PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE HA DE REGIR EL ARRENDAMIENTO, PARA SU GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN HOSTELERA, DE TRES SALAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE BAR-CAFETERÍA, TODAS ELLAS UBICADAS EN EL CONJUNTO DE LAS INSTALACIONES DE LA FUNDACIÓN REAL ESCUELA ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE.

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento de contratación es el arrendamiento de tres salas de 55 metros aprox., cada una de ellas, equipadas correspondientemente y destinadas a los servicios de cafetería y bar, todo ello según descripción que se acompaña en el presente documento.

Todas las instalaciones reseñadas se encuentran ubicadas en el recinto del Recreo de las Cadenas, sede de la Fundación Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre (en adelante FREAAE), única propietaria de las mismas, la cual conserva en todo momento la posesión y titularidad sobre ellas.

La descripción completa de las instalaciones objeto del presente pliego se acompaña como Anexo A.

En relación a las tres cafeterías, cuya explotación con carácter general significará su apertura diaria, entre lunes y viernes en horario laboral, serán de uso interno del personal de la FREAAE, así como de los visitantes de sus instalaciones. Los horarios determinados de apertura de cada una de ellas, con independencia de que puedan ser modificados puntualmente o de manera permanente de común acuerdo entre las partes, serán objeto de concreción más adelante.

La FREAAE conservará en todo momento la plena disponibilidad de los bienes, teniendo libre acceso a los mismos, entendiéndose a todos los efectos que la empresa adjudicataria no ostenta, en virtud del contrato, más que un mero derecho de uso de los bienes para su explotación.

2. OBLIGACIONES DE LAS PARTES. PRESTACIÓN DEL SERVICIO. RELCIONES ENTRE LAS PARTES

Las relaciones entre las partes que se contemplan en el presente contrato, son las propias de dos personas jurídicas independientes la una de la otra y frente a terceros. Ninguna de las partes, ni sus empleados, actúa o podrá interpretarse que actúa, como representante, agente o mandatario de la otra,

ni sus actos y omisiones podrán dar lugar a vínculo alguno que obligue a la otra parte frente a terceros. Asimismo, ni el perfeccionamiento ni el cumplimiento del contrato objeto del presente procedimiento, podrán interpretarse como una relación de asociación o de riesgo y ventura compartidos por las partes aquí intervinientes.

Las relaciones entre FREAAE y adjudicatario, al tratarse de dos entidades independientes, tendrá un carácter puramente mercantil, bajo la modalidad de arrendamiento para la gestión hostelera, sin que en ningún momento pueda considerarse la existencia de relaciones laborales dependientes entre las citadas, a cuyo efecto el personal que venga prestando sus servicios, en el cumplimiento de este contrato, por la arrendataria, será de exclusiva dependencia relación laboral y responsabilidad de aquella.

OBLIGACIONES LABORALES, SALARIALES, PREVENCIÓN RIESGOS LABORALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL

1. La adjudicataria mantendrá durante todo el período de vigencia del contrato, la dependencia laboral de todos los trabajadores que participen en la realización de su actividad, y que son objeto del presente contrato, siendo responsable de su contraprestación económica, de la protección de sus derechos sociales y de ejecutar la función disciplinaria y organizativa.

La empresa adjudicataria deberá disponer de organización, estructura y medios personales y materiales propios.

2. La adjudicataria, en relación al personal bajo su dependencia se responsabiliza y se compromete a cumplir con la legislación vigente en materia Laboral y de Seguridad Social así como en materia de Prevención de Riesgos Laborales. La misma será igualmente responsable de tener a todo su personal dado de alta en la Seguridad Social, por los sueldos y salarios realmente percibidos, obligándose a estar al corriente en el pago de las cuotas de la Seguridad Social.

3. Se compromete a practicar las retenciones legales a cuenta del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y al posterior ingreso de las mismas, en tiempo y forma, con respecto a todo el personal que asigne a la prestación de los servicios contemplados en el presente contrato.

