

LICITACION 05/2020

ARRENDAMIENTO DE LOCAL Y EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA PARA EL CICCPC



Colegio de Ingenieros de
Caminos, Canales y Puertos

1. PROPÓSITO DE ESTE DOCUMENTO

El propósito del presente documento es la decisión sobre el arrendamiento del local ubicado en la calle Almagro nº 42 preparado para cafetería, su adecuación y reforma, su explotación y la prestación al Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos del servicio de cafetería y restauración.

Este documento se publica en la web del Colegio, en el apartado de transparencia en <http://www3.ciccp.es/transparencia/anuncios-de-contratacion/>.

La contratación de estos servicios por el Colegio se realiza a través de un modelo de contratación privada.

Se rige por el Reglamento de Régimen Económico y Patrimonial del Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, aprobado por el Consejo General del Colegio el 21 de junio de 2018.

La selección del adjudicatario corresponde a la Junta de Gobierno y es discrecional, atendiendo a la oferta técnica y económicamente más ventajosa.

2. OBJETO

El propósito del presente documento es el arrendamiento del local ubicado en Almagro42/Jenner 3 preparado para cafetería y su explotación, mediante la utilización privativa del inmueble citado.

La necesidad del Colegio que pretende resolver con el contrato es conseguir una mejora en la prestación del servicio, calidad y atención a colegiados, empleados y colaboradores, así como en la imagen del local y el servicio. En este sentido, interesa al Colegio arrendar en exclusividad el espacio referido y contratar la explotación del servicio de cafetería y restauración del Colegio.

Para ello los ofertantes presentarán una propuesta de adecuación del local arrendado y una propuesta de servicios y menú a ofrecer.

3. ESQUEMA DE PLAZOS DEL PROCESO

Los plazos establecidos para el proceso se muestran a continuación:

Evento	Fecha Prevista
Aprobación de este Documento por Junta de Gobierno	26/10/2020
Publicación del anuncio	28/10/2020
Fecha límite para la recepción de la oferta	13/11/2020
Evaluación de ofertas	16 al 18/11/2020
Adjudicación por Junta de Gobierno	23/11/2020
Prestación de servicios	A la firma del contrato

4. CONDICIONES PARA LA ADJUDICACION

1.- La sociedad arrendataria se obliga a ejecutar un proyecto de adecuación del local arrendado y explotar la actividad de cafetería y restaurante para colegiados, empleados y colaboradores para dar servicio ininterrumpido, en horario de apertura del Colegio (de 8:00 a 20:00).

Con autorización previa del Colegio en cada caso, se podrá extender el horario. En esos casos la sociedad arrendataria se encargará de la conserjería, control de accesos al recinto y de la seguridad, así como de la implementación de las medidas correctoras del ruido que sean de aplicación.

La sociedad arrendataria deberá:

- Servir menú del día de lunes a viernes en horario de comidas.
- Estar en disponibilidad de ofrecer menú ejecutivo y menús especiales.
- El local de negocio ejercerá su actividad bajo la denominación "CAMINOS"
- Servir desayunos y comidas de trabajo en las salas de reuniones y despachos de los órganos o cargos colegiales en los edificios de Almagro, 42 o Jenner 3.
- Ofrecer alternativas para las alergias e intolerancias alimentarias más comunes (gluten; lácteos).

El Colegio asegura a la sociedad arrendataria la exclusividad de la contratación del catering y restauración para eventos y reuniones a celebrar en la sede colegial de Madrid sita en calle Almagro, 42. Así como los actos realizados por terceros en el Auditorio del Colegio y sala de exposiciones que requieran servicio de catering, salvo casos excepcionales.

La adjudicataria podrá organizar eventos en la sede colegial, con autorización previa del Colegio. En este caso, la sociedad arrendataria entregará el 10% de la facturación de los eventos, fuera del local de la cafetería, que ofrezca para personas diferentes del Colegio

La sociedad arrendataria que resulte adjudicada podrá utilizar la terraza junto al inmueble arrendado para poner mesas de la cafetería y ornamentación, siempre que medie acuerdo con la propietaria sobre la disposición de las mismas y se cumpla la normativa administrativa, en especial la que regula el ruido. También podrá utilizar una sala contigua como espacio complementario para comedor cuando el Colegio no haga uso de la misma.

2.- La sociedad arrendataria estará obligada a prestar al Colegio, tanto en el local arrendado como en el resto de la sede del Colegio, una atención preferente respecto al resto de clientela. A tal efecto atenderá sus necesidades siempre que se le indique con una antelación suficiente, y como mínimo de veinticuatro horas para preparación de comidas y cuarenta y ocho para caterings, consistente en:

- Preparación de comidas en las dependencias del Colegio.
- Preparación de caterings para jornadas, cursos u otras actividades similares.

