



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL RESTAURANTE-CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA FÁBRICA DE LUZ.MUSEO DE LA ENERGÍA EN PONFERRADA (LEÓN).**

**Expediente:** MSP-2016-004

**Localidad:** PONFERRADA.

**Procedimiento:** GENERAL.

Autoría:

Departamento de Actividades Museísticas.

Fecha de aprobación: 28-enero-2016



## 1. OBJETO

El objeto del presente pliego técnico es definir el alcance y características del servicio de explotación del restaurante-cafetería de la Fábrica de Luz.Museo de la Energía sito en Ponferrada (León), que deberá prestar el adjudicatario de la presente licitación.

Con carácter general, y sin perjuicio de lo que se exponga en cláusulas posteriores de este Pliego, las actuaciones que conlleva la adjudicación del contrato, serán las propias de la prestación del servicio de explotación de restaurante-cafetería, exigiéndose un alto grado de flexibilidad y total garantía de cobertura de las necesidades.

El adjudicatario deberá garantizar, y así se exigirá, la capacidad operativa necesaria para adaptarse a las modificaciones puntuales que implique el desarrollo de la actividad propia del complejo museístico, así como que el servicio quede cubierto durante el tiempo establecido en el presente Pliego.

El local dispone de aseo masculino, femenino y de minusválidos, equipados con sanitario, lavabo y secador de manos, además de instalación completa de fontanería, electricidad y calefacción integrados en el sistema general del museo.

## 2. ALCANCE DE LOS SERVICIOS.

### 2.1. General

La prestación del servicio de restaurante-cafetería de la Fábrica de Luz.Museo de la Energía, consistirá en lo siguiente:

- Servicio de barra y restauración.
- Realización de todas las operaciones y prestaciones necesarias para cumplir con el objeto del contrato.
- Limpieza y acondicionamiento general de todas las instalaciones y material inventariado del restaurante-cafetería, asimismo será por cuenta del adjudicatario y sin dependencia laboral alguna con la Fundación, la contratación del personal que se considere conveniente debidamente uniformado.
- La prestación del servicio se realizará siempre dentro de lo que las licencias permitan.
- Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas de juego.
- Queda prohibido el consumo de tabaco en el interior del edificio, si bien, el adjudicatario podrá instalar máquinas vending con control a distancia. Será responsabilidad del mismo colocar la señalización pertinente al respecto, así como velar por el cumplimiento de lo que la ley estipule.



- El restaurante-cafetería dispondrá exclusivamente de la superficie descrita en el presente Pliego como tal, no permitiéndose en ningún caso el uso de otro espacio distinto, salvo petición expresa y autorización por parte de la Fundación.

- Se permite al adjudicatario cambiar de nombre al espacio comprendido como restaurante - cafetería, previa autorización escrita a la Dirección de la Fábrica de la Luz.Museo de la Energía.

- Cualquier instalación auxiliar que la empresa adjudicataria quiera colocar para mejorar el servicio, deberá contar con la aprobación de la Dirección del Museo, y cumplir con la normativa municipal vigente. En la zona delimitada como terraza, el adjudicatario podrá optar por la instalación de cenadores, carpas, veladores, toldos y elementos similares, siempre que no constituyan en sí mismos una edificación y se gestionen conforme a la normativa correspondiente.

- La cafetería-restaurante es un espacio integrado en el Museo y como tal la Fundación desea que también sea complementario al resto de servicios ofrecidos al visitante del Museo, así como para celebración de actividades vinculadas a la programación y temática del Museo o a los fines de la Fundación. Por tanto, mediante acuerdo entre la Fundación y el Contratista, podrán utilizarse sus instalaciones para las actividades reseñadas en aras de la buena marcha del servicio.

- Queda prohibida la venta, dentro de las instalaciones del restaurante-cafetería de la Fábrica de Luz.Museo de la Energía, de productos alimenticios, artículos de merchandising, souvenirs u otros cualesquiera diferentes a los que son propios de la actividad de restauración sin la previa autorización de la Fundación.

