CONTRATO DE SERVICIOS

SERVICIO DE CAFETERÍA DE LAS NAVES

CENTRO DE INNOVACIÓN

1 Objeto

Es objeto de la presente contratación la prestación en el Edificio de "Las Naves – Centro de Innovación" sito en C/ Juan Verdeguer, 16-24 46024 de Valencia, del servicio de Bar con comidas según se clasifica en el Decreto 7/2009, de 9 de enero, de establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana, con las obligaciones que conlleva. El citado servicio de Bar se desarrollará en el espacio denominado "The Kitchen", debiendo estos servicios cumplir criterios de sostenibilidad social y medioambiental que se serán valorados siguiendo los criterios de adjudicación del presente contrato.

Se priorizará en la prestación del servicio la atención al personal de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana, al personal residente asociado al programa "col·lab" y a las acciones y actividades programadas en el Edificio "Las Naves – Centro de Innovación" y/o producidas por la entidad o coproducidas con terceros.

2 Sujetos

Podrán tomar parte en la licitación todas aquellas personas naturales o jurídicas con solvencia económica y financiera, que acrediten su experiencia profesional, entendiéndose como tal la experiencia en la gestión de concesiones de servicio de restauración, objeto del presente contrato y se encuentren al día de pagos y tributos con las administraciones públicas y la Seguridad Social.

3 Duración del contrato y plazo de inicio

El contrato comenzará a regir a partir del 1 de agosto de 2017, o en su caso, al día siguiente de la formalización del mismo, pero nunca antes de la fecha indicada. Tendrá una duración de un año, prorrogable expresamente por ambas partes hasta un máximo de una prorroga anual, que deberá formalizarse por escrito antes de la finalización del periodo de adjudicación en curso.

4 Importe

El alquiler de licitación será de 300 euros más el IVA vigente, mensuales al alza.

4.1 Importe del contrato

La cuantía del contrato será el que resulte de la licitación, calculada teniendo en cuenta la renta mensual que resulte de la misma y la duración del contrato.

4.2 Revisión de precios (actualización del alquiler y de los precios de los productos ofertados en la lista de bebidas y comidas).

Los precios de los productos y de la renta no serán objeto de revisión alguna una vez aprobados por la entidad, salvo acuerdo expreso de ambas partes.

5 Forma de pago

El importe del alquiler mensual se abonará por la empresa adjudicataria a la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana en los primeros diez días de cada mes en la cuenta que a tal efecto comunique la Fundación.

6 Garantía

Se constituirá una garantía definitiva por el adjudicatario provisional equivalente al 5% del importe de la adjudicación. A efectos de la presente cláusula, se considerará importe de adjudicación la cantidad anual ofertada por el adjudicatario para el periodo de 12 meses.

7 Prohibición de Subcontratar

El adjudicatario no podrá subcontratar ninguna de las prestaciones contenidas en el presente contrato.

8 Obligaciones del adjudicatario

8.1 Obligaciones fiscales y laborales. Aspectos generales.

Tener la empresa debidamente legalizada, cumplir con todas las disposiciones laborales y fiscales, quedando exonerada la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana de cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de dichas obligaciones por parte del contratista.

Asimismo, está obligado a presentar cualquier documento referente a la legalización de la empresa y sus trabajadores (TC1, TC2, etc.) al personal responsable de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación

Urbana, que no tendrá relación laboral ni de ningún otro tipo con los trabajadores de la empresa adjudicataria. La Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana podrá pedir a la empresa adjudicataria que se le muestren los documentos que acrediten el cumplimiento de este punto.

8.2 Prevención de Riesgos Laborales.

Las empresas licitadoras, deberán acreditar en sus plicas mediante documento suscrito por su representante legal, el total cumplimento de la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales (Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, Ley 54/2003 reguladora del marco normativo que la modifica, R.D. 39/97 que aprueba el Reglamento de los Servicios de prevención, R.D. 604/2006 que lo modifica y cualquier otra que resulte de aplicación.

