

# **PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS DO CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVIZOS PARA A XESTIÓN E EXPLOTACIÓN DO SERVIZO DE CAFETERIA E RESTAURANTE NA FUNDACIÓN DE EXPOSICIÓN E CONGRESOS DE A ESTRADA.**

O presente prego de prescricións técnicas ten por obxecto definir as condicións técnicas que deben rexer na explotación e xestión do servizo da cafetería, e o restaurante da Fundación de Exposicións e Congresos de A Estrada . O servizo de cafetería e comedor prestarase ao persoal que preste servizos nas instalacións de Expoestrada, así como ós asistentes ás distintas actividades que se desenvolvan no centro e a público Xeral que queira acceder ao servizo de cafetería e restauración. O dereito de admisión queda reservado á dirección do centro, pero será exercido polo empresario, segundo as instrucións que reciba.

## **1 ACTIVIDADE E SITUACIÓN DE EXPOESTRADA**

### **1.1 ACTIVIDADE PRINCIPAL DE EXPOESTRADA**

A Fundación de Feiras e Exposicións de A Estrada, ten como actividade principal a celebración de feiras, eventos e actividades deportivas.

### **1.2 LOCALIZACIÓN**

O Recinto Feiral encóntrase na Zona Deportiva s/n, contando con mais de 7.500 m<sup>2</sup> construídos. Dividíndose en catro pavillóns .

A situación do espazo destinado a cafetería e restauración encóntrase na planta baixa do pavillón nº 6 , do Recinto Feiral.

## **2 DESCRICIÓN E CARACTERÍSTICAS DO SERVIZO DE CAFETERÍA**

### **2.1 DESCRICIÓN DO SERVIZO**

O servizo de cafetería e restauración, obxecto deste contrato, debe ser acorde coa imaxe e proxecto do recinto, sen desvincularse do mesmo, xa que o espazo está integrado no mesmo inmovible e a el acode o seu público visitante así como o resto do público en xeral.

Neste senso a selección, calidade e presentación dos produtos, así como a atención prestada aos visitantes e ao resto de público debe estar en consonancia coa imaxe do centro.

Os prezos serán alcanzables para todo tipo de público.

## 2.2 CARACTERÍSTICAS DO SERVIZO E OBRIGAS

O adxudicatario está obrigado a manter en bo estado, os locais, as instalación e a maquinaria e mobiliario entregado pola Fundación, para o cal firmará unha folla de inventario ó comezo da concesión, e todas as reparacións, reposicións e mantementos precisos correrán a súa conta.

Farase cargo da limpeza xeral da zona da cafetería e do restaurante .

Cando se pretenda realizar calquera tipo de cambio ou mellora das instalacións existentes ou un novo equipamento, deberá contar ca aprobación previa da Fundación. En ningún caso poderá o adxudicatario colocar rótulo nin no exterior nin no interior do Recinto, sen a autorización previa da Fundación.

Segundo este, o adxudicatario terá que manter en perfecto estado de conservación e limpeza o local, as instalación, a decoración, utensilios, mobiliarios e demais enseares que o recinto poña a súa disposición con motivo do contrato, respondendo o contratista dos desperfectos e/ou deterioros que se produzan. A Fundación levará a cabo un seguimento permanente do estado do local e instalación a fin de comprobar o cumprimento por parte do adxudicatario das súas obrigas de mantemento, conservación e limpeza. En caso de incumprimento reiterado por parte da empresa adxudicataria de ditas obrigas, Expoestrada poderá acordar a resolución do contrato, con incautación da garantía e, no seu caso, con reclamación dos danos e perxucios que puideran corresponder.

Os danos que poidan producirse no local e nas instalacións postas a disposición da empresa adxudicataria serán urxentemente reparados por esta e a súa costa. Estas reparación manterán a imaxe e o bo funcionamento das instalacións e deberán obter o visto bo de Expoestrada.

Non se poderá instalar máquinas automáticas de expedición de refrescos, produtos secos, cafés, etc salvo que a Fundación así o autorizase e previa negociación das condicións económicas. A Fundación dispón de máquinas de café, bebidas, etc instaladas no hall do Recinto para garantir a atención do persoal e doutros usuarios do recinto.

