

PREGO DE PRESCRICIÓNS TÉCNICAS PARA A CONTRATACION DA CONCESIÓN DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN, ASÍ COMO DA INSTALACIÓN E EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS QUENTES, FRÍAS E PRODUTOS SÓLIDOS NA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA, MEDIANTE PROCEDIMENTO RESTRINXIDO NON SUXEITO A REGULACIÓN HARMONIZADA, TRAMITACIÓN DE URXENCIA E LICITACIÓN ELECTRÓNICA.

Antecedentes e necesidade

O 11 de xaneiro de 2011 inaugurouse oficialmente a CDC e abríronse ao público os edificios de Arquivo e Biblioteca, aínda que ambos xa albergaban anteriormente actividades internas e exposicións ao público. Desde entón, o número de visitantes se incrementa ano a ano, en proporción ao número de actividades culturais e administrativas que se desenvolven na Cidade da Cultura de Galicia. Así mesmo, na actualidade traballan na Cidade da Cultura persoas das institucións ou iniciativas seguintes:

- Edificio Centro de Emprendemento Creativo de Galicia (CECG);

Axencia Galega das Industrias Culturais (AGADIC)
Espazo Emprende Gaiás (Coworking)
Viveiro Gaiás
- Edificio Biblioteca e Arquivo de Galicia (BAG);

Subdirección Xeral De Bibliotecas
Subdirección Xeral De Arquivos
Real Academia Galega
Consello da Cultura Galega
- Edificio Centro de Innovación Cultural e Modernización Tecnolóxica de Galicia (CINC);

Fundación Cidade da Cultura de Galicia
Axencia de Modernización Tecnolóxica de Galicia (AMTEGA)
Espazo Empresas
- Edificio Museo Centro Gaiás e locais comerciais anexos;

Fundación Cidade da Cultura de Galicia
- Edificio Fontán.

Incipit (CSIC).
CIEDIX
CISUG.
ACSUG
CISPAC



En total, na actualidade traballan na CDC ao redor de **700 persoas**.

O volume de operacións da explotación dos servizos de restauración actualmente existentes no complexo foi de 180 mil euros aproximadamente para os 6 primeiros meses do ano 2022. A proxección a un ano rondará os 360 mil euros de importe neto da cifra de negocios.

En canto o número de visitantes, as cifras obtidas son as que figuran de seguido:

2022; A CIDADE DA CULTURA EN CIFRAS

VISITAS
1.017.976 Visitas ao complexo
+ 265.541 Derivadas da vacinación contra a Covid-19
+ 7M Visitantes desde a apertura da Cidade da Cultura en 2011
COMUNIDADE
100.081 Seguidores nas plataformas sociais
+5.000 Persoas socias do Club Gaiás
EVENTOS
384 Eventos acollidos de institucións, empresas e colectivos sociais
36.320 Persoas asistentes

PROGRAMACIÓN CULTURAL
190.112 Participantes en actividades do programa cultural do Gaiás
211 Actividades
1,5M Participantes no programa cultural do Gaiás desde a súa apertura, con +2.000 actividades organizadas
EXPOSICIÓNS
28 Exposicións organizadas en 2022
7 grandes mostras no Museo Gaiás
12 noutros espazos da Cidade da Cultura
9 itinerancias noutras cidades

Páxina 1

Obxecto do contrato

É obxecto desta contratación a xestión e explotación dos espazos para a prestación dos servizos de restauración na CDC en Santiago de Compostela, que atenderán a visitantes, usuarios e traballadores do complexo nos locais descritos en detalle no **Anexo 1**, coas instalacións fixas e moblaxe que se detalla no mesmo anexo e no texto do presente prego.

O obxecto inclúe a instalación e explotación de máquinas expendedoras de bebidas quentes, frías e de produtos sólidos, nas condicións sinaladas no presente prego.



A) SERVIZO DE CAFETERÍA E COMEDOR DA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA

A.1 Situación e características dos locais de cafetería e comedor

A.1.1. Edificio Centro Emprendemento Creativo de Galicia.

Cafetería: explotación da cafetería denominada "A Cantina" ubicada no local na fachada norte do edificio, ao carón da súa entrada e fronte á entrada ao edificio de Biblioteca e Arquivo de Galicia, con acceso directo á rúa peonil que comunica ambos edificios co aparcadoiro e nas proximidades da praza central do complexo. Ten unha extensión de 187.01 m², distribuídos en barra mesa e terraza. Dispón de dúas mesas continuas con capacidade para 36 persoas; para a barra estímase unha capacidade para 20 persoas.

Comedor: explotación do espazo reservado a comedor ubicado no local de 79,04 m² e nos que poderá instalarse un expositor de produtos autóctonos e de calidade, para poder ser adquiridos polo público que se achegue a estas instalacións. Non obstante o anterior, este local terá como uso principal o de servizo de comedor, incluso coa posibilidade de uso como reservado, para a cafetería anexa. Estímase unha ocupación máxima para 36 persoas sentadas á mesa.

Terraza: a superficie adicada a terraza, na rúa fronte do local da cantina e/ou na praza principal do complexo do CDC, será suficiente para atender un mínimo de 20 persoas sentadas e poderá variar en función da época do ano e a climatoloxía.

Aínda que os locais non contan con aseos propios, dispoñen de acceso directo e inmediato a eles, así como tamén a unha sala de lactancia, convenientemente equipada.

Dispón ademais dun almacén, utilizado polo actual prestador do servizo, de 42,94 m², ao que se pode acceder con ascensor ou montacargas desde o edificio da Biblioteca e Arquivo, situado na fronte dos citados locais.

A Fundación dispón do equipamento, instalacións e moblaxe básicos para a prestación dos servizos descritos neste apartado. Corresponderá ao adxudicatario a aportación da moblaxe, mantelaría e enxoval complementarios que entenda necesario.

A.1.2. Edificio Museo

Comedor: existe un local destinado a cafetería no edificio, en servizo na actualidade para a explotación dunha cafetería/restaurante. Ao local accedese desde a planta 0 do edificio e ten unha extensión de 152,97 m². Dispón tamén dunha saída de emerxencia ao exterior que a Fundación habilitou como entrada ao recinto. Estímase unha capacidade para 60-70 persoas sentadas á mesa, ademais das persoas para as que se habilite a barra existente.

Comedor reservado: local colindante ao anterior, de 48,39 m², conta con subministración de auga e desaugue, aínda non habilitada para o seu uso. Estímase unha capacidade para 24 persoas sentadas á mesa.

Cociña: espazo colindante e independente e con acceso directo ao anterior, provisto de saída de fumes e coa distribución e equipamento sinalados no Anexo 1. Dispón dunha superficie de 27,22 m².

Terraza interior: ao espazo da cafetería/comedor accédese desde o corredor/sala de exposicións temporais do Museo, no que poden estenderse ata un máximo de 10 mesas e 40 cadeiras, na disposición que se autorice



e sempre e cando non se utilice este espazo para exposicións ou montaxes, ou a súa convivencia se considere incompatible con estes. A Fundación comunicará esta circunstancia ao adxudicatario coa suficiente antelación.

Terraza exterior: a superficie exterior no corredor fronte do local da cafetería e/ou na praza colindante pero a distinto nivel, poderán utilizarse como terraza de xeito discrecional polo adxudicatario en función da época do ano e a climatoloxía. A disposición e número de mesas e cadeiras será autorizada previamente pola Fundación.

O comedor dispón de aseos exclusivos con acceso directo desde o local.

A Fundación porá a disposición do adxudicatario dous locais de 12,95 m² e de 12,66 m², situados no segundo soto do mesmo edificio; estes locais dispoñen de acceso directo de vehículos ata de gran tamaño, e desde os locais de restauración pode accederse a eles mediante un ascensor desde un acceso.

O adxudicatario será responsable da adquisición de todo o equipamento, moblaxe, mantelaría e enxoval complementario ou en substitución do existente sinalado no Anexo 1, que resulte necesario para a explotación do servizo e dos locais citados: comedor, cociña e terrazas. Nos locais auxiliares do soto do edificio o adxudicatario poderá utilizar o espazo destinado a almacén e cámaras, que garanta un espazo para ultramarinos, outro para bebidas, outro para enxoval de cociña e servizos, e ao menos tres cámaras, dúas de refrixeración e outra de ultraconxelación; tamén poderá utilizar o espazo para cuarto frío equipado con piletas e mesados.

A.1.3. Espazos exteriores para servizos temporais

Para usos puntuais e estacionais, en función da demanda de visitantes ou usuarios de actividades, o adxudicatario disporá, previa petición e autorización por parte da Fundación, doutros espazos exteriores para usos de restauración (terrazas móbiles, postos de xeados e similares),

A tal efecto, deberá comunica á Fundación, con 3 días de antelación, a intención de suplementar os servizos de restauración na Cidade da Cultura de Galicia, indicando:

- Ubicación do posto móbil dentro dos espazos exteriores do Gaiás.
- Datas e horario.
- Descrición do posto móbil.
- Persoal de atención.
- Indicacións sobre montaxe/instalación, desmontaxe e limpeza/reposición.

A.1.4. Visita aos locais.

Os licitadores que o consideren oportuno poderán realizar unha visita aos locais descritos no punto A.1.1. e A.1.2., para os efectos de poder coñecer *in situ* o obxecto do contrato.

Para realizar esta visita, os empresarios interesados deberán solicitalo no prazo máximo de 5 días (que comezará a contar o día seguinte ao da publicación do anuncio de licitación), por correo electrónico dirixido a cidade.cultura@xunta.gal.



A.2. Condicións do servizo.

1. A Fundación Cidade da Cultura de Galicia será a que regule e interprete tódalas cláusulas deste prego.
2. A Fundación designará un representante que faga o seguimento do grao de cumprimento das cláusulas deste prego por parte da empresa adxudicataria.
3. A empresa adxudicataria nomeará un representante ante a Fundación, con capacidade suficiente para resolver os problemas derivados do funcionamento diario da cafetería e comedor, e que deberá estar presente na mesma durante o horario de apertura. O servizo das cafeterías, comedores e terrazas será áxil e rápido, dentro dos tempos normais de mercado para cada tipo de establecemento, a fin de satisfacer á clientela. O trato e a atención ao cliente será en todo momento correcto, amable e educado non permitíndose ningún tipo de desconsideración cos clientes ou visitantes. Para o control da calidade se disporán de dous mecanismos:
 - a). A través dun formulario de queixas e suxestións posto a disposición dos clientes.
 - b). Coa posta a disposición permanente dun libro de reclamacións
4. Para o desenvolvemento do servizo, a Fundación aportará inicialmente:
 - Os locais descritos no **Anexo 1**, coas instalacións e moblaxe, tanto fixo como móbil, que se describe
 - As subministracións e consumos de enerxía eléctrica, auga, climatización e telecomunicacións (agás o consumo da liña telefónica que correrá a cargo do adxudicatario), necesarios para o desenvolvemento do servizo.
 - O mantemento xeral dos locais (solos, paredes, teitos e instalacións), incluíndo as reparacións e reposición de funxibles sempre que non sexan imputables a un mal uso por parte do adxudicatario ou do seu persoal, ao formar parte aquelas das instalacións dos respectivos edificios. En calquera caso o adxudicatario está obrigado a conservar en bo estado todos os bens que lle son entregados, e non poderá realizar por sí mesmo obras ou modificacións de calquera orde.
5. O adxudicatario deberá manter ordenados e limpos os locais e o conxunto de bens propios da explotación, tanto os ubicados no interior (que se limparán diariamente) como no exterior. Ademais deberá realizar unha limpeza a fondo das instalacións internas unha vez á semana e á finalización do contrato. Os produtos e materiais de limpeza serán acordes aos materiais empregados na construción dos edificios e locais e deberán ser aprobados pola Fundación previamente. Os cubos e colectores de lixo estarán perfectamente limpos coa tapa de peche hermético e vaciaranse e lavaranse diariamente, debendo depositarse nun lugar adecuado e non visible cara o público e ser trasladados ao finalizar o día dentro do horario e ao lugar asignados previamente pola Fundación. O adxudicatario aplicará un programa de desinfección e desinsectación por períodos semestrais, como mínimo, e puntualmente cando así o estime necesario a Fundación. Os tratamentos serán efectuados por unha empresa autorizada e á finalización de cada tratamento deberá entregar á Fundación unha copia do certificado dos traballos realizados.
6. A Fundación realizará a reposición das instalacións e dos equipos da súa propiedade, unha vez que esgotaran a vida útil e tras un uso correcto por parte do adxudicatario durante todo o tempo de vida previsto para cada equipo. Trala firma do contrato e antes do inicio da actividade se elaborará un primeiro inventario que será asinado por ambas partes.
7. O adxudicatario obrigase a conservar e manter en bo estado tódolos equipos que lle sexan entregados,



así como a repoñelos no caso de deterioro imputable a un uso incorrecto dos mesmos, efectuando pola súa conta as reparacións necesarias para devolvelos en perfecto estado no momento de cancelación do contrato, dentro do lóxico desgaste producido polo tempo de utilización. Asimesmo deberá facer fronte ao pago das cotas de mantemento dos equipos para que estean sempre en perfectas condicións de uso. Unha vez finalizada o contrato o adxudicatario está obrigado a devolver todos os bens que lle entregou a Fundación de forma inmediata, deixando constancia mediante un acta de entrega, unha vez que a Fundación realice a auditoría do estado das instalacións e equipos.