- Descripción de las instalaciones (Anexo I Planos):

El recinto del restaurante-cafetería está compuesto por los siguientes espacios:

- Espacio planta baja: 132.2 m<sup>2</sup>
- Zona de Barra: 15.4 m<sup>2</sup>
- Cocina: 23.6 m<sup>2</sup>
- Almacén: 9.6 m<sup>2</sup>
- Cuarto de Instalaciones: 4 m<sup>2</sup>
- Cuarto de Instalaciones: 5.6 m<sup>2</sup>
- Terraza: 266 m<sup>2</sup>
- 3 Aseos: 8.2 m<sup>2</sup>, 10.4 m<sup>2</sup>, 11.9 m<sup>2</sup>

Estos espacios se encuentran en sombreado en el Anexo I, siendo el aforo máximo permitido de ciento veintisiete (127) personas.

## 2.2. Equipamiento técnico: maquinaria y mobiliario

La Fundación pondrá a disposición del adjudicatario la maquinaria, el mobiliario y menaje existentes en el momento de la adjudicación. Se adjunta como Anexo II un inventario de los bienes existentes en el momento de comenzar el Servicio.



El adjudicatario podrá aceptar o denegar todo, o parte, del material indicado. El material rechazado será retirado por la Fundación Ciudad de la Energía.

El material aceptado será devuelto a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado. Dicho material será recepcionado y revisado por la Fundación. En caso de detectarse una merma o deterioro inusual en dicho material, este menoscabo a la Fundación podrá cargarse al adjudicatario mediante la indemnización correspondiente o, en último caso, como minoración del aval presentado en el momento de la adjudicación del contrato.

### **2.3. Mantenimiento y reparación**

El mantenimiento de las instalaciones, de su maquinaria y mobiliario, tanto preventivo como correctivo, será por cuenta del adjudicatario.

Para la reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, etc.) se precisará de autorización previa por la Fundación, así como para la totalidad de las reformas que sea necesario realizar en las instalaciones.

Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto o negligente por parte del adjudicatario o de sus clientes, correrán a cargo de la Fundación, en caso contrario responderá el contratista.

Correrán a cargo del adjudicatario la reparación de las instalaciones propias de la cafetería y zonas anejas de uso de la misma.

Será por cuenta de la Fundación tanto la conservación exterior del edificio en el que se encuentra sito el restaurante-cafetería, como el mantenimiento de sus zonas ajardinadas, labores que estará obligado a facilitar el adjudicatario.

### **2.4. Legislación Vigente.**

Los servicios a contratar se llevarán a cabo por el adjudicatario con arreglo a lo previsto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, a lo establecido en el de Condiciones Particulares, que rige para la contratación del presente servicio, y a lo dispuesto en la normativa vigente que regula la actividad de restaurante-cafetería y restauración. Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que las desarrollan, así como toda la normativa que sea de aplicación. Igualmente, se realizarán, al menos, los controles y revisiones que sean de obligado cumplimiento según la normativa vigente, comunicando los resultados de los mismos a la Fundación.

En todos los trabajos que se realicen en cocina, barra y recinto de restaurante-cafetería, se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas correspondientes a



la manipulación de alimentos, las de prevención de riesgos laborales y la normativa de seguridad e higiene en el trabajo.

### **2.5. Limpieza**

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc., que se sirva para prestar el servicio; como la limpieza completa de cocina, comedor, recinto de restaurante-cafetería, dependencias de uso exclusivo del personal de cafetería (vestuarios, almacenes, etc.) y de sus clientes, como puedan ser los baños anexos a la cafetería. Todo ello deberá presentar, en todo momento, un perfecto estado de limpieza. Para estas tareas el adjudicatario deberá emplear los útiles y productos de limpieza acordes al material a tratar.

Cuando se utilice la terraza aneja al bar también deberá encargarse de la limpieza de la misma.

La desinfección, desinsectación y desratización de dichos locales e instalaciones correrá a cargo del adjudicatario.