El adjudicatario se compromete a realizar y a facilitar la Coordinación de Actividades Laborales conforme al Art. 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y R.D. 171/2004 que la desarrolla, facilitando toda la documentación que en la materia le sea solicitada. Cualquier variación en los puestos de trabajo la comunicará de inmediato y con carácter previo a la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana; el adjudicatario facilitará la documentación completa acreditativa que corresponda a la modificación.

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la formación en materia de prevención de los trabajadores y trabajadoras que hayan sido contratados y desempeñen sus funciones para la prestación del servicio objeto del contrato durante el primer mes de vigencia del mismo y a justificarlo ante la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana mediante certificación emitida por empresa autorizada para impartir esa formación antes de finalizar el segundo mes de vigencia del contrato.

Si los trabajadores o trabajadoras formaban parte de la plantilla de la empresa con anterioridad al inicio de la prestación del servicio, y en caso de que hubiesen recibido formación en materia de prevención antes del inicio de la prestación del servicio, la formación no deberá haberse efectuado con más de 12 meses de antelación y deberá justificarse durante el primer mes de vigencia del contrato de la prestación del servicio mediante certificación emitida por empresa autorizada para impartir esa formación.

Servirá como justificante de la formación, siempre y cuando no tenga más de 12 meses de antigüedad y esté relacionada con una titulación de la familia profesional de Hostelería y Turismo cursada por el trabajador o trabajadora y directamente relacionada con el puesto de trabajo que prestará en el servicio la acreditación emitida en virtud de la Orden 1/2014, de 8 de agosto, de la Consellería de Economía, Industria, Turismo y Empleo y la Consellería de Educación, Cultura y Deporte. Esta acreditación también será imprescindible y deberá ser presentada cuando la empresa adjudicataria, oferte un puesto formativo en la prestación del servicio, dirigido a alumnado que esté cursando la Formación en Centros de Trabajo de una titulación de formación profesional de la Familia de Hostelería y Turismo, junto con documento firmado por el alumnado en el que se acredite que el mismo ha

recibido la definición del puesto y los riesgos laborales inherentes al mismo.

8.3 Horarios

La empresa adjudicataria será responsable de la apertura y el cierre del local destinado a la prestación del servicio, que permanecerá en funcionamiento y abierto al público durante el horario de apertura del Edificio, tanto en horario habitual como en horarios específicos vinculados a actividades con público externo, para lo cual pondrá a disposición los recursos humanos y materiales a tal efecto. Para ello, la empresa adjudicataria deberá recabar del departamento de Programación Cultural y Producción de Eventos con suficiente antelación la programación de actividades del mismo, todo ello sin menoscabo de la atención a otras personas naturales y jurídicas dado que el servicio se presta en un espacio de pública concurrencia en el que no existe un riguroso control de entrada. Como principio general, el servicio se adaptará siempre a las necesidades del Centro de manera prioritaria.

Todo ello no será incompatible con la competencia que para el uso del local tiene la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana. La necesidad ocasional de alteración de horarios promovida por la entidad será comunicada con suficiente antelación, y en cualquier caso con al menos 5 días hábiles anteriores a la fecha en la que se prevé el cambio.

La empresa adjudicataria podrá proponer modificaciones ocasionales del horario de apertura o cierre, que siempre deberán ser aprobadas por la entidad. En cualquier caso, dichas propuestas no podrán estar relacionadas con el desarrollo de actividades propias ni servicios a terceros prestados por la empresa adjudicataria que no hayan sido aprobadas por la entidad. Queda totalmente prohibida la realización de actividades de carácter privado o cuyo acceso sea restringido.

8.4 Usos de espacios comunes

La empresa adjudicataria podrá hacer uso del espacio denominado “patio 2” para prestar el servicio en terraza, que en cualquier momento podrá ser sustituido por el espacio denominado “patio 1”. El uso de estos espacios para prestar el servicio en terraza por parte de la empresa adjudicataria son potestativos de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana, no estando la entidad obligada a la cesión de los mismos y siendo prioritario el uso de los mismos para actividades programadas en el edificio.

