EXCELENTÍSIMO AYUNTAMIENTO DE CÁCERES

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DE GESTIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CAFETERÍA "EMBARCADERO CAFÉ-TEATRO" UBICADA EN EL EDIFICIO EMBARCADERO

Autor:

Miguel Ángel Sánchez Sánchez

JEFE DE LA INSPECCIÓN DE LOS SERVICIOS T. MUNICIPALES

Cáceres, enero 2013

1.- ANTECEDENTES

El Edificio Embarcadero en el que se ubica el Café-Teatro, se trata de un enclave dedicado al ámbito de la innovación económica y transfronteriza, en el desarrollo de las capacidades emprendedoras y en el de la innovación tecnológica. Se engloba dentro del proyecto denominado "Alde-Lab-C^3 : Centro del Conocimiento de Cáceres. Se ubica dentro de la Barriada de Aldea Moret en calle Santa Cristina,1, con la idea de trasladar el nuevo modelo de gestión a un espacio que fue cuna y desarrollo de la actividad industrial-minera de Cáceres.

En el Embarcadero, además de alojarse varias áreas para el desarrollo de actividades y espacios expositivos, se alberga una zona destinada al Vivero de Empresas, en la cual, los emprendedores del ámbito de las nuevas tecnologías de la información y comunicación así como de la innovación desarrollan su actividad. De la misma manera ejercen su actividad en este edificio trabajadores de la empresa GPEX y acoge también el Punto de Activación Empresarial (PAE) con el objetivo de dar orientación y asesoramiento a los futuros emprendedores.

En el mismo recinto y comprendido dentro de este Centro del Conocimiento, se encuentra otro edificio "Garaje 2.0" destinado igualmente a acoger en un futuro próximo a empresas cuyo objeto son las nuevas tecnologías, cultura y conocimiento.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones que han de regir la contratación de la gestión y mantenimiento de la Cafetería "Embarcadero café-teatro" ubicada en el Edificio Embarcadero.

Asimismo, se considera objeto del presente pliego los servicios de gestión, limpieza, conservación y mantenimiento de todas las áreas destinadas a la cafetería: zona de mesas, área de servicio, cocina.

3.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será el marcado en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

4.- LOCAL E INSTALACIONES

La cafetería objeto de este pliego está situada en la planta baja del Edificio Embarcadero ubicada según plano Anexo II. Se compone de varias estancias:

- La primera, de forma rectangular y una superficie aproximada de 212,64 m^2, es el espacio principal. En él se alberga la zona de mesas y permanencia de los usuarios.
- Anexionada a la anterior se encuentra la zona de barra y servicio con una superficie de 17,67 m^2.
- La tercera estancia tiene un área de 31,95 m^2 y se trata de la estancia destinada a cocina y preparación de alimentos.

Será responsabilidad del adjudicatario la limpieza, mantenimiento y conservación de las estancias anteriormente relacionadas. Asimismo, para la gestión de los servicios objeto del contrato, el Ayuntamiento entregará al adjudicatario las instalaciones y mobiliario existentes en la cafetería-bar del edificio embarcadero relacionados en el anexo I, sobre las que el concesionario no tendrá derecho de propiedad alguno y vendrá obligado a su mantenimiento y funcionamiento adecuados. En todo momento el adjudicatario se comprometerá a mantener el material inventariado y las instalaciones en perfecto estado corriendo a su cargo las reparaciones o reposiciones correspondientes.

Dispone de las instalaciones necesarias para el desempeño de la actividad.

Los gastos derivados de la explotación, mantenimiento y consumos propios de las instalaciones de la cafetería serán por cuenta del adjudicatario; debiendo reflejarse en la oferta los programas de conservación, mantenimiento y limpieza, según lo establecido en la cláusula 13 del presente pliego.

