
Prego de cláusulas particulares para o aluguer de local para explotación de cafetería e restaurante do Parque Tecnolóxico de Galicia



tecnópole
parque tecnolóxico de galicia

Parque Tecnolóxico de Galicia, S.A.

1. Táboa de Contidos

1. Táboa de Contidos	2
2. Ámbito do Prego	4
3. Cadro de características do contrato.....	4
4. Obxecto da convocatoria	6
5. Alcance e descrición do contrato	6
5.1. Instalacións e horario	7
5.2. Menús e artigos de consumo	7
5.3. Prezos.....	8
5.4. Locais, mobiliario, útiles e mantemento (auga, electricidade,...).....	9
5.5. Limpeza	11
5.6. Máquinas automáticas	12
5.7. Facultade de inspección.....	12
5.8. Reclamacións	12
5.9. Outras obrigacións do contratista.....	13
5.9.1. Condicións que debe posuír a empresa adxudicataria	13
5.9.2. Prevención de riscos laborais	13
5.9.3. Informes	14
6. Medios persoais	14
6.1. Persoal.....	15
6.2. Folga.....	15
7. Réxime xurídico do contrato.....	15
8. Órgano de contratación.....	16
9. Contraprestación económica a favor de PTG ,S.A.	16
10. Garantías	16
10.1. Póliza	16

10.2 Fianza definitiva.....	17
10.3 Responsabilidades	18
11. Duración do contrato de aluguer	18
12. Presentación de Ofertas	18
12.1. Sobre A: Capacidade para contratar e solvencia económica e financeira	19
12.1.1. A capacidade para contratar acreditarase polos medios que seguen:	19
12.1.2. A solvencia económico-financiera poderase acreditar polos medios que seguen:	20
12.2. Sobre B: Proposta técnica.....	20
12.3. Sobre C: Proposta económica	21
12.4. Criterios de valoración	21
12.5. Adxudicación e formalización do contrato.....	22
12.5.1. Adxudicación e formalización do contrato.....	22
12.5.2. Facultades de PTG, S.A. e Causas de Resolución.	22
12.5.3. Contido e Causas de extinción	22
13. Anexo I.....	24
14. Anexo II.....	25
14.1. Relación de artigos que como mínimo han de ser ofertados polos licitadores	25

2. Ámbito do Prego

O presente prego constitúe o conxunto de instrucións, normas e especificacións que rexerán o contrato de aluguer do local para a explotación da cafetería e restaurante situado no edificio CEI (Centro de Empresas e Innovación) do Parque Tecnolóxico de Galicia.

Os dereitos e obrigas das partes que se derivan da execución do contrato rexeranse en canto á súa aplicación e interpretación polo establecido nos pregos e polas cláusulas do contrato que se formalice tras a adxudicación.

3. Cadro de características do contrato

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN Nº: PTG 4/2009

ÓRGANO DE CONTRATACIÓN: Consello de Administración de PARQUE TECNOLÓGICO DE GALICIA S.A.

1. OBXECTO DO CONTRATO:

O obxecto da presente convocatoria é a contratación do aluguer do local situado no edificio CEI (Centro de Empresas e Innovación) para explotación da cafetería e restaurante do Parque Tecnolóxico de Galicia de acordo coas especificacións contidas neste prego.

2. REVISIÓN DE PREZOS

A revisión de prezos durante a vixencia do contrato farase con data 1 de xaneiro de cada ano en función da variación experimentada polo IPC interanual publicado polo INE.

3. LUGAR E PRAZO DE PRESENTACIÓN DAS OFERTAS

As proposicións poderán presentarse:

- a) Por correo certificado ou entrega persoal no domicilio social de Parque Tecnológico de Galicia S.A., no edificio CEI do Parque Tecnológico de Galicia en San Cibrao das Viñas (Ourense), en horario de 9.00 da mañá ata as 14.00 da tarde
- b) Prazo de presentación de Ofertas: 10 días naturais dende a data de publicación do anuncio de contratación en prensa.

4. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

1. **Proposta económica** valorarase cun máximo de 40 puntos.
2. **Oferta técnica** que incluíra os medios técnicos, humanos e de control da calidade que as empresas oferentes se comprometan efectuar. Valorarase cun máximo de 30 puntos.
3. As **melloras do servizo** propostas pola empresa oferente para a súa optimización que se valorarán cun máximo de 30 puntos.

5. GASTOS DE PUBLICIDADE

Importe máximo a pagar polo adxudicatario: custo do anuncio en prensa.

6. COMISIÓN DE SELECCIÓN

A Comisión de Selección está composta por:

- Presidente: Director Xerente
- Secretario: Responsable de departamento de administración
- Vogais: Asesor xurídico da sociedade e Responsable do Departamento de Servizos Xerais

7. GARANTÍA DEFINITIVA:

Dentro dos quince días seguintes á notificación da adxudicación, o contratista ou contratistas están obrigados a constituír unha fianza definitiva a favor de PTG, S.A. por importe igual a dúas mensualidades do aluguer adxudicado e que será notificada na firma do contrato.

8. CONSULTAS RELACIONADAS CO EXPEDIENTE:

Centro Xestor: Parque Tecnolóxico de Galicia

Teléfono: 988 368 100 Fax: 988 368 101

e-mail gerencia@tecnopole.es

9. PRAZO DE EXECUCIÓN

O contrato de aluguer de local para explotación de cafeteira e restaurante terá unha vixencia de cinco anos, a partir da firma do contrato e será prorrogable anualmente de forma expresa por un prazo máximo de vinte anos.

4. Obxecto da convocatoria

O obxecto da presente convocatoria é a contratación do aluguer do local situado no edificio CEI (Centro de Empresas e Innovación) para explotación da cafetería e restaurante do Parque Tecnolóxico de Galicia de acordo coas especificacións contidas neste prego.