8.5 Limpieza

8.5.1 Limpieza diaria

Diariamente la empresa adjudicataria del servicio se encargará de la limpieza, que incluirá, además de maquinaria básica, maquinaria auxiliar, utillaje, batería y mobiliario dedicados a la preelaboración, elaboración y conservación y cubertería, vajilla, cristalería y cualquier otro elemento dedicado al servicio de los productos ofertados en la lista de bebidas y

comidas, las instalaciones de uso del Bar:

- Espacio de barra-bar
- Zona de mesas
- Zona de cocina, con el anexo aseo y el anexo almacén
- Zona de almacén
- Zona de cuarto de basuras
- Patio 2 o Patio 1, en caso de uso para prestar el servicio en terraza
- Suelos de los espacios mencionados anteriormente
- Todo el mobiliario ubicado en las zonas mencionadas anteriormente

Cada vez que sea necesario la empresa adjudicataria procederá a la limpieza de paredes, puertas, cristales, espejos u otras superficies.

8.5.2 Limpieza con mayor periodicidad

Con la frecuencia mínima que abajo se relaciona, pudiendo ser mayor si la empresa adjudicataria o la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana lo consideran necesaria, y efectuada por empresa mantenedora autorizada y registrada por el órgano competente de la Generalitat Valenciana, la empresa adjudicataria correrá con los gastos de revisión y limpieza de:

- Conductos de evacuación de gases y vapores: una vez al año.
- Aberturas: una vez al año.
- Aspiradores híbridos, mecánicos y extractores: una vez al año.
- Filtros: revisión del estado cada 6 meses y limpieza o sustitución una vez al año.

La empresa adjudicataria deberá presentar durante el primer mes del contrato a la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana plan de revisión, mantenimiento y limpieza de los elementos y zonas y/o espacios arriba mencionados, y en los 10 días naturales siguientes a la intervención realizada, certificación emitida por la empresa mantenedora autorizada y registrada para los elementos descritos anteriormente.

Para todos aquellos elementos y espacios que no requieran la intervención de empresa mantenedora autorizada y registrada, la empresa adjudicataria entregará mensualmente a la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana, registro de las intervenciones realizadas de limpieza, revisión y mantenimiento en las que coste la periodicidad, las acciones realizadas, la persona responsable de la acción y los productos utilizados.

8.5.3 Instalación de saneamiento de aguas sucias

Con una frecuencia mínima de una vez al año, que podrá ser mayor si la empresa adjudicataria o la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana lo consideran necesario, y efectuada por empresa especializada, la empresa adjudicataria, correrá con los gastos de limpieza de la instalación de saneamiento de aguas sucias de la zonas mencionadas en el apartado 8.5.1.

8.5.4 Agua caliente sanitaria

Las instalaciones objeto de la presente adjudicación disponen de agua caliente sanitaria por acumulación mediante energía solar térmica y termo eléctrico. Corresponderá a la empresa adjudicataria las revisiones y mantenimiento para su correcto funcionamiento.

En caso de que para la correcta prestación del servicio se requiera agua caliente sanitaria de producción instantánea, la instalación, los gastos derivados de la misma, las revisiones periódicas y mantenimiento correrán a cargo de la empresa adjudicataria, siendo preceptiva la autorización a la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana, para la comprobación de que el sistema eléctrico está capacitado para su instalación.

8.5.5 Instalaciones y equipamientos existentes

Se hará cargo de las instalaciones y equipamientos existentes en el recinto adjudicado, dando su conformidad al inventario de estos elementos antes de comenzar el servicio. Al finalizar el contrato se levantará un acta del estado en que se encuentren dichos elementos, siendo responsable de cualquier falta o desperfecto ocasionado por negligencia y debiendo efectuar a su cargo las reparaciones necesarias, así como las reposiciones de estos por el deterioro derivado del uso del mismo, siendo de la misma calidad, marca, modelo color, etc, que el inventariado, para entregar las instalaciones en las mismas condiciones en que fueron halladas.

