

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE RESTAURANTE CAFETERIA EN EL EDIFICIO DEL TEATRO PRINCIPAL

PRIMERA.- OJETO.

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de restaurante-cafetería en el edificio del Teatro Principal situado en calle Coso, 57 de Zaragoza, previo acondicionamiento de las instalaciones.

SEGUNDA.- SITUACION Y CARACTERISTICAS DEL RESTAURANTE Y CAFETERÍA.

El restaurante que se pretende ubicar en el Teatro Principal de Zaragoza se sitúa en la planta segunda de dicho equipamiento, en el espacio ocupado por la cafetería actual (se grafía en el plano de estado actual del Anexo 1). El acceso al restaurante se realizará a través del equipamiento y el horario de uso será coincidente con el del Teatro.

El restaurante dispondrá de tres zonas claramente diferenciadas (Anexo 2):

- Sala de Restauración con Office (con capacidad máxima 64 personas y condiciones técnicas exigidas en el informe emitido por el Inspector Jefe del Servicio contra Incendios, De Salvamento y Protección Civil - Anexo 3).
- Espacio para Cocina, Cámaras, Almacén, vestuarios de personal y aseos públicos adaptados al reglamento de supresión de barreras arquitectónicas (se grafía en el plano de zonificación del Anexo 2)
- La salida será a través del teatro o por la escalera de emergencia situada en el extremo izquierdo de la sala, con acceso a la Calle Coso (Anexo 2).

Las superficies aproximadas son las que se indican en el cuadro adjunto (las superficies y distribución definitivas quedarán reflejadas en el proyecto básico y de ejecución, cuya redacción irá a cargo del adjudicatario, bajo la Supervisión Técnica Municipal del Área de Cultura y Grandes Proyectos:

Sala de restauración y Office	112 m2
Cocina y cámaras	22 m2
Almacén	3 m2
Vestuarios de Personal	7,5 m2
Aseos Públicos	26 m2

Así mismo, en la planta baja se dispondrá una zona de Cafetería o Ambigú (a convenir con la gerencia del Teatro) reflejada en el plano Anexo 4, con acceso por el propio equipamiento y que podrá entrar en funcionamiento en horario de mañanas como complemento a las exposiciones, presentaciones y cualquier otra manifestación cultural organizadas en el Hall o Foyer del Teatro.

El adjudicatario, se obliga a realizar las obras de acondicionamiento necesarias para la prestación de los servicios objeto de contrato.

La **inversión mínima** a realizar ascenderá a **245.000,00 €** .

Con el fin de tener un conocimiento mas exacto de las instalaciones, todos los licitadores quedan obligados a efectuar visita a las mismas, con carácter previo a la realización de su oferta .

TERCERA.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO DEL CONTRATO EN RELACIÓN AL PROYECTO DE ACONDICIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

El adjudicatario estará obligado a elaborar un Proyecto Básico y de Ejecución que contenga el acondicionamiento de las instalaciones.

Durante la elaboración del Proyecto Básico y de Ejecución el adjudicatario estará obligado a efectuar revisiones periódicas del Proyecto con la Supervisión-Dirección Municipal del Área de Cultura y Grandes Proyectos, quién habrá de dar el visto bueno una vez presentado el Proyecto definitivo.

El número de revisiones y la periodicidad será decidida por la Supervisión-Dirección Municipal.

Son competencia de la Dirección-Supervisión Municipal los trabajos de seguimiento general, la gestión administrativa de la documentación, la coordinación administrativa de los equipos, las instrucciones generales, la interpretación definitiva del Pliego, etc.

Todos los trabajos de desarrollo y sus posibles modificaciones, detalles estéticos, ambientales, funcionales y económicos, deberá contar con la conformidad con la Dirección-Supervisión Municipal.

Asimismo, los documentos emitidos por el equipo redactor deberán tramitarse a través de la Dirección-Supervisión Municipal.

No son competencia de la Dirección-Supervisión Municipal los trabajos propiamente profesionales asignados por la LOE a los titulares de la redacción del Proyecto.

Considerando que la instalación se incluye dentro de un edificio catalogado, será precisa la aprobación de la Comisión Provincial de Patronato Histórico-Artístico

Inmediatamente después del visto bueno de la Supervisión-Dirección Municipal el Proyecto deberá ser visado por el Colegio Profesional correspondiente.

El plazo máximo para la presentación del Proyecto definitivo sera de 2 meses y medio a partir de la fecha de formalización del contrato.

El plazo máximo para la realización de las obras de acondicionamiento, será de 5 meses a partir de la fecha de obtención de las licencias de autorizaciones correspondientes.

CUARTA.- NORMATIVA ESPECÍFICA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Ley Reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de Aragón. Ley 11/2005 (BOA nº 154 de 31/12/2005)

Ordenanza Municipal de Distancias Mínimas y Zonas Saturadas para actividades reguladas en la Ley 11/2005 de los Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y establecimientos Públicos de Aragón (BOP nº 264 de 17/11/2006)

Aprobación inicial de la Declaración de Zona Saturada "N", por Ayuntamiento Pleno de 27 de Julio de 2000 (BOP nº 99 de 3/05/2007).

Ley 7/2006, de 22 de junio, de protección ambiental de Aragón.

Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas (BOA 7 de junio de 2006, nº 64)

Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo que desarrolla determinados aspectos del Decreto 131 (BOA 3-11-2009, nº 213).

Considerando, que las instalaciones se encuentran dentro de un edificio catalogado, será precisa la aprobación de la Comisión Provincial de Patrimonio Histórico Artístico.

Además de la normativa Sectorial específica relacionada, habrá de cumplirse la normativa general aplicable: Cumplimiento de normas urbanísticas, cumplimiento CTE, cumplimiento reglamento de supresión de barreras arquitectónicas y cumplimiento de Ordenanzas Municipales.