O contrato axustarase ao presente prego, cuxo contido se considerará parte integrante daquel, e cuxas cláusulas e prescricións, as cales terán a condición de esenciais, deben rexer a execución e condicións da prestación.

5. Alcance e descrición do contrato

a) Representante de PTG, S.A.

Designarase unha persoa, que será a Dirección de PTG, S.A., ou persoa en quen delegue (de aquí en adiante Representante de PTG, S.A.), que a representará ante a empresa adxudicataria, e que someterá o servizo ás inspeccións que considere oportunas para comprobar que é conforme ás condicións do prego e da oferta aceptada.

b) Dirección técnica.

Existirá un responsable técnico por parte da empresa adxudicataria que desempeñará funcións de coordinador e supervisor da explotación da actividade de cafetería, que manterá informada a Dirección de PTG, S.A. de todas as incidencias e comunicacións oportunas.

5.1. Instalacións e horario

As instalacións que se poñen a disposición do contratista sitúanse na planta baixa do edificio CEI, Centro de Empresas e Innovación, do Parque Tecnolóxico de Galicia e serán as seguintes:

📍 Almacén	14 m ²
📍 Zona de cociña	29 m ²
📍 Zona de aseos xerais	28 m ² (uso común)
📍 Zona de cafetería	166 m ²
📍 Zona de comedor	79 m ²
📍 Comedor Privado	19 m ²
📍 Terraza de uso opcional	130 m ²

A explotación das instalacións prestarase durante todos os días hábiles do ano no seguinte horario mínimo ao público:

- 📍 Cafetería e bar: de 8:00 h a 19:30 h
- 📍 Comedor e restaurante: de 12:30 h a 17:00 h

No caso de realización de actividades complementarias, as realizadas na fin de semana ou en festivos, o contratista comprométese a garantir a explotación das instalacións de cafetería e comedor, que serán notificadas pola PTG, S.A. coa suficiente antelación.

Os ditos horarios poderán ser modificados por acordo co Representante de PTG, S.A.

5.2. Menús e artigos de consumo

Na oferta de servizos do restaurante-cafetería deberanse incluír, como mínimo quince menús distintos,

ofrecendo, dous diferentes para cada un dos días da semana (luns a venres). Cada menú comporase de como mínimo dous pratos (dous primeiros e dous segundos), sobremesas variadas ou froitas, café, pan e bebida (viño, refresco, cervexa ou auga mineral). Ademais da variedade indicada incluírase menús: vexetariano, dieta mediterránea, menú de réxime, ensaladas, etc., unha relación de pratos combinados, bocadillos, sándwichs,...(consultar ANEXOII), que deberán ser cambiados de semana en semana. Presentarase relación de menús tipo que deberán ser suficientemente variados e equilibrados ademais de dispoñer da cantidade e calidade suficientes.

Os produtos que se inclúan nas listas da oferta do servizo, por parte dos licitadores, deberán ser, polo menos de calidade media-alta no mercado e con garantía de marca para as bebidas e produtos envasados.

Disporase de documentación que garanta a orixe de cada unha das materias primas e a exposición ou almacenaxe dos ditos menús deberá manterse nas condicións de temperatura adecuada para a súa conservación. Os artigos expostos ao público deberán protexerse en vitrinas de cristal e coa temperatura adecuada para a súa conservación.

Os almozos, menús de comida e os pratos combinados do servizo de cafetería deberán ser suficientes en canto a cantidade e, polo menos, dunha calidade media- alta nos seus ingredientes.

Todos os días da semana deberán ser expostos os menús correspondentes. O primeiro día da semana exponerse o público a lista de menús semanal.

A fin de evitar a saída de botellas de vidro dos locais expendedores de bebidas, os contratistas deberán dispoñer e facilitar vasos de plástico aos usuarios das instalacións.

O contratista realizará con periodicidade mensual unha análise bacteriolóxica, dos produtos en cru e semielaborados, baseándose en tres mostras de cada un deles. Os resultados serán entregados á Dirección de PTG, S.A. dentro dos vinte primeiros días do mes. Non obstante, o PTG, S.A. poderá realizar, cando o estime conveniente, os ensaios oportunos con cargo ao contratista.

Todos os produtos servidos polo contratista deben ser correctamente manipulados e deben cumprir todos os aspectos que especifica a actual normativa legal vixente no período de prestación do servizo.

PTG, S.A. en calquera momento poderá realizar aos clientes da cafetería e restaurante unha enquisa para medir a satisfacción do cliente.

5.3. Prezos

Os prezos dos artigos e menús serán marcados pola empresa licitadora e entregados tal e como se indica no punto 12.3 Sobre C: Proposta económica. Todos os prezos deberán estar expostos

nun lugar visible ao público, de forma adecuada e en todo caso, artigos e prezos deberán ser autorizados polo Representante de PTG, S.A.

Os citados prezos actualizaranse, con data 1 de xaneiro de cada ano, na porcentaxe que corresponda en aplicación do IPC interanual publicado polo Instituto Nacional de Estatística. A primeira actualización verificarase con data 1 de xaneiro de 2010.

As empresas licitadoras á presente convocatoria de ofertas poderán ofertar produtos, artigos ou menús distintos aos recollidos no ANEXO II (*excepto bebidas alcohólicas de alta graduación*), fixando para eles os prezos que consideren adecuados, a relación destes produtos, artigos e menús, e os seus correspondentes prezos, deberán incluíla como documentación no punto 12.3 Sobre C: Proposta económica. En todo caso, artigos e prezos deberán ser autorizados polo Representante de PTG, S.A. Os prezos destes artigos actualizaranse da mesma forma que a establecida para os recollidos no ANEXO II.