8. Non se poderán instalar, en ningún caso, máquinas recreativas dos tipos A e B.
9. No local do Museo, o servizo de cafetería prestarase de forma ininterrompida dende as 08:00 as 20:00 horas no local do Museo, e o de comedor de 14:00 a 17:00 horas (salvo as circunstancias excepcionais que se indican no punto 7 do apartado A.3), no horario xeral de apertura ao público da Cidade da Cultura de Galicia, incluído os fins de semana. No local do Centro de Emprendemento Creativo de Galicia, o servizo de cafetería prestarase de forma ininterrompida dende as 08:00 ás 17:00 horas, durante o horario xeral de apertura ao público da Cidade da Cultura de Galicia, de luns a venres. A prestación de servizos de comedor no local do Centro de Emprendemento Creativo de Galicia, é opcional para o contratista, atendendo á demanda real. Do mesmo xeito, poderán ampliarse os horarios sinalados, para atender a usuarios de eventos que se organicen na Cidade da Cultura de Galicia, de común acordo entre a Fundación e o adxudicatario. A prestación de servizos con postos móbiles en espazos exteriores, realizarase nos horarios que, a tal efecto, autorice a Fundación, de acordo coa solicitude realizada polo contratista.
10. Non se poderá dispoñer do mobiliario e equipamento da cafetería e comedor para outros servizos que non estean especificamente recoñecidos neste prego.
11. Non se poderá utiliza-la cafetería e comedor para outros servizos que non sexan os específicos da Fundación. Tódolos servizos que se consideren extraordinarios deberanse solicitar á Fundación para súa conformidade.
12. O adxudicatario deberá cumprir escrupulosamente as medidas e protocolos de seguridade actuais, e as que no futuro poidan existir, que a Fundación poida establecer e aquelas outras derivadas da lexislación vixente, especialmente as referentes á actividade de restauración, nomeadamente o Real Decreto 640/2006, de 26 de maio, polo que se regulan determinadas condicións de aplicación das disposicións comunitarias en materia de hixiene, da produción e comercialización dos produtos alimenticios e o Real Decreto 3484/2000, de 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas. O adxudicatario está obrigado a garantir a seguridade alimentaria dos clientes tomando ademais as seguintes medidas:
 - a- Procurar a formación a todo o persoal contratado no que respecta a estes asuntos.
 - b- Utilizar produtos de limpeza e desinfectación de alta calidade e homologados.
13. En cumprimento da Lei 42/2010, de 30 de decembro, por la que se modifica a Lei 28/2005, de 26 de decembro, de medidas sanitarias fronte ao tabaquismo e reguladora da venda, o subministro, o consumo e a publicidade dos produtos do tabaco, queda prohibido fumar en todas as dependencias e locais destinados ao servizo da cafetería e comedor, debéndose facer constancia desta prohibición mediante carteis informativos colocados en lugares visibles da cafetería e comedor. Consecuentemente tampouco está permitida a instalación de máquinas expendedoras de tabaco, así como a súa venda.
14. Deberá existir a posibilidade de pagar os servizos de cafetería e comedor con tarxeta de débito ou crédito.



15. Serán de conta do adxudicatario a obtención de licenzas, permisos e autorizacións necesarios para a apertura ao público do establecemento.
16. O adxudicatario non poderá albergar substancias prohibidas ou ilegais, nocivas ou perigosas tanto nos locais de restauración como nos espazos de almacenamento e demais locais postos a súa disposición pola Fundación. Tampouco poderá ter animais de ningunha especie, nin motores ou máquinas que produzan vibracións ou ruídos molestos para os demais ocupantes do inmovible, ou que poidan afectar de calquera xeito a este.
17. En concreto o adxudicatario aportará os utensilios, enxoval, cristalería, mantelería e demais bens necesarios (incluídos os Terminais de Punto de Venta), que deberán ser da calidade apropiada e adecuados ao lugar. O mantemento, conservación e reposición dos bens incluídos neste apartado corresponderá ao adxudicatario durante todo o período do contrato. A Fundación poderá requirir a reposición inmediata daqueles bens que, ao seu xuízo, non estean en condicións de continuar prestando servizo, ben pola súa capacidade funcional ou polo seu estado de conservación. Se durante o período de desenvolvemento do servizo o adxudicatario estimase necesario a incorporación dalgún novo ben dos descritos no parágrafo anterior, deberá obter previamente a aprobación expresa e por escrito da Fundación.
18. Informes á Fundación. O adxudicatario deberá facilitar no primeiro trimestre do ano natural, os seguintes informes a la Fundación relativos ao exercicio do ano anterior, que inclúa
 - a. vendas brutas totais do exercicio anterior, indicando desglose por conceptos e número total de clientes ou operacións de venda por día, vendas brutas por cada máquina expendedora.
 - b. Modelo resumo anual de IVE para comprobación de volume de operacións.
 - c. Informe sobre o persoal: contratos formalizados no exercicio, altas e baixas, TC2 mensuais, e detalle sobre prevención de riscos laborais, planes de seguridade e saúde, planes de formación, planes de conciliación e demais circunstancias sobre persoal que se deriven da oferta do adxudicatario,
 - d. Informe sobre execución de controis de calidade e de execución do programa de desinsectación e desinfección,
 - e. Propostas de mellora para a prestación do servizo ou de calquera das súas actividades,
 - f. Reclamacións e suxestións presentadas polos consumidores.
19. Os prezos máximos a aplicar ao público usuario das instalacións de restauración durante o primeiro ano de duración do contrato serán os ofertados polo adxudicatario. Estes prezos poderán ser modificados anualmente, previa solicitude á Fundación mediante petición razoada e tendo en conta que o aumento máximo a autorizar será o que resulte da aplicación do IPC xeral galego relativo ao período anual inmediatamente anterior.
20. Para a prestación de servizos definidos no presente prego, o adxudicatario disporá dun prazo de quince días hábiles dende a formalización do contrato, debendo garantir a apertura e posta en funcionamento, no prazo máximo de sete días hábiles dende a formalización, dalgún dos dous puntos definidos no punto A.1.1. ou A.1.2. do presente prego.
21. No caso de que sexa a Fundación a entidade organizadora dun evento, e se demande algunha das tipoloxías de menú indicadas no presente prego, solicitará ao contratista a prestación deste servizo cunha antelación suficiente para a súa preparación, atendendo á tipoloxía, aforo e demais condicións do evento, que non será inferior a 24 horas para un aforo de ata 25 persoas, e de 48 horas nos demais casos. Se a demanda de restauración para este tipo de atencións non se axustase ás tipoloxías ou categorías



senaladas no presente prego (cóctel, aperitivo, menús especiais...), coa antelación mínima de 48 horas, solicitarase do adxudicatario orzamento para o seu estudo e, no seu caso, contratación, non existindo un dereito de exclusividade do contratista en relación con estes servizos.

O adxudicatario establecerá un sistema de comunicación e de coordinación continuo coa Fundación para coñecer os eventos que se celebren no complexo, de xeito que, cando sexa preciso, realice os axustes na súa oferta gastronómica para atender aos grupos de usuarios que conciten aqueles eventos, considerando o número e tipo de visitantes previstos, e as características e formato do evento.

A.3. Condicións específicas do servizo de comedor

1. Presentarase diariamente un menú integrado por un primeiro prato (dúas opcións), un segundo prato (dúas opcións) e unha sobremesa (tres opcións).

Os primeiros pratos consistiran en sopas, caldos, entremeses, verduras frescas, verduras conxeladas, ensaladas, ensaladilla, cremas, consomés, pescados, pastas, etc..

Os segundos pratos consistiran en carnes ou peixes, coa súa guarnición. O peso das racións non poderán ser inferiores a 200 gramos, sen incluír a guarnición.

As sobremesas consistirán en froitas, iogures, tortas, etc.

Estes menús irán acompañados de barra de pan de 110 gramos, auga mineral (33 cl.) ou similar e café ou infusións.

Existirá a posibilidade de pedir un menú vexetariano e avaliarase positivamente a dispoñibilidade de produtos para celíacos, podendo solicitarse, sempre baixo reserva, un menú destas características.

2. O servizo de comedor prestarase con mantelaría dun so uso sobre as mesas e servilletas das denominadas de mesa
3. Tódolos complementos, como azucre (10 gr.), limón, aceite, vinagre, etc., serán servidos con carácter gratuíto.
4. Os refrescos, colas, tónicas, etc., serviranse en envase normal, non autorizándose o subministro a granel.
5. A Fundación poderá proceder á inspección dos locais da cafetería e comedor cantas veces o estime oportuno, sen prexuízo das que estimara a Inspección Sanitaria.
6. O prezo do menú será o que resulte da oferta da empresa adxudicataria, con tódolos impostos incluídos.
7. O horario de comedor será dende as 14:00 horas ata as 17:00 horas. En ningún caso se poderá dar comidas antes das 14 horas, salvo que o adxudicatario conte con autorización expresa da Fundación para casos excepcionais de cursos, conferencias, reunións, etc., que polo distinto horario prexudique o desenvolvemento das actividades mencionadas. Así mesmo a Fundación poderá valorar outras circunstancias e conceder autorizacións puntuais para casos ou situacións extraordinarias ou situacións derivadas da conciliación da vida persoal e familiar.



8. A partir das 10:00 horas da mañá deberá figurar no taboleiro da cafetería e comedor o menú do día.
9. A partir das 14:00 horas, deberá existir un expositor onde se poidan ver tódolos pratos que compoñen o menú do día. En relación cos alérxenos, deberá informar ao menos sobre os seguintes alimentos,
 - cereais que conteñan gluten,
 - crustáceos ou produtos a base de crustáceos,
 - cacahuets e produtos a base de cacahuets,
 - froitos de cáscara,
 - moluscos e produtos a base de moluscos.
10. Na preparación de alimentos evítanse os seguintes produtos e elaboracións:
 - aceites vexetais refinados,
 - grasas hidroxenadas ou parcialmente hidroxenadas (grasas trans),
 - ultraprocesados: preparacións industriais comestibles elaborados a partir de sustancias derivadas doutros alimentos,

A.4. Persoal

1. O adxudicatario asumirá, respecto aos traballadores que actualmente prestan o servizo, as obrigas establecidas para a subrogación nas normas legais, convenio colectivo ou acordos de negociación colectiva de aplicación, quedando en tal suposto o novo adxudicatario do contrato subrogado nos dereitos e obrigacións laborais do anterior nos termos establecidos nas normas, convenio colectivo ou acordos aplicables. Para tales efectos, a título informativo, no anexo final deste prego e no Anexo do PCAP figura o listado facilitado polo actual contratista relativo ao persoal que actualmente presta o servizo.
2. O dito persoal dependerá exclusivamente da entidade adxudicataria, a cal terá todos os dereitos e deberes inherentes á súa condición de empregador respecto deste e a Fundación contratante é de todo allea ás ditas relacións. En ningún caso, o outorgamento do contrato suporá a existencia dunha relación laboral entre a Fundación e o contratista e, por conseguinte, en ningún caso poderá ser alegado ningún dereito polo referido persoal en relación co órgano contratante nin exixirle a esta responsabilidades de calquera clase, como consecuencia das obrigas existentes entre o adxudicatario e os seus empregados. Á extinción dos contratos do persoal, non poderá producirse en ningún caso a consolidación das persoas que realizaran os traballos obxecto do contrato como persoal da propia Fundación.
3. Todos os traballadores adscritos ao servizo de cafetería e comedor deberán estar en posesión do xustificante que acredite o ter pasado, favorablemente, as probas ás que se refire o artigo 7.4 do Regulamento técnico sanitario de comedores colectivos. Este xustificante será esixido coa periodicidade que determinen as autoridades sanitarias, sendo esixible en todo caso antes da sinatura do contrato. Así mesmo seralles esixible aos traballadores o cumprimento dos requisitos que estableza a normativa sanitaria que lles resulte de aplicación.
4. Todo o persoal deberá ter o carné de manipulador de alimentos.



5. Cando o persoal contratado polo adxudicatario non proceda coa debida corrección ou fora pouco coidadoso no desempeño do seu cometido, a Fundación esixirá do adxudicatario a substitución das persoas concretas nas que concorran esas circunstancias.
6. Será obriga do adxudicatario uniformar a todo o seu persoal durante a xornada laboral, estando debidamente identificado de forma individual.
7. A substitución, redución ou incorporación de persoal requirirán, en todo caso, a previa comunicación do adxudicatario á Fundación, e só se poderán realizar coa conformidade por escrito do órgano de contratación, agás aqueles casos de substitucións puntuais e de curta duración, derivadas de ausencias por incapacidades temporais, vacacións, días de asuntos propios ou cuestións similares.

