



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y COMEDOR DE LAS INSTALACIONES DE POLICÍA LOCAL, SITO EN LA AVDA DE LA ALDEHUELA 43-63, SALAMANCA

1. OBJETO

El objeto del presente contrato lo constituye la explotación de la cafetería y comedor ubicadas en las instalaciones de las Policía Local, sitas en la Avda. de la Aldehuela 43-63 de la localidad de Salamanca y que prestará sus servicios a los usuarios del centro.

2. DESCRIPCION DEL ESPACIO DESTINADO A EXPLOTACIÓN

El espacio destinado a la explotación de la cafetería y comedor está ubicado en la planta de acceso a las dependencias.

Comprende aproximadamente 63,17 m² en los que se integran los espacios destinados a cocina, cafetería y comedor, según plano adjunto.

Dichas dependencias cuentan con el siguiente mobiliario:

- 4 mesas de 80*80 cm
- 16 sillas
- 4 mesas altas redondas de 60 cm
- 7 taburetes

Toda la maquinaria y equipamiento necesario para la explotación de la cafetería y el comedor será por cuenta del adjudicatario.

3. CALENDARIO Y HORARIO

El adjudicatario vendrá obligado a prestar los servicios, como mínimo en el siguiente horario:

- Lunes a viernes: de 07:00 a 15:30 y de 17:00 19:30 horas
- Sábados: de 07:00 a 15:30 horas.

Los periodos vacacionales deberán ser aprobados con antelación suficiente por parte del Excmo. Ayuntamiento de Salamanca.



En caso de baja o ausencia del personal, por enfermedad, vacaciones u otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente, a costa del adjudicatario a fin de atender el bar y que el mismo no permanezca cerrado en los días y en el horario general anterior.

En caso de que el contratista tenga la necesidad de suspender el servicio de bar durante el horario establecido, con ocasión de limpiezas extraordinarias, reparaciones, obras menores o mantenimiento de instalaciones, deberá solicitarlo justificadamente especificando el motivo, duración y alcance.

4. DESTINATARIOS

Los del servicio de cafetería-comedor son los funcionarios del Excmo. Ayuntamiento de Salamanca, así como las personas que puedan ir acompañando a éstos.

El derecho de admisión quedará reservado únicamente al Excmo. Ayuntamiento de Salamanca

5. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

5.1 LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

- El adjudicatario recibirá los locales y dependencias habilitados para tal fin, necesarios para la prestación del servicio, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación, en su caso, hasta la finalización del contrato.
- Deberá instalar los muebles, maquinaria, menaje y material auxiliar precisos en cafetería y cocina para su explotación, conservando la propiedad de los mismos, así como llevar a cabo las obras necesarias para su puesta en funcionamiento. En todo momento, estos serán suficientes y se mantendrán en perfecto uso. Este material deberá contar con la aprobación del Ayuntamiento de Salamanca.
- La limpieza y mantenimiento necesario para la explotación de las instalaciones destinadas al servicio de cafetería y comedor correrá por cuenta del adjudicatario y se realizará de acuerdo con lo previsto en la normativa vigente. Dicha limpieza deberá realizarse de tal forma que no cause molestias a los usuarios. Se entiende que la



limpieza abarca tanto el interior de las instalaciones como aquellos aspectos que dan al exterior: paredes, puertas y ventanas.

- El adjudicatario tendrá derecho a recibir del Ayuntamiento de Salamanca los suministros de agua y electricidad para la prestación del servicio
- Los daños, tanto por un uso inadecuado como por negligencia o dolo, que se ocasionen al mobiliario e instalaciones serán responsabilidad del adjudicatario, quedando obligado a su reparación o sustitución o incluso a indemnizar al Ayuntamiento de Salamanca.
- Deberá comunicar las averías que se produzcan en la instalación.
- Controlará que las luces estén apagadas cuando esté cerrado y velará por la seguridad del centro.
- Abandonará y dejará libres y vacuos a disposición de la administración, dentro del plazo que se establezca, los bienes objeto de utilización y reconocerá la potestad de aquella para acordar y ejecutar por sí el lanzamiento.
- No podrá subarrendar, ceder o traspasar la explotación sin autorización expresa del Excmo. Ayuntamiento de Salamanca.
- El adjudicatario velará para que el comportamiento del público dentro de la cafetería sea el correcto.
- El adjudicatario queda obligado a la exacta prestación del servicio en los términos establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas y en el de cláusulas administrativas particulares.

5.2. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Deberá utilizar productos de buena calidad para elaborar todos los menús, cuya composición se remitirá con quince días de antelación al responsable del centro para su supervisión y autorización.
- Todos los productos servidos por el adjudicatario han de cumplir todos los aspectos que especifica la legislación vigente en cada momento.