5.4. Locais, mobiliario, útiles e mantemento (auga, electricidade,...)

O contratista non poderá realizar modificacións, sen autorización previa por escrito do PTG, S.A., no local nin nas instalacións de auga, teléfono, gas ou electricidade. Toda modificación que considere conveniente realizar deberá facela á súa conta. Así mesmo, os contratistas necesitarán autorización previa e escrita do representante do PTG, S.A. para instalar novos equipamentos de auga fría, gas ou electricidade e serán por conta do contratista. A auga e a enerxía eléctrica (para iluminación e forza), serán facilitadas por PTG, S.A., os consumos irán a cargo da empresa contratista (teléfono, gas, taxa do lixo, etc).

O mantemento do local irá a cargo da empresa contratista, así como as billas, tubos fluorescentes, lámpadas e demais material de mera reposición.

O contratista deberá asumir os gastos do edificio de acordo co seguinte criterio de reparto:

- ⑥ Consumo de enerxía eléctrica: 100% do contador único e 5% do contador de servizos comúns
- ⑥ Consumo de auga: 100% do contador único
- ⑥ Recollida de lixos: 10% do importe do recibo total do CEI do Parque Tecnolóxico de Galicia
- ⑥ Mantemento das instalacións de electricidade e material de reposto: 100% dos gastos
- ⑥ Mantemento de aire acondicionado e material de reposto: 100% dos gastos

- 6 Mantemento de carácter xeral non incluído nos apartados anteriores (cerrallería, carpintería, pintura, albanelería, fontanería, etc): 100% dos gastos.

PTG, S.A. achegará as instalacións, o mobiliario (mesas e cadeiras) os aparatos indicados no Anexo I.

Na oferta, deberase incluír, unha proposta de proxecto elaborado de equipamento, instalacións, decoración, etc., que complemente as propias do local para o óptimo desenvolvemento do servizo, que quedará en propiedade da PTG, S.A. ao finalizar o contrato, a fin de ser considerado na valoración do apartado de melloras.

O contratista deberá facerse cargo das obras de acondicionamento consideradas como mínimas pola sociedade PTG,S.A. A relación detallada destas obras estará a disposición dos contratistas nas instalacións do PTG.

O mobiliario e material de cociña (tixolas, cazolas, potas, etc., a vaixela, cristalería e cubertería así como todo o material auxiliar, en cantidade e calidade suficiente, necesarios para a normal e eficaz explotación dos servizos obxecto da convocatoria), serán por conta do contratista, debendo acompañar a relación do material que vaia achegar (marcas, modelos,...), reservándose PTG, S.A. aceptar a proposta da empresa contratista.

Calquera deterioro de materiais (cromados, tapicerías, madeiras, ...), por uso incorrecto dos produtos será reparado e aboada a súa reposición pola empresa adxudicataria, así como, os danos que o persoal empregado pola empresa adxudicataria poida ocasionar nas instalacións, mobiliario ou en calquera propiedade xa sexa por negligencia ou dolo, serán reparados ou indemnizados pola propia empresa, sempre que a xuízo da Dirección do centro se estime oportuno.

O contratista comprométese a manter en perfecto estado de conservación, limpeza e funcionamento, tanto o material achegado por PTG, S.A. como o achegado por el mesmo, incluso no momento de cesar no goce da adxudicación con responsabilidade persoal plena por toda a perda, deterioro, destrución, inutilización, etc. O contratista está obrigado a conservar en perfectas condicións os mobles, útiles e aparatos propiedade de PTG, S.A. sendo da súa conta as reparacións que se efectúen nestes, e a aboar os deterioros que neles se aprecien ao termo do contrato. Tamén cabe dentro da súa responsabilidade a conservación de todos os útiles, instalacións, materiais..., que será perfecta non podendo utilizarse pezas deterioradas debendo mantelos coa máxima limpeza e pulcritude. Comprométese, pola súa conta e risco, a repoñelo inmediatamente cando se inutilice, deteriore ou menoscabe polo uso, dolo ou mala fe a reposición dos pratos, vasos, utensilios de cociña, etc., así como o enxoval correrá a cargo do contratista. Este deberá retirar da circulación e substituír,

de forma inmediata, calquera prato, vaso ou garfo que presente roturas, pequenas escachaduras, ou lixeiros deterioros.

O contratista deberá solicitar e obter pola súa conta e cargo a totalidade das autorizacións e licenzas vixentes na actualidade ou que poidan emitirse nun futuro e resulten legalmente preceptivas para desenvolver a actividade propia da concesión.

O contratista en ningún caso terá nin adquirirá ningún dereito sobre os locais ou instalacións fixas ou móbiles a excepción dos dereitos derivados da súa utilización durante o período de vixencia do contrato, non se poderá dispoñer do mobiliario, equipamento e da mesma cafetería para outros servizos que non estean especificamente recoñecidos neste prego, para os servizos extraordinarios debe ser solicitado por escrito a PTG, S.A. O contratista absterase de facer calquera tipo de publicidade dentro do recinto das instalacións salvo obtendo a autorización por escrito da Dirección de PTG,S.A.

As zonas de carga e descarga limitaranse á parte posterior dos locais nos lugares indicados para iso e con horario a consensuar co representante de PTG, S.A. de maneira que ocasione as menos molestias posibles.

A súa disposición será inmediata non podendo retrasar a prestación do servizo.

A instalación de terrazas exteriores deberá solicitarse por escrito á Dirección de PTG, S.A., deberá ser autorizada expresamente por resolución desta que fixará, en todo caso, o prezo adicional a aboar polo contratista por este concepto así como o resto de características do citado servizo (número de mesas, metros cadrados, etc...).

