

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO

Es objeto de este procedimiento la instalación, el montaje y la prestación de servicios de Restauración en el Palau de les Arts "Reina Sofía". Concretamente, el objeto de este contrato es la explotación de los servicios antes reseñados, previa su instalación y equipamiento, incluyendo maquinaria, utillaje, utensilios, mobiliario y demás elementos necesarios para llevar a cabo la prestación del servicio.

El PALAU sólo aportará los locales destinados a restaurante-cafetería y cocina. Para su adecuación, la empresa que resulte adjudicataria se comprometerá a realizar y/o completar, a su exclusivo cargo, las obras de acondicionamiento y decoración, la dotación de equipos y mobiliario con su correspondiente instalación, necesarios para el buen funcionamiento de los servicios objeto del contrato.

2. LOCALES

Son objeto de este procedimiento los locales descritos en el Pliego de Cláusulas Administrativas (Restaurante de Los Toros, Cafetería de la Planta 8 y Restaurante-cafetería del Salón del Turia).

El titular de los locales es, en cualquier caso, el PALAU; el contratista tan sólo tendrá derecho a ocuparlos temporalmente a cambio del pago de un canon.

El contratista no podrá efectuar variaciones constructivas o de diseño sobre los locales entregados sin aprobación previa del PALAU, ni sobre las leyendas, señalizaciones, identificaciones o rótulos de los locales.

El contratista recibirá los locales en su estado actual y con tomas y suministros de luz, agua y gas. A partir de este momento, éste deberá encargarse, a su costa, de su decoración, pintura, etc., y de su correcto y total equipamiento (equipos, mobiliario, cocina, accesorios, utensilios, menaje, etc.,) así como de mantener el buen funcionamiento de la maquinaria y enseres, siguiendo las directrices estéticas que marque el edificio.

El PALAU deberá autorizar previamente cualquiera de estas actuaciones al objeto de que se respete en todo momento la estética y diseño del edificio.

Una vez terminadas las obras de adaptación e instalación, y con carácter previo al inicio de la explotación, las partes suscribirán un ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LOS LOCALES Y LAS INSTALACIONES. Con la firma de este Acta las partes manifestarán su conformidad con el local, equipos, decoración, mobiliario y enseres del mismo.

Los locales puestos a disposición del contratista tan sólo podrán ser destinados a la explotación del Restaurante y/o Cafetería del Palau de les Arts "Reina Sofía", según las prescripciones técnicas definidas en este Pliego.

En el supuesto de que el contratista pretendiera ejercitar actividades distintas a las que son propias, deberá solicitarlo previamente al PALAU, quien discrecionalmente resolverá estableciendo en su caso la correspondiente contraprestación. Lo dicho incluye la instalación de máquinas expendedoras de tabaco, etc., que serán objeto del pago de un canon especial, en su caso.

3. HORARIOS Y SERVICIOS MÍNIMOS REQUERIDOS

Los horarios iniciales de apertura y cierre al público de los distintos locales de restauración serán determinados por el licitador en su Proyecto de Restauración, y consensuados con el PALAU a lo largo del proceso de negociación del contrato. Se deberán tener en cuenta, en cualquier caso, los horarios de las representaciones durante la temporada y el Festival del Mediterrani.

El PALAU desea ofrecer un servicio de calidad a todo tipo de visitante. Aspiramos, por tanto, a un servicio integral de restauración que abarque todas las franjas horarias, con una oferta diferenciada en función del momento del día y del local. Así, se precisa:

- Una oferta de desayunos y tentempiés de media mañana variada, de calidad y que permita "atraer" al cliente pontencial del restaurante a la hora del almuerzo o la cena.
- Una oferta de almuerzos variada, de calidad y atractiva, teniendo en cuenta el perfil del público visitante. En este sentido, podríamos considerar varias posibilidades claramente diferenciadas, según el local del que se trate: un ambiente con menús y platos de calidad, a un precio asequible. Y, por otra parte, un ambiente más selecto, con menús y platos más elaborados.
- Una oferta de meriendas variada, de calidad y atractiva, con producto dulce y salado.
- Una oferta de cenas variada, de calidad y atractiva, diferenciando los dos ambientes señalados en el caso del almuerzo.

4. PRODUCTOS Y LISTA DE PRECIOS

La gama de productos a expender, así como la lista de precios deberá ser previamente autorizada por el PALAU.

Todos los artículos a expender deberán tener la calidad adecuada y estar incluidos en la lista de precios. El contratista no podrá, en ningún caso, expender artículos que no se hallen autorizados en la lista de precios aprobada.