La retirada de residuos así como la limpieza de los locales, se realizarán en los momentos y de la forma que resulte lo menos molesta posible a los usuarios del restaurante-cafetería.

Todo el entorno del edificio de cafetería y sus locales deberán estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria su limpieza y mantenimiento de las condiciones higiénicas adecuadas.

Si se observan deficiencias en la limpieza de instalaciones, la Fundación podrá solicitar un análisis bacteriológico múltiple al adjudicatario, para comprobar que el servicio se ejecuta en buenas condiciones. Dichos análisis correrán por cuenta del adjudicatario. De igual forma, el incumplimiento de estos parámetros de limpieza en los niveles adecuados de higiene y salubridad adecuados a la actividad objeto de este contrato y a las características del emplazamiento en que se encuentra, puede suponer la imposición de penalizaciones por parte de la Fundación.

### **2.6. Energía eléctrica, agua y gas.**

El restaurante-cafetería de la Fábrica de la Luz.Museo de la Energía, cuenta con contadores propios e individuales de medición de consumo de agua, gas y electricidad. Al finalizar el periodo de facturación y una vez recibida la factura correspondiente de la empresa proveedora o comercializadora del servicio, la Fundación Ciudad de la Energía realizará los perceptivos cálculos para determinar el importe a abonar por el adjudicatario. Esta cuantía se corresponderá con la parte proporcional de todos los conceptos facturados por las empresas suministradoras (por ejemplo: consumo, término fijo, alquiler de contador, impuestos especiales...), a excepción del IVA, en base imponible, calculados según la medida del suministro efectivamente consumido. En todo caso, dado que CIUDEN no es empresa comercializadora de estos suministros, se tratará de suplidos, no



pudiendo la Fundación incrementar este importe con otros conceptos tales como costes de gestión, beneficio industrial.

El adjudicatario se hará cargo del abono de estos suministros (agua, gas, electricidad, depuradora, basura y alcantarillado...), así como del importe mensual del canon ofertado para este contrato a mes vencido.

Superficie con instalaciones: 206 m<sup>2</sup>. Como anexo a este documento, se incluye también una relación de los principales equipamientos disponibles en la Fábrica de Luz. Museo de la Energía,

## **2.7. Personal**

Será por cuenta del adjudicatario la contratación de todo el personal necesario, así como el pago de los sueldos, salarios, Seguridad Social y cualquier otro concepto que devengue el mismo.

El adjudicatario contratará bajo su exclusiva responsabilidad al personal necesario para la correcta realización del servicio y lo dará a conocer al Responsable del Contrato de la Fundación.

El equipo que preste el servicio de este contrato no tendrá vinculación jurídica laboral alguna con la Fundación, y dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, el cual asumirá la condición de patrono respecto a dicho personal, que con arreglo a la legislación vigente y a lo que en lo sucesivo se promulgare le corresponde sin que en ningún caso la Fundación sea responsable de las obligaciones del adjudicatario y sus trabajadores.

El adjudicatario garantizará a la Fundación, mediante la presentación de los documentos precisos, que los contratos laborales realizados se encuentran conforme con la legislación laboral, así como que se abonan a la Tesorería de la Seguridad Social las cuotas legalmente establecidas en cada momento.

## **2.8. Especificaciones del Servicio de Hostelería**

En cuanto a la limpieza y las normas de higiene y salud alimentaria, las instalaciones deberán reunir las condiciones de limpieza y orden de los mobiliarios adecuados para la prestación del servicio. En este sentido se seguirá el protocolo de "Análisis Puntos Críticos" –APPCC–, según el reglamento (CE) 852/2004. El servicio de restaurante-cafetería comprenderá todo lo relacionado con la actividad hostelera de esta modalidad, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 24/1999 de 11 de febrero de "Ordenación turística de restaurantes, cafeterías y bares de la Comunidad Autónoma de Castilla y León".