A.5 Listaxe de prezos

Existirán dúas listaxes de prezos, unha cos artigos fixados pola Fundación cos prezos máximos (**apartado A.5.1. deste documento**) e outra cos artigos libres (**apartado A.5.2. deste documento**)

As características desta listaxe deberán estar perfectamente definidas en canto a tipo de produtos, peso dos mesmos, volume, marcas comerciais, etc., de tal forma que non poida existir confusión nos produtos ofertados.

A listaxe de prezos que figurará publicada na cafetería deberá estar en galego, castelán e inglés.

A.5.1.- Listaxe de prezos máximos

A continuación inclúese a listaxe que contén a relación dos produtos cos prezos máximos fixados pola Fundación. Estes prezos son prezos finais (levan incluído o IVE ou calquera outro imposto aplicable). Os licitadores poderán ofertar prezos inferiores ou iguais, para a súa valoración de acordo co Prego de Cláusulas Administrativas Particulares que rexe este contrato. A oferta de prezos superiores aos establecidos como máximos para algún dos produtos sería motivo da exclusión da oferta.

Os prezos máximos (IVE incluído) fixados pola Fundación son os seguintes:

Menú	Prezo máximo
Menú do día (primeiro, segundo, sobremesa, pan, bebida e infusión), en modalidade de servizo en mesa,	13,00 €
Medio menú	8,45 €
Menú almuerzo completo (café dobre/infusión, peza de bolería/torradas e zume de laranxa natural)	5,00 €

Produto	Prezo máximo	Suma do grupo
Grupo de bebidas quentes		8,80 €



Café só	1,10 €	
Café cortado	1,10 €	
Café con leite	1,20 €	
Café con leite dobre	1,40 €	
Infusións	1,20 €	
Vaso leite	1,40 €	
Chocolate	1,40 €	
Grupo de augas minerais		9,70 €
Auga 1/3 sen gas (cristal)	1,20 €	
Auga 1/3 sen gas (plástico)	1,10 €	
Auga 1/3 con gas	1,50 €	
Augas ½ litro	1,70 €	
Augas litro ou litro ½	2,00 €	
Augas litro (cristal) ou litro ½ (cristal)	2,20 €	
Grupo de zumes		9,10 €
Zume de piña	2,20 €	
Zume de melocotón	2,20 €	
Zume de laranxa	2,20 €	
Zume de laranxa natural	2,50 €	
Grupo de cervexas		7,90 €
Caña de cervexa	2,00 €	
Corto cervexa	1,70 €	
Botella cervexa con alcohol 1/3	2,00 €	



Cervexa sen alcohol	2,20 €	
Grupo de viños e bebidas alcohólicas		15,10 €
Copa de viño	2,20 €	
Vermú	2,70 €	
Licores	2,20 €	
Outras bebidas de maior gradación alcohólica	8,00 €	
Grupo de refrescos		16,00 €
Refresco cola	2,00 €	
Refresco laranxa	2,00 €	
Refresco Limón	2,00 €	
Tónica	2,00 €	
Refresco de te	2,00 €	
Bebida isotónica laranxa/limón	2,00 €	
Mosto	2,00 €	
Refresco sen burbullas	2,00 €	
Grupo de bolería		12,65 €
Biscoito	1,50 €	
Croissant	1,50 €	
Napolitana	1,75 €	
Rosquilla tipo Donut ou similar	1,50 €	
Torta	2,80 €	
Churros ½ dúcia	1,80 €	
Torrada de pan con aceite de oliva virxe	1,80 €	



Bocadillos		30,90 €
Bocadillo de xamón	4,00 €	
Bocadillo de queixo	3,20 €	
Bocadillo de chourizo	3,20 €	
Bocadillo de salchichón	3,20 €	
Sándwich mixto	2,80 €	
Sándwich vexetal	3,50 €	
Hamburguesas	5,00 €	
Montaditos	3,00 €	
Empanadillas	3,00 €	
Grupo de aperitivos		1,80 €
Aperitivos (snacks)	1,80 €	
Produtos frescos		9,90 €
Macedonia de froita variada	2,40 €	
Peza froita (laranxa ou mazá)	1,00 €	
Mini ensaladas	5,00 €	
logures	1,50 €	
Grupo de xeados (alomenos en temporada)		5,80 €
Xeado de cornete	3,40 €	
Xeado terrina ou similar	2,40 €	

Nota: Conforme ao previsto no artigo 126.6 da Lei de Contratos do Sector Público, autorízase con carácter excepcional a referencia a marcas/denominacións comerciais motivado porque non é posible facer unha descrición alternativa o bastante precisa e intelixible dos citados produtos en substitución da denominación da marca, sendo necesaria unha determinación o máis precisa do produto.



O café que se subministrará poderá ser tamén de comercio xusto, con acreditación xustificativa "FLO Cert", tanto café en grao como o moído no momento.

A Fundación poderá solicitar a subministración de botellas de auga ao prezo ofertado para entregar en calquera lugar do complexo para actividades que alí se realicen. Tamén se subministrará auga corrente (do grifo) para todos aqueles clientes que así o soliciten, ben durante a comida o en calquera outra circunstancia.

A.5.2.- Oferta doutros produtos ou modalidades

Ademais da relación de produtos fixados pola Fundación, os licitadores poderán presentar unha lista de produtos libres, que con carácter indicativo, se axustará a seguinte descrición;

Descrición dos grupos de produtos	Prezo máximo de cada produto
Tapas	
Racións	
Outros menús	
Outras bebidas	
Outros	

A adxudicataria do contrato, no caso de querer ofertar algún produto non incluído nas listaxes de prezos ou algún dos incluídos nunha modalidade non valorada, deberá solicitalo por escrito para a súa aprobación polo responsable do contrato, se procede.

Este apartado só se enumera con carácter indicativo, xa que deben ser as empresas licitadoras as que deberán confeccionar a lista. Os prezos indicaranse co IVE incluído.

B) INSTALACIÓN E EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS QUENTES, FRÍAS E DE PRODUTOS SÓLIDOS NA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA.

B.1 Situación dos espazos nos que se localizarán as máquinas expendedoras

As máquinas instalaranse nos seguintes lugares, e deben estar operativas as 24 horas do día, encargándose o adxudicatario do seu correcto funcionamento, mantemento, controles e do aprovisionamento.

-PUNTO ON; unha máquina expendedora de bebidas quentes e unha máquina expendedora de bebidas



frías e produtos sólidos.

-Centro de Innovación Cultural e Modernización Tecnolóxica de Galicia; unha máquina expendedora de bebidas quentes, e unha máquina expendedora de bebidas frías e de sólidos.

-EDIFICIO FONTÁN; unha máquina expendedora de bebidas quentes, e unha máquina expendedora de bebidas frías e de sólidos

O adxudicatario está obrigado a manter en todo momento en bo estado de conservación as máquinas instaladas, así como o espazo destinado ás mesmas e o seu entorno.

Inicialmente, o servizo prestarase nas zonas previstas por esta Fundación. Porén, a ubicación das máquinas poderá ser alterada a criterio desta Fundación en calquera momento.

Así mesmo, durante a vixencia do contrato e previa autorización da Fundación, o adxudicatario poderá substituír as máquinas instaladas por outras que incorporen solucións técnicas que melloren o servizo que coas mesmas trátase de prestar. Para tal fin, e seguindo o mesmo procedemento, tamén poderá facer modificacións naquelas máquinas que supoñan unha mellora do servizo.

O servizo inclúe as seguintes actividades:

- A instalación das máquinas expendedoras de bebidas frías, quentes e sólidos alimenticios.
- A reposición dos artigos necesarios para o funcionamento das ditas máquinas.
- A limpeza das máquinas instaladas.
- Controles bromatolóxicos periódicos.
- mantemento e asistencia técnica das mesmas.

B.2 Listaxe de prezos

A continuación inclúese a listaxe que contén a relación dos produtos cos prezos máximos fixados pola Fundación. Estes prezos son prezos finais (levan incluído o IVE ou calquera outro imposto aplicable). Os licitadores poderán ofertar prezos inferiores ou iguais, para a súa valoración de acordo co Prego de Cláusulas Administrativas Particulares que rexe este contrato. A oferta de prezos superiores aos establecidos como máximos para algún dos produtos sería motivo da exclusión da oferta.

Os prezos máximos (IVE incluído) fixados pola Fundación son os seguintes:

BEBIDAS FRIAS

ARTIGO	PRESENTACION DO PRODUTO	CONTIDO	PREZO con IVE
Refresco de Cola	Lata	33 cl.	1,20 €
Refresco Cola Light	Lata	33 cl.	1,20 €
Refresco Cola Zero	Lata	33 cl.	1,20 €
Refresco Laranxa	Lata	33 cl.	1,20 €
Refresco Limón	Lata	33 cl.	1,20 €
Refresco de te	Lata	33 cl.	1,20 €
Bebida isotónica	Lata	33 cl.	1,40 €
Auga Mineral	Botella	50 cl.	0,80 €
Zumes	Brick	33 cl.	1,20 €



Batidos e produtos con leite	Brick	18/20 cl.	1,20 €
------------------------------	-------	-----------	--------

BEBIDAS QUENTES

ARTIGO	PREZO con IVE
Café, té, chocolate, infusións, outras	0,80 €
Café especial selección	0,90 €

SÓLIDOS

ARTIGO	PREZO (PVP) con IVE
Patacas fritidas/snacks salgados	1,20 €
Froitos secos	1,20 €
logur natural/sabores	1,20 €
Croissant/Brioche variados	1,00 €
Tipo dónuts ou equivalente	1,00 €
Madalena	1,00 €
Chocolatina	1,00 €
Sándwich	1,80 €

Para a valoración mediante fórmulas matemáticas, so poderán ser incluídos os produtos indicados.

Non obstante o anterior, os licitadores poderán ofertar outros produtos a maiores, os cales deben ser presentados en **anexo diferente** e sometidos á **autorización da Fundación, con carácter previo á inclusión nas máquinas a instalar**, pero non serán obxecto de valoración respecto dos criterios avaliados mediante fórmulas matemáticas.

B.3 Medios de pagamento

As máquinas a instalar poderán incluír calquera medio de pago para o acceso ao servizo. Os licitadores detallarán na súa oferta os medios de pago que admitan as máquinas, detallando o sistema de cobro en relación co cambio de moedas; as moedas en espera e a súa devolución.

B.4 Instrucións de uso

Así mesmo, as máquinas disporán de instrucións claras e sinxelas para facilitar a súa utilización; debendo figurar a listaxe de prezos en lugar visible.

B.5 Inclusión de novos produtos

Debe figurar na proposición técnica do sobre B a relación de produtos de consumo que se ofertan, figurando as súas marcas e características principais das calidades que deben cumprir na lexislación vixente pola que resulten afectados



Así mesmo, cada licitador aportará un documento no que se detallen:

- a) As características técnicas e de deseño de cada máquina a instalar, as medidas das máquinas ofertadas, así como fotografías ou catálogos dos modelos propostos, destacando aquelas, se as posúen, que faciliten o acceso ao servizo de persoas discapacitadas (cegos, minusválidos).
- b) Planning de servizos de mantemento e soporte ás máquinas que instalarían de resultar adxudicatarios (periodicidade, tipos de soporte e mantemento).
- c) Periodicidade de reposición de consumibles (reposición de bebidas, vasos de plástico, útiles para remover o azucre, etc).
- d) Reparación das avarías, tipificando estas e os tempos necesarios para a súa solución.
- e) Servizos de valor engadido que prestarían, que serían valorados en función das súas características.

B.6 Obrigas xerais

O contratista está suxeito ao cumprimento das seguintes obrigas:

- a) Pagar o canon nos termos convidados.
- b) Manter as máquinas en perfecto estado de uso, debendo substituír aquelas que se atopen deterioradas, tendo en conta que a reposición das máquinas farase nun prazo máximo de 24 horas, a contar desde a notificación.
- c) Prestar o servizo coa continuidade convida e garantir aos particulares o dereito de utilizalos nas condicións que foran establecidas e mediante o aboamento, no seu caso, da contraprestación económica comprendida nas tarifas aprobadas.
- d) Destinar o espazo cedido ao uso pactado.
- e) Realizar ao seu custo as reparacións necesarias no espazo cedido, sen que iso afecte ao pagamento puntual do canon ao que está obrigado.
- f) Poñer en coñecemento da Fundación á maior brevidade posible, toda usurpación ou dano que un terceiro realizase no espazo cedido.
- g) O adxudicatario non terá sobre as instalacións ningún outro dereito máis que o da súa utilización durante o período de vixencia do contrato, e unicamente para a súa execución, comprometéndose a manter ditas instalacións en perfecto estado de conservación, seguridade e hixiene, responsabilizándose dos deterioros ou perdas que se produzan por causas que non sexan imputables á Fundación
- h) Manter e conservar as instalacións e bens destinados ao servizo. As reparacións, modificacións e melloras que o adxudicatario considere oportuno realizar nas instalacións ou no funcionamento do servizo, serán sempre ao seu cargo e requirirán autorización previa desta Fundación. Iso non afectará ao aboamento do canon.
- i) Coidar o bo orde do servizo, prestando o mesmo con cumprimento exacto das cláusulas administrativas particulares e técnicas contidas nos pregos polos que se rexe o contrato, e con suxeición ás instrucións que procedan desta Consellería relativas á prestación do servizo.



j) Indemnizar os danos que se causen a terceiros como consecuencia das operacións que requira o desenvolvemento do servizo, agás cando o dano producido sexa por causa imputable á Fundación.

k) Indemnizar así mesmo á Fundación polos danos e prexuízos causados que se deriven da prestación do servizo.

l) O adxudicatario deberá facilitar os datos identificativos (nome e cargo) do persoal que vaia realizar o mantemento e soporte do servizo de vending que instale na Cidade da Cultura de Galicia.