8.5.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Corresponde a la empresa adjudicataria el mantenimiento ordinario y extraordinario, entendiendo por extraordinario los arreglos de la maquinaria básica, la maquinaria auxiliar y el mobiliario, durante el periodo de vigencia del contrato, así como la compra de elementos complementarios que se precisen para la explotación y prestación de servicios complementarios.

Asimismo, corresponde a la empresa adjudicataria facilitar a los usuarios del servicio las servilletas y manteles necesarios de tipo desechable o de tejido, y la compra de los productos de limpieza necesarios para los espacios, e instalaciones descritos en el punto 8.5.1

Si la empresa adjudicataria desease proceder a la sustitución de la maquinaria básica, auxiliar y el mobiliario, o la ampliación en la dotación de los mismos, estos cambios, así

como las adaptaciones necesarias correrán a su cargo, y será preceptiva la autorización de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana para comprobar que el sistema eléctrico soporta la nueva maquinaria. Asimismo, y siguiendo lo establecido en el apartado 8.5.5, la empresa adjudicataria correrá con los gastos ocasionados para revertir los cambios realizados para entregar las instalaciones en las mismas condiciones en que fueron halladas, salvo indicación expresa de la entidad.

8.5.7 Controles sanitarios y de calidad

La prestación del servicio queda sometida a los controles sanitarios y de calidad que se realicen periódicamente por los Organismos con competencia en la materia. El adjudicatario se obliga a garantizar la calidad de los productos servidos, su correcta conservación, presentación y aplicación de las normas de manipulación de alimentos establecidos en la legislación vigente, siendo la empresa adjudicataria la responsable directa de cualquier incidente o percance que pudiese surgir por ello.

La legislación vigente establece que corresponde a las empresas alimentarias garantizar una formación adecuada a su puesto de trabajo a todos los manipuladores de alimentos y que debe acreditarse documentalmente, por lo que la empresa adjudicataria del servicio procederá a formar y reciclar a su personal durante la vigencia de la prestación del servicio, debiendo presentar a la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana certificación emitida por empresa autorizada a impartir esta formación, en la que se acredite que sus trabajadores han recibido dicha formación antes de finalizar el primer mes de vigencia de la adjudicación.

La empresa adjudicataria justificará documentalmente la formación en materia de seguridad e higiene alimentaria con una antigüedad máxima de 12 meses al inicio de la prestación del servicio.

Esta formación deberá realizarse de forma anual para reciclar a los trabajadores y trabajadoras que desarrollen su actividad en la prestación del servicio objeto de la presente adjudicación.

En el caso de la empresa adjudicataria por motivos de la prestación del servicio deba contar con trabajadores o trabajadoras contratados puntualmente para un servicio determinado, deberá justificar documentalmente esta formación ante la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana, permitiéndose que la formación de los mismos en materia de Seguridad e Higiene tenga una antigüedad no mayor de 36 meses y haya sido realizada por empresa autorizada para tal fin.

8.5.8 Autorización de servicios de bar y comedor

En el caso de que se autorice, en principio, únicamente el servicio de bar y posteriormente la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y

la Innovación Urbana acuerde la creación del servicio de comedor, la empresa adjudicataria asumirá también esa prestación, sin derecho a compensación de ninguna naturaleza.

8.5.9 Consumo de gas

En caso de utilización de cualquier tipo de gas, correrán por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos correspondientes al consumo de éste, así como de la instalación y su mantenimiento. En caso de que requiera la realización de obras será preceptivo la autorización de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana.

8.5.10 Atención al cliente

A los usuarios y usuarias del servicio se les atenderá con la máxima deferencia y corrección. En el caso de que se produzca denuncia, queja o reclamación de un/a usuario/a del servicio, previa verificación, se aplicará una sanción, y en caso de repetición de denuncia, queja o reclamación y su comprobación, la empresa adjudicataria tendrá que sustituir al personal que preste el servicio por otra persona, debiendo comunicar dicho cambio de forma inmediata a la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana y acreditar su formación en materia de prevención de Riesgos Laborales y Seguridad e Higiene alimentaria en el plazo máximo de un mes desde el inicio del contrato del nuevo trabajador o trabajadora.