4. A fin de acreditar el cumplimiento de tales obligaciones, la adjudicataria deberá facilitar a la FREAAE, cuando ésta así se lo requiera, fotocopia de la documentación justificativa de haber ingresado en tiempo y forma los importes correspondientes tanto a las retenciones del IRPF como a las cuotas

de la Seguridad Social y de haber abonado los salarios de sus trabajadores, los Contratos de trabajo y altas en la Seguridad Social del personal existente en cada momento, así como cualquier otra documentación que la FREAAE pueda estimar necesaria para comprobar que aquella cumple con sus obligaciones laborales y fiscales.

5. La adjudicataria, como empresario de todo el personal que utilice para la ejecución de ese contrato, responderá ante las autoridades, organismos y tribunales, de la correcta aplicación de la legislación vigente en materia de Seguridad y Salud. En consecuencia, responde directamente de los daños y perjuicios derivados de cualquier accidente sufrido o producido por él o por su personal, ya sea a la FREAAE o a terceros, durante la realización de los trabajos como consecuencia del incumplimiento de cualquier normativa aplicable.

Toda la maquinaria, instalaciones y elementos de trabajo general aportados al servicio por la adjudicataria cumplirán la totalidad de los requisitos exigidos por la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud que le son de aplicación.

Ambas partes se comprometen a cooperar y a establecer los medios de coordinación que sean necesarios para la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

OTRAS OBLIGACIONES

1. Con independencia de las instalaciones y elementos descritos en la cláusula primera (Anexo A), aportados por la FREAAE y a cuyo inventario ambas partes prestan su conformidad, para la puesta en marcha y explotación del negocio objeto del presente contrato, la adjudicataria deberá aportar todo el mobiliario y menaje necesario, contenido por otra parte, en su propuesta de gestión.

2. La adjudicataria no podrá modificar, total ni parcialmente, el destino o tipo de negocio a desarrollarse en los locales arrendados, salvo expresa autorización por escrito de la FREAAE.

3. La totalidad de los gastos que supongan la explotación de los negocios a efectuarse por la adjudicataria, así como los impuestos y arbitrios, a excepción de los generados por los consumos eléctricos y agua, conceptos ambos incluidos en el precio del presente contrato, serán de su cargo y responsabilidad exclusiva.

4. Queda expresamente prohibida a la adjudicataria la realización de obras de cualquier género en los inmuebles arrendados, sin la expresa autorización por escrito de la FREAAE.

Las obras que resulten necesarias para la adaptación de los locales al desarrollo del negocio, así como su ornamentación y decoración, deberá contar con la aprobación previa de parte de la FREAAE.

5. La adjudicataria se obliga a contratar Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil y Póliza multi-riesgo, que cubra en todo momento cuantos accidentes y perjuicios para los inmuebles arrendados puedan producirse en el desarrollo del negocio.

Asimismo la arrendataria exime de toda responsabilidad a la FREAAE por los daños que en las personas o en las cosas se produzcan y sean consecuencia directa o indirecta del uso al que se destina el local.

6. La adjudicataria estará obligada a solicitar, por su cuenta y riesgo, todas las Licencias que fueran necesarias para la actividad a realizar, y en su caso a realizar las modificaciones o adaptaciones que fueran exigibles según la legislación vigente por cualquier Administración Pública en materia de Seguridad, medidas contra incendios, etc.

Todos los gastos, tasas, etc. que originen las mencionadas Licencias o adaptaciones de la nave necesarias para obtenerlas, serán por cuenta de la adjudicataria, que no podrá exigir responsabilidad alguna a la FREAAE porque el local no cumpla con los requisitos legales exigidos, o por no poder obtener las correspondientes licencias.

Asimismo, la adjudicataria será responsables y se le podrá repercutir por la FREAAE, de cualquier sanción administrativa que se impusiera con ocasión de la utilización de la nave, falta de licencias, etc., incluso aunque la sanción fuera impuesta directamente al propietario.

7. La adjudicataria no podrá traspasar, subarrendar o ceder, en todo o en parte, los locales arrendados, por ningún concepto, ni en forma onerosa o gratuita.

En caso de contravenir esta prohibición, la FREAAE podrá resolver este contrato y exigir la indemnización de los daños y perjuicios que le hayan sido causados.