5.- PERSONAL

Según lo recogido en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

6.- CONTROL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

La Alcaldía a través de la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales vigilará y controlará en todo momento la forma de prestación de los servicios adjudicados en relación con las especificaciones del presente pliego.

El personal de inspección tendrá acceso a todas las instalaciones y dependencias municipales, y le serán facilitados cuantos datos se precisen respecto a su funcionamiento.

A la vista del resultado de estas inspecciones, se determinarán las correcciones o modificaciones que se estimen oportunas en los trabajos. Las decisiones se reflejarán por escrito y serán cumplidas de forma inmediata, o en su caso, en el plazo que oportunamente se fije.

Independientemente de lo anterior, será obligación de la empresa adjudicataria poner en conocimiento de la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales inmediatamente de producirse, cualquier intervención de carácter extraordinario o cualquier incidencia habida o descubierta que exija su intervención o no tenga carácter normal dentro del funcionamiento habitual.

El adjudicatario enviará mensualmente a la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales los datos de ocupación de cada unas de las dependencias objeto del contrato.

7.- MECÁNICA OPERATIVA INICIAL

El adjudicatario, en el primer mes a contar desde la adjudicación, presentará a la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales un informe exhaustivo, escrito y fotográfico, sobre el estado actual de las instalaciones objeto del concurso.

El adjudicatario deberá hacerse cargo desde el primer día de vigencia del contrato de la conservación y mantenimiento de las instalaciones que se le entregan, debiendo tener a tal efecto la previsión necesaria en cuanto a medios materiales y humanos se refiere, para que el mencionado comienzo en la prestación del servicio se

efectúe a pleno y normal rendimiento.

8.- OBRA NUEVA

El Ayuntamiento tendrá absoluta libertad para realizar, tanto obras nuevas como mejoras en las dependencias objeto del contrato, no habiendo lugar a percepción de ningún tipo de ayuda económica o subvención por parte del adjudicatario.

Por su parte el adjudicatario no podrá realizar obras nuevas ni mejoras que no estén contempladas en la oferta presentada en el ayuntamiento y que alteren o modifiquen las características de los elementos a conservar, salvo autorización expresa de la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales, y siendo las mismas con cargo al propio adjudicatario.

9.- RESPONSABILIDAD TÉCNICA DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario intervendrá directamente, sin necesidad de autorización expresa del Ayuntamiento, en aquellas operaciones de conservación, mantenimiento y de reparación dentro de la explotación, pues es su obligación la detección de todos los desperfectos o averías que se originen en las instalaciones que están dentro del contrato; sin menoscabo de su también obligación de la comunicación correspondiente e inmediata de estas actuaciones.

Intervendrá asimismo, a requerimiento del Ayuntamiento, en actuaciones que por su urgencia sean necesarias, aún fuera de su horario habitual de trabajo.

El adjudicatario deberá adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad durante la ejecución de los trabajos.

10.- PRECIO DEL CONTRATO Y HORARIO.

El adjudicatario percibirá como retribución:

El importe de las consumiciones de los servicios del bar-cafetería.

Para lo cual deberá proponer las tarifas a cobrar a los usuarios, entre otros productos de: café, cerveza, refrescos, combinados, bocadillos, raciones, etc...

El horario mínimo de apertura de la cafetería será el de atención al público, de 8:00 horas a 19:00 horas de lunes a viernes. Pudiendo el adjudicatario proponer ampliación de este horario como máximo hasta las 24:00 horas.

11. – EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.

La utilización del Centro será libre, quedando prohibida toda discriminación por razones de edad, sexo, condición social, nacionalidad, raza, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social, quedando únicamente excluidos de su utilización o siendo expulsados de las mismas quienes incumplan las normas lógicas de la buena convivencia o Reglamento Interno.

El bar-cafetería permanecerá abierto para prestar, como mínimo, los siguientes servicios:

- Desayunos.
- Aperitivos.
- Comidas.