Asimismo, y con carácter general:

- La sociedad arrendataria mantendrá para colegiados, empleados y colaboradores del Colegio un precio especial, pudiendo fijar precios diferentes para terceros o externos. Los precios podrán ser incrementados, una vez al año, de acuerdo con la subida del IPC general.
- La sociedad arrendataria se obliga al cumplimiento de las normas que aprueben los órganos colegiales y de la normativa administrativa que sea de aplicación a la explotación de la cafetería y del servicio de restauración.
- La carta de la cafetería/restaurante deberá contar con el visto bueno del Colegio.

3. La sociedad arrendataria ejercerá la actividad de cafetería y restauración con sujeción al IAE que ampara su actividad y obtendrá a su costa todas las licencias y permisos administrativos que, en su caso, fueran pertinentes para el ejercicio de la actividad de cafetería y restaurante.

4. Serán por cuenta de la sociedad arrendataria la adquisición o renovación de maquinaria y equipación que precise para su explotación.

El adjudicatario no podrá colocar en el local destinado al servicio, carteles anunciadores, propaganda, máquinas recreativas, pantalla de TV o video, etc., sin autorización expresa del Colegio.

5. La renta incluye el coste del consumo ordinario de electricidad, agua, mantenimiento de la climatización y control de plagas.

6. Todos los gastos de explotación y conservación del local de negocio, así como cuantos tributos, tasas y otros impuestos que deban satisfacerse con relación al mismo serán de cuenta de la arrendataria, incluyendo cualquier tributo de nueva creación que afecten al uso, disfrute o explotación del local así como los relativos a la prestación de servicios municipales de los que resulten beneficiados el arrendatario o personas que usen el local, incluida la tasa de residuos urbanos de actividades, con excepción del Impuesto que grava los Bienes de Naturaleza Urbana (IBI) o cualquier otro que grave la propiedad, que será satisfecho por el arrendador.

7. La sociedad arrendataria, tendrá absoluta autonomía en el ejercicio de su actividad, asumiendo bajo su propia y única responsabilidad la realización de la actividad hostelera y sin que el arrendador ostente, por tanto, facultad alguna en el desarrollo o control de la misma ni, por supuesto, en la gestión de su explotación o su personal.

Por ello, la sociedad arrendataria, es responsable del cumplimiento de la normativa administrativa que sea de aplicación a la explotación del negocio, del cumplimiento de los niveles de ruido y la ejecución de medidas correctoras, así como del plan de emergencia y de la organización de los medios de protección contra incendios y de cualquier otra medida de autoprotección necesarias o legalmente exigibles, con la finalidad de conseguir y garantizar las condiciones de máxima seguridad física de las instalaciones y de sus ocupantes. Asimismo, la sociedad arrendataria se obliga a efectuar todos los gastos de mantenimiento del local arrendado necesarios para la correcta explotación de la actividad y derivados del uso.

Igualmente serán de cuenta del arrendatario los gastos de suministros propios de la actividad.

8. La sociedad arrendataria tendrá plena libertad de contratación del personal laboral que considere oportuno, tanto fijo como eventual, o en cualquier otro régimen de contratación, careciendo el Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos de cualquier relación contractual con dicho personal y quedando el Colegio eximido de cualquier responsabilidad derivada de la relación laboral o contractual por la sociedad arrendataria, que asume todas las responsabilidades laborales, de Seguridad Social, fiscales y de cualquier otra índole derivadas de sus contrataciones.

La sociedad arrendataria, por ello, será responsable del plan de prevención de riesgos laborales y de las medidas de prevención higienico sanitarias. del centro de trabajo que constituya la cafetería y de la aplicación de la normativa en esta materia.

A la finalización del contrato de adjudicación o de sus prórrogas no se producirá sucesión de empresa, obligándose la sociedad arrendataria a continuar la relación laboral con los trabajadores que se encuentren prestando servicios en el local arrendado.

La sociedad arrendataria presentará a la firma del contrato y cada seis meses, certificación de estar al corriente de pago de sus obligaciones con la Tesorería General de la Seguridad Social de los trabajadores que presten sus servicios en el local arrendado, así como certificación de estar al corriente de pago de sus obligaciones fiscales.

Se informa, a efectos laborales y de seguridad social, que actualmente el servicio de cafetería se encuentra en explotación, con relaciones laborales vigentes, por la empresa que tiene arrendado el local objeto de esta licitación.