La empresa adjudicataria deberá disponer de hojas de reclamaciones tal y como se regulan en el Decreto 77/1994, de 12 de abril, del Gobierno Valenciano, por el que se regulan las Hojas de Reclamaciones de los Consumidores y usuarios de la Comunitat Valenciana. Con el fin de poder comprobar las denuncias quejas o reclamaciones, la empresa adjudicataria deberá mostrar al personal de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana el libro de reclamaciones con una periodicidad mensual.

8.5.11 Adecuación de la oferta de comidas y bebidas

Dado que el servicio se presta en un Centro de Innovación, la empresa adjudicataria realizará una oferta de comidas y bebidas teniendo en cuenta la peculiaridad del entorno cultural y creativo en el que presta el servicio. Antes de realizar la oferta inicial de comidas y bebidas la empresa adjudicataria deberá consultar a la Fundación, que velará para que la prestación del servicio siga la línea que se sigue en el espacio.

La empresa adjudicataria seguirá en todo momento las observaciones que le sean formuladas por el Ayuntamiento a través de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana, tanto las de orden general como las específicamente dirigidas a mejorar el funcionamiento del servicio.

8.5.12 Patrocinio, mecenazgo y convenios

La naturaleza jurídica de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana hace que la misma sea considerada "entidad sin fin lucrativo" y que por lo tanto pueda ser beneficiaria de las acciones de patrocinio, mecenazgo y convenios de colaboración empresarial recogidos en la Ley 49/2002, de 23 de diciembre, por lo que si la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana firmase convenio con empresas con el fin de aplicar alguna de las tres acciones mencionadas anteriormente y en el convenio de las mismas se reconociese la distribución de productos relacionados con las empresas firmantes de los convenios, la empresa adjudicataria de la explotación del servicio bar y/o comidas se verá en la obligación, durante la duración del convenio, a incorporar dichos productos exclusivamente a su oferta de comidas y bebidas o bien a eliminar alguno de los productos ofertados habitualmente si están en conflicto con los de las empresas firmantes de los citados convenios.

Asimismo, y para la realización de actividades abiertas al gran público, la entidad podrá realizar acuerdos específicos con terceros co-organizadores de las mismas, relativos a la venta de comidas y bebidas, y que pudieran implicar una alteración puntual de la oferta habitual de la empresa concesionaria.

8.5.13 Cierre temporal o definitivo

Por razones de interés institucional, la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana podrá decretar el cierre temporal o definitivo del espacio "The Kitchen" y, como consecuencia, la suspensión del servicio prestado por la empresa adjudicataria, siempre mediando un preaviso de al menos 5 días hábiles en el caso temporal y 15 días en el definitivo.

En ambos casos, el cierre deberá ser motivado y comunicado por escrito. El adjudicatario no tendrá derecho a compensación de ninguna naturaleza por dicho cierre. A su vez el adjudicatario podrá descontar de la renta mensual la parte proporcional de los días que se haya producido el cierre. Si el cierre fuera definitivo, se dará por finalizado el contrato.

8.5.14 Normativa de establecimientos de restauración

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa referente a la Decreto 7/2009, de 9 de enero, de establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana.

8.5.15 Seguro

La empresa adjudicataria contratará con una Compañía Aseguradora legalmente establecida en España, los correspondientes seguros que cubran los riesgos derivados de su actividad, responsabilidad civil general o accidentes, que cubra igualmente daños

físicos y materiales que se puedan ocasionar a usuarios/as o a terceros en lo relativo a la explotación del servicio y el desarrollo de la actividad objeto del presente pliego. Los límites del seguro deberán alcanzar las cantidades que razonablemente cubran con holgura los riesgos indicados.

Tras la formalización del contrato, y en un plazo no superior a 10 días hábiles, la empresa adjudicataria está obligada a exhibir la póliza de seguros suscrita y, en cualquier momento, a requerimiento de la Fundación, tanto la póliza de seguros como los recibos acreditativos del pago de la misma correspondiente a cada periodo contratado o renovado. Así mismo, la empresa adjudicataria estará obligada a liquidar puntualmente las correspondientes primas.