O incumprimento dos anteriores apartados será obxecto de resolución do contrato.

5.5. Limpeza

A limpeza dos locais, e dos accesos principais, correrá a cargo da empresa contratista que deberá mantelos sempre en perfectas condicións hixiénicas e debendo realizala despois de que se cerrasen ao público e dentro do horario fixado pola Dirección de PTG, S.A.. Así mesmo, deberán manter un bo estado de limpeza, tanto o espazo interior como o exterior das barras e limparase ou varrerá cantas veces sexa necesario, evitando en todo momento o levantamento de po ao realizar estas actuacións.

Procederase á desinfección e desinfectación dos locais trimestralmente e a desratización bimensualmente e puntualmente cando o considere necesario PTG, S.A.. O contratista deberá facilitar a entrada nos locais aos empregados da empresa autorizada para a prestación dos ditos servizos para o cumprimento das súas actividades, nos días e horas en que sexan requiridos para iso, sendo por conta do contratista os gastos que diso se deriven e debendo presentar por escrito a xustificación dos

servizos así como comunicalo previamente a PTG, S.A..

Os contratistas obríganse a manter en perfecto estado de limpeza os contedores nos que se depositen os residuos que se deriven da súa actividade, así como a súa colocación diaria nos lugares expresamente sinalados por PTG, S.A. para este fin.

O contratista está así mesmo obrigado a participar na recollida selectiva dos residuos sólidos urbanos, depositándoos de forma separada en cada un dos contedores que para tal efecto se instalen (vidros, graxas, papel, envases e embalaxes, etc.)

5.6. Máquinas automáticas

PTG, S.A. resérvase o dereito de contratar a instalación e explotación de máquinas automáticas fóra do recinto de cafetería polo que o contratista non poderá instalar fóra do recinto da cafetería calquera servizo de vending e/ou máquinas expendedoras.

5.7. Facultade de inspección

Os elementos que constitúan o equipo técnico ou material da empresa contratista poderán ser inspeccionados por PTG S.A. A dita inspección poderá rexeitar calquera elemento que considere inadecuado para o servizo a realizar, debendo o contratista, en tal caso, substituír no prazo non superior a unha semana.

Con independencia dos controis e comprobacións que PTG, S.A., poida levar a cabo para verificar o cumprimento estrito das obrigacións que asume o contratista, poderanse establecer comisións de control, co cometido de vixiar o dito cumprimento. A Dirección de PTG, S.A. comunicará ao contratista os nomes das persoas que compoñan as ditas comisións ou acreditará a condición daquelas debidamente.

As cafeterías, comedores e as súas dependencias serán obxecto de inspección hixiénica e técnico-sanitaria, así como o estado dos alimentos e a súa almacenaxe. A dita inspección levarase a cabo polos órganos ou empresas que designe PTG, S.A., estando o contratista obrigado a facilitar o labor do persoal que a leve a cabo. Así mesmo, poderanse realizar dúas enquisas cada ano, para avaliar o funcionamento da explotación das instalacións a fin de considerar os seus resultados para efectos de renovacións.

5.8. Reclamacións

O contratista deberá ter a disposición dos clientes follas de reclamacións autorizadas previamente pola Dirección de PTG, S.A., que enviará no mesmo día ou no día seguinte da súa recepción, á Dirección de PTG, S.A. O contratista deberá colocar, xunto á lista de prezos, un cartel ben

visible no que se indique a existencia de follas de reclamacións a disposición dos clientes.

5.9. Outras obrigacións do contratista

A empresa adxudicataria debe facer respectar aos usuarios a lexislación vixente e a normativa sobre venda, prevención e restrición do consumo de tabaco, incluso con advertencias persoais por parte do persoal da empresa en caso de infracción.

A empresa adxudicataria debe permitir aos usuarios das cafeterías consumir nos locais onde se presta o servizo, produtos non adquiridos naquelas a excepción das bebidas adquiridas no exterior, durante o horario das comidas.

5.9.1. Condicións que debe posuír a empresa adxudicataria

A empresa adxudicataria deberá estar en posesión de cantas acreditacións legais sexan necesarias para desenvolver o servizo e poder estender as certificacións oportunas ante os organismos públicos competentes. En particular deberá estar en posesión da norma APPCC.

5.9.2. Prevención de riscos laborais

A empresa adxudicataria cumprirá as disposicións da normativa xeral e autonómica, sobre RISCOS LABORAIS. De forma especial asumirá os compromisos seguintes:

1º.- No prazo máximo de 3 meses, procederá á AVALIACIÓN DOS RISCOS que puidesen afectar aos seus operarios nas nosas dependencias .

2º.- Os traballadores da empresa adxudicataria que presten servizos nas dependencias de PTG, S.A., terán a formación necesaria na prevención de riscos. Todo iso, independentemente de que se lles entregarán por escrito as "Instrucións preventivas do posto".

3º.- O contratista deberá elaborar e conservar a documentación prevista da vixente Lei de prevención de riscos laborais.

4º.- A empresa adxudicataria dotará os operarios dos equipos de protección colectiva e os equipos de protección individual (EPIS), debidamente certificados esixidos ou recomendados pola normativa vixente en cada momento en materia de prevención de riscos, para cada posto de traballo.

5º.- Os traballadores en cuestión, que teñan a formación requirida, integraranse nos equipos de emerxencia do edificio no que desenvolvan a súa actividade. Equipos denominados de primeira intervención.

6º.- Cumprir cos deberes de cooperación e coordinación previstos da Lei de prevención de riscos laborais vixente na duración do contrato

7º.- O cumprimento de canto se detalla nos apartados anteriores documentarase ante PTG, S.A., no referido prazo de 3 meses, a partir da adxudicación.

