

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE LA
CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA Y EVENTOS EN EL CENTRO ANDALUZ DE
ARTE CONTEMPORÁNEO EN SEVILLA**

ÍNDICE

1. OBJETO

2. INSTALACIONES

3. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1. Definición del servicio

3.2. Horario

3.3. Personal

3.4. Normas higiénico-sanitarias

3.5. Obligaciones de la persona o entidad concesionaria

3.6. De las materias primas

3.7. Del personal

3.8. Funcionamiento

4. LISTA DE PRECIOS

**5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y PUESTA EN MARCHA DEL
SERVICIO**

6. CONTROL

YOLANDA TORRUBIA FERNANDEZ		25/03/2024 10:33:04	PÁGINA: 1 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw4f5lq9ROV85M31743gJ6P78ti	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

1. OBJETO

El objeto del presente pliego es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de bar-cafetería y eventos en el Centro Andaluz de Arte Contemporáneo (en adelante CAAC), sito en el Monasterio de la Cartuja de Santa María de las Cuevas, avda. Américo Vespucio, nº 2 de Sevilla.

Su uso será tanto para el personal que trabaja en el recinto como para visitantes.

Asimismo, se atenderá cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración, que sea solicitado por el CAAC o la Junta de Andalucía, cuando la empresa adjudicataria sea requerida para ello.

2. INSTALACIONES

La ubicación del bar-cafetería está prevista en el espacio que hasta el momento se ha venido utilizando para tal fin, la edificación que separa el patio del Padre Nuestro del Patio del Ave María, así como un parte del mencionado patio del Padre Nuestro. El concesionario no podrá utilizar otros espacios, salvo autorización de la dirección del CAAC, y los utilizados deberá hacerlo siempre de forma que no comprometa la seguridad de las personas e instalaciones.

El contratista podrá instalar máquinas expendedoras de comidas y bebidas dentro del local habilitado para el bar-cafetería y eventos, pero ningún tipo de máquina recreativa, de apuestas y premios, o expendedora de tabaco.

En el caso de que fuera necesaria la realización de obras, reparaciones u otros servicios en algún punto del espacio destinado al bar-cafetería y eventos, o en algún otro punto del recinto gestionado por el CAAC, el contratista deberá facilitar dichas operaciones y no tendrá derecho a indemnización alguna por la interrupción o afectación del servicio que las mismas pudieran conllevar. De estas operaciones el CAAC informará previamente al contratista, al objeto de que adopte las medidas necesarias.

3. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1. Definición del servicio

La actividad a desarrollar será tanto la de cafetería como la de bar y eventos. Entendiendo su clasificación la recogida en el Decreto 155/2018, de 31 de julio por el que se aprueba el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades régimen de apertura e instalación y horarios de apertura y cierre en el epígrafe III.2.7 “Establecimientos de hostelería”, en su apartado 5 letra a) “Establecimientos de hostelería sin música”. Además podrá desarrollarse la actividad complementaria definida en el citado Decreto como “Establecimientos de hostelería con música. Epígrafe III.2.7, letra b)”

Cualquier actividad musical o de otro tipo de esparcimiento deberá ser expresamente aprobada por la dirección del CAAC. Si tras quince días naturales desde la solicitud, el adjudicatario no hubiera recibido respuesta, se entenderá como no aprobada.

YOLANDA TORRUBIA FERNANDEZ		25/03/2024 10:33:04	PÁGINA: 2 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw4f5lq9ROV85M31743gJ6P78ti	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

La dirección del CAAC podrá encargar el servicio de cócteles o similares al concesionario fuera del horario habitual, reservándose el derecho a encargarlo a empresas distintas si lo estimara conveniente. En todo caso, el límite máximo de horario abierto al público será el que establezca la autoridad competente.

3.2. Horario

El horario mínimo de explotación del servicio de bar-cafetería y eventos coincidirá con el horario de apertura al público del museo.