CONDICIONES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

El objetivo de estas normas de funcionamiento es conseguir un correcto nivel de calidad en la prestación de los servicios y trabajos, así como un adecuado mantenimiento de los edificios, instalaciones y equipamientos, que en todo momento satisfaga las necesidades y las expectativas de los usuarios, que la empresa adjudicataria asume, conocedora de la titularidad pública del establecimiento.

La prestación de los referidos servicios se llevará a cabo de acuerdo con lo previsto en los respectivos documentos contractuales y con las instrucciones de la FREAAE, sin perjuicio de la aplicación, en todo caso, de las disposiciones legales y reglamentarias que afecten a cada tipo de servicio a prestar.

Salvo autorización expresa de la FREAAE, con carácter general o para eventos concretos, la empresa adjudicataria no podrá destinar las instalaciones a un objeto y propósito diferente al señalado en el presente pliego y a la concreción que del mismo se realice en el obligatorio contrato.

1. Horario

El horario de funcionamiento de las tres cafeterías será de forma regular y continuada, conforme al detalle que a continuación se expone:

a) Cafetería "Casa del Guarda"

Días de espectáculo, de 08'00 horas a 12'00 horas
Días de visita, de 08'00 horas a 14'00 horas

b) Cafetería Picadero Cubierto I

De lunes a viernes, de 06'30 horas a 15'00 horas

c) Cafetería Picadero Cubierto II

Solo días de espectáculo, de 11'30 horas a 13'30 horas

Los sábados con espectáculo en programación oficial, así como todos aquellos espectáculos para grupos privados que sean solicitados, deberán ser atendidos por los servicios de cafetería, en número adecuado a la previsión de visitantes.

2. Personal

2.1. La adjudicataria, como entidad autónoma e independiente designará y contratará el personal capacitado y especializado, en número suficiente, que estime conveniente para que, a su cargo, y en su nombre y representación, desempeñe su actividad a satisfacción de la FREAAE.

En cualquier caso, la adjudicataria cuidará de que el personal que desarrolle la actividad contratada, posea la cualificación, la formación, la experiencia y el nivel profesional adecuado a los trabajos a realizar, los cuales se desarrollarán con personal debidamente uniformado a cuenta y responsabilidad de aquella.

El personal de la adjudicataria estará en todo momento dirigido y organizado por sus propios mandos, siendo estos quienes recibirán las indicaciones del trabajo a realizar por parte de la FREAAE.

La adjudicataria, tendrá la exclusiva responsabilidad de la organización, dirección, control, selección, aseguramiento, retribución, potestad disciplinaria y cuantas facultades y obligaciones atribuya la legislación laboral a los empresarios sobre el personal que emplee para su actividad.

2.2. La empresa adjudicataria dispondrá en todo momento de la mano de obra necesaria para cumplir con el contrato y llevar a cabo adecuadamente la gestión de los servicios.

El personal que el adjudicatario destine a la prestación de los servicios que se contraten, deberá someterse a las normas sobre salubridad, seguridad y control actualmente en vigor.

El personal se encontrará en posesión del preceptivo carnet de manipulador de alimentos debidamente actualizado, cuya copia deberá entregarse a la FREAAE.

Si a lo largo del periodo de vigencia del contrato, la FREAAE comprobase la inadecuación a su puesto de trabajo de cualquiera de las personas integrantes de la plantilla, ésta podrá solicitar su sustitución.

2.3. El adjudicatario designará ante la FREAAE un representante y un sustituto en caso de que éste no se encontrara en el momento que se le precise, al que se le comunicarán todas las instrucciones relativas a la ejecución del contrato.

2.4. El adjudicatario queda obligado en caso de ausencia por enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, a cubrir inmediatamente éstas a su costa, de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla, no pudiendo disminuir o sustituir al personal existente sin previa autorización de la FREAAE.

2.5. El servicio se prestará con la debida corrección en el trato a los usuarios por personal adecuadamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud. El personal no podrá permanecer en el centro fuera de las horas señaladas. El adjudicatario aportará el vestuario necesario que someterá a previa aprobación por la FREAAE.