Así mismo, **el contratista se obliga a**:

a.- Gestionar todos los servicios de las instalaciones y dependencias, incluidos los de cafetería. Así como la obtención de los permisos necesarios para el funcionamiento de los servicios objeto del contrato.

b.- Pagar el importe de todos los gastos generados por la prestación del servicio (agua, electricidad, combustible, etc...), así como los impuestos, arbitrios, derechos y tasas, canon, cambios de titularidad de los suministros, etc....

c.- Contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra los daños a terceros que puedan producirse dentro de las instalaciones objeto del contrato.

d.- Se realizaran las actuaciones o representaciones descritas en el artículo 11.

e.- Realizar la instalación necesaria para poder cerrar e impedir el acceso a personas no autorizadas a la cafetería.

12. – CONDICIONES PARTICULARES.

Las especiales características del edificio Embarcadero donde se alberga la cafetería explican la necesidad de fijar una serie de condiciones que habrán de cumplirse:

- *Cuidado esmerado de la imagen*. La cafetería se emplaza en un edificio singular con instalaciones novedosas. En consecuencia, se excluye expresamente la colocación en el restaurante de publicidad, muebles expositores, televisores, máquinas tragaperras o de juego que deterioren la imagen del conjunto.
- *Actuaciones o representaciones a celebrar*. Será obligación del adjudicatario la organización de actuaciones dentro de la cafetería como: monólogos, representaciones o actuaciones teatrales, de magia, conciertos, etc.

  El adjudicatario está obligado a la realización de seis eventos por año de los cuales al menos tres de ellos, será un evento de: monólogo, uno de concierto y otro de representación teatral o magia. El programa definitivo de cada acontecimiento a representar será previamente puesto en conocimiento del Ayuntamiento y expuesto a autorización expresa así como cualquier modificación sobre el mobiliario o trabajos publicitarios para los fines descritos en este apartado.

  Se valorarán la proposición en las actuaciones de grupos locales o de la región.

13. – LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

Corresponde al adjudicatario la limpieza, conservación y mantenimiento de las edificaciones y sus instalaciones objeto del contrato.

- **Limpieza:**

El servicio de limpieza se realizará en todos el local, incluido mobiliario, cerramiento de cristal, paredes, etc,,,, con una frecuencia diaria, manteniendo en todo momento el local en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

- **Conservación y Mantenimiento:**

El mantenimiento incluye la reparación y/o sustitución de los elementos deteriorados o averiados por el uso normal de los mismos. Quedan excluidas las averías por vicios ocultos o defectos de construcción, cuyo arreglo se efectuará por cuenta de quien corresponda conforme a la normativa que resulte aplicable.

Dentro de este servicio se incluye:

* Electricidad (enchufes, cortes eléctricos, contadores, revisiones,...)
* Carpintería y cerrajería (puertas, armarios, mobiliario,...)
* Fontanería (reparación, escapes, desatasques de desagües,...)
* Daños causados por goteras.
* Pintura. Repaso. Según necesidades o estado de las paredes.
* Reposición de cristales y elementos deteriorados por avería.

En todos los trabajos de reparaciones de las instalaciones será de aplicación toda la normativa y reglamentación vigente, y en especial:

- Reglamento electrotécnico de Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias. (RD 842/2002)
- Reglamento de aparatos a presión.
- Reglamento de Instalaciones de calefacción, climatización y agua caliente sanitaria.
- Normativa para Instalaciones de suministro de agua. CTE DB SH
- Normativa de Prevención de Incendios. CTE DB SI.

- Reglamento general del Servicio Público de Gases Combustibles.
- Reglamento sobre utilización de productos petrolíferos.
- Ley de Prevención de Riesgo Laborales.
- Manual de Uso, Conservación y Mantenimientos de Centros Públicos.

Todos aquellos trabajos de reparación y limpieza de elementos constructivos, en los que no se establece limitación o se indica periodicidad, se entenderán que han de ejecutarse en toda su extensión y cuantas veces sea necesario.