3.3. Personal

Las relaciones contractuales del personal destinado al desarrollo del servicio serán con la persona o entidad concesionaria, sin que exista relación alguna de tipo laboral con el CAAC. Corresponde, asimismo a aquella, de forma exclusiva, impartir todas las órdenes y directrices a sus trabajadores, la vigilancia del horario de trabajo, las posibles licencias horarias o permisos, vacaciones o cualquiera otra manifestación de las facultades del empleador.

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

Los gastos y cargas sociales derivados de dicho personal correrán exclusivamente a cargo la persona o entidad concesionaria, de quien dependerán a todos los efectos y por tanto tendrá todos los deberes y derechos, inherentes a su calidad de patrón a tenor de la vigente legislación laboral y social.

El personal se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos debidamente actualizado y de cualquier otro requisito que la normativa establezca en función de sus cometidos.

Asimismo, la persona o entidad concesionaria está obligada a estar al corriente del pago de todas las obligaciones laborales, sociales y fiscales inherentes a su condición de empresario.

La persona o entidad concesionaria queda obligada 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. El personal sustituto deberá tener la adecuada formación y experiencia.

El servicio se prestará con la debida corrección en el trato a los usuarios por personal adecuadamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud. El vestuario necesario será aportado por la persona o entidad concesionaria.

El personal no podrá permanecer en el centro fuera de las horas de prestación del servicio.

El Convenio de aplicación es “Convenio para el sector de la hostelería de Sevilla”, apareciendo el cuadro de personal con derecho a subrogación en el Pliego de Cláusulas Administrativas (PCAP).

YOLANDA TORRUBIA FERNANDEZ		25/03/2024 10:33:04	PÁGINA: 3 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw4f5lq9ROV85M31743gJ6P78ti	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3.4. Normas higiénico-sanitarias.-

La persona o entidad concesionaria deberá garantizar el cumplimiento de la legislación y normativa que sean de aplicación, y especialmente las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene que puedan afectar a la prestación del servicio.

Además evitará humos y malos olores, incluso evitando la utilización de aquellos alimentos que por su tratamiento los originen sin que la instalación de extracción sea capaz de evitar su propagación.

En cualquier caso deberá observarse el estricto cumplimiento de las normas de higiene y manipulado de alimentos.

La persona o entidad concesionaria será la única responsable de la calidad y del buen estado de los alimentos.

3.5. Obligaciones de la persona o entidad concesionaria.

Corresponde a la persona o entidad concesionaria lo siguiente:

-Una vez firmado el contrato entre la dirección del CAAC y el concesionario, éste deberá sufragar a su costa y antes de tres meses, la pintura del interior del local, el espacio para almacenamiento de material imperecedero situado en el patio bajo rasante existente en la zona del antiguo Pabellón Real, así como la pintura de los muros que delimitan el patio del Padre Nuestro, recibiendo las manos de pintura que fueran necesarias. Su estado final, así como los tonos empleados deberán contar con el visto bueno previo y final de la dirección del CAAC.

-La conversión del antiguo espacio de sala de máquinas de climatización existente en el Patio del Padre Nuestro en baños de uso público, conforme al Proyecto Básico y de Ejecución que se adjunta, el cual dispone de Licencia favorable, otorgada por la Gerencia de Urbanismo y Medio ambiente del Ayuntamiento de Sevilla. Todos los gastos correspondientes, la ejecución de la obra (por concretar) como su dirección (2.286,92 €) y los derivados de ésta (como honorarios de otros técnicos competentes, posibles renovaciones de vigencias, etc.) así como los impuestos, serán sufragados y gestionados por la persona o entidad concesionaria, descontándose la inversión total realizada del abono del canon preceptivo, tal y como se detalla en el PCAP. El plazo de realización de la obra mencionada de los baños será de un año como máximo a partir de la firma del contrato.