3. Limpieza y mantenimiento

Corresponde al empresario, la limpieza y conservación de los locales, enseres, menaje y zonas de influencia, mediante la instalación de papeleras, barridos frecuentes y evitación de humos y malos olores, así como el cumplimiento de las normas de higiene y manipulado de alimentos.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria el mantenimiento de los locales en perfectas condiciones de uso, llevando a cabo aquellas labores periódicas o eventuales que fueran necesarias. La detección de desperfectos, que será comunicada a la FREAAE, obligará a la adjudicataria a la realización de las actuaciones de urgencia precisas, destinada a evitar el riesgo para los clientes o visitantes y a minimizar las reparaciones necesarias.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria el mantenimiento, entre otros, del menaje, mobiliario en general, equipos, instalaciones, instalación eléctrica y luminarias, instalaciones y elementos de fontanería, portajes, cristales y pintura.

El local se entregará a la conclusión o rescisión del contrato en condiciones tales de higiene y limpieza, que puedan ser utilizados de forma inmediata por la FREAAE u otro contratista.

Los servicios de desinfección, desratización y desinsectación correrán por cuenta del adjudicatario con la periodicidad que se establezca por la Sanidad Pública y en todo caso, como mínimo, una vez al año.

4. Funcionamiento

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario tuviera que realizar obras menores e instalaciones, para un mejor funcionamiento de la explotación, renovación de maquinarias u otras instalaciones, habrá de estar siempre expresamente autorizado por la FREAAE. En este supuesto, las obras o instalaciones se efectuarán a su cargo y quedarán en poder de la FREAAE al finalizar la relación contractual sin contraprestación alguna.

El horario de carga y descarga de vehículos suministradores de alimentos y materiales relacionados con el servicio de cafetería, así como los lugares donde tales operaciones hayan de ejecutarse, se ajustarán a las horas que al efecto se determinen por la FREAAE, de acuerdo a las necesidades planteadas por el adjudicatario.

El adjudicatario queda obligado a depositar los productos de desecho en el lugar y en el horario que sea indicado para tal fin por la FREAAE.

El adjudicatario prestará el servicio contratado con estricta sujeción a la normativa vigente para los establecimientos de hostelería, debiendo tener en todo momento anunciado la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios que, mensualmente y también cuando fuera requerido para ello, presentará para su examen y control a la FREAAE.

Sin perjuicio de lo anterior, presentará inexcusablemente dichas hojas de reclamaciones al Departamento designado al efecto por la FREAAE, dentro de las 24 horas siguientes contadas a partir de la consignación de cualquier reclamación por los usuarios.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones de uso e higiene los locales, instalaciones y enseres aportados por la FREAAE, siendo por su cuenta las reparaciones que hayan de efectuarse.

5. Materiales que debe aportar el adjudicatario

El adjudicatario está obligado a aportar el material auxiliar, vajilla, cristalería, lencería, cubertería, mobiliario y cualesquiera otros necesarios para el óptimo funcionamiento del servicio, con los requisitos que se señalen por la FREAAE.

6. Lista de precios

Los precios serán establecidos por la empresa adjudicataria. Cualquier revisión de los mismos, deberá ser consultada y tendrá que contar con la

aprobación de la FREAAE.

Las listas de precios de los artículos servidos en la cafetería, incluirán los impuestos de toda índole que gravan los diversos conceptos y se colocarán en sitios perfectamente visibles para el público.

La adjudicataria se comprometerá a otorgar un trato diferenciado, en lo que a su política de precios se refiere, en relación al personal de la FREAAE, con respecto a los de venta al público en general.

7. Control, supervisión y seguimiento

La FREAAE realizará el control y seguimiento de la correcta prestación de los servicios contratados, a través del Departamento designado al efecto por la misma.