A obrigación fundamental do adxudicatario é atender debidamente as necesidades de restauración das persoas que

traballan e visitan o Recinto Feiral, de modo que tódolos eventos organizados pola Fundación deberán ser obxecto de atención preferente pola súa parte.

Nas feiras, por parte dos expositores, pódense instalar nos seus stands equipos e expedir produtos, sempre que tal actividade teña relación directa coa actividade da feira.

Nos acontecementos organizados por Terceiros ós que Expoestrada aluga as instalacións, o uso das mesmas é privativo dos organizadores polo que eles poderán instalar todo tipo de equipos e servizos. Para o caso de servizos de restauración e/ou hostalería, Expoestrada garantirá o contacto de eses terceiros no momento da firma do contrato coa empresa adxudicataria do servizo.

Á cafetería, restaurante e comedor será aplicable toda a normativa vixente en materia de Sanidade, Seguridade Laboral, etc sendo responsabilidade da empresa adxudicataria dispoñer dos medios necesarios para o cumprimento de dita normativa. En especial, a normativa relativa a produtos alimenticios. O adxudicatario deberá obter tódalas autorización e licencias administrativas que, no seu caso, foran preceptivas para o desenvolvemento da actividade de explotación obxecto de licitación (en particular de índole sanitaria para o almacenamento e manipulación de alimentos), sendo da súa exclusiva responsabilidade as consecuencias derivadas do incumprimento desta obriga.

O adxudicatario deberá realizar a explotación do servizo de forma directa, non podendo subrogar, subarrendar, ceder ou traspasar, directa ou indirectamente, a explotación sen a previa e expresa autorización de Expoestrada.

A empresa adxudicataria deberá de indemnizar os danos que se causen a terceiros como consecuencia das operacións que requiran o desenvolvemento do servizo e/ou pola prestación do mesmo. A tal efecto, o contratista será o responsable de calquera dano ou prexuízo que se poida derivar fronte a terceiros como consecuencia da prestación do servizo, sen que Expourense teña responsabilidade algunha por este concepto.

Polo punto anterior, a empresa adxudicataria do servizo terá que ter subscrito, durante toda a vixencia do contrato, un seguro de responsabilidade civil, polo importe mínimo esixido e adecuado á explotación do servizo adxudicado, que cubra os danos que puideran ser causados ós usuarios do servizo, como consecuencia dunha acción ou omisión imputable ao mesmo. De igual maneira, a

póliza deberá cubrir a súa responsabilidade civil fronte a terceiros, na que se inclúan entre outros, os riscos de intoxicación alimentaria, producida polos servicios prestados e respecto dos cales, a empresa adxudicataria será a única responsable; así como por danos que se puideran ocasionar ás instalacións postas a súa disposición para a explotación.

### *2.2.1. SERVICIO DE RESTAURANTE*

O prezo do menú será a determinar polo adxudicatario ca autorización da Fundación e constará como mínimo de dous primeiros pratos, dous segundos e dous prostres diferentes.

### *2.2.2. LISTA DE PRECIOS*

O adxudicatario deberá ofertar os artigos que estea disposto a expedir, tanto de cafetería como de comedor , aos prezos que se indiquen na súa oferta, debendo estar sempre exposta ao público en lugar visible a lista de prezos, que deberá estar selada pola Fundación . A relación de artigos que se despacharán serán os usuais en establecementos de restauración, se ben deberán de ser de boa calidade.

Os artigos de consumo ofertados cumprirán toda a normativa relativa á información da súa data de envasado e caducidade para o consumo, ingredientes que os compoñen, rexistro sanitario, peso e toda aquela información que determine a lexislación vixente ou aquela que no futuro puidera promulgarse.

Calquera infracción nesta materia que efectúe o adxudicatario dará dereito a resolver o contrato por incumprimento. A percepción de cantidades superiores ás autorizadas constituirá causa de resolución do contrato. A lista de prezos deberá estar perfectamente definida de modo que non poida existir confusión nos produtos ofertados.

As ofertas económicas deberán reflectir prezos finais de venda o público, con servizo e impostos incluídos; nos casos nos que proceda, indicaranse marcas, números de unidades, variantes da oferta e cantas informacións axuden a avaliar a proposición.

### *2.2.3. LIMPIEZA*

A limpeza xeral dos locais deberase realizar fóra do horario normal de funcionamento fixado para o servizo e, puntualmente, sempre que sexa necesario.