5.9.3. Infomes

Para os efectos de obter unha información estatística sobre a explotación do servizo o contratista seleccionado comprométese a proporcionar a PTG, S.A. a información que se lle requira.

Esta información terá carácter confidencial e non se transmitirá ou facilitará a terceiros sen o consentimento por escrito da Empresa.

6. Medios persoais

A contratista deberá poñer a disposición do servizo o persoal comprometido na oferta. A oferta incluírá unha relación dos traballadores que o licitador considere necesarios para o desenvolvemento dos traballos.

En caso de cambios nesa relación, ausencias ou baixas por enfermidade do persoal, serán notificadas á Dirección de PTG, S.A. con antelación suficiente e cubertas automaticamente polo contratista, notificando os datos correspondentes do novo persoal e entregando á Dirección de PTG, S.A. os documentos que se requiren para os traballadores ao inicio do contrato.

O devandito persoal dependerá exclusivamente do contratista, quen asumirá as funcións de dirección e organización dos traballos a realizar e ostentará en exclusiva todos os dereitos e deberes inherentes á súa calidade de patrón, debendo cumprir as disposicións relativas en materia fiscal, laboral, de seguridade social e de seguridade e hixiene no traballo, segundo a lexislación vixente en todo momento.

Deste modo o contratista deberá xestionar o Libro de Visitas da Inspección de Traballo, así como a inscrición, afiliación e cotización da Empresa e os traballadores por continxencias comúns da Seguridade Social e por accidentes de traballo e enfermidades profesionais, sexan estes por conta allea ou por conta propia, estando en posesión ademais, de ser o caso, da correspondente póliza de seguros por responsabilidade civil, incluída a patronal, que puidese fixar o convenio colectivo de aplicación.

Para tal efecto, a empresa adxudicataria será responsable dos accidentes que puidese sufrir o seu persoal (sexa propio ou subcontratado) ou ocasionar nos locais, mobiliario, instalacións ou calquera propiedade do PTG polo exercicio do seu traballo no PTG, e dotarao de todos os medios de seguridade necesarios para o desenvolvemento do seu cometido de modo que eses danos serán indemnizados polo contratista.

En ningún caso, PTG, S.A. resultará responsable das obrigas que a empresa adxudicataria adquiera cos seus traballadores. A empresa adxudicataria obrigase a retribuír adecuada e conforme ao convenio colectivo de aplicación o persoal que contrate, asumindo de forma directa, e en ningún caso trasladable a PTG, S.A., calquera mellora nas condicións de traballo ou nas retribucións do devandito persoal, tanto se esa mellora é consecuencia de convenios colectivos, pactos ou acordos de calquera índole, que poidan implicar ou impliquen equiparación a toda situación, de modo que en ningún caso poderán repercutir as ditas modificacións nun incremento do prezo de adxudicación establecido.

PTG, S.A. resérvase o dereito de esixir á empresa adxudicataria a proba documental dos recoñecementos médicos ao que deba someterse calquera traballador adscrito ao servizo de acordo coa lexislación vixente . De igual modo, PTG, S.A. será rigoroso na esixencia dos deberes legais que o contratista teña na súa relación co servizo contratado. Para tal efecto comprobará o CUMPRIMENTO das obrigacións derivadas, da lexislación laboral ou calquera outra norma.

Á formalización do contrato, o contratista deberá presentar copia compulsada dos contratos laborais e parte de alta na Seguridade Social de cada traballador. A non presentación destes comprobantes poderá dar lugar á denuncia deste servizo por parte de PTG, S.A.

6.1. Persoal

O persoal de cociña e cafetería, encontrarase en posesión do preceptivo carné de Manipuladores de Alimentos, debidamente actualizado, que poderá ser esixido en calquera momento por PTG, S.A..

O incumprimento das cláusulas deste prego, especialmente as medidas de estrita limpeza e conservación de alimentos, así como o referente ao carné de manipulador, serán causas de resolución do contrato.

6.2. Folga

En caso de folga legal, a empresa adxudicataria comprometerase a ofrecer as solucións que garantan os servizos mínimos imprescindibles que determine a Dirección de PTG, S.A.

A execución do traballo non realizado debido a folgas do persoal ou calquera outra causa imputable ao contratista, dará lugar a indemnización a favor de PTG, S.A. Todo iso sen prexuízo de esixir a reparación dos danos que se puidesen producir.

7. Réxime xurídico do contrato

Este contrato rexerá polo Dereito privado.

O contratista, por outra parte, quedará sometido a cantas disposicións sobre protección e condicións de traballo resulten de aplicación durante o período de duración do presente contrato e, en especial, o Real decreto lexislativo 1/1995, de 24 de marzo, polo que se aproba o texto refundido da Lei do estatuto dos traballadores, o Real decreto lexislativo 1/1994, de 20 de xuño, polo que se aproba o texto refundido da Lei xeral da Seguridade Social e demais disposicións aplicables.

8. Órgano de contratación

O órgano de contratación do presente contrato é PTG S.A.

9. Contraprestación económica a favor de PTG, S.A.

A empresa ofertante indicará a súa mellor oferta de renda mensual a aboar a PTG, S.A. en concepto de aluguer dos locais obxecto deste concurso. A renda revisarase á alza por períodos anuais do seguinte xeito, actualizarase, con data 1 de xaneiro de cada ano, na porcentaxe que corresponda en aplicación do IPC interanual publicado polo Instituto Nacional de Estatística. A primeira actualización verificarase con data 1 de xaneiro de 2010.

A dita renda mensual ofertada aboaráse independentemente dos gastos de consumos nos que o contratista incorra como resultado da explotación do servizo e que en ningún caso a dita renda os incluíra.