8.5.16 Protección de datos personales

En relación a la protección de datos, el adjudicatario, como encargado del tratamiento, tal y como se define en la letra g del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, declarará expresamente que conoce quedar obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la citada ley, y especialmente en lo indicado en los artículos 5, 9, 10, 11 y 12, y adoptará las medidas de seguridad que le correspondan según el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre. El encargado del tratamiento se compromete explícitamente a informar a su personal en las obligaciones que de tales normas dimanan.

La empresa adjudicataria y el personal a su cargo, guardarán secreto profesional sobre la información, documentos o datos a los que tengan acceso o de los que tengan conocimiento con ocasión del cumplimiento del contrato incluso después de finalizar el plazo contractual, comprometiéndose a no hacer pública cualquier información o dato obtenidos o elaborados durante la ejecución del contrato.

La inscripción de ficheros ante la Agencia Española de Protección de Datos por parte de la empresa adjudicataria se hará de forma que la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana pueda comprobar e informar al Ayuntamiento de Valencia de los aspectos relativos a:

- El cumplimiento de las disposiciones laborales y fiscales recogidas en el apartado 8.5.1
- El cumplimiento de los dispuesto respecto al cumplimiento de prevención de riesgos laborales recogidas en el apartado 8.5.2
- El cumplimiento de lo dispuesto respecto a la limpieza, mantenimiento recogido en el punto 8.5.4
- El cumplimiento de lo dispuesto respecto a la formación en seguridad e higiene alimentaria recogida en el punto 8.5.8
- El cumplimiento de lo dispuesto respecto a la formulación de quejas, reclamaciones y sugerencias recogidas en el punto 8.5.11

8.5.17 Mejoras en instalaciones y/o equipamientos

Todas las obras o cambios en las instalaciones que realice la empresa adjudicataria para la prestación del servicio y el cumplimiento de los puntos anteriormente expuestos durante la vigencia del contrato quedarán como mejora del edificio no estando obligada la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana ni el Ayuntamiento de Valencia a indemnizar en algún modo a la empresa adjudicataria por la realización de las mismas.

9 Obligaciones de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana

Corresponde a la Fundación:

- Poner a disposición de la empresa adjudicataria aquellos elementos de reciento indispensables para el funcionamiento del servicio (maquinaria, mobiliario, cubertería, vajilla y cristalería)
- Asegurar y abonar el suministro de agua y electricidad.
- La aprobación de la lista de oferta de bebidas y comidas.
- Velar por el cumplimiento de los fines, objetivos y desarrollo del presente pliego.

10 Derechos de la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana

a) Supervisar y controlar la realización de la prestación del servicio objeto del contrato y ordenar discrecionalmente las modificaciones en la prestación del mismo que aconsejare el interés público.

b) Imponer las sanciones pertinentes por razón del incumplimiento de la empresa adjudicataria.

c) Cualquier otro que establezca la legislación vigente.

11 Régimen disciplinario

De forma general, podrá ser objeto de sanción el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas para la empresa adjudicataria en el presente pliego.

11.1 Faltas

Constituirá falta leve:

a) Todo retraso que no exceda en media hora de los horarios previstos

b) El cierre injustificado del servicio por un día

c) La falta de calidad, higiene o limpieza en los productos manipulados o servicios

d) Deficiencias puntuales no reiteradas en la limpieza de los espacios mencionados en el apartado 8.5.4

e) La reducción del personal en el horario de prestación de determinados servicios al público que demanden más personal

f) No atender con la diligencia adecuada la petición de presupuestos para la prestación de servicios de catering

Constituirá falta grave:

a) Los retrasos superiores en media hora

b) La reiteración en las faltas leves, en un orden igual o superior a tres faltas leves en un periodo inferior a un mes.

c) El incumplimiento por negligencia de sus obligaciones

d) La actuación diferente o contraria a la práctica profesional

e) El trato descortés a los/as usuarios/as

Constituirá falta muy grave

a) La reiteración en las faltas graves, en un orden igual o superior a tres faltas graves en un periodo inferior a un mes.

b) El abandono por parte del adjudicatario de la prestación del servicio, así como la falta de legalización de la empresa adjudicataria

c) No cumplir adecuadamente con lo previsto en los puntos 8.5.1, 8.5.2, 8.5.6, 8.5.7, 8.5.10, 8.5.11, 8.5.12, 8.5.15 y 8.5.16.