9. La sociedad arrendataria queda obligada a suscribir con compañía de seguros legalmente establecida y de ámbito nacional, póliza de daños, cuyo beneficiario, en el supuesto de que el siniestro afectase al inmueble arrendado, será el Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos y que no podrá tener una cobertura inferior a 600.000 Euros. Asimismo, la sociedad arrendataria responderá de forma directa y con exclusión del Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos de los daños y perjuicios que sufra cualquier tercero ajeno al presente contrato, como consecuencia de las actividades llevadas a cabo en el local arrendado, viniendo obligado a tales efectos a concertar con compañía de seguros de iguales características a las expresadas, póliza de seguro de responsabilidad civil que deberá respetar la cobertura mínima anteriormente citada.

Ambas pólizas de seguro cubrirán, igualmente, los siniestros de cualquier género que se produzcan en las instalaciones, en el mobiliario y otras instalaciones cedidas en uso.

5.OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS

La empresa adjudicataria será responsable de todas las obligaciones laborales y de seguridad social de los trabajadores que presenten el servicio de cafetería y restauración.

Serán obligaciones de la empresa adjudicataria:

- Adecuar el local arrendado, previo visto bueno del proyecto por el Colegio.

- Servir menú del día de lunes a viernes en horario de comidas.
- Estar en disponibilidad de ofrecer menú ejecutivo y menús especiales.
- Servir desayunos y comidas de trabajo en las salas de reuniones y despachos de los órganos o cargos colegiales en los edificios de Almagro, 42 o Jenner 3.
- Ofrecer alternativas para las alergias e intolerancias alimentarias más comunes (gluten; lácteos) y

-El servicio a prestar, así como la calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público, deberán ser los propios de una cafetería de primera categoría, ofreciendo siempre buena calidad.

-La empresa adjudicataria adoptará las medidas oportunas para que ningún artículo alimenticio que no tenga la debida calidad organoléptica, nutricional y sobre todo higiénica, o que tenga un defecto o sobrepase la fecha de caducidad o consumo preferente, sea ofrecido al público.

Los productos deberán ajustarse a las características y calidades que se especifiquen en la oferta presentada y deberán ser siempre de primera calidad.

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción hasta su consumo, contra todo riesgo de deterioro o contaminación. Antes de su tratamiento, los productos alimenticios deberán ser inspeccionados y seleccionados, utilizando exclusivamente productos frescos, sanos y limpios.

Se adoptarán las medidas necesarias para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con otras materias primas.

Se implementarán procedimientos que incluyan el estudio de los platos ofertados, la formación del personal y la revisión de las instalaciones donde se elabora los platos para ofrecer productos alternativos para las alergias e intolerancias alimentarias más comunes (gluten; lácteos) debidamente exentos de alérgenos.

Esta supervisión se realizará de forma continua para evitar errores, manteniendo la seguridad alimentaria en todo momento y las personas celiacas puedan comer en dichos establecimientos con total tranquilidad

El personal irá uniformado de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones a realizar, garantizando en todo momento, el aseo personal y la limpieza del vestuario y de los utensilios a utilizar

El personal que intervenga en la manipulación de alimentos deberá estar en posesión de cualquier cualificación legalmente exigida.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público un trato correcto

La empresa adjudicataria, cuando sea requerida para ello, deberá prestar el servicio fuera del área de cafetería, para atender y servir alimentos y bebidas en salas de reuniones o despachos de los cargos colegiales.

-La limpieza diaria de la zona abierta al público, de los mostradores, cámaras frigoríficas y demás equipos y aparatos utilizados en la prestación del servicio, así como el lavado y limpieza de todos los utensilios de cocina, vajillas, cuberterías, cristalerías, etc

- Realizar, con carácter periódico, una limpieza integral de las instalaciones, tales como cámaras frigoríficas, máquinas de café, filtros y demás maquinaria e instalaciones.

-Diariamente el personal de la cafetería deberá trasladar la basura fuera de las instalaciones del Colegio, procediendo a separar los residuos de cristal, plástico, orgánico, etc. Asimismo, el adjudicatario se encargará de contactar con una empresa especializada en la recogida y reciclado de aceites para proceder a su tratamiento específico.

-La lista de productos y precios se mantendrá expuesta en lugar visible para los usuarios. Los precios ofertados para los servicios de cafetería y restauración se considerarán precios finales netos, estando incluidos en ellos todos los gastos que la empresa deba realizar para la prestación del servicio, así como los impuestos que graven diferentes conceptos.