El material (vajilla, cristalería, cubertería y otros elementos) y la maquinaria de hostelería, instrumental de uso y menaje complementario que se sume al ya existente, deberá reunir las condiciones adecuadas, que estipulen en su protocolo de mantenimiento y buen uso; cambio de filtros de campanas extractoras y/o elementos depuradores, control de calibrado de termostatos y termómetros, y otros controles en los que estén implicados todos los materiales y electrodomésticos



de la instalación. El arreglo de las averías, sustitución de electrodomésticos (si procediera) o la reposición del material de menaje correrá a cargo del adjudicatario.

Dadas las características del servicio los recintos deberán permanecer siempre en perfectas condiciones de uso.

La maquinaria deberá estar en perfecto estado de limpieza y uso. Se seguirán los protocolos de limpieza adecuados, para la correcta prestación del servicio.

Las áreas de almacenaje y conservación de alimentos y bebidas deberán reunir las condiciones de limpieza necesaria.

La limpieza podrá prestarse por el propio personal del adjudicatario o contratarlo con un tercero, a su costa.

El personal a su cargo deberá vestir con la uniformidad de uso obligatoria en esta clase de prestaciones. La adquisición de los uniformes correrá a cargo del adjudicatario y deberá reponerse siempre que presente un aspecto de evidente deterioro.

El personal de cocina, comedor y cafetería que intervengan en la elaboración de comidas y manipulación de alimentos, se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, debiendo el adjudicatario enviar una copia de los mismos a la Fundación, al inicio de la prestación del servicio y siempre que estas renovaciones se realicen.

En casos de ausencia por enfermedad, sanciones impuestas por la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado; salvo en circunstancias especiales en que previa autorización de la Fundación, no sea necesaria el cien por cien de la plantilla.

La empresa adjudicataria designará un responsable-encargado de los servicios que se contratan, con permanencia habitual en las dependencias y poderes suficientes para adoptar decisiones que, en virtud de sugerencias y reclamaciones de los usuarios o por otras causas, puedan acordarse desde la Fundación.

El adjudicatario tendrá, en todo momento, a disposición de los usuarios del servicio Hojas de Reclamaciones, debiéndose anunciar, en los espacios en que se preste servicio, la circunstancia de que las referidas Hojas de Reclamaciones se encuentran a disposición de los usuarios.

El adjudicatario enviará al Responsable del Contrato de la Fundación, dentro del plazo improrrogable de 24 horas siguientes a su formulación, una copia de las Hojas de Reclamaciones que le hayan presentado los usuarios directamente, junto con las alegaciones que considere oportunas.

Mensualmente, o cuando sea requerido para ello, deberá comparecer ante el Responsable del Contrato de la Fundación para el examen y control de las Hojas de Reclamaciones que se hayan presentado.



El adjudicatario prestará el servicio en estricta sujeción a la normativa vigente en esta materia, debiendo poner en conocimiento del Responsable del Contrato de la Fundación el resultado de las inspecciones que pudieran efectuarse al amparo de la citada normativa y protocolos de APPCC establecidos por normativa (CE) 852/2004, facilitando, al citado Coordinador o responsable técnico, el libro de visitas al día siguiente al que se efectúe la inspección. El adjudicatario deberá asimismo asumir la realización y costes de cuantos certificados de salubridad y estado de los alimentos que sirvan les sean requeridos según la normativa vigente; y cuyos resultados deberá acreditar mediante entrega al Responsable del Contrato de la Fundación, el día siguiente a su recepción de las correspondientes copias, emitidas por la empresa especializada u organismo administrativo.

El adjudicatario será responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que ponga a la venta, como de los que utilice en su preparación.

### **3. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO**

A la finalización del contrato el responsable por parte de la Fundación, revisará todas las instalaciones, maquinaria y utensilios que recibió el adjudicatario y si no hubiera penalización alguna, firmarán certificado final de servicio dando lugar a la terminación del contrato.





GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE INDUSTRIA, ENERGÍA  
Y TURISMO



## ANEXO \_ PLANOS E INVENTARIO