10. Garantías

10.1. Póliza

O contratista obrígase a formalizar antes da iniciación da explotación da cafetería as pólizas de seguros, que se expoñen a continuación, co obxecto de responder dos danos que a execución do contrato correspondente puidese ocasionar, cuxo orixinal ou fotocopia compulsada por fedatario público debe presentar no acto da firma do contrato:

 Multirisco.

- Beneficiario único: PTG, S.A.
- Risco que se asegura: os danos que, na realización da actividade, puidesen ocorrer (incendios, inundacións, etc.)
- Capital asegurado:

- Débese asegurar un capital mínimo na partida de Continente por obras de reforma de 60.000 €.
- Débese asegurar un capital mínimo na partida de Contido (mobiliario e enseres) de 60.000 €.

Cada licitador deberá reseñar na oferta técnica o importe do capital asegurado que se compromete a constituír en caso de ser contratista, indicando a compañía de seguros, e principais características da póliza.

 Responsabilidade civil.

- Beneficiario: Persoal de PTG, S.A., empregados da contratista e de todas as empresas instaladas no recinto do Parque Tecnolóxico, así como aquelas persoas que utilicen os seus servizos.
- Risco que se asegura: responsabilidade civil fronte a terceiros, entendendo por tales, entre outros, os sinalados como beneficiarios.
- Capital asegurado: deberá asegurarse un capital mínimo de 600.000 € que cubra as seguintes garantías:
 - De explotación
 - Patronal: sublímite por vítima de 150.000 €
 - Cruzada: sublímite por vítima de 150.000 €
 - De produtos
 - Locativa (do inquilino fronte ao arrendador)
 - Defensa penal e fianzas.

Cada licitador deberá reseñar na oferta técnica o importe do capital asegurado que se compromete a constituír no caso de ser contratista, indicando a compañía de seguros, e principais características da póliza.

A póliza de seguros deberá ser presentada ao centro no momento da firma do contrato, así como a acreditación de estar ao corrente de pago das primas. En canto á cobertura da póliza de seguros, se o importe dos danos ocasionados fose superior á cantidade asegurada e existise culpa ou negligencia do persoal do contratista a diferenza será por conta do contratista. A non actualización dos xustificantes dos pagos das pólizas dará lugar á denuncia do servizo por parte do centro e Dirección de PTG, S.A. poderá solicitar a entrega do xustificante de pago das primas das ditas pólizas .

10.2 Fianza definitiva

Dentro dos quince días seguintes á notificación da adxudicación, o contratista ou contratistas están obrigados a constituír unha fianza definitiva a favor de PTG, S.A. por importe igual a dúas mensualidades do aluguer adxudicado e que será notificada na firma do contrato.

O importe da fianza no caso de ser executada, reporase no seu valor inicial nun prazo de 10 días.

A dita fianza, unha vez liquidadas as eventuais responsabilidades respecto da prestación do servizo, será devolta á empresa adxudicataria no prazo máximo de 30 días.

10.3 Responsabilidades

Tamén será responsable a propia empresa adxudicataria das subtraccións de calquera valor ou efecto que se poida probar que foi efectuado polo persoal ao seu cargo.

O contratista será responsable de toda reclamación relativa á propiedade industrial e comercial das prestacións que efectúe e deberá indemnizar a PTG, S.A. de todos os danos e perdas que para esta poidan derivarse da interposición de reclamacións, incluídos os gastos derivados das que eventualmente poidan dirixirse contra PTG, S.A.

11. Duración do contrato de aluguer

O contrato de aluguer de local para explotación de cafeteira e restaurante terá unha vixencia de cinco anos, a partir da firma do contrato e será prorrogable anualmente de forma expresa por un prazo máximo de vinte anos.

No caso de que a vontade da adxudicataria sexa non prorrogar o contrato, esta deberao comunicar de forma fidedigna ao PTG, S.A. cunha antelación mínima de TRES (3) meses á terminación do presente contrato ou de calquera das súas prórrogas. Se a adxudicataria non comunica a PTG, S.A. de forma fidedigna a súa vontade de non prorrogar o contrato no prazo establecido anteriormente deberá facer fronte aos danos e perdas que se puidesen causar a PTG, S.A. ademais de aboar as correspondentes mensualidades.

12. Presentación de Ofertas

Poderán presentar proposicións as persoas físicas ou xurídicas, españolas ou estranxeiras, con finalidade ou actividade en relación directa co obxecto ao que se refire o lote ao que presenta

oferta, segundo resulte dos seus respectivos estatutos ou regulamentos fundacionais e se acredite debidamente, que dispoña dunha organización con elementos persoais e materiais suficientes para a debida execución do contrato.

Os licitadores poderán presentar variantes, alternativas e melloras ás condicións esixidas no presente prego, que se considerarán como mínimas.

En canto ao lugar de presentación das proposicións, estas deberán ser remitidas orixinal ou copia compulsada, por correo certificado ou entrega persoal na dirección Parque Tecnolóxico de Galicia, S.A., 32900 San Cibrao das Viñas (Ourense) en horario de 9.00 da mañá ata as 14.00 da tarde e en sobre cerrado co nome e sinatura do licitador na súa parte exterior.

Cando as proposicións se envíen por correo, o licitador deberá xustificar a data de imposición do envío na oficina de Correos, e anunciar ao órgano de contratación a remisión da oferta mediante fax ou telegrama o mesmo día: fax (988 368 101).