QUINTA.- CONDICIONES TÉCNICAS EN MATERIA DE PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS.-

El acondicionamiento de las instalaciones en las que se ubicará el restaurante y cafetería, deberá cumplir las siguientes condiciones:

- La cocina deberá dar cumplimiento a la tabla 2.1 y notas 1 y 2 del DB-SI.1 del CTE.
- La resistencia al fuego de las paredes, techos, puertas, escaleras etc dará cumplimiento a la Tabla 1.2. del DB-SI.1 y Tabla 3.1 del DB-SI.6 del CTE.
- La reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos etc, deberán dar cumplimiento al apartado 4 del DB-SI.1 del CTE.
- Deberán justificar los recorridos de evacuación hasta salida a espacio exterior seguro.
- Las puertas de evacuación, abrirán en sentido de salida y cumplirán con el apartado 6 del DB-SI.3 del CTE.
- Teniendo en cuenta la superficie de zona de mesas descrita en plano, 96 m², el aforo máximo del restaurante será de 64 personas.

- Deberán de señalizarse los medios de evacuación y los medios de protección contra incendios de acuerdo con el apartado 7 del DB-SI.3 y apartado 2 del DB-SI.4 del CTE.
- Deberán disponer de equipos e instalaciones de protección contra incendios que se indican en la tabla 1.1. del DB-SI.4 del CTE
- Deberán de dar cumplimiento a los arts. 12, 13.2, 13.3 y 20.5 de la OMPCI/95.

SEXTA.- CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

Además 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. 3-10-88); 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, el adjudicatario deberá cumplir las siguientes condiciones:

- 1.- Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético y a pedal, que se evacuarán diariamente.
- 2.- Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.
- 3.- Los productos sin envasar (bocadillos, tapas, etc.) 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 serán lisas y de fácil limpieza.
- 5.- Las instalaciones 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 usen se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños, salvo en los casos en que se utilice vajilla desechable.
- 8.- Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).
- 9.- El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá siempre en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores

10.- Las personas manipuladoras de alimentos cumplirán al menos los siguientes requisitos:

a) Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.

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

11.- Queda prohibido:

a) La entrada y tenencia de animales.

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

c) Utilizar utensilios y tablas de corte de madera.

d) Cortar sobre la misma tabla carne cruda y carne cocinada.

e) Poner en contacto alimentos crudos y preparados.

12.- Todos los útiles de trabajo como mesas, recipientes, máquinas, cuchillos y similares deberán lavarse con lejía u otro desinfectante, después de cada jornada de trabajo y siempre que sea necesario.

13.- Los servicios higiénicos contarán con papel higiénico, jabón y toallas de un solo uso. En todo momento estarán en perfecto estado de limpieza.

14.- La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes

SÉPTIMA.- CONDICIONES GENERALES

El adjudicatario asumirá con personal propio la gestión del servicio, responsabilizándose de las oportunas sustituciones si fueran precisas.-

El adjudicatario recibirá las instalaciones tal y como aparecen descritas en la cláusula 2ª, y en los planos que figuran en Anexo y asumirá las obras de acondicionamiento del local necesario para prestar el servicio, siendo a su costa la adquisición de toda la maquinaria, mobiliario, utensilios y menaje necesarios. Deberá mantener las instalaciones en perfecto estado de conservación hasta la finalización del contrato.

El adjudicatario asumirá la limpieza y mantenimiento del propio local, asumiendo los gastos que se deriven de la limpieza y mantenimiento del restaurante-cafetería, cocina y sanitarios adjuntos a la misma.

El adjudicatario tendrá libertad en cuanto la oferta de productos y servicios prestados en el restaurante y cafetería, asumiendo los gastos que se deriven de la compra de materia prima y demás material necesario para la prestación de los mismos (productos de limpieza, papel higiénico,...)

El adjudicatario se hará cargo de los gastos de luz, gas, agua o cualquier otro suministro necesario para el desempeño de su actividad.

El adjudicatario cumplirá sus obligaciones de carácter fiscal y, respecto al personal a su servicio, las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e higiene en el trabajo, bajo su específica y personal responsabilidad en todas las órdenes, quedando el Patronato exonerado de responsabilidad en caso de incumplimiento

La empresa adjudicataria deberá cumplir y hacer cumplir a legislación existente en materia de venta de bebidas alcohólicas y tabaco en instalaciones públicas.

El personal de la empresa irá debidamente uniformado, de acuerdo con las condiciones de la actividad y el diseño de la propia empresa.

El adjudicatario estará obligado a formalizar antes de la iniciación del servicio, una póliza de seguro para responder de todos aquellos daños que pudiera ocasionar derivados de la explotación del servicio, y asimismo responderá frente a terceros de los daños que puedan porrrogarse por el funcionamiento de la explotación, salvo los que procedan de actos realizados en cumplimiento de órdenes impuestas por el Patronato. Todo daño que se pueda originar a personas o bienes como consecuencia de la explotación de las instalaciones objeto de la adjudicación no será responsabilidad del Patronato, siendo por cuenta del adjudicatario las indemnizaciones que los particulares puedan reclamar, debiendo suscribir el correspondiente seguro de responsabilidad civil que cubra tales daños.

OCTAVA.- CONDICIONES PARTICULARES.

1.- La tipología de las actividades y servicios, así como el horario de desarrollo será definido por el Patronato.

2.- La empresa adjudicataria deberá asumir que el servicio de restaurante-cafetería está incluido dentro del edificio del Teatro Principal, y deberá ser participe de la filosofía general que de un servicio cultural se desprende, así como atender correctamente a los clientes si preguntan por actividades relacionadas con el Teatro.

I. C. de Zaragoza, a 27 de mayo de 2010