin embargo, la Dirección del Auditorio podrá gestionar la presencia de marcas comerciales en los elementos relacionados por el servicio, que deberá ser respetada por el adjudicatario.

Cualquier acuerdo del adjudicatario con distintas marcas comerciales, propias de la

hostelería, deberá contar con la autorización de la Dirección del Auditorio.

Cuando en la promoción de un acto intervengan firmas comerciales con productos susceptibles de ser vendidos en bares, Audiorama Zaragoza, S.A. podrá exigir la venta al público de dicho productos.

DUODÉCIMA.- LISTA DE PRECIOS.

Las ofertas irán acompañadas de una lista de precios (PVP) detallada de los siguientes apartados:

- 1) Lista de precios de Cafetería en Sala Hipostila de al menos los siguientes productos:
Café solo, Café cortado, Café con leche, Agua mineral, Refrescos y Cerveza
- 2) Lista de precios de Bar en Sala Multiusos (conciertos Pop, Rock, Flamenco, Jazz, etc.) de al menos los siguientes productos
Agua mineral, Refrescos, Cerveza, Vino, Combinado de Alcohol, Plato de embutido.
- 3) TRES precios de Coffee Breaks, o desayunos de trabajo que incluirán al menos alguno de los siguientes ingredientes :
Café, Infusiones, Zumos, Agua mineral, mini bollería y repostería.
- 4) TRES precios de Menús de trabajo, que consten de :
1º y 2º plato (detallar ingredientes) postre, agua, vino y refrescos
- 5) TRES precios de Cenas de Gala, banquetes, etc.
Aperitivos, 1º y 2º plato (detallar ingredientes) postre, agua, vino y refrescos

Los precios ofertados por la empresa adjudicataria se mantendrán durante el primer año del servicio, posteriormente podrán incrementarse, previa aprobación de la Dirección del Auditorio.

DECIMOTERCERA.- INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS.

En ocasiones puntuales se podrá montar instalaciones complementarias (barras, mesas, etc.) tanto en la Sala Multiusos como en la Sala Hipóstila del Auditorio, siempre bajo la supervisión y aprobación de la Dirección del Auditorio. Dichas instalaciones deberán ser acordes con la estética del edificio, y cumplir los requisitos mínimos de seguridad previstos en la legislación vigente para espectáculos.

Zaragoza, mayo 2009