A documentación das ofertas deberá ser remitida ao Parque Tecnolóxico de Galicia, no prazo de DEZ (10) DÍAS naturais, a contar do seguinte ao da publicación do anuncio na prensa rexional e no perfil do contratante, ata as catorce horas do último día, ampliándose o prazo ata o seguinte hábil, no caso de que o último coincidise en sábado ou festivo, e irá separada en tres sobres, debidamente pechados e selados, identificados coas letras A, B e C, nos que se incluírá a documentación que a continuación se indica:

12.1. Sobre A: Capacidade para contratar e solvencia económica e financeira

12.1.1. A capacidade para contratar acreditarase polos medios que seguen:

- 6 Poderes do asinante.
- 6 Se é persoa xurídica: escritura de constitución ou modificación debidamente inscrita no Rexistro Mercantil ou Rexistro Oficial, estatutos ou acta fundacional no que consten as normas polas que se regula a súa actividade, inscritos no correspondente rexistro oficial e tarxeta CIF.
- 6 Se é persoa física: Tarxeta NIF ou documento que o substitúa regulamentariamente.
- 6 Cando se trate de empresarios non españois de estados membros da Comunidade Europea: inscrición nun Rexistro Profesional Comercial, cando este sexa esixido pola lexislación do Estado Respectivo. Os demais empresarios estranxeiros deberán acreditar a súa capacidade con informe da Misión Diplomática Permanente de España no Estado correspondente ou da Oficina Consular do ámbito territorial onde radique o domicilio da empresa.
- 6 Declaración responsable de non incorrer en ningún dos supostos de

prohibición para contratar con sociedades e fundacións públicas.

- 6 No caso de estar inscrita no Rexistro Oficial de Contratistas da Xunta de Galicia: certificado desta inscrición. Este certificado o exime de enviar os documentos que solicita o dito Rexistro Oficial de Constratistas da Xunta de Galicia.

12.1.2. A solvencia económico-financeira poderase acreditar polos medios que seguen:

- 6 Contas anuais.
- 6 Informe de institucións financeiras.
- 6 Declaración relativa á cifra de negocios global e de servizos realizados pola empresa nos tres últimos anos.
- 6 Calquera outra referencia relativa.

12.2. Sobre B: Proposta técnica

Documentación técnica a achegar:

- 6 Presentación xeral da empresa.
- 6 Oferta técnica do licitador: As empresas licitadoras deberán confeccionar a oferta técnica conforme aos criterios que se indicaron ao longo do prego.
- 6 Memoria que describa o obxecto do contrato co prego de condicións técnicas no que se describa a actividade e se regule a súa execución, expresando a forma en que se leve a cabo, o control de calidade e obrigas de orde técnica que correspondan ao contratista.
- 6 Medios persoais adscritos á actividade ofertada, con detalle dos postos de traballo por categorías e xornada de cada traballador e as quendas de cada un deles.
- 6 Medios materiais, útiles, mobiliario, equipos de medida e control, etc., a achegar polo contratista.
- 6 Presentación dunha proposta de xestión dos residuos propios e xerados polos traballos desenvolvidos. Faranse responsables dos residuos orgánicos, xa que o Parque Tecnolóxico de Galicia, S.A non ten recollida diaria destes residuos, aceites usados e demais residuos perigosos que xeren como consecuencia da súa actividade.
- 6 Plan de seguridade e saúde, nos termos previstos pola normativa vixente de Prevención de Riscos Laborais. Medidas e medios de seguridade.
- 6 As melloras ofertadas pola empresa licitadora respecto ao indicado no

prego, así como, se é o caso, un proxecto elaborado, no que se indique o investimento a realizar en equipamento, instalacións, decoración, etc., que complemente as propias de PTG, S.A. para o óptimo desenvolvemento do servizo; a utilización e a adecuada renovación de aceite de oliva e outros aceites vexetais de boa calidade (en ningún caso, oleínas comestibles sintéticas). Debe incluír unha proposta de proxecto elaborado de equipamento, instalacións, decoración, etc.

- 6 Procedemento de control de calidade e a xestión deste que se vai realizar durante a explotación do servizo.
- 6 Referencias a outros servizos similares e canta outra información complementaria se estime oportuno achegar e se solicitase ao longo do prego.

12.3. Sobre C: Proposta económica

As empresas licitadoras deberán incluír no sobre C un PLAN DE EXPLOTACIÓN no que especificarán:

- 6 Lista de prezos de venda de artigos (IVE incluído). Relación de servizos a prestar en cafetería e restaurante (cafetería, restaurante, oferta de almozos, comida rápida, xantares, merendas,...) que se pretende ofrecer aos usuarios, o máis detallada posible, indicando calidades dos produtos e artigos, marca e prezo.
- 6 Prezo do menú (IVE incluído) descrito no apartado 5.2 Menús e artigos de consumo
- 6 Prezo de aluguer do local de cafetería (sen ningún imposto) que o contratista se ofrece a pagar a PTG, S.A. en concepto de aluguer. A empresa ofertante indicará a súa mellor oferta de renda mensual, a cal se revisará á alza por períodos anuais do seguinte xeito, actualizarase, con data 1 de xaneiro de cada ano, na porcentaxe que corresponda en aplicación do IPC interanual publicado polo Instituto Nacional de Estatística. A primeira actualización verificarase con data 1 de xaneiro de 2010. A dita renda mensual ofertada aboarase independentemente dos gastos de consumos nos que o contratista incorra como resultado da explotación do servizo e que en ningún caso a dita renda os incluírá.

12.4. Criterios de valoración

Para a valoración das ofertas, teranse en conta os criterios que seguen:

1. **Proposta económica** valorarase cun máximo de 40 puntos.
2. **Oferta técnica** que incluírá os medios técnicos, humanos e de control da

calidade que as empresas oferentes se comprometan efectuar. Valorarase cun máximo de 30 puntos.

3. As **melloras do servizo** propostas pola empresa oferente para a súa optimización que se valorarán cun máximo de 30 puntos.