- La empresa adjudicataria será la única responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimentarios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios, pueda derivarse.
- Los proveedores del adjudicatario deberán estar acreditados y atenerse a lo previsto en la normativa vigente.
- La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor.
- El adjudicatario deberá mantener las calidades durante el periodo de vigencia del contrato.

5.3. PERSONAL

- El adjudicatario aportará el personal necesario para satisfacer los requisitos de la explotación de la cafetería-comedor durante el horario establecido para la prestación del servicio contratado, que no tendrá en ningún momento derecho ni vinculación laboral alguna con el Ayto. de Salamanca.
- El adjudicatario deberá mantener, con respecto al personal, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento
- El personal que preste el servicio deberá cumplir en todo momento lo dispuesto en la normativa vigente y deberá guardar en todo momento un grado de profesionalidad adecuado, buena compostura y limpieza.
- El personal de cocina y cafetería se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos regulado en el Decreto 202/2000 de 11 de febrero (BOE nº 48 de 25 de febrero).
- El adjudicatario deberá de cumplir lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- El adjudicatario efectuará las sustituciones necesarias para cubrir las ausencias de sus trabajadores, sean estas por vacaciones reglamentarias, incapacidad transitoria, permisos o cualquier otra causa análoga.



- Será obligación del adjudicatario uniformar adecuadamente y por cuenta propia a todo su personal
- El personal necesario para la prestación del servicio y aquel otro que utilice transitoriamente para determinados casos, será contratado por cuenta del adjudicatario, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por pago de haberes, cuotas a la Seguridad social y demás obligaciones fiscales.

5.3. OTRAS OBLIGACIONES

- Los productos a emplear en el Servicio de Cafetería y comedor serán de buena calidad y correrán a cargo del adjudicatario.
- Toda responsabilidad civil dimanante del normal funcionamiento de este servicio será por cuenta del adjudicatario.
- Deberá tener contrata una póliza de seguros para responder por un lado de los daños que ocasione el personal dependiente de la misma, y por otro, de la propia actividad objeto de este pliego, y por un importe mínimo de 200.000 €. De igual manera, la póliza deberá cubrir su responsabilidad civil frente a terceros, en la que se incluyan entre otros, los riesgos de intoxicación alimentaria, producida por los servicios prestados de los cuales la empresa adjudicataria será la única responsable.
- Pagar los impuestos, tributos y tasas, de cualquier clase, Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que de lugar la explotación del servicio. Especialmente estará obligado al pago del Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados deberán tenerlo incluido, canon por tener un televisor a la propiedad intelectual etc. (propiedad intelectual órgano mercantil).
- Velar porque no se efectúen consumos de bebidas fuera de los espacios establecidos.
- Deberá cumplir la normativa vigente aplicable al sector y hacerse cargo del control de puntos críticos de riesgo.
- Deberá solicitar los permisos y autorizaciones exigidos por la normativa vigente para prestar el servicio.



- El adjudicatario viene obligado a aportar la documentación acreditativa del cumplimiento de sus obligaciones.
- Explotar la instalación poniéndola en funcionamiento en el plazo de UN MES desde la notificación de adjudicación.
- Abonar el canon correspondiente.

6. OBLIGACIONES DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO

- Gastos por suministro de electricidad y agua, necesarios para el uso de la instalación.

7. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

- Utilizar las dependencias de cafetería y comedor para la explotación de los servicios previstos en el presente contrato.
- Explotar las instalaciones durante el periodo de duración del contrato.
- Percibir los precios que deban satisfacer los usuarios.

8. DERECHOS QUE SE RESERVA EL EXCMO. AYUNTAMIENTO

- Autorizar los precios de las consumiciones y menús. La revisión periódica de dichos precios tendrá que ser autorizada por el Excmo. Ayuntamiento de Salamanca y no podrá ser superior al IPC. La lista de precios estará expuesta permanentemente en lugar y forma visibles.
- Establecer directrices de promoción, gestión y uso de la instalación.
- Llevar a cabo las obras y reformas que considere necesarias.
- Facultades de seguimiento y control de la gestión del servicio, con la frecuencia y en la forma que se estime oportuno para asegurar el buen funcionamiento del mismo, estando obligado el adjudicatario a facilitar cuantos datos le sean solicitados.

9. INSPECCIONES

- Se velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinente y a través de los órganos que se determine. A tales efectos, en el ejercicio de estas funciones, el personal que sea designado para esta



tarea, estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este pliego.