-Los elementos decorativos, así como el mobiliario elegido por el contratista para el servicio tanto en el establecimiento, como en la terraza o zona de influencia, (mesas, sillas, sombrillas, toldos, etc.) deberán ser acordes a la actividad y perfil cultural de la institución y contar con el visto bueno y aprobación de la dirección del CAAC.

-Los gastos de suministro de energía eléctrica y agua que consuma en las instalaciones destinadas a su actividad. A tal fin, con una periodicidad trimestral, el responsable del contrato enviará a la persona o entidad concesionaria liquidación del gasto de energía eléctrica y agua consumidas en ese periodo, en base a la lectura de los contadores internos instalados al efecto. El importe repercutido se calculará con el coste medio del periodo y

YOLANDA TORRUBIA FERNANDEZ		25/03/2024 10:33:04	PÁGINA: 4 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw4f5lq9ROV85M31743gJ6P78ti	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

tarifas que el CAAC haya abonado a las compañías suministradoras. La forma de abono de estos importes se describe en el PCAP.

- Correrá por cuenta del concesionario el gasto que genere el control de acceso al recinto desde el cierre del museo hasta el cierre de la actividad de bar-cafetería y eventos.

-La limpieza, mantenimiento, reparaciones de los enseres que aporta el adjudicatario para realizar el servicio correrá por su cuenta (electrodomésticos, utensilios de cocina, mobiliario, etc.).

-Reponer y subsanar todos los desperfectos que puedan producirse en las instalaciones como consecuencia de un mal uso por parte del adjudicatario.

-En la retirada de basuras las bolsas deberán ir herméticamente cerradas, siendo depositadas en el horario que establezca la dirección del CAAC. En ningún caso las basuras serán trasladadas a través del conocido como Camino Real.

-No acumular en zonas de terrazas, pasos o dentro de los locales destinados a clientes ningún tipo de envases, cartonajes, basuras u objetos de cualquier naturaleza.

-Conservar en perfectas condiciones de uso e higiene los locales, instalaciones y enseres.

-Los servicios de desratización, desinsectación y control de legionella en el local correrán por cuenta del adjudicatario con la periodicidad que se establezca por la Sanidad Pública.

3.6. De las materias primas

Todas las materias primas utilizadas en la preparación de las comidas y aperitivos, cumplirán las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza exigidas en las distintas reglamentaciones sanitarias.

Todos los productos alimenticios envasados estarán debidamente etiquetados y rotulados, de acuerdo con la normativa vigente.

El almacenamiento será el adecuado para cada tipo de alimentos y a la temperatura apropiada para cada grupo o estado de presentación (frescos, refrigerados o congelados).

No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento, a fin de que todos los alimentos sean empleados dentro de un período normal de utilización.

Se evitarán el contacto entre los alimentos crudos y preparados, tanto durante la preparación de las comidas como en su conservación.

Ninguna de las materias primas podrá estar en contacto con el suelo, tanto durante la conservación como durante su preparación culinaria.

Las comidas ya preparadas, cuando sean expuestas, permanecerán todas aisladas y protegidas en vitrinas o armarios y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

YOLANDA TORRUBIA FERNANDEZ		25/03/2024 10:33:04	PÁGINA: 5 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw4f5lq9ROV85M31743gJ6P78ti	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3.7. Del personal

Todo el personal, tanto de cocina como del bar-cafetería, deberán estar en posesión del carné de manipulador de alimentos y acreditar, mediante el oportuno documento sanitario, no padecer enfermedad infecto-contagiosa alguna.

Todo aquel personal aquejado de enfermedades transmisibles por vía digestiva, o portadores de gérmenes, será apartado de toda actividad directamente relacionada con los alimentos, siendo obligación del manipulador poner el hecho en conocimiento del encargado.

En casos de lesión cutánea, al manipulador afectado se le facilitará el tratamiento adecuado y una protección con vendaje impermeable que no pueda desprenderse accidentalmente.

Deberán mantener la higiene en su aseo personal y su indumentaria en estado de limpieza adecuado y permanente.