12.5. Adxudicación e formalización do contrato

12.5.1. Adxudicación e formalización do contrato.

PTG, S.A. terá alternativamente a facultade de adxudicar o contrato á proposición máis vantaxosa, de conformidade cos criterios de adxudicación, ou declarar deserta a convocatoria.

A formalización do contrato efectuarase dentro dos 30 (trinta) días naturais a contar dende a data da notificación da adxudicación, sendo requisito previo necesario a presentación polo empresario, de ser o caso, da garantía definitiva, as pólizas de seguros, copia compulsada dos contratos laborais, parte de alta na Seguridade Social de cada traballador e ter aboado os gastos de publicidade preceptiva da licitación do contrato.

PTG, S.A. poderá acordar o comezo da execución do contrato inda que non se formalizase este, sempre que se constituíse a garantía definitiva.

No caso de que non se presentara ningunha proposición que cumprise os requisitos establecidos no presente prego, o PTG S.A. poderá solicitar directamente a tres licitadores que procedan a presentación cada un deles dunha oferta, para a continuación negociar con un ou varios deles as condicións do contrato ,

12.5.2. Facultades de PTG, S.A. e Causas de Resolución.

PTG, S.A. está facultada para interpretar a normativa contida no contrato que se formalice e resolver as dúbidas que presente o seu cumprimento, modificar o contrato por razóns de interese público, interpretalo e acordar a súa resolución e determinar os efectos desta.

PTG, S.A. poderá resolver o contrato, practicando a liquidación que proceda, se durante catro días hábiles consecutivos ou seis alternos se interrompese a prestación do servizo por parte do contratista, salvo caso de forza maior.

12.5.3. Contido e Causas de extinción

O contrato de arrendamento que se outorgue conterá unha renuncia por parte do arrendatario aos dereitos de:

- adquisición preferente -tanteo e retracto- (artigo 31 e 25 LAU)
- cesión do contrato ou subaluguer, tanto totais como parciais (artigo 32 LAU)

.- indemnización por clientela (artigo 34 LAU)

O contrato de arrendamento da cafetería para explotación, extinguirase polas seguintes causas:

- ⑥ Polo cumprimento do contrato.
- ⑥ Pola resolución deste, de conformidade co previsto na Cláusula deste prego.
- ⑥ O incumprimento grave por parte do contratista en materias de prevención, seguridade e hixiene.

No caso de que estimase incumpridas as prescricións técnicas do contrato, PTG, S.A. está facultada para esixir o seu cumprimento ou declarar a resolución unilateral e automática do contrato, sen necesidade de trámite ningún, con esixencia ao contratista dos danos e perdas causados polo incumprimento.

Se PTG, S.A. opta por esixir o cumprimento, seguirá o procedemento que segue:

- ⑥ A Dirección de PTG, S.A. dará por escrito ao contratista as instrucións precisas e detalladas co fin de remediar as faltas ou defectos observados, facendo constar no dito escrito o prazo que para iso fixe e as observacións que estime oportunas.
- ⑥ Se existe reclamación por parte do contratista contra as observacións formuladas polo representante de PTG, S.A., este elevaraa, co seu informe, ao órgano de contratación que celebrou o contrato que resolverá sobre o particular.
- ⑥ Se o contratista non reclamase por escrito contra as observacións do representante de PTG, S.A. entenderase que está conforme con elas e obrigado a corrixir ou remediar os defectos observados.

No caso de que optase pola resolución do contrato, PTG, S.A. está facultada para terminar este por conta e risco do contratista, executando o correspondente aval e convocando o correspondente procedemento de adjudicación.

13. Anexo I

O equipamento que se entrega coa cafetería-comedor é o seguinte:

<i>Unidades</i>	<i>Maquinaria ou mobiliario</i>
6	Tallo para barra de bar. Modelo MODLUS
6	Prancha divisoria móbil 94 cm de longo x 140 cm de alto de cor verde
2	Prancha divisoria móbil 50 cm de longo x 140 cm de alto de cor verde
1	Cociña, Modelo CG8820GV
1	Forno marca Granita
1	Frixideira de dous seos. Modelo FI-60220V/III
1	Peladora de patacas. Modelo PP
1	Campá extractora central
1	Arcón conxelador, marca Cofri
1	Cámara frigorífica, construída en aceiro inoxidable. Modelo AC1955
1	Cámara frigorífica, construída en aceiro inoxidable. Modelo AC1303
1	Sotabanco para cafetería. Modelo SOX
1	Sotabanco para botellas. Modelo SOB
2	Botelleiro frigorífico. Modelo BE 1500
2	Extintores fixos P6.ABC

14. Anexo II

14.1. Relación de artigos que como mínimo han de ser ofertados polos licitadores

A cantidade de artigos que han de expenderse na cafetería serán os usuais para: almorzo, merenda e comidas .

A título de exemplo indicamos os elementos que deberán ofertar:

Almorzos:

- ⑥ Churros (5 unidades)
- ⑥ Torradas
- ⑥ Barriña de pan tostada con manteiga estuchada para consumo individual (extra) e marmelada estuchada para consumo individual (extra)
- ⑥ Bolería
- ⑥ Café só / con leite/ cortado
- ⑥ Descafeinado -Descafeinado con leite
- ⑥ Vaso de leite
- ⑥ Infusións
- ⑥ Zume natural

Sándwichs

Bocadillos

Racións

Pinchos, canapés, montados

Ensaladas

Xeados

Bebidas:

- ⑥ Augas minerais
- ⑥ Refrescos
- ⑥ Cervexa (Botella, botella pequena, cana)
- ⑥ Viño
- ⑥ Zumes e batidos

Menú de comedor de cafetería: (podendo elixir polo menos entre dous primeiros e dous segundos, sobremesa pan e bebida)

Pratos combinados: Ofertar polo menos 4 pratos indicando a súa composición.