O persoal adscrito polo adxudicatario ao mantemento e soporte do servizo só poderá realizar os seus traballos coa periodicidade que se estableza no planning de mantemento e soporte do servizo de vending que se acorde con esta Fundación. Calquera traballo que se realice fóra do previsto no planning será só a requirimento desta Fundación, ou a petición expresa do adxudicatario e previa autorización da Fundación.

O adxudicatario non adquire ningún dereito patrimonial de ningún tipo sobre os bens demaniais, polo que á terminación por calquera causa do contrato, o adxudicatario deberá abandonar o local e devolver canto haxa recibido en base a este contrato, no prazo máximo de sete (7) días, a contar do requirimento que ao efecto se lle faga, sen dereito a retención nin compensación con outros posibles dereitos que ostente fronte á Administración.

Non poderá o adxudicatario realizar obras de acondicionamento dos espazos destinados á ubicación das máquinas, sen permiso expreso desta Fundación. No seu caso, as obras correspondentes serán visadas e supervisadas polos responsables da Oficina Técnica da Fundación. De acordarse algunha reforma, esta quedaría a beneficio da Fundación sen dereito a indemnización.

B.7 Organización da prestación do servizo

1. As máquinas a instalar serán totalmente automáticas, accionadas por moedas, con selector de moedas electrónico, para todas as moedas en circulación e con devolución de cambio sobrante.
2. A execución do contrato deberá garantir as mellores condicións de hixiene. Deben cumprir toda a normativa vixente tanto nacional como comunitaria.
3. As dosificacións dos artigos consumibles serán en todo momento as adecuadas, así como as recomendadas polo fabricante da máquina. Debe de especificarse a capacidade para os produtos de que dispón dita máquina.
4. A autonomía e capacidade de carga das máquinas será a suficiente como mínimo para 24 horas de funcionamento, debendo realizarse a reposición de artigos de tal forma que non se produzan carestías de ningún tipo e alomenos unha reposición diaria cada día da semana, excluíndose os sábados, domingos e festivos. Se fora necesario, establecerase máis dunha visita ao día en función do consumo das máquinas.
5. A selección de artigos, nas súas variedades, deberá ser de fácil manexo e estar expresada de forma clara para o usuario.
6. As máquinas deberán estar provistas de sistemas de seguridade que poidan prever calquera deterioro das mesmas. Ademais, o adxudicatario debe contar cun programa de control de pragas nas



instalacións cun responsable de supervisión, control de produtos autorizados e documentado rexistralmente.

7. As máquinas non presentarán carteis publicitarios distintos do mero anuncio do servizo que prestan, precisándose autorización da Fundación para variar a imaxe das mesmas.
8. O horario para reposición de artigos fixarase por esta Fundación. A visita do repoñedor deberá incluír, ademais, a limpeza tanto interior como exterior das máquinas, co obxecto de mantelas en perfecto estado de conservación e limpeza, así como a retirada e substitución dos produtos pasados de data.
9. Debe contarse, ademais, cun mantemento preventivo programado que quedará recollido nunha folla de mantemento na que figuren as operacións realizadas polo técnico. Así mesmo, debe haber un teléfono de avarías co fin de que o tempo de resposta non sexa superior a dúas horas.

B.8 Artigos de consumo

A calidade dos artigos de consumo que se oferten ao público, así como todo o servizo, serán de primeira calidade.

Os artigos de consumo ofertados cumprirán toda a normativa relativa á información da súa data de envasado e caducidade para o consumo, ingredientes que o compoñen, rexistro sanitario, peso e toda aquela información que determine a lexislación vixente ou aquela outra que nun futuro puidera promulgarse.

Os prezos ofertados dos artigos e produtos deberán estar expostos nas máquinas de forma clara e individualizada para cada un deles.

B.9 Follas de reclamación

O adxudicatario manterá follas de reclamacións oficiais a disposición dos usuarios. Cando se produza algunha reclamación, o adxudicatario remitirá copia da mesma á Fundación Cidade da Cultura de Galicia nun prazo máximo de 24 horas.

Fundación Cidade da Cultura de Galicia
Maio 2023.



Anexo 1

INFORME: Relación de instalación da Cantina

Alcance: Relación de equipamento de hostalería no local 223 do edificio CEM (Cantina) e do local 222 de Museo.

Descrición de instalacións de extracción do local 223 do edificio CEM, do local 222 de Museo

1- EQUIPAMIENTO HOSTALERÍA

1-a) Equipamento instalado e en funcionamento,

Equipamento. Cafetería Museo Centro Gaiás		
Unidades	Descrición	Local
1	Campá mural autolimpiable INOX 3650x1100mm	222 - cocina
1	Forno eléctrico INOXTREND P8 CDT-11E DB12 47 16,4 kW. Mixto convección/vapor	222 - cocina
1	Soporte horo con guías. Altura 700 mm	222 - cocina
1	WOK INSTINCT 3,5kW. 1 zona de cocción	222 - cocina
1	Fritidora eléctrica 8 litros. 5,5 kW HR FAINCA mod FD8LAR300.	222 - cocina
2	Placa indución sobremesa INSTINCT HOB 10. Dos zonas de cocción. 2x1,25-5kW	222 - cocina
1	Fry-top eléctrico plancha lisa de compound ANGELO PO 1G0FT7E. 10,2kW. Dos resistencias	222 - cocina
1	Mesa fría baixo cociña con 8 caixóns CORECO MFB-200-CC_R134. 485W	222 - cocina
1	Mesa fría CORECO TGR-180-S_R134. 249 W 1795X700X850 mm. 3 Portas	222 - cocina
1	Salamandra móbil INOX 625x510x530 mm	222 - cocina
1	Mesa central INOX en "L" con estante superior 3328+2270x600/5800x850	222 - cocina
1	Mesa mural INOX 1053x700x850 mm	222 - salida
1	Grifo ducha con codo xerontolóxico	222 - sucio
1	Mesa vertedoiro INOX con cubo basura 1200x750x850	222 - sucio
1	Mesa lava vaixelas. Entrada 2500x750x850 mm	222 - sucio
1	Cafeteira EXPOBAR ZIRCON modelo ECFF-F41B-12AN 3 grupos con 4 doses café e 2 grifos vapor	217- cafetera



1	Moble cafeteiro INOX 820X600X1050 mm	217- cafetera
1	Fronte mostrador refrixerado 340 litros INFRICO FMPP 1500II	217- cafetera
1	Tostador dobre con temporizador 3,6 kW HR FAINCA modelo T06CON. 483x252x395 mm	217- cafetera
1	Espremedor automático 215W ZUMMO modelo Z1A-N	217- cafetera
1	Mobles andeis INOX con estantes 100x600x1050 mm	217- cafetera
1	Enfriador de botellas baixo barra CORECO BE-250-A-R134. 590W	217-barra
1	Lava vaixelas ADLER modelo NL-50 Medidas cesta 500x500 mm	217-barra
1	Mesa fregadero INOX con estante inferior 2500x600x800 mm	217-barra
1	Cava para vino CE203 Capacidade 26 botellas	217-barra
1	Mesa fregadero INOX con cubo lixo 3060x600x850	011 - frio
1	Grifo de condo xerontolóxico	011 - frio
1	Mesa mural INOX en "L" 2000x600x850	011 - frio
1	Cortadora de fiambre BRAHER USA-250	011 - frio
1	Envasador ao vacío 10 m3/h SAMMIC SE-310	011 - frio
1	Abatidor conxelador ANGELO PO VS51M 20/12 kg/ciclo, 1350W	011 - frio
1	Conxelador vertical INOX. 513 litros 14 CAJONES LIEBHERR GG5260	011 - frio
3	Armario refrixerado 664 litros LIEBHERR GKV6460	011 - frio
1	Conxunto andeis 4 niveles de 555 mm.	012- almacén
1	Estantería 4 niveles 3729x555x1750	012- almacén
1	Estantería 4 niveles 3040x555x1750	012- almacén
2	Estantería 4 niveles 3380x555x1750	012- almacén
1	Cubo industrial 50 litros Ref.1325	
1	Contenedor desperdicios e reciclaxe AZUL (290X320X400 mm)	
2	Contenedor desperdicios e reciclaxe GRIS (290X320X400 mm)	
3	Contenedor desperdicios e reciclaxe VERDE (290X320X400 mm)	
4	Contenedor desperdicios e reciclaxe AMARILLO (290X320X400 mm)	



Equipamento. Cantina CEM.		
Unidades	Descrición	Local
1	Forno mixto ANGELO PO FCV4EDS Estrutura de aceiro inoxidable AISI 304 18/10. Portabandejas desmontable. Panel de mandos dixital. Dimensións 700x500x500mm	223-office
1	Mesa fría CORECO MRG-200. 300 W 1795X700X850 mm. 3 Portas	223-office
1	Grifo- ducha 2 augas	223-office
1	Conxunto grifo con válvula de pedal	223-office
1	Lava vaixelas SAMMIC modelo P-50 Medidas 600x600*825mm. Cesta cadrada de 500x500mm. Potencia calderín 3170W. Potencia cuba 2500W. Duración ciclo lavado 180´	223-barra
1	Fabricador de cubitos de xeo SIMAG SCR-45 A. Capacidade 45kg/24horas. Fabricación de cubito de 40 gramos. Dimensións 485x570x820+(130) mm. Capacidade cuba 20kg.	223-barra
1	Espremedor de zumes SAMMIC ECM. Manual. Potencia 130 w. Producción 200 laranxas/hora. Dimensións 200x280x340	223-barra
1	Expositor de tapas con 1 piso y luz. Modelo ST-1500. Medidas 1466x365x180mm. Portas corredoras de metacrilato. Unidade condensadora remota instalada a distancia de 390x350x228 mm e gas refrixerante R134a.	223-barra
1	Mesa para unidade condensadora expositor Realizada en aceiro inoxidable AISI 304 18/10. Medidas 800x600x850mm	223-barra
1	Armario expositor vinos WP-150 . Capacidade 30 botellas. Potencia 180W. dimensións 595x595x840mm	223-barra
1	Botelleiro CORECO BE-150A. Realizado en aceiro inoxidable AISI 304 18/10 e interior de aluminio. Medidas 1500x550x850. Potencia 250W.	223-barra
1	Botelleiro CORECO BE-200A. Realizado en aceiro inoxidable AISI 304 18/10 e interior de aluminio. Medidas 1900x550x850. Potencia 300W.	223-barra
1	Moble contraestrador refrixerado Realizado en aceiro inoxidable AISI 304 18 /10. De 4835x660x1050mm. Inclúe contraestradosr refrixerado con unha capacidade de 740 litros e una potencia frigorífica de 590W.	223-barra
1	Moble contraestrador Realizado en aceiro inoxidable AISI 304 18/10. De 3515x660x1050mm. inclúe moble andel con 2 estantes de 1500mm y 1 estante de 2000mm.	223-barra
1	Gripo 2 augas GDA	223-barra



1-b) Equipamento gardado no almacén,

Unidades	Descrición	
1	Prancha eléctrica vitrocerámica SAMMIC PV-400. Potencia 2500 W. dimensións 400x600x190mm	

1-c) Equipamento gardado e fora de servizo,

Unidades	Descrición	
1	Cafeteira automática de 3GR SM 105/E TRONIC. Dosificación automática de café mediante microprocesador.	
1	Prancha eléctrica vitrocerámica SAMMIC PV-400. Potencia 2500 W. dimensións 400x600x190mm	
1	Tostador de pan dobre INNOVA TOIN.90. Carrocería en aceiro inoxidable con bandexa inferior e parrilla extraíble. Medidas 500x250x320mm	

2- INSTALACIÓNS DE EXTRACCIÓN
**Instalación extracción local 223 do edificio CEM
(Capacidade máxima 1.500 m³/h, non ampliable)**

Unidades	Descrición
1	Campá extractora Realizada a medida en aceiro inoxidable AISI-304 18/10. inclúe 3 filtros de lamas en aceiro inoxidable
1	Cheminea de dobre parede AISI 304 DINAK EI30. Diámetro 250mm. 38 metros
1	Caixa extractora S&P modelo CVST-12/6-0,55kW. inclúe variador de frecuencia INVERTEK-1CV

**Instalación extracción local 222 do Museo
(Capacidade máxima actual 1.700 m³/h, ampliable ata o
entorno de 8.000 m³/h)**

Unidades	Descrición
1	Cheminea DINAK EI30. Diámetro 250mm. 25 metros
1	Caixa extractora SODECA modelo ckdr/ew 280-2/1 inclúe variador de frecuencia



Planos de situación e de distribución dos diferentes locais asignados

(Estos planos deben de considerarse conxuntamente cos planos do seguinte apartado "Planos de instalacións dos locais asignados", especialmente no que se refire á numeración dos locais e espazos)

Relaciónanse de seguido os planos e locais incluídos, así como observacións e aclaracións aos mesmos,

Título dos planos,

-PLANO SITUACIÓN XERAL,

Plano do conxunto da CDC sinalando en círculos vermellos a ubicación dos diferentes locais e espazos: Cantina no edificio CECG (ou CEM segundo a grafía dos planos de arquitectura), e Cafetería no edificio Museo.