Sen prexuízo do establecido no parágrafo anterior, correspóndelle ao contratista manter, durante o horario de funcionamento do servizo, a cociña, a barra, as mesas e demais lugares de uso común nun óptimo estado de presentación e limpeza, así como adoptar as medidas de organización dos traballos que se precisen para garantir a maior axilidade e calidade do servizo e a utilización deste polos usuarios nas mellores condicións de hixiene e decoro.

A limpeza e desinfección, a desinsectación e a desratización das estancias destinadas á prestación do servizo, almacén, cocina, cafetería e comedores serán por conta do adxudicatario, debendo manter todo en óptimas condicións hixiénicas e sanitarias, sen que sufran dano como consecuencia do uso das máquinas, útiles ou produtos inadecuados que poidan afectar á súa sustancia ou aspecto.

#### *2.2.4. CONDICIÓNS HIXIÉNICAS E SANITARIAS*

O adxudicatario prestará o servizo contratado con estrita profesionalidade e suxeición á normativa vixente en materia hixiénico-sanitaria para os establecementos de hostalería deste tipo.

O adxudicatario queda obrigado a depositar os produtos do lixo no lugar que se dispoña para tal fin pola Fundación , e sempre antes ou despois dos horarios ordinarios de actividade na Fundación.

A empresa adxudicataria responsabilizarase tanto das condicións hixiénicas e sanitarias dos artigos e produtos que estean á venda como dos produtos e procedementos que sexan aplicados na preparación dos alimentos.

#### *2.2.5. FOLLAS DE RECLAMACIÓNS*

O adxudicatario deberá ter en todo momento anunciada a existencia de follas de reclamacións a disposición dos usuarios, que, mensualmente e tamén cando fose requirido para iso, presentarlle para o seu exame e control a Expoestrada.

Sen prexuízo do anterior, presentarlle inescusablemente as ditas follas de reclamacións ao representante que designe a Fundación, dentro das 24 horas seguintes, contadas a partir da consignación de calquera reclamación por parte dos usuarios. O

representante da Fundación realizará o control e seguimento da correcta prestación dos servizos contratados.

### 2.3. MENÚS

O adxudicatario dispoñerá de menú do día para os expositores e visitantes

A Fundación poderá solicitar ao adxudicatario a prestación de servizos complementarios aos anteriores: viños de honra, recepcións, actos protocolarios, eventos especiais correspondentes á programación das actividades da Fundación, coffee-breaks, etc, que se desenvolvan nas instalacións . Nestes casos comunicáraselle ao contratista con antelación o servizo que se teña que realizar e as características deste.

### 2.4 SERVIZOS OCASIONAIS

O Recinto Feiral poderá encargarse a empresa adxudicataria, para aqueles actos ocasionais relacionados coa programación do centro, a prestación de servizo de catering e cócteles ou similares sempre que garanta a súa calidade e nas condicións e produtos que se precisen, podendo nestas ocasións ser prestados neste caso fóra do horario habitual, e fora da zona destinada a cafetería e restaurante.

## 3- CONDICIÓN XERAIS DO SERVIZO

### 3.1 HORARIO DE FUNCIONAMENTO DA CAFETERÍA

#### - HORARIO DE APERTURA

A explotación dos servizos de restaurante, cafetería e autoservizo, realizarase, en todo caso, nas datas de celebración de eventos no Recinto Feiral, incluído os días previos e posteriores as datas oficiais de celebración durante os cales realízanse as labores de montaxe e desmontaxe de cada evento, sen prexuízo do que resulte finalmente da oferta adxudicataria do contrato. Ademais, en canto ó horario de explotación do servizo terá que ser en todo caso equivalente ó horario de programación da actuación (montaxe, desmontaxe así como de celebración do evento), é dicir, a lo menos dende a hora de inicio ata a hora de finalización sen interrupcións.

A tal efecto, Expoestrada comunicará ao adxudicatario ca

suficiente antelación, o calendario estimado e provisional de eventos a celebrar. O alcance temporal da previsión (mensual, trimestral, semestral ou anual, segundo correspondera) dependerá das reservas de espazo que se reciban en Expoestrada. A medida que se concreten os eventos proxectados e confirmando as datas de celebración, Expoestrada iraos comunicando ao adxudicatario.