Está prohibido fumar, masticar goma o comer en el puesto de trabajo, así como utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.

No se permitirá la entrada a la cocina y barra a ninguna persona ajena a dichos servicios, excepto los servicios de inspección competentes.

3.8. Funcionamiento

Si durante la vigencia del contrato la persona o entidad concesionaria tuviera que realizar obras o instalaciones, para un mejor funcionamiento de la explotación, habrá de estar siempre expresamente autorizado por la dirección del CAAC. En este supuesto, las obras o instalaciones se efectuarán a su cargo y quedarán en poder del CAAC al finalizar la relación contractual sin contraprestación alguna.

El CAAC ofrecerá un espacio para almacenamiento de material imperecedero al adjudicatario. Dicho espacio se encuentra en el patio bajo rasante existente en la zona del antiguo Pabellón Real.

El horario de carga y descarga de vehículos suministradores de alimentos y materiales relacionados con el servicio del bar-cafetería, así como los lugares donde tales operaciones hayan de ejecutarse, se ajustarán a las horas que al efecto se determinen por el CAAC.

El concesionario 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 presentará a la dirección del CAAC dentro de las 24 horas siguientes contadas a partir de la consignación de cualquier reclamación por los usuarios.

El CAAC por sí o por auditores contratados, podrá efectuar controles de todo tipo que estime convenientes. En cualquier caso, y sin perjuicio de lo anterior, la persona o entidad concesionaria será la única responsable frente a los organismos pertinentes por cualquier posible irregularidad en la salubridad de los alimentos y bebidas o de cualquier otra índole.

YOLANDA TORRUBIA FERNANDEZ		25/03/2024 10:33:04	PÁGINA: 6 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw4f5lq9ROV85M31743gJ6P78ti	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Los daños derivados de incendio o robo, causados tanto en mercancías como en mobiliario e instalaciones, serán cubiertos por la persona o entidad concesionaria mediante póliza de seguros que deberá tener contratada al efecto.

Asimismo, la actividad deberá estar cubierta por una póliza de seguros de responsabilidad civil con cargo a la persona o entidad concesionaria, corriendo por cuenta de ésta la obtención de permisos o licencias que exija la legislación vigente.

La persona o entidad concesionaria está obligada a conservar en perfectas condiciones de uso e higiene además de los locales o instalaciones, los enseres que pudiera aportar el CAAC, siendo por su cuenta las reparaciones que hayan de efectuarse debido a un mal uso.

Para cualquier cuestión relacionada con la organización de la seguridad, la empresa adjudicataria deberá seguir estrictamente las instrucciones que reciba del servicio de seguridad del CAAC, tanto en su actividad diaria (colocación de sillas en las terrazas, existencia de estufas u otro tipo de elementos puedan constituir un riesgo potencial, etc.), como en el desarrollo de actividades especiales, es decir, conciertos u otro tipo de actuaciones, que se realicen.

4. LISTA DE PRECIOS

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

5.- PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y PUESTA EN MARCHA DEL SERVICIO

El plazo de ejecución del contrato será de 15 años desde la fecha de su formalización.

La persona o entidad concesionaria dispondrá de un máximo de tres meses para iniciar la prestación del servicio, a partir del día siguiente a la fecha de adjudicación definitiva del contrato.

6. CONTROL

El CAAC realizará el control y seguimiento de la correcta prestación de los servicios contratados a través del responsable del contrato. Al menos anualmente se podrá realizar un control de calidad externo a instancias del CAAC, elegido y abonado por la persona o entidad concesionaria.

LA JEFA DE SERVICIO DE ACTIVIDADES Y DIFUSIÓN

Fdo.: Yolanda Torrubia Fernández

YOLANDA TORRUBIA FERNANDEZ		25/03/2024 10:33:04	PÁGINA: 7 / 7
VERIFICACIÓN	NJyGw4f5lq9ROV85M31743gJ6P78ti	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	