- En el caso de deficiencias en el servicio, se levantará un acta en el momento de la inspección, en la que se harán constar los motivos, y deberá ser firmada por el representante designado a este efecto y el representante de la empresa, al cual se le entregará una copia, obligándose el adjudicatario a subsanar de forma inmediata las deficiencias e irregularidades que se descubran.
- El adjudicatario queda obligado a poner en conocimiento del Ayto. de Salamanca las inspecciones sanitarias realizadas por los Órganos de Inspección competentes y a remitir, en un plazo máximo de 24 horas, los informes y actas recibidos. En el caso de que se impongan sanciones, serán en todo caso a cuenta del adjudicatario.



A N E X O I

PRODUCTOS Y PRECIOS IVA INCLUIDO

GRUPO 1: CAFÉS, DESAYUNOS Y MERIENDAS *

- Precio
- CAFÉS SÓLO, CON LECHE O HIELO
- DESCAFEINADO SOLO O CON LECHE
- VASO DE LECHE
- INFUSIONES
- CHOCOLATE O COLACAO
- DESAYUNO O MERIENDA CON BOLLERÍA

GRUPO 2: REPOSTERIA Y CONFITERIA

- Precio
- CROISSANT PLANCHA
- TOSTADAS DE PAN *
- PORRAS Y CHURROS (RACIÓN)*
- BOLLERÍA VARIADA (donuts, ensaimadas, bambas, etc.)

GRUPO 3: BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Precio
- CERVEZA SIN ALCOHOL 1/5*
- MOSTO* 0.80
- REFRESCOS PRIMERAS MARCAS LATAS Y BOTELLAS (NARANJA, LIMÓN, COLA, TÓNICA)* 1 € BOTES BATIDOS,
- ZUMOS EMBOTELLADOS (KAS, FRUTT, RADICAL....)*
- ZUMO NATURAL
- NESTEA, ACUARIUS* BOTE
- AGUA MINERAL 1/3 LITRO*
- AGUA MINERAL 1/2 LITRO*

GRUPO 4: BEBIDAS CON ALCOHOL

- CAÑA DE CERVEZA O CLARA
- CORTO DE CERVEZA
- BOTELLÍN DE CERVEZA
- CHATO DE VINO
- VINO RIOJA, RIBERA



GRUPO 5: BOCADILLOS, SANDWICHES Y RACIONES

- Precio
- BOCADILLOS TORTILLA ESPAÑOLA
- BOCADILLOS (salchichón, chorizo, tortilla francesa, queso y jamón)
- BOCADILLO DE CALAMARES
- BOCADILLO DE BEICON
- MONTADOS TORTILLA ESPAÑOLA*
- MONTADOS (salchichón, chorizo, queso y jamón)*
- SÁNDWICH MIXTO*
- SÁNDWICH VEGETAL* BOLSAS DE DORITOS, PATATAS ETC*
- PULGUITAS VARIADAS
- TAPAS VARIADAS
- CROQUETA (unidad)