-PLANO ESPAZO ALMACÉN CANTINA. CEM 276,

Local número 013, ubicado no peirao de carga no soto dos edificios, destinado a almacén.

-PLANO ESPAZO CANTINA. CEM 285,

Local denominado A Cantina no edificio denominado CECG no PPT; dispóñense os locais 222 Cantina, 223 Comedor, 224 Almacén anexo á Cantina; polo espazo número 228 accédese aos aseos do edificio (220 e 221) e á sala de lactancia (219). No comedor (223) unha cortina permite establecer un espazo máis reservado, tal e como se mostra no plano, aínda que a cortina pode descorrerse e pregarse cara á parede, dispoñendo da totalidade do espazo de comedor.

-PLANO ESPAZO CANTINA. MUSEO 291. EMPLAZAMENTO,

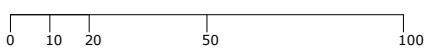
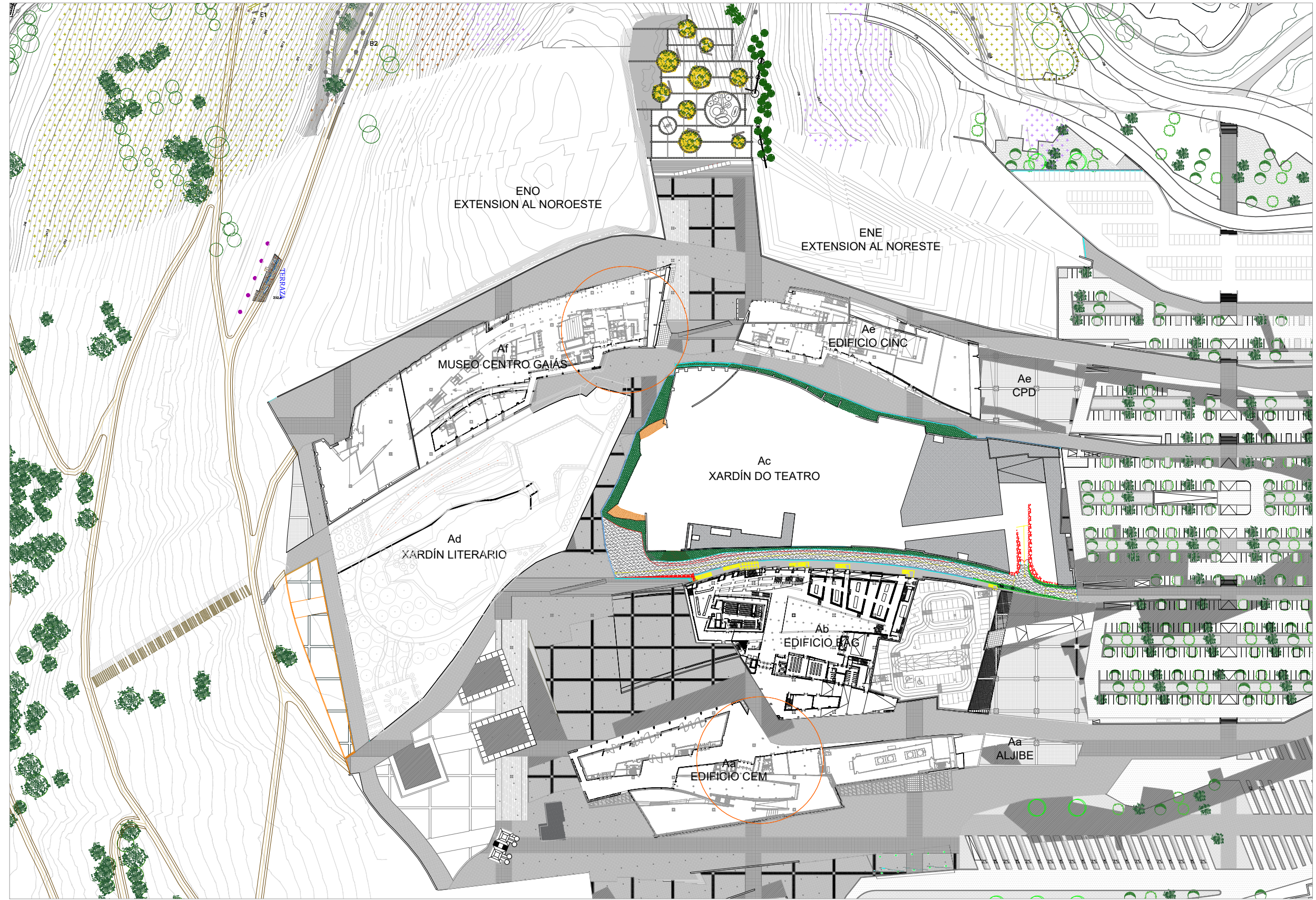
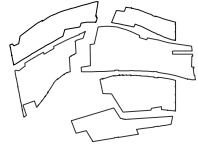
Sinalamento da ubicación do local da cafetería dentro do edificio Museo.

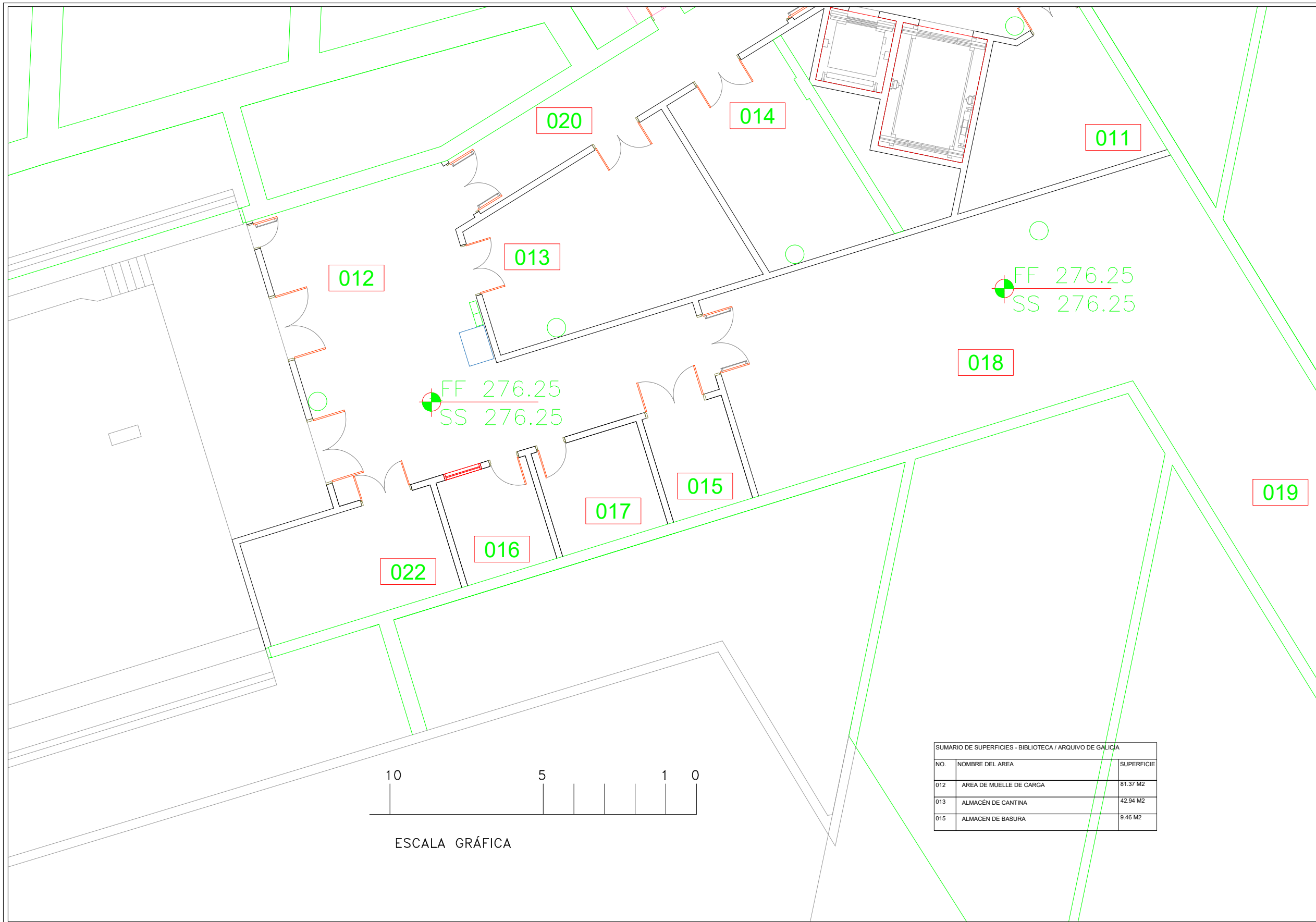
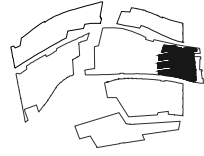
-PLANO ESPAZO CANTINA. MUSEO 291,

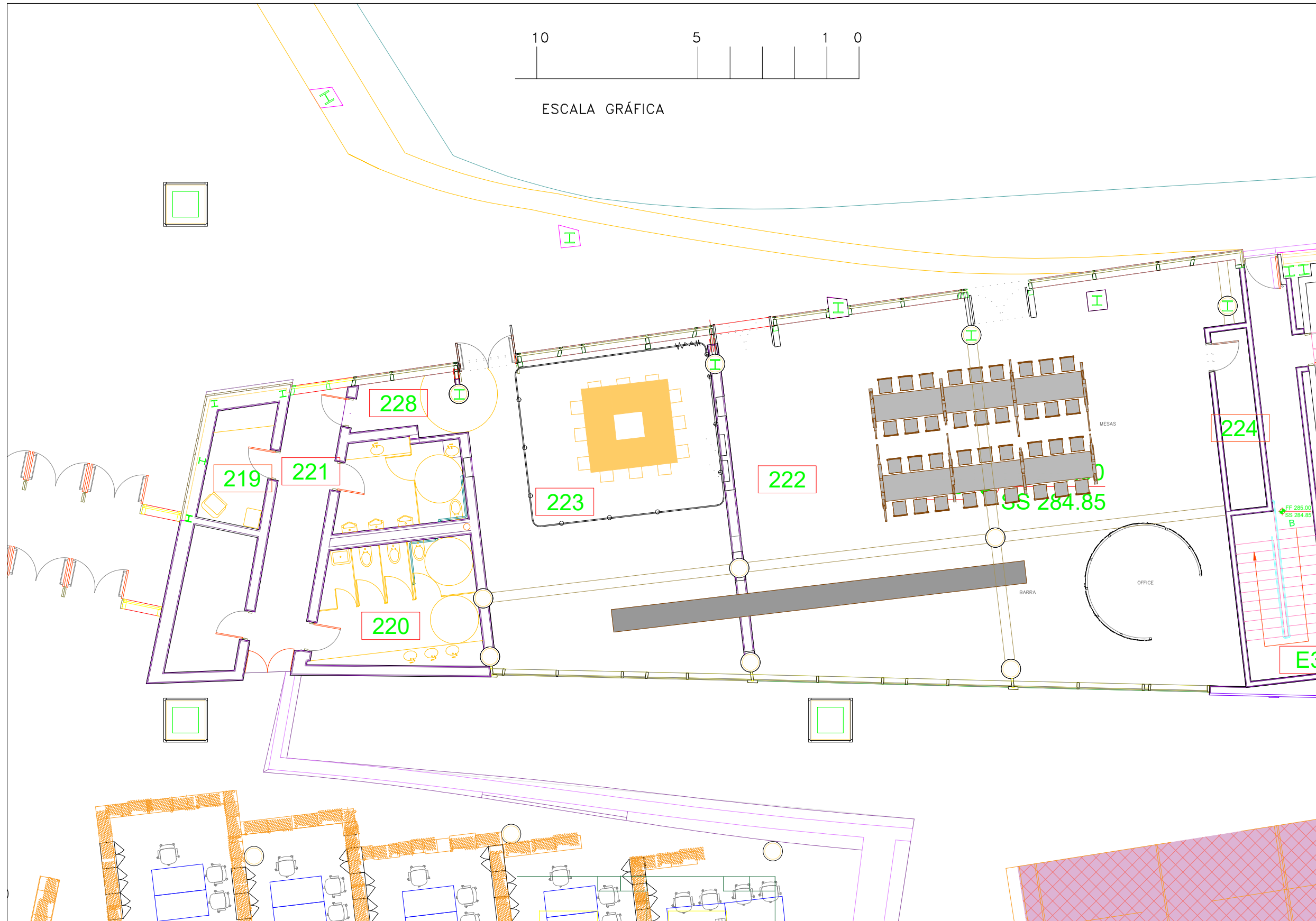
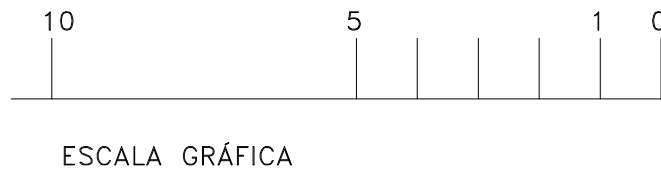
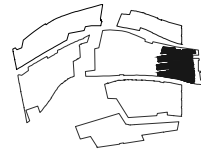
Asígnase o local 222, que corresponde á cociña; o local 217, comedor; o local 216, comedor reservado. A Fundación abriu un acceso desde o local 217 ao 216 e un paso desde o local 222 á escaleira E2 e, desde esta, ao ascensor A2 que permite o acceso aos locais do sótano. Os debuxos da barra no comedor, da organización da cociña, do acceso ao comedor reservado e do acceso ata o ascensor, se refiren á organización e distribución actual.