Cáceres, Enero de 2013.

Fdo.: Miguel Ángel Sánchez Sánchez

ANEXO I

CLIMATIZADORAS:

Tres máquinas climatizadoras Kaysun Zen. Máquina interior Mod. KPC 105 HN4. Máquinas exterior Mod. KPC-10SHN Capacidad frigorífica 10500 W. Capacidad calorífica 11100 W.

TERMO ELÉCTRICO.

Termo Eléctrico marca Thermor, de 50 litros.

EDIFICIO 1 FORMACION.- SÓTANO

CAFETERIA

1 **MAQUINA DE CAFÉ ELECTRÓNICA**

Construida en acero.
Marca IPANEMA
Modelo SME2IPN
Electrónica volumetrica
Dos grupos, panel de pulsadores 6 dosis
Dimensiones: 700x535x505 mm
Central electrónica con microprocesador y botoneras independientes por grupo.

1 **MOLINO DE CAFÉ**

Cuerpo de aluminio pintado.
Dosificador a regulación micrométrica.
Dosificador accionado por palanca.
Construido con los mecanismos de seguridad mas fiables para garantizar la Seguridad.
Paro automático
Dimensiones: 210x365x635 mm

1 **TERMO DE LECHE**

Construido totalmente en acero inoxidable
Grifería de PVC antigoteo homologado
Carga de agua por orificio parte superior.
Resistencia
Termostato exterior
Dimensiones 270x270x430 mm

1 **EXPRIMIDOR DE ZUMOS**

Construido en acero inoxidable
Cubeta recoge-zumos extraíble en acero inox
Grupo exprimidor y filtro extraíble en acero inox
Dimensiones 190x300x400 mm
Potencia:350 w
Velocidad de rotación: 900 r.p.m

1 **VITRINA REFRIGERADA**

Construida totalmente en acero inoxidable
Marca FAGOR INDUSTRIAL, modelo VM-135.I
Dimensiones: 1.333x570x1.120 mm
Capacidad: 210 litros
Cubetas GN-1/3 : 7
Dos puertas correderas de vidrio
Interior en acero inox con espejo reflector
Iluminación interior. Estantes interiores de vidrio
Compresor hermético con condensador ventilado
Evaporador estático de tubo de cobre.
Evaporación automática del agua de desescarche por resistencia.
Temperatura de trabajo: +4° C, +8°C
Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital
Indicador, interruptor general luminoso.

1 **FABRICADOR DE HIELO**

Marca SCOTMAN, modelo ACL 86
Construido en acero inoxidable.
Producción: 39 kg/día
Cubito macizo de 40 gr
Dimensiones: 530x600x915 mm
Con cabina almacenadota incorporada.
Equipado con control electrónico de la producción
Condensación por aire o agua.

1 **LAVAVASOS**

Construido totalmente en acero inoxidable
Marca FAGOR INDUSTRIAL, modelo LVC-12
Producción : 1200 piezas/hora
Dimensiones 430x475x650 mm
Potencia: 2,66 kw
Doble sistema de lavado y aclarado, superior e inferior con brazos giratorios.
Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desague.
Resistencias blindadas de acero inox en la cuba y en el calderón de aclarado.
Control termostático de las temperaturas; lavado a 60° C y aclarado a 90°C.
Termostato de seguridad
Dosificador de abrillantador incorporado.

2 **BOTELLEROS**

Construido en acero inoxidable.
Marca FAGOR INDUSTRIAL, modelo BFP200A
Dimensiones: 2000x550x850.
Puertas: 4
Capacidad: 580 litros
Separadores verticales en varilla de acero plastificado
Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm
Compresor hermético con condensador ventilado
Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Temperatura de trabajo: +2ºC. +8ºC
Control de temperatura por termostato analógico

1 **TOSTADOR PAN**

Construido en acero inoxidable, modelo TH1
Dimensiones: 500x250x230mm
Resistencias blindadas. 1 conmutador
Rejilla inox y rejilla intermedia.