11.2 Sanciones

En caso de incurrir en falta, la Fundación de la Comunidad Valenciana para la Promoción Estratégica, el Desarrollo y la Innovación Urbana podrá sancionar a la empresa adjudicataria por cada una de las faltas en las siguientes multas:

a) Hasta 500 € por cada falta leve.

b) Hasta 1.000 € por cada falta grave.

c) Hasta 1.800 € por cada falta muy grave.

Las faltas muy graves, además de las multas económicas que deriven, se considerarán incumplimientos muy graves de las condiciones del contrato y podrán ser causas específicas de resolución del mismo.

12 Criterios de adjudicación

Al órgano de contratación corresponde la adjudicación del concurso y, a tal fin, resolverá en orden a la proposición más ventajosa para los fines del mismo sin que necesariamente tenga que coincidir con la oferta económica más favorable sino que en la adjudicación se seguirán los siguientes criterios:

Criterio 1. Propuesta económica	**35**
Valoración: Sobre la mejor oferta. Las ofertas deberán ser siempre iguales o mayores a 300 euros (véase apartado 4). Cualquier oferta menor de 300 euros invalidará automáticamente la candidatura. Se aplicará la siguiente fórmula: Puntos =35 x O /MO, siendo O= oferta analizada, MO= mejor oferta de entre todas las presentadas (máximo de las ofertas, expresadas en euros)	
Criterio 2. Propuesta técnica	**25**
Descripción: Calidad del Contenido técnico de la Oferta que se presente de acuerdo con la descripción contenida en el Pliego de Condiciones Técnicas.	
Valoración: Se valorará especialmente la originalidad de la propuesta, así como el alineamiento de la misma con la particular tipología de espacio de innovación y creación que suponen Las Naves. Puntuación técnica mínima: Si un licitador no obtiene al menos 10 puntos en este criterio, su candidatura será invalidada y no podrá obtener la licitación del Servicio de Cafetería.	
Criterio 3. Integración de colectivos en riesgo de exclusión social.	**10**
Descripción: Empresas que integran, en la ejecución de este contrato, un mínimo del 25% del personal de colectivos en situación o riesgo de exclusión social, situación certificada por Servicios Sociales.	
Valoración: Se otorgará la mayor puntuación al licitador que haya ofertado el mayor porcentaje por encima del 25% establecido en el criterio de adjudicación. El resto de licitadores se valorarán de forma proporcional a la siguiente formula: P=Po/PoM x (puntuación máxima) Resultando: P (Puntuación obtenida por la entidad licitadora)=Po (Porcentaje superior al mínimo)/ PoM (Porcentaje superior al mínimo establecido en la mejor oferta de las licitadoras)x (puntuación máxima).	
Criterio 4. Productos ecológicos/comercio justo	**10**
Descripción: Empresas que incorporan, en la ejecución de este contrato, productos de comercio justo certificados y/o ecológicos y km0, en un porcentaje mayor del 20% de sus compras. Siendo producto ecológico aquel producido según las especificaciones del Reglamento CE/834/2007 o por un sistema Participativo de Garantía.	
Valoración: Se otorgará la mayor puntuación al licitador que haya ofertado el mayor porcentaje por encima del 20% establecido en el criterio de adjudicación. El resto de licitadores se valorarán de forma proporcional a la siguiente formula: P=Po/PoM x (puntuación máxima) Resultando: P (Puntuación obtenida por la entidad licitadora)=Po (Porcentaje superior al mínimo)/ PoM (Porcentaje superior al mínimo establecido en la mejor oferta de las licitadoras)x (puntuación máxima).	