(Este plano debe de considerarse e completarse coa información contida no plano Número 06_INSTALACIÓN EN LOCAIS DO EDIFICIO MUSEO CENTRO GAIÁS, incluído no seguinte apartado "Planos de instalacións dos locais asignados", no que xa se inclúe a distribución real do espazo da cociña)



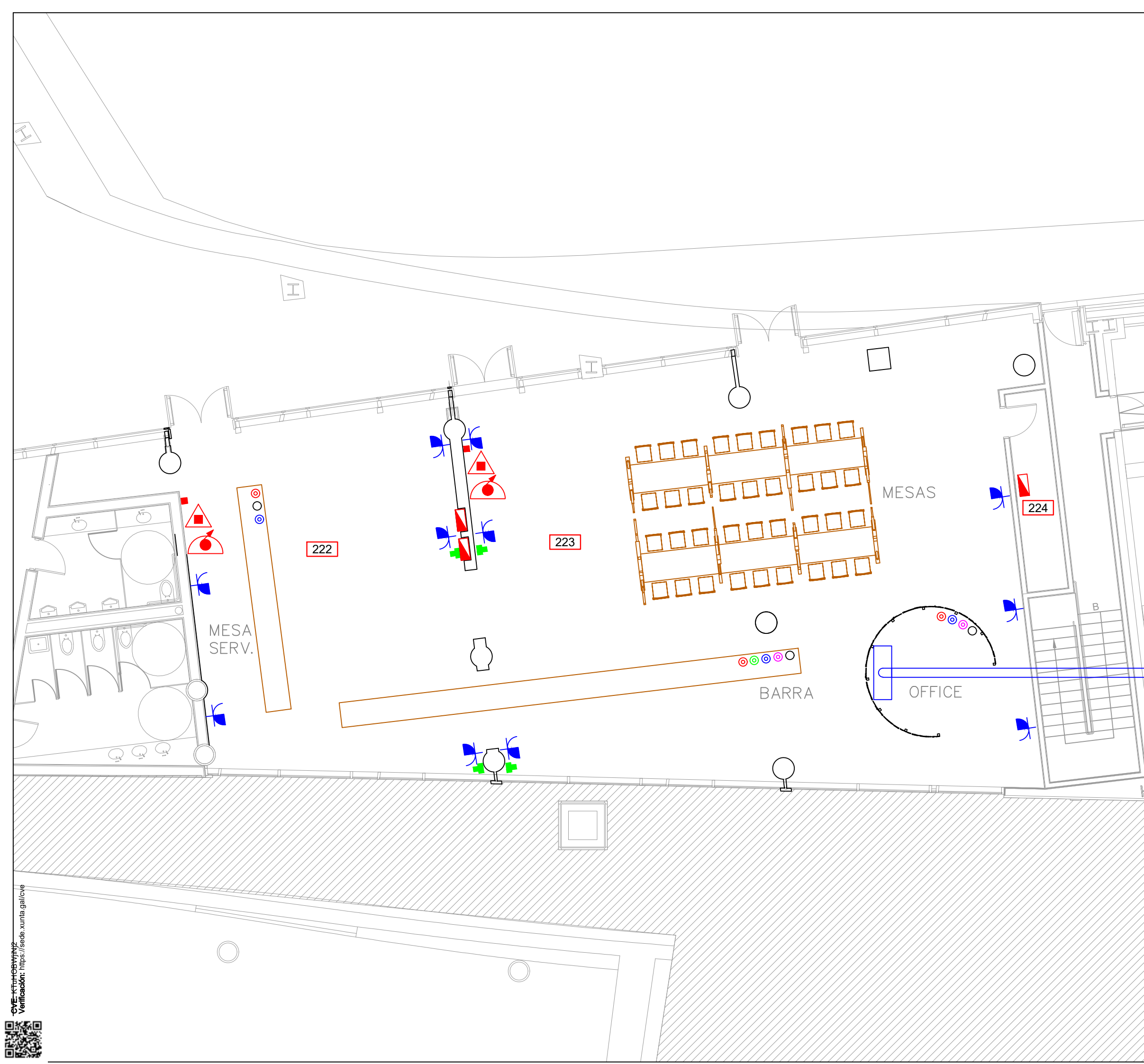






SUMARIO DE SUPERFICIES - CENTRO DE EMPRENDIMENTO		
NO.	NOMBRE DEL AREA	SUPERFICIE
228	ASEOS DE CABALLEROS	11.26M2
219	SALA DE LACTANCIA	17.08M2
220	ASEOS DE SEÑORAS	20.23M2
221	VESTIBULO	16.21M2
222	CANTINA	179.50M2
223	RESERVADO DE CANTINA	79.04M2
224	ALMACEN DE CANTINA	6.21M2





LOCAIS DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN			
EDIFICIO	Nº LOCAL	NOMEDO LOCAL	SUPERFICIE (m ²)
E1. EDIFICIO CEM			
	222	CANTINA	79,04
	223	CANTINA	180,80
	224	ALMACÉN CANTINA	6,21
E2. EDIFICIO BAG			
	013	ALMACÉN CANTINA	42,94
E3. EDIFICIO FONTÁN			
	101	CAFETERÍA FONTÁN	228,12
	161	ASEO 1 CAFETERÍA FONTÁN	16,30
	162	ASEO 2 CAFETERÍA FONTÁN	25,40
E4. EDIFICIO CINC			
	102	CAFETERÍA. O ROUPEIRO	61,70
	103	ALMACÉN	12,03
	132	LIMPEZA. LAVALOUZA	2,83
E5. MUSEO CENTRO GAIÁS			
	011	ALMACÉN FRÍO	12,95
	012	ALMACÉN	12,66
	216	RESERVADO RESTAURANTE	48,39
	217	CAFETERÍA	152,97
	222	COCINA	27,22
	236	VESTÍBULO ASEOS	6,21
	236A	ASEO	4,19
	236B	ASEO	4,13
	237	TERRAZA	
	238	TERRAZA INTERIOR	

- LEYENDA DE INSTALACIONES**
- B.I.E. DN25mm MURAL
 - EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
 - PULSADOR DE INCENDIO
 - BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
 - BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO CETAC 16./32 A
 - BASE DE ENCHUFE DOBLE TIPO SCHUKO. 10./16 A
 - TOMA DE RED DOBLE RJ45
 - CUADRO BAJA TENSIÓN
- SERVICIOS DISPONIBLES EN LA BARRA**
- Conexión energía eléctrica 32A
 - Conexión de red RJ45
 - Conexión agua fría
 - Conexión agua caliente
 - Desagüe PVC 80mm
- SERVICIOS DISPONIBLES EN OFFICE**
- Conexión energía eléctrica 32A
 - Extracción humos cocina (1.200 m3/h)
 - Conexión agua fría
 - Conexión agua caliente
 - Desagüe PVC 80mm
- SERVICIOS DISPONIBLES EN MESA SERVICIO**
- Conexión energía eléctrica 32A
 - Conexión agua fría
 - Desagüe PVC 40mm

DOCUMENTO:
PREGO PRESCRICIÓN TÉCNICAS
 SERVIZO RESTAURACIÓN
 DA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA

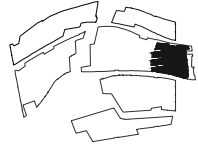
Nº PLANO:
01

TÍTULO PLANO:
INSTALACIÓN EN LOCAIS DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN NO EDIFICIO CEM

Escala: 1:100 Formato: A3 Data: 26/01/2023

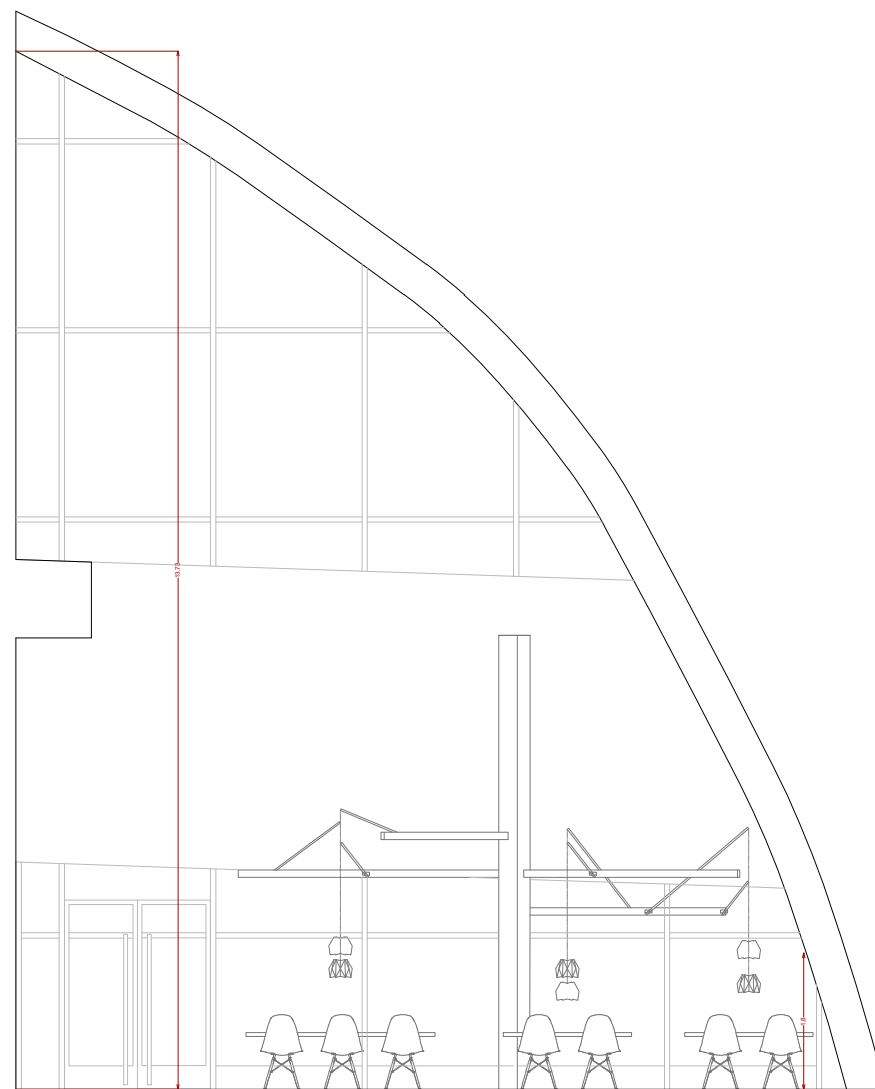
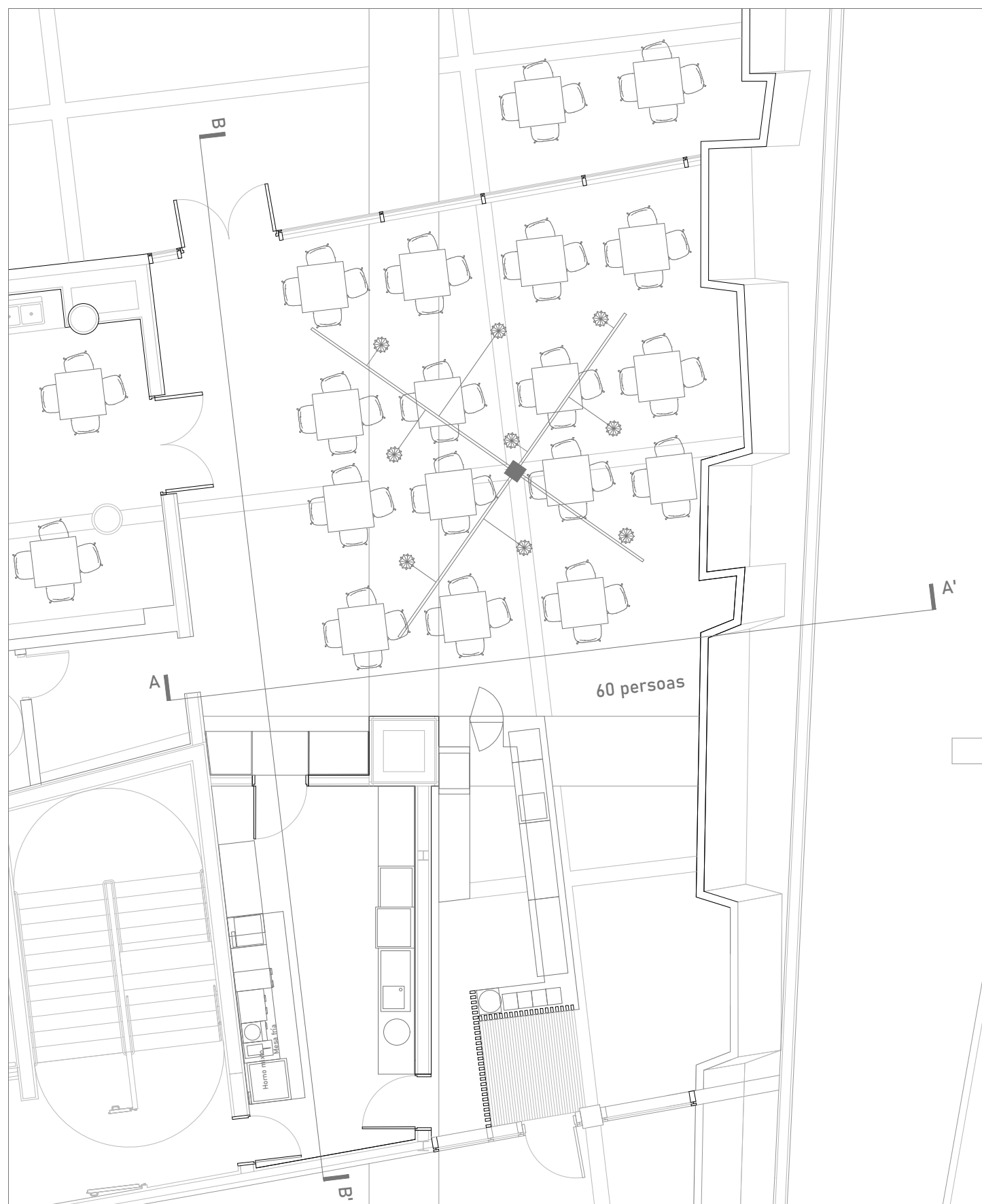
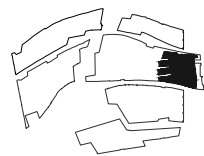
CVE-KTmH0bW1mZ
 Verificación: <https://sede.xunta.gal/cve>