Ditas previsións e comunicacións non xerarán a favor do adxudicatario ningún dereito nin expectativa de dereito de índole económico para o suposto de que finalmente algún ou algúns dos eventos proxectados se cancelasen ou cambiasen de datas de celebración.

As comunicacións realizaranse preferiblemente a través de correos electrónicos á dirección que facilite o adxudicatario.

Ademais, de forma excepcional, o adxudicatario deberá prestar o servizo de restaurante, e/ou cafetería cando así o solicite Expoestrada para a celebración dalgún acto puntual (xantar, cena, cóctel, etc) o día que se lle solicite.

### 3.2 EQUIPAMENTO

A empresa adxudicaría aportará o material e os utensilio de cociña precisos para a explotación do servizo de cafetería, restaurante e autoservizo con calidade. Ademais, a empresa adxudicataria poderá completar ao seu exclusivo cargo o referido equipamento no que considere necesario para a mellora na prestación do servizo. En tal caso, a súa posta en servizo requirirá a previa conformidade da administración contratante a efectos de que o mesmo resulte axeitado á imaxe do centro. Sobre o material entregado ao adxudicatario, este non terá dereito distinto do seu uso ordinario e exclusivamente destinado á xestión do servizo durante o período de vixencia do contrato, obrigándose a mantelo en perfecto estado de conservación á finalización do mesmo.

A empresa adxudicataria está obrigada a manter as instalacións e equipamento en perfecto estado de conservación e a devolvelos ao remate do contrato sen mais deterioro que o derivado do seu uso coidadoso.

Os gastos necesarios para o cumprimento deste aspecto, así como os de mantemento e reparacións ordinarias do mesmo serán ao seu exclusivo cargo.As instalacións e equipamento utilizados deben manterse en perfecto estado de limpeza, hixiene e

seguridade durante todo o período de execución do contrato.

A empresa adxudicataria non poderá dispor do espazo, mobiliario e equipamento da cafetería para outros servizos que os especificamente previstos neste prego agás autorización previa e expresa da Fundación de Feiras e Exposicións da Estrada.

### 3.3 PERSOAL

A empresa adxudicataria deberá contar co persoal necesario e debidamente habilitado para a correcta prestación do servizo.

Todos os gastos e cargas sociais do seu persoal serán por conta da empresa de quen dependerá única e exclusivamente a todos os efectos, sen ter ningunha vinculación con Expoestrada polo que en ningún caso esta asumirá as obrigas do adxudicatario respecto dos seus traballadores.

A tal efecto, a empresa deberá cumprir tódalas disposicións vixentes en materia laboral, Seguridade Social e Seguridade e Hixiene no traballo podendo esixir Expoestrada en calquera momento a demostración documental de estar ó corrente no cumprimento de tales obrigas.

A empresa adxudicataria designará unha persoa que con carácter permanente será o responsable último da correcta prestación do servizo e que terá poderes e capacidade suficientes para garantir o correcto funcionamento do mesmo.

No caso de que se considere que a cualificación do persoal que preste servizos na cafetería non é axeitada ou suficiente, Expoestrada comunicarllo á empresa por escrito a fin de que está, proceda a emendar a circunstancia e proceda á substitución do persoal se fora necesario.

Os días en que se realicen actos ou acontecementos que así o requiran, deberá ser reforzado o cadro de persoal no número de efectivos que sexa necesario para a adecuada prestación do servizo.

### 3.4 OUTRAS NORMAS DE PRESTACIÓN DO SERVIZO

- A empresa adxudicataria deberá instalar unha terminal que permita o pago con tarxetas bancarias

### 3.5 PRAZO DE DURACIÓN DO CONTRATO



O contrato terá unha duración ata finais do ano 2024 .

O extinguirse a concesión, independentemente da causa pola que se produza, o adxudicatario estará obrigado a entregar a Fundación as instalacións, xunto co mobiliario, utensilios e equipamento dentro do prazo dos quince días seguintes, no estado de conservación e funcionamento adecuados, libres de calquera carga ou gravame.

#### 4 VISITA ÁS INSTALACIÓNS

Os licitadores poderán solicitar visitar as instalacións e espazos destinados á prestación do servizo que se realizará de luns a venres en horario de 9:00 a 11:00 horas dentro do prazo de presentación de solicitudes.