En el ejercicio de las tareas de inspección necesarias para dicho control, el personal que las tenga asignadas estará facultado, sin necesidad de aviso previo, para entrar en todos y cada uno de los locales de las cafeterías y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, tanto del personal que trabaje en el mimo, como de los propios locales, instalaciones, enseres, materias primas y platos cocinados, así como de cualquier otra de las obligaciones consignadas en el contrato, y ello cuantas veces así lo estime oportuno.

La empresa adjudicataria habrá de responsabilizarse tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta como de los que sean aplicados en la preparación de los alimentos.

8. Acuerdo de no exclusividad

El adjudicatario lo es de las tres salas descritas en la cláusula primera del presente documento y en el Anexo A.

No tiene sin embargo, la exclusividad de la explotación hostelera que la FREAAE o algún tercero pudieran requerir y contratar, en el resto de espacios susceptibles para estos usos en el conjunto de sus instalaciones, durante el desarrollo de actos o eventos (bodas, convenciones, competiciones, …) y ello, aunque pudieran coincidir en horarios de apertura de las cafeterías.

9. Máquinas expendedoras bebidas/ comidas

La adjudicataria instalará a su cargo seis (6) máquinas de "vending" en las instalaciones de la FREAAE (una en el Museo de Enganches, otra en el Centro Recepción al Visitantes y las cuatro restantes dispuestas a lo largo del Picadero Cubierto), cuyo mantenimiento y recaudación le corresponderá en exclusiva.

3. INSTALACIONES Y DOTACIÓN DE MATERIAL

Todos los locales objeto del presente procedimiento se encuentran situados en la finca "Recreo de las Cadenas", sede de la FREAAE. Dos cafeterías se ubican en el edificio denominado "Picadero Cubierto", situándose la tercera en las instalaciones "Casa del Guarda".

En el Anexo A se adjunta descripción detallada de todos los locales.

Las instalaciones cuentan con el material que se relaciona igualmente en el anexo mencionado del presente pliego.

La explotación de los establecimientos afecta a los siguientes tipos de activos:

- Bienes inmuebles
- Bienes muebles
- Ajuar
- Bienes intangibles y suministros

BIENES INMUEBLES

La FREAAE conservará en todo momento la plena disponibilidad de los bienes de su propiedad, como se establece en el primer apartado de los pliegos.

Si se hiciese necesaria la utilización de cualquier otro espacio, estancia o dependencia, distinta de las reseñadas en el presente documento, se estará a lo que de común acuerdo pueda establecerse entre las partes.

La estructura, decoración y acabados exteriores de los edificios e instalaciones son, en cualquier caso, inalterables.

No se permite la publicidad, salvo expresa autorización de la FREAAE. Dicha prohibición afecta especialmente a los elementos y estructuras objeto del arrendamiento.

Una vez iniciada la actividad, si se detectara la necesidad de efectuar obras mayores de adaptación y/o delimitación de recintos para el desarrollo del servicio, las mismas serían efectuadas, previa aprobación del proyecto por la FREAAE, con cargo al presupuesto de ambas entidades, a partes iguales.

BIENES MUEBLES

La empresa adjudicataria recibirá un inventario de todos los bienes muebles que se le entregan al inicio de la prestación de los servicios, en condiciones adecuadas para su utilización.

Dichos materiales y utensilios, inventariados en el Anexo I, son propiedad de la FREAAE, sobre los cuales el adjudicatario no tendrá derecho alguno, distinto del de uso durante el periodo de vigencia del contrato, obligándose a mantenerlos en perfecto estado de conservación a la finalización del contrato. Queda así pues obligado el adjudicatario, a la ejecución y pago de todos los trabajos necesarios para su mantenimiento, conservación y reposición, así como a llevar a cabo las reparaciones necesarias para subsanar los desperfectos originados como consecuencia de la prestación de los servicios, manteniendo el nivel de calidad original.

La empresa adjudicataria mantendrá permanentemente actualizado dicho inventario de bienes, enviando copia del mismo a la FREAAE cada vez que se actualice o le sea requerido.

Igualmente, se obliga a la devolución de los referidos bienes al tiempo de la extinción o resolución del contrato, en iguales condiciones a las de su entrega. Los establecimientos se encuentran dotados del mobiliario detallado en el inventario. Cualquier otro mobiliario o maquinaria que la empresa adjudicataria estime necesario incorporar, deberá hacerlo a su exclusiva costa, previa autorización de la FREAAE.