Criterio 5. Proveedores socialmente responsables	**10**
Descripción: Empresas que realizan, al menos, el 25% de su aprovisionamiento mediante compras a empresas de inserción laboral, centros especiales de empleo o entidades sociales o solidarias sin ánimo de lucro.	
Valoración: Se otorgará la mayor puntuación al licitador que haya ofertado el mayor porcentaje por encima del 25% establecido en el criterio de adjudicación. El resto de licitadores se valorarán de forma proporcional a la siguiente formula: P=Po/PoM x (puntuación máxima) Resultando: P (Puntuación obtenida por la entidad licitadora)=Po (Porcentaje superior al mínimo)/ PoM (Porcentaje superior al mínimo establecido en la mejor oferta de las licitadoras)x (puntuación máxima).	
Criterio 6. Condiciones laborales de trabajadores/as	**10**
Descripción: Empresas que ejecuten contratos sobre condiciones laborales y salariales que mejoren lo dispuesto en el Estatuto de los Trabajadores/as o en el Convenio Colectivo del sector de legal aplicación. Se podrán igualmente valorar los criterios de participación democrática y sistemas de toma de decisión de los trabajadores y trabajadoras que ejecutarán el contrato, así como las acciones de educación, formación e información para la plantilla que ejecutará el contrato.	
Valoración: Se realizará una valoración cualitativa, atendiendo a la calidad y la diversidad de propuestas de mejora en las condiciones laborales y salariales, con especial atención a los aspectos de conciliación de la vida profesional y personal.	

13 Clasificación de empresa

La presente contratación está exenta de la clasificación exigida en el art 65 del Texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

14 Solvencia económica

La solvencia económica de la empresa podrá acreditarse por uno o varios de los medios siguientes:

a) Declaraciones apropiadas de entidades financieras o, en su caso, justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.

b) Las cuentas anuales presentadas en el Registro Mercantil o en el Registro Oficial que corresponda. Los empresarios no obligados a presentar cuentas en Registros oficiales podrán aportar, como medio alternativo de acreditación, los libros de contabilidad debidamente legalizados.

c) Declaración sobre el volumen global de negocios y, en su caso, sobre el volumen de negocios en el ámbito de actividades correspondientes al objeto del contrato referido como máximo a los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades del empresario, en la medida en que se disponga de las referencias de dicho volumen de negocios.

15 Solvencia técnica

La solvencia técnica o profesional de los empresarios o empresarias deberá apreciarse teniendo en cuenta la experiencia en la gestión de concesiones de restauración que se valorará positivamente, o su titulación oficial en las áreas de cocina y restauración, otra formación relacionada, conocimientos técnicos, eficacia, experiencia y fiabilidad en la gestión de concesiones de restauración, lo que podrá acreditarse mediante la titulación oficial, una relación de los principales servicios o trabajos realizados y concesiones de servicios de restauración gestionadas en los últimos tres años que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste, o a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario.

16 Plazo de garantía

Se fija un plazo de garantía de tres meses a contar desde la fecha de la finalización de la prestación del servicio transcurrido el cual sin objeciones por parte de la administración quedará extinguida la responsabilidad del contratista.

17 Plazo de presentación de ofertas

El plazo para presentar ofertas será de 20 días hábiles desde el día siguiente a la publicación de la convocatoria. Durante el plazo de presentación de ofertas, cualquier persona interesada podrá visitar las instalaciones durante el horario de apertura del edificio.

18 Documentación para concurrir al proceso:

Sobre 1: Documentación que acredite la personalidad de la empresa o profesional, declaración responsable de encontrarse al corriente de las obligaciones con la AEAT, la Seguridad Social y la Generalitat Valenciana, así como la documentación que acredite los diferentes aspectos valorados en los criterios 3 a 6 inclusive, descritos en el apartado 12.

Sobre 2: Propuesta técnica.

Sobre 3: Oferta económica.

Valencia, 15 de junio de 2017