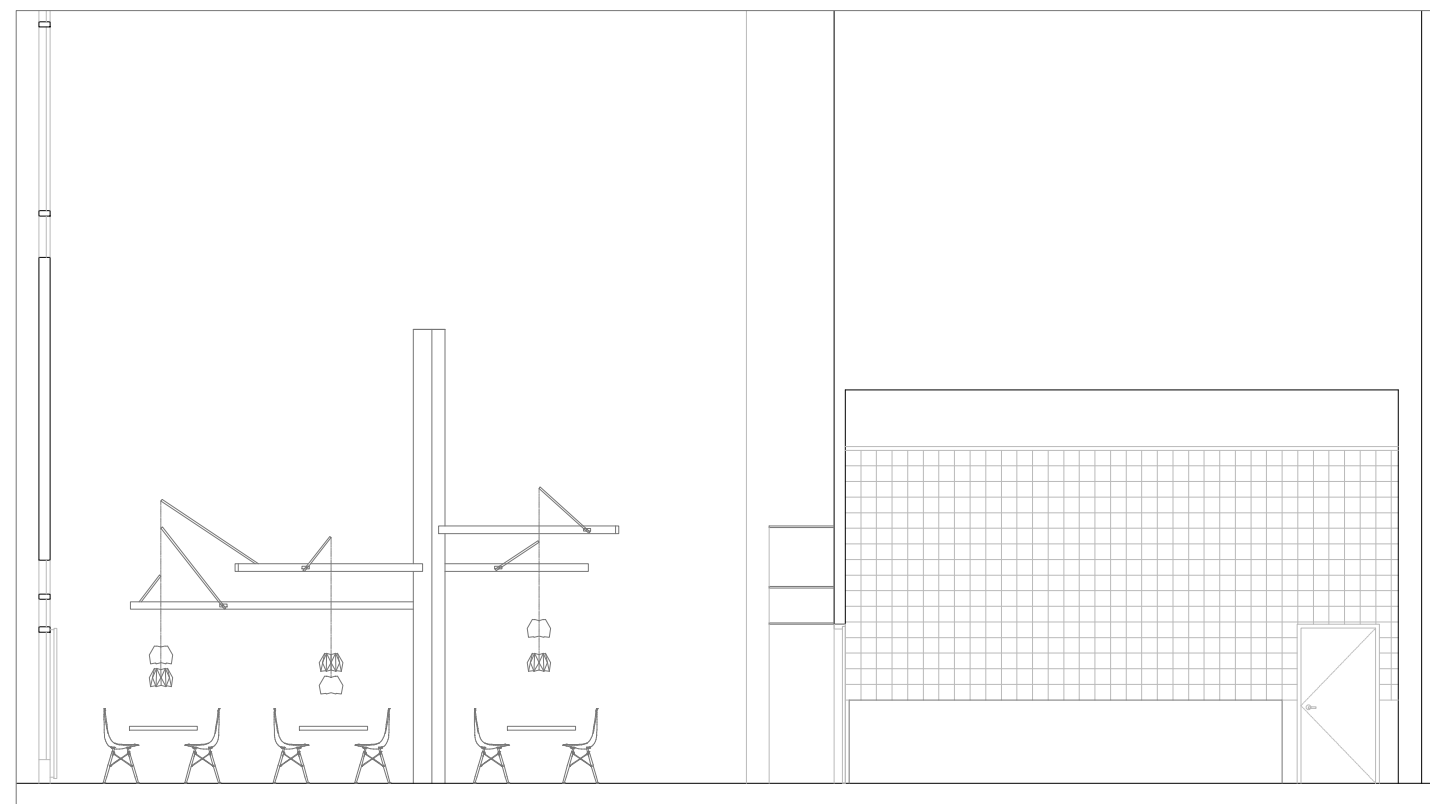


OVE: KTHHOBWfHj2
Verificación: <https://sede.xunta.gal/ve>





Sección A-A' [1/100]

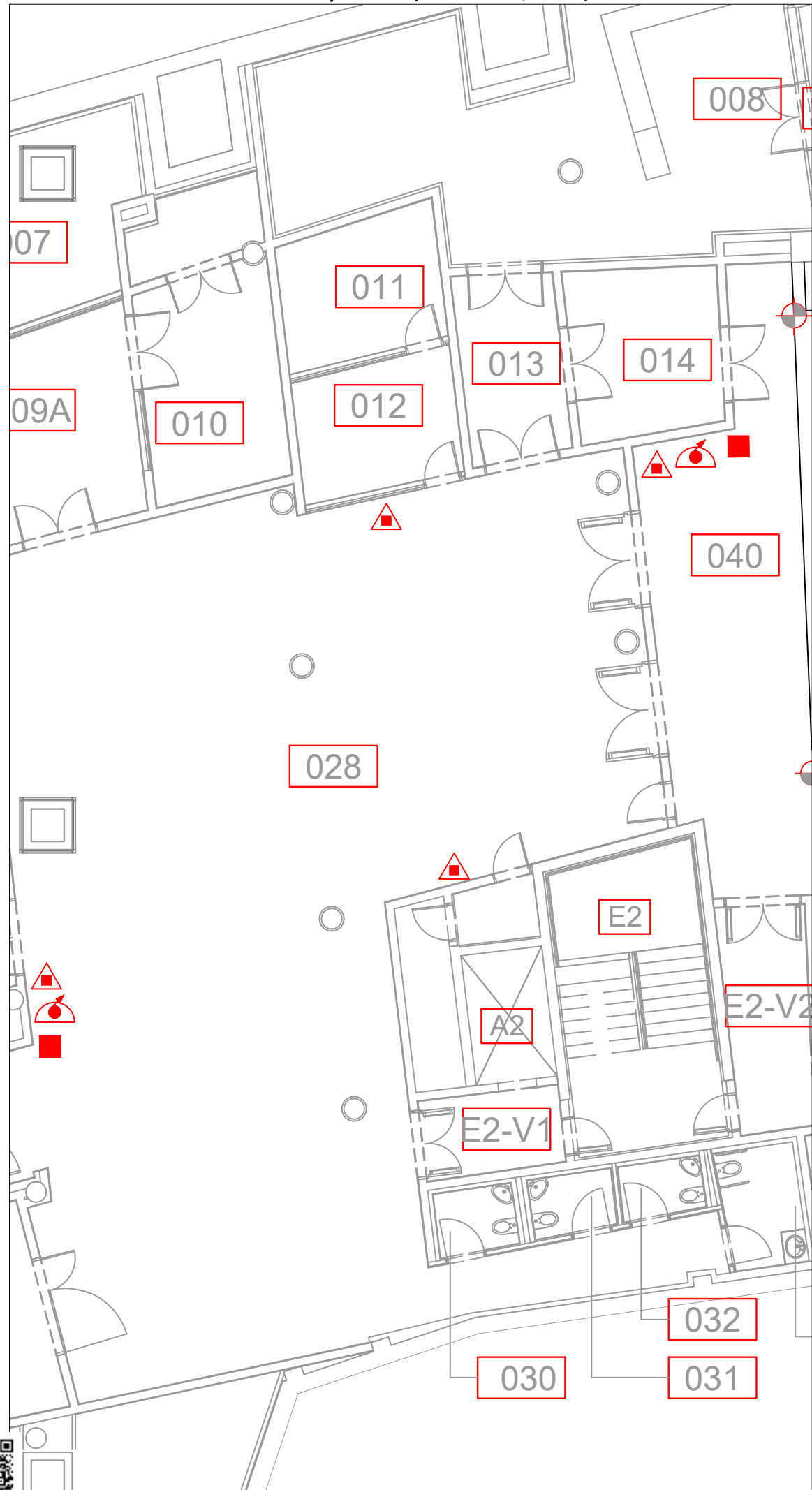


Sección B-B' [1/100]

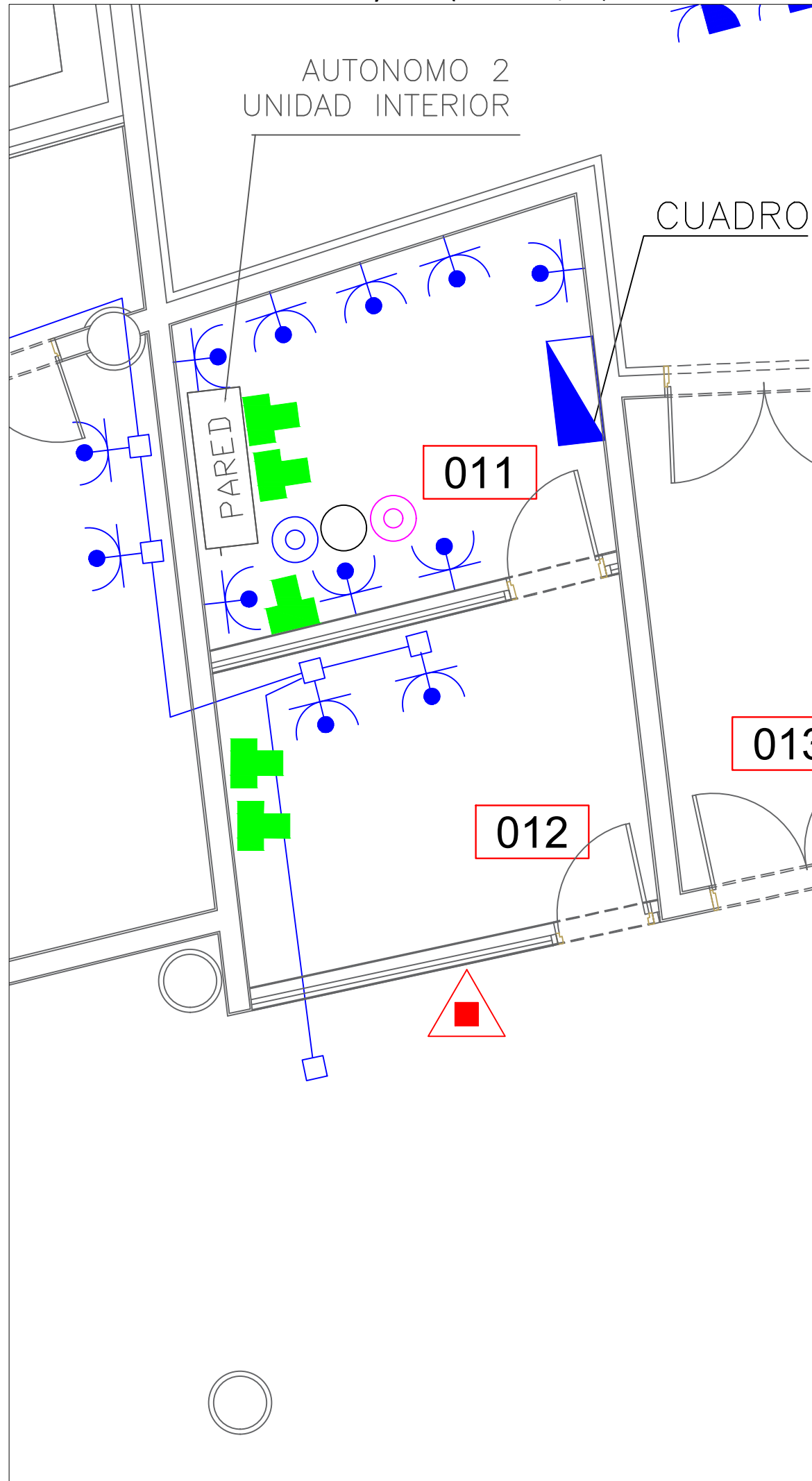
Planta [1/100]