1 **BASTIDOR PARA FREGADERO**

Construido totalmente en acero inoxidable y escuadras de refuerzo
Mòdelo BF-106
Dimensiones: 1000x600 mm.

1 **FREGADERO INDUSTRIAL**

Construido totalmente en acero inoxidable
Dimensiones : 1000x600 mm
Una cubeta y un escurridor.
Modelo FI-106/11
Encimera de profundidad 600 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm
Cada cubo incorpora válvula de desague y el tubo rebosadero.
La encimera esta embutida en chapa de 1 mm de espesor.

1 **GRIFO**

Cromado de alta densidad
Grifo monomando de 2 aguas con caño de erogación giratorio 360º
Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios
Necesarios para su instalación.

5 **BANQUETA (TAMAÑO ALTO DE 75 CM)**

Banqueta Modelo 584-R
Estructura realizada en tubo de acero de 60 de diámetro x 1,5, base chapón de 400x360x12 mm de espesor, soldado mediante soldadura de arco en atmósfera muerta. Con reposapies.

La base siempre se fabrica pintada, la columna va pintada mediante un proceso de desengrase y fosfatado amorfo, para posteriormente recibir un acabado de pintura en polvo a base de resinas epoxidíticas. Concretamente epoxi-poliester, termoendurecidas en horno.

Asiento y respaldo en 8 laminas de haya de 12 mm encoladas con cola que cumple las especificaciones E-1 sin aditivo de agua y prensado por alta frecuencia. Las caras vistas se cubren con estratificado de alta presión, cantos barnizados.
Unión de asiento y respaldo mediante pieza de diseño en fundición Zanak cromado.
Unión de estructura a asiento, mediante tortillería zincada.

5 **BANQUETA (TAMAÑO BAJO DE 65 CM)**

Banqueta Modelo 585-R
Mismas características que la anteriormente descrita, variando tan solo en altura.
Siendo el modelo 585-R de 65 cm de altura.

25 MESA RECTANGULAR M. 4010 TABLERO COMPACTO

Estructura fabricada en tubo rectangular laminado en frío de 45x30 mm y x 1,5 mm de espesor.
Escuadras fabricadas en chapa de 3 mm, cuyo espesor hace que sea un material muy fuerte y resistente; se sueldan a los extremos de las barras del chasis, mediante soldadura MIG. Cabe destacar que las escuadras son el punto de unión entre el chasis y las tapas, con lo cual soportan toda la carga, impacto y fatiga a la que esta sometida la mesa.
Patas fabricadas en tubo de acero rectangular laminado en frio de 40x40mm y 1,5 mm de espesor. En el interior de las patas va soldada (MIG), una varilla roscada de diámetro 10 mm para atornillar las patas a las escuadras.
Cada uno de los componentes metálicos pasa por la cadena de pintura, donde se le da un recubrimiento de pintura poliéster en aluminio bicapa, la primera capa en aluminio y la segunda trasparente, la cual le da una mayor resistencia. Las conteras de las patas son antideslizante.
Tapas de tablero compacto, fabricada con estratificado de alta presión de 10 mm y con una gran variedad de colores en mate y alto brillo.

Los ensayos realizados por el instituto tecnológico del mueble AIDIMA en cuanto a estabilidad, resistencia a la carga vertical sobre la superfici y fatiga horizontal, cumplen los requisitos contemplados en la norma EN 581-3 para el uso público intensivo.