GRUPO 6: RACIONES

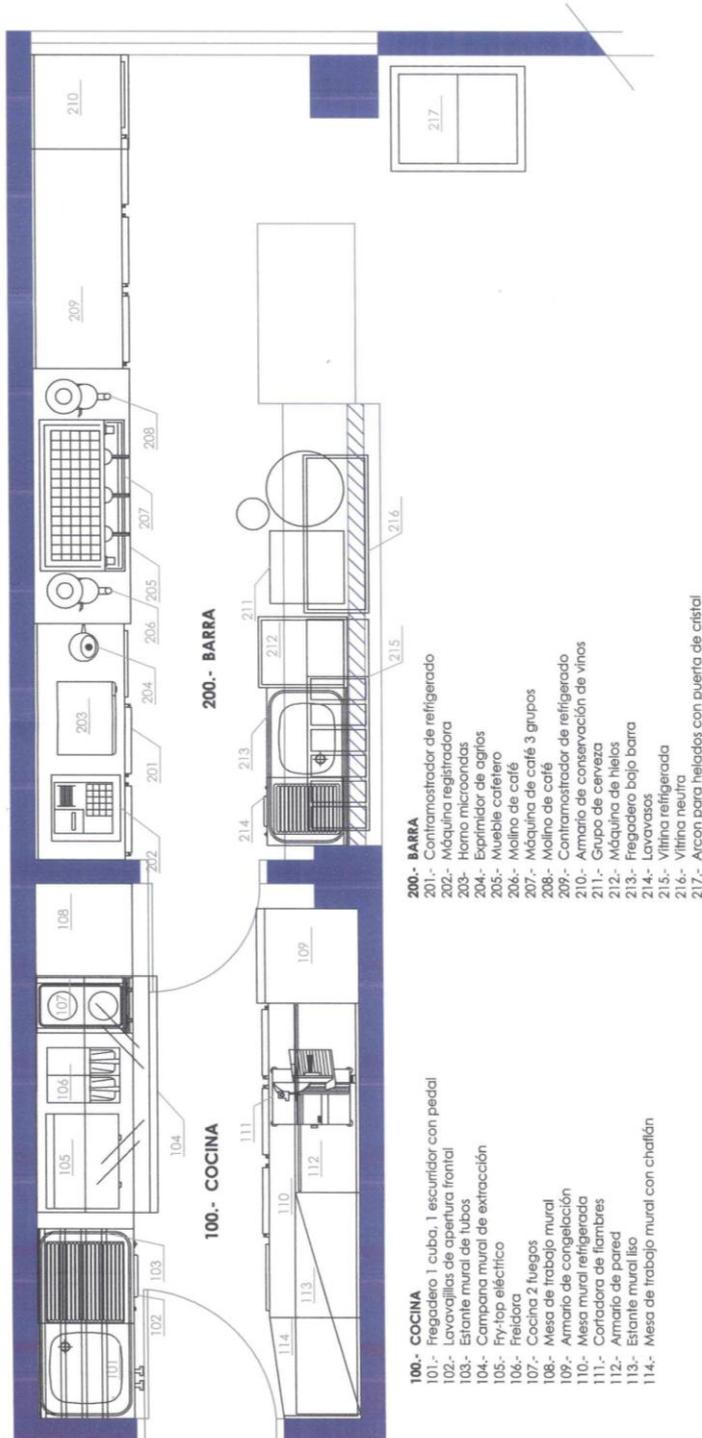
- Precio
- PATATAS ALI-OLI
- PLATOS COMBINADOS
- BRAVAS
- RACIONES VARIADAS
- JAMÓN SERRANO
- QUESO MANCHEGO

- EL RESTO DE PRODUCTOS QUE NO APAREZCAN EN EL ANEXO TENDRÁ UN PRECIO A LIBRE DISPOSICIÓN, PREVIA AUTORIZACIÓN DEL AYUNTAMIENTO DE SALAMANCA

- *Estos productos deberán estar disponibles continuamente en la cafetería.



ANEXO II: propuesta de amueblamiento





10. CRITERIOS BASE PARA LA ADJUDICACIÓN.

Los criterios objetivos que servirán de base para la adjudicación del concurso, por orden decreciente de importancia serán:

- Mayor canon ofrecido al Ayuntamiento (hasta 15 puntos),
- Menor precio (hasta 12 puntos). El precio en cualquiera de los productos ofertados, siempre será inferior a los precios de mercado.

Se otorgará la puntuación que se indica para cada grupo y que se indican en el Anexo I.

GRUPO 1: CAFÉS, DESAYUNOS Y MERIENDAS (MÁXIMO 2 PUNTOS)

GRUPO 2: REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (MÁXIMO 2 PUNTOS)

GRUPO 3: BEBIDAS SIN ALCOHOL (MÁXIMO 2 PUNTOS)

GRUPO 4: BEBIDAS CON ALCOHOL (MÁXIMO 2 PUNTOS)

GRUPO 5: BOCADILLOS, SANWICHES (MÁXIMO 2 PUNTOS)

GRUPO 6: Y RACIONES (MÁXIMO 2 PUNTOS)

- Calidad en la prestación de los servicios (hasta 15 puntos), para lo cual se deberá presentar una memoria en donde se indique los servicios ofrecidos, así como la propuesta de amueblamiento teniendo en cuenta la propuesta por el Ayto. en el anexo II.
- Mejoras: Se valorará en este apartado las mejoras que el contratista pueda ofertar sobre las condiciones de la prestación del servicio. Hasta 8 puntos



- Gestión de explotación de actividad similar (hasta 3 puntos), otorgándose 1 punto por cada tres años de gestión.

- Haber trabajado en actividad similar (hasta 3 puntos), otorgándose 1 punto por cada tres años en la actividad

Quedarán excluidos los que tengan contraídas deudas con: Seguridad Social, Agencia Estatal Tributaria (Hacienda) o Ayuntamiento de Salamanca. Se tendrán en cuenta los antecedentes por deudas municipales.

El Ayuntamiento puede declarar desierta la contratación si discrecionalmente estima que las proposiciones presentadas no resultan convenientes para el interés público y sin que proceda reclamación alguna por parte de los oferentes.

- PERIODO DE DURACION: El contrato tendrá una duración de CUATRO AÑOS contados desde la formalización del contrato.