Situación de locales 011 y 012 (escala 1/200)



Instalaciones en locales 011 y 012 (escala 1/50)



LOCAIS DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN		
EDIFICIO Nº LOCAL	NOME DO LOCAL	SUPERFICIE (m ²)
E1. EDIFICIO CEM		
222	CANTINA	79,04
223	CANTINA	180,80
224	ALMACÉN CANTINA	6,21
E2. EDIFICIO BAG		
013	ALMACÉN CANTINA	42,94
E3. EDIFICIO FONTÁN		
101	CAFETERÍA FONTÁN	228,12
161	ASEO 1 CAFETERÍA FONTÁN	16,30
162	ASEO 2 CAFETERÍA FONTÁN	25,40
E4. EDIFICIO CINC		
102	CAFETERÍA. O ROUPEIRO	61,70
103	ALMACÉN	12,03
132	LIMPEZA. LAVALOUZA	2,83
E5. MUSEO CENTRO GAIÁS		
011	ALMACÉN FRÍO	12,95
012	ALMACÉN	12,66
216	RESERVADO RESTAURANTE	48,39
217	CAFETERÍA	152,97
222	COCINA	27,22
236	VESTÍBULO ASEOS	6,21
236A	ASEO	4,19
236B	ASEO	4,13
237	TERRAZA	
238	TERRAZA INTERIOR	

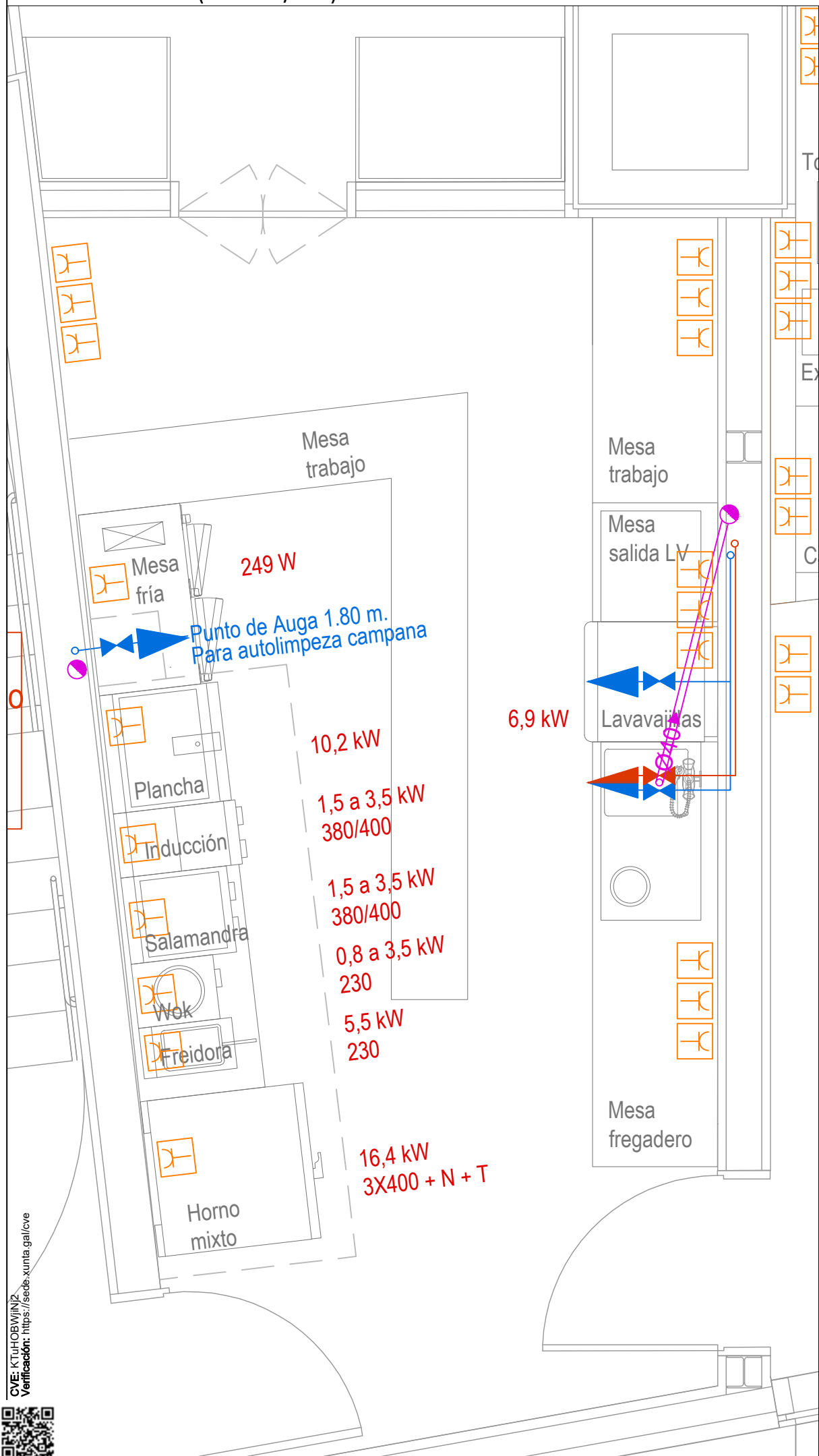
- LEYENDA DE INSTALACIONES**
- B.I.E. DN25mm MURAL
 - EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
 - PULSADOR DE INCENDIO
 - BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
 - BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO CETAC 16./32 A
 - BASE DE ENCHUFE DOBLE TIPO SCHUKO. 10./16 A
 - TOMA DE RED DOBLE RJ45
 - CUADRO BAJA TENSIÓN
- SERVICIOS DISPONIBLES EN LOCAL 011**
- Conexión agua fría
 - Conexión agua caliente
 - Desagüe PVC 80mm
- LOCAL 013: VESTÍBULO acceso almacén residuo
 LOCAL 014: ALMACÉN RESIDUOS
 LOCAL 028: ZONA MANIOBRA
 LOCAL 040: CARGA Y DESCARGA (conexión con Galería Servicios)
 LOCAL E2V1: VESTÍBULO (acceso interior con cafetería)
 LOCAL 030: ASEO
 LOCAL 031: ASEO
 LOCAL 032: ASEO
 LOCAL 033: ASEO ADAPTADO

CVE: KTUHOBJWJN2
 Verificación: https://sede.xunta.gal/cve



Local 222. Cociña (escala 1/300)

Locais en Museo Centro Gaiás (escala 1/100)



LOCAIS DO SERVIZO DE RESTAURACIÓN		
EDIFICIO	NOME DO LOCAL	SUPERFICIE (m ²)
E1. EDIFICIO CEM		
222	CANTINA	79,04
223	CANTINA	180,80
224	ALMACÉN CANTINA	6,21
E2. EDIFICIO BAG		
013	ALMACÉN CANTINA	42,94
E3. EDIFICIO FONTÁN		
101	CAFETERÍA FONTÁN	228,12
161	ASEO 1 CAFETERÍA FONTÁN	16,30
162	ASEO 2 CAFETERÍA FONTÁN	25,40
E4. EDIFICIO CINC		
102	CAFETERÍA. O ROUPEIRO	61,70
103	ALMACÉN	12,03
132	LIMPEZA. LAVALOUZA	2,83
E5. MUSEO CENTRO GAIÁS		
011	ALMACÉN FRÍO	12,95
012	ALMACÉN	12,66
216	RESERVADO RESTAURANTE	48,39
217	CAFETERÍA	152,97
222	COCINA	27,22
236	VESTÍBULO ASEOS	6,21
236A	ASEO	4,19
236B	ASEO	4,13
237	TERRAZA	
238	TERRAZA INTERIOR	

LEYENDA DE INSTALACIONES

- B.I.E. DN25mm MURAL
- EXTINTOR DE POLVO SECO DE 6kg
- PULSADOR DE INCENDIO
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO SCHUKO. 10./16 A
- BASE DE ENCHUFE EMPOTRADA TIPO CETAC 16./32 A
- BASE DE ENCHUFE DOBLE TIPO SCHUKO. 10./16 A
- TOMA DE RED DOBLE RJ45
- CUADRO BAJA TENSIÓN

SERVICIOS DISPONIBLES EN LOCAL 011

- Conexión agua fría
- Conexión agua caliente
- Desagüe PVC 80mm

LOCAL 216: RESERVADO RESTAURANTE
LOCAL 217: CAFETERÍA
LOCAL 222: COCINA

Accesos
 LOCAL 237: TERRAZA (Acceso dende exterior)
 LOCAL 238: TERRAZA INTERIOR (Acceso dende interior do Museo Centro Gaiás)

Acceso a almacenes en nivel 281
 LOCAL E2: ESCALERA E2
 LOCAL 221: ACCESO A ASCENSOR

DOCUMENTO:
 PREGO PRESCRICIÓN TÉCNICAS
 SERVIZO RESTAURACIÓN
 DA CIDADE DA CULTURA DE GALICIA

Nº PLANO:
06

TÍTULO PLANO:
**INSTALACIÓNS EN LOCAIS DO EDIFICIO
 MUSEO CENTRO GAIÁS
 NIVEL 291 (andar 0)**

Escala: 1:100 e 1:300 Formato: A3 Data: 26/01/2023

CVE: KTUHOBJWJNZ
 Verificación: https://sede.xunta.gal/ve



Anexo II. Listado de persoal

Datos facilitados o 24/05/2023;

TRABAJADOR	CONVENIO	CATEGORIA	CONTRATO	JORNADA	ANTIGÜEDAD	VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL	PACTOS APLICABLES TRABAJADORES
JGF	HOSTELERIA CORUÑA	CAMARERO	100	100%	07/11/2022	INDEFINIDO	17396,28	
NI	HOSTELERIA CORUÑA	CAMARERO	100	100%	09/01/2023	INDEFINIDO	17396,28	MOVILIDAD ENTRE CENTROS
ARR	HOSTELERIA CORUÑA	AYUDANTE CAMARERO	200	20%	19/11/2022	INDEFINIDO	3479,28	MOVILIDAD ENTRE CENTROS
MSV	HOSTELERIA CORUÑA	COCINERO	100	100%	28/12/2022	INDEFINIDO	17396,28	
ATG	HOSTELERIA CORUÑA	CAMARERO	200	62,50%	21/12/2022	INDEFINIDO	10872,68	
DMS	HOSTELERIA CORUÑA	AYUDANTE CAMARERO	100	100%	05/02/2019	INDEFINIDO	17396,28	EXCEDENCIA
FRE	HOSTELERIA CORUÑA	AYUDANTE CAMARERO	100	100%	03/04/2023	INDEFINIDO	17396,28	MOVILIDAD ENTRE CENTROS
BFC	HOSTELERIA CORUÑA	AYUDANTE CAMARERO	200	62,50%	12/04/2023	INDEFINIDO	10872,68	MOVILIDAD ENTRE CENTROS
NB	HOSTELERIA CORUÑA	AYUDANTE CAMARERO	300	50%	06/03/2023	FIJO-DISCONTINUO	84,14 €/DÍA	MOVILIDAD ENTRE CENTROS. EXTRA EVENTOS
DRL	HOSTELERIA CORUÑA	AYUDANTE CAMARERO	300	50%	24/02/2023	FIJO-DISCONTINUO	84,14 €/DÍA	MOVILIDAD ENTRE CENTROS. EXTRA EVENTOS
AGB	HOSTELERIA CORUÑA	CAMARERO	300	50%	10/02/2023	FIJO-DISCONTINUO	84,14 €/DÍA	MOVILIDAD ENTRE CENTROS. EXTRA EVENTOS
CGM	HOSTELERIA CORUÑA	AYUDANTE CAMARERO	300	50%	24/02/2023	FIJO-DISCONTINUO	84,14 €/DÍA	MOVILIDAD ENTRE CENTROS. EXTRA EVENTOS