100 SILLÓN (METÁLICO/POLIPROPILENO) M. 1800

Chasis formado por una estructura de tubo de acero cuadrado con dimensiones 20x20 mm y 1,5 mm de espesor.
Las patas de la silla son cuadradas y conificadas de dimensiones 20x20 mm y 1,5 mm de espesor.
Mantiene resistencia a la corrosión cumpliendo la norma UNE 37 551 según estudios realizados por AIDIMA. El acabado del conjunto de la estructura es de pintura poliéster en aluminio bicapa. Las patas llevan conteras antideslizantes.
Asiento y respaldo fabricado en plástico polipropileno con carga de fibra de vidrio. (es apta tambien para uso en exteriores).

COCINA

1 BASTIDOR ESPECIAL PARA LAVAVAJILLAS

Construido totalmente en acero inoxidable y escuadras de refuerzo.
Diseñado para incorporar el lavavajillas de 60x60 bajo el escurridor del Fregadero.
Incorporan estante inferior como dotación
Dimensiones 1200x700 mm.
Modelo BF-127-L.

1 FREGADERO INDUSTRIAL

Construido totalmente en acero inoxidable
Dimensiones : 1200x700 mm
Una cubeta y un escurridor.
Modelo FI-127/11
Encimera de profundidad 700 mm con fregadero y peto posterior de 100 mm.
Cada cuba incorpora válvula de desague y el tubo rebosadero.
La encimera esta embutida en chapa de 1 mm de espesor.

1 GRIFO

Cromado de alta densidad
Grifo monomando de 2 aguas con caño de erogación giratorio 360º
Incorporan latiguillos flexibles para la conexión a la red y los accesorios
Necesarios para su instalación.

1 LAVAVAJILLAS

Construido en acero inoxidable.
Marca FAGOR INDUSTRIAL, modelo FI-30
Producción: 360 platos/hora
Dimensiones 600x600x820 mm
Doble sistema de lavado y aclarado gitatorio superior e inferior.
Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desague.
Capacidad de la cuba: 25 litros
Termostato de seguridad. Micro de seguridad en puerta.
Dosificador de abrillantador incorporado
Cesta de 500x500 mm

1 **CAMPANA EXTRACTORA C/FILTRONIC**

Fabricada totalmente en acero inoxidable
Canal recoge-grasas con tapón desague
Incluye 4 filtros de lamas de acero inox
Todos los cantos estan pisados para evitar cortes
Dimensiones: 2000x750x700 mm
Turbina 10/10 1/3 cv

1 **COCINA DE 4 FUEGOS ELÉCTRICA**

Construida en acero inoxidable.
Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 6 posiciones.
Marca FAGOR INDUSTRIAL, modelo CE9-40
3 placas de 3 kw cada una y 1 de 4 kw
Dimensiones: 850x900x290

1 **PLANCHA ELECTRICA**

Construida en acero inoxidable.
Resistencia cuadrada.
Piloto y termostato
Placa rectificada de 12 mm canal recogegrasas
Dimensiones: 865x430x260
Potencia 5,4 kw.

1 **FREIDORA**

Construida en acero inoxidable.
Marca FAGOR INDUSTRIAL, modelo FE-6
Dimensiones 265x485x270 mm
Potencia: 4,5 kw
Regulación termostática de la temperatura de 60ºC a 195ºC.
Termostato de seguridad
Resistencias blindadas de acero inox.
Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.
Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto
Del conjunto.