No está permitido el acopio de ningún tipo de material en el exterior de cualquiera de los inmuebles objeto del presente concurso.

AJUAR Y MENAJE

Es responsabilidad de la empresa adjudicataria la adquisición, conservación y reposición del ajuar necesario para la prestación del servicio en los establecimientos objeto del presente procedimiento.

La adquisición del ajuar, menaje y mobiliario por parte de la empresa adjudicataria estará sujeta a unos criterios de homogeneización de imagen y estilo aprobados por la FREAAE.

BIENES INTANGIBLES Y SUMINISTROS

La titularidad de los bienes intangibles (líneas de teléfono, conexiones a Internet,…) de que dispongan el conjunto de las instalaciones puestas a disposición del servicio corresponde a la empresa adjudicataria, siendo su responsabilidad, el pago de las cuotas o tarifas que se deriven de su uso. Para ello, tendrá que realizar los trámites necesarios para la domiciliación del pago de las cuotas o tarifas durante el periodo comprendido entre la adjudicación de la concesión y el inicio de la explotación

A la finalización de la explotación, corresponde a la empresa adjudicataria cambiar la titularidad de los bienes intangibles a nombre de la FREAAE o, en su caso, al nuevo adjudicatario.

En relación a los suministros de energía eléctrica y agua, los gastos originados por sus consumos serán por cuenta de la FREAAE, considerándose incluidos en el precio global del arrendamiento.

En el caso del gas propano, la reposición por consumo del mismo irá a cuenta de la empresa adjudicataria.

Así mismo, el adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos, fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen o deterioren por el uso de las instalaciones correspondientes.

ANEXO A

DESCRIPCIÓN DE LOS LOCALES E INVENTARIO DEL EQUIPAMIENTO DE CADA UNO DE ELLOS

1. CAFETERÍA "CASA DEL GUARDA":

Superficie total: 49.69 m^2
Cocina: 6.37 m^2
Barra/salón: 43.32 m^2

EQUIPAMIENTO COCINA:

- Cocina sobre mostrador, 2 fuegos
- Plancha sobre mostrador modelo SP12 C
- Freidora de 1 cuerpo 10 L.
- Campana de extracción y caja de extracción 1.40KW
- Mueble vertical de congelación
- Mesa Fregadera
- Mini horno
- Cortadora de fiambre
- Cubo de basura
- Mesas de trabajo
- Bajo mostrador refrigerado
- Lavavajillas
- Plancha Europa gas 60x 40

EQUIPAMIENTO BARRA:

- Frente mostrador refrigerado con mesa cafetera
- Bajo mostrador refrigerado
- Fabricador de cubitos de hielo
- Expositor de tapas sobre mostrador
- Tostadora
- Exprimidor de zumos
- Mesa fregadera de 1 seno y 1 escurridor
- Lava vasos
- Cubo de basura
- Mesa caja registradora

2. CAFETERÍA PICADERO CUBIERTO I:

Superficie total: 57,25 m^2
Superficie cocina: 11,50 m^2
Superficie bar: 45,75 m^2

EQUIPAMIENTO CONJUNTO CAFETERÍA:

- Lavavajillas
- Máquina registradora
- Mini horno
- Maquina corta fiambre
- Cámara frigorífica
- Juegos de 6 mesas y 24 sillas
- Micro ondas
- Molinillo de café
- Columna vitrina expositora.
- Mesas (6) y 24 sillas (hierro).
- Tostador 2 pisos
- Máquina de café de 2 brazos
- Molinillo
- Calentador de leche

3. CAFETERÍA PICADERO CUBIERTO II:

Superficie total aprox.: 33,76 m^2

EQUIPAMIENTO CAFETERÍA:

- Mesa refrigerador 3 metros.
- Mueble con cajones inoxidable
- Fregadero acero
- Maquina Café 2 grupos
- Molino Café Marfil
- Lava vasos
- Fabricador de hielo