-Obtener todas las licencias y permisos administrativos que, en su caso, fueran pertinentes para el ejercicio de la actividad de cafetería y restaurante.

-La empresa adjudicataria está obligada a la confidencialidad de las informaciones y datos que pudiera conocer en relación con los servicios contratados, estando obligada a guardar el debido secreto de los mismos. Asimismo, deberá comunicar al Colegio la realización de otros servicios o trabajos para terceros con los que pudiese existir un conflicto de intereses para su adecuada valoración, comprometiéndose la adjudicataria a aceptar las decisiones sobre su abstención en la participación en los mismos que pueda adoptar la institución.

-El tratamiento o manejo de datos personales responsabilidad del Colegio por la adjudicataria requerirá la formalización de un acuerdo de encargo del tratamiento de conformidad con el Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de sus datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento General de protección de datos).

Los directivos y empleados de la empresa adjudicataria se obligarán al cumplimiento del Código de Conducta del Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos.

5. REQUISITOS DE SOLVENCIA.

Los ofertantes deberán disponer de suficiente solvencia económica y financiera y experiencia en el sector, en caso contrario se estará en **situación de exclusión**.

El licitador deberá presentar relación suscrita por un responsable legal de la empresa en la que se recojan los principales servicios o trabajos realizados en los últimos cinco años, correspondientes al mismo o análogo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato.

El licitador presentará una propuesta de adecuación del local arrendado y de carta de servicios a ofrecer.

El Colegio podrá solicitar la documentación necesaria con el objeto de realizar las comprobaciones correspondientes.

6. PLAZO DE PRESENTACION DE LOS SERVICIOS

Según contrato que se pactaría entre ambas partes, estando previsto su comienzo en enero de 2020.

7. PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Las propuestas deberán presentarse en formato PDF (sin superar 15 páginas) , incluyendo una propuesta de adecuación del local arrendado y de carta de servicios a ofrecer.

Se pueden remitir por correo electrónico a secretariogeneral@ciccp.es .

8. PROCESO DE SELECCIÓN. NORMAS APLICABLES

La contratación se rige por el Reglamento de Régimen Económico y Patrimonial del Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, aprobado por el Consejo General del Colegio el 21 de junio de 2019.

La selección del proveedor se llevará a cabo mediante negociación con los proveedores que presenten oferta y es discrecional, atendiendo a la oferta técnica y económicamente más ventajosa. La participación en el proceso implica la aceptación de las normas aplicables y de la decisión de la selección y de la contratación. La decisión sobre la selección del proveedor no reviste carácter administrativo y no será recurrible.

Con el proveedor seleccionado se formalizará un contrato que será el documento de carácter obligatorio que rija la relación entre las partes.

Dicho contrato implicará un acuerdo de encargo del tratamiento de datos personales acorde con la normativa de protección de datos de carácter personal.

En el contrato se someterá a arbitraje de la Corte de Arbitraje del Colegio de Abogados de Madrid la resolución de las controversias que pudieran surgir.

9. DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Los datos personales incluidos en las ofertas podrán ser tratados por el Colegio, con la finalidad de gestionar la selección y, en su caso, la contratación.

El Colegio informa en relación a dicho tratamiento de lo siguiente:

-Finalidades: Gestión de la actividad contractual y convencional del Colegio. Gestión de la relación con proveedores de servicios o productos.

-Legitimación del tratamiento:

RGPD (art. 6.1.a) Consentimiento del interesado.

RGPD (art. 6.1.b) El tratamiento es necesario para la ejecución de un contrato en el que el interesado es parte o para la aplicación a petición de este de medidas precontractuales.

-Cesiones o comunicaciones: No se prevén.

-Derechos: Acceder, rectificar y suprimir los datos, solicitar la portabilidad de los mismos, oponerse al tratamiento y solicitar la limitación de éste. Se pueden ejercer mediante correo electrónico dirigido a: derechosdatos@ciccp.es .

10. CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Podrán ser causa de resolución del contrato que se formalice las siguientes:

- a) La falta de pago de la renta o, en su caso, de cualquiera de las cantidades cuyo pago haya asumido o corresponda al arrendatario.
- b) Por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones pactadas en el contrato.
- c) Por falta de suscripción de los seguros o de pago de las pólizas de seguro.
- d) El subarriendo o la cesión no autorizados.

- e) La realización de daños causados dolosamente en la finca o de obras no consentidas por la parte arrendadora, cuando el consentimiento de ésta sea necesario.
- f) Cuando en el local tengan lugar actividades molestas, insalubres, nocivas, peligrosas, ilícitas o con infracción de normas administrativas.