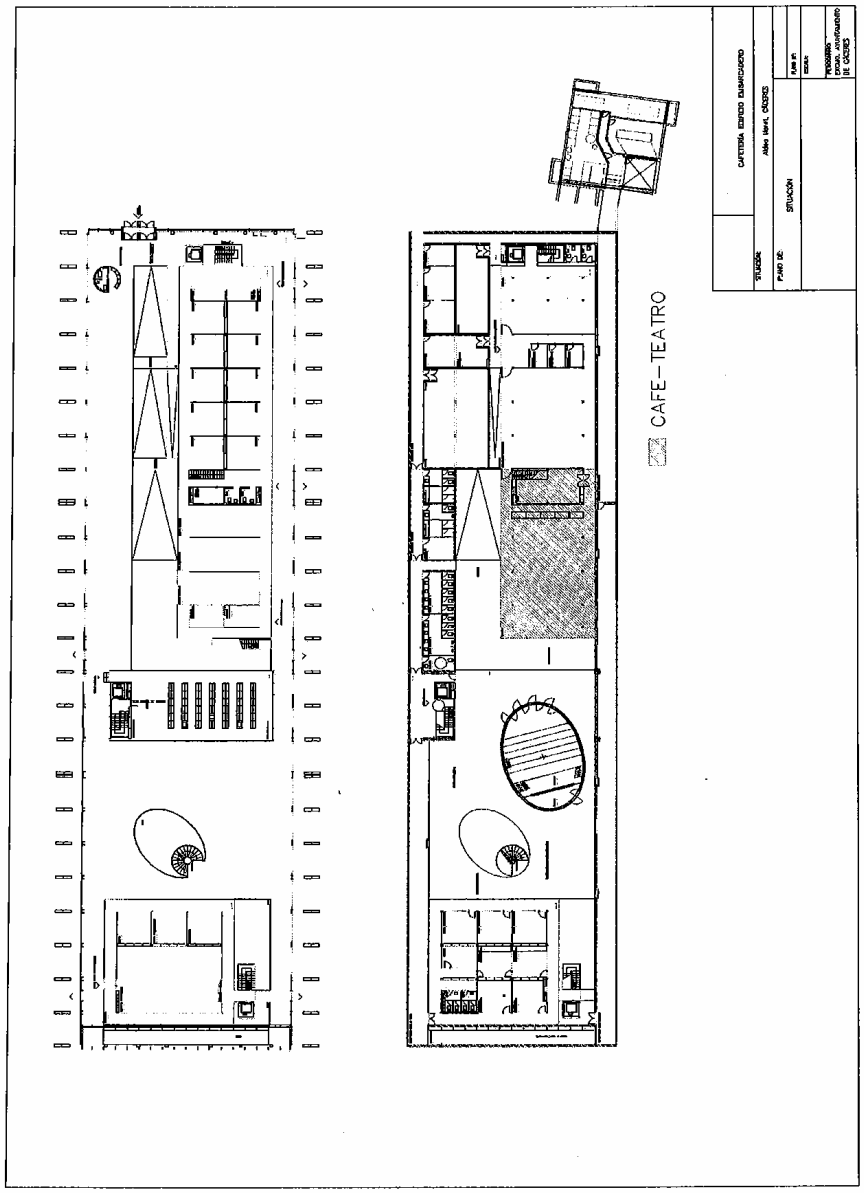
1 **MESA REFRIGERADA**

Construida totalmente en acero inoxidable.
Marca FAGOR INDUSTRIAL, modelo MSP-200
3 puertas, y 395 litros
Dimensiones: 2017x600x850 mm
Encimera con frente curvo.
Peto posterior de 10 cm. Fondo con aristas y curvas
Puerta con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura. Estantes en Acero plastificado
Dotación: 1 parrilla por puerta
Compresor hermético con condensador ventilado
Refrigeración por tiro forzado.

1 **MESA MURAL CON ESTANTE**

Construida en acero inoxidable.
Dimensiones: 1800x700x850 mm
Con estante inferior y posibilidad de incorporar más estantes.
Patas acero inox regulables en altura
Encimera con frontal de 60 mm y cantos redondeados.
Peto trasero de 100x15 mm.

1 **LAVAMANOS**

Construido totalmente en acero inoxidable
Lavamanos completo agua fría y caliente
Papelera integrada en el mueble
Peto trasero sobre elevado
Dispensador de toallas en acero inoxidable
Dispensador de jabón en acero inoxidable de capacidad 0,8 litros.
Esquinas redondeadas.
Dimensiones: 500x450x1250 mm
Pulsador de pie, caño y llave de paso.

ANEXO II