

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN HOSTELERA (CATERING) DE LOS JARDINES DEL PALACIO DEL RECREO DE LAS CADENAS DE LA FUNDACIÓN REAL ESCUELA ANDALUZA DEL ARTE ECUESTRE.

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento de contratación es la concesión del servicio de explotación hostelera de los jardines que circundan al Palacio del Recreo de las Cadenas de la Fundación Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre (en adelante, la FREAAE), sito en Avenida Duque de Abrantes, núm. 11 de Jerez de la Frontera, con todas sus zonas anejas y todo ello según descripción que se acompaña en el presente documento.

El espacio reseñado se encuentra ubicado en el conjunto de instalaciones de la FREAAE, única propietaria de las mismas, la cual conserva en todo momento la posesión y titularidad sobre ellas.

El propósito de la FREAAE es la organización de cenas en época estival, con presencia de algunos de sus caballos y jinetes (con el formato, en relación a este último capítulo, que será propuesto por cada licitador y, en el caso de resultar necesario, valorado y repercutido al adjudicatario por la aquella) acompañadas de algún tipo de acción de carácter cultural y/o artística.

Se conformará así un producto combinado (paquete) temporal en número a determinar de común acuerdo y a propuesta del servicio de organización de eventos y catering ofertante, que será comercializado conjuntamente por la FREAAE y la empresa adjudicataria. Los horarios de apertura, inicio y finalización de cada uno de los eventos (cenas, con intervención de caballos y jinetes y de otros géneros artísticos), con independencia de que puedan ser modificados puntualmente o de manera permanente de común acuerdo entre las partes, serán objeto de concreción por éstas.

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. RELACIONES 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, con 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 de la FREAAE descritas en la cláusula primera, a disposición de la adjudicataria para la puesta en marcha y explotación del negocio objeto del presente contrato, esta última deberá aportar todo el mobiliario y menaje necesario, contenido por otra parte, en su propuesta de gestión de la concesión del servicio.

2. La adjudicataria no podrá modificar, total ni parcialmente, el destino o tipo de negocio a desarrollarse en el recinto objeto de la presente contratación, 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 el inmueble de referencia, sin la expresa autorización por escrito de la FREAAE.

Las obras que resulten necesarias para la adaptación del recinto 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 multirriesgo, que cubra en todo momento cuantos accidentes y perjuicios para las instalaciones 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 destinan las instalaciones descritas.

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, entre otras.

Todos los gastos o tasas que originen las mencionadas licencias o adaptaciones de las instalaciones (si resultaran necesarias) serán por cuenta de la adjudicataria, que no podrá exigir responsabilidad alguna a la FREAAE porque las mismas no cumplan con los requisitos legales exigidos, o por no poder obtener las correspondientes licencias.

Asimismo, la adjudicataria será responsable y se le podrá repercutir por la FREAAE, de cualquier sanción administrativa que se impusiera con ocasión de la utilización de la instalación y/ o falta de licencias, incluso aunque la sanción fuera impuesta directamente a la segunda.

7. La adjudicataria no podrá traspasar, subarrendar o ceder, en todo o en parte, las instalaciones objeto de esta contratación, 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 objeto de concesión, así como un adecuado mantenimiento de las instalaciones y equipamientos, que en todo momento satisfaga las necesidades y las expectativas de los usuarios, que la empresa adjudicataria asume, concedora 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.

1. Horario

Con carácter general las cenas serán ofrecidas con comienzo aproximado a las 21.00 horas, debiendo finalizar en todo caso antes de las 24.00 horas.

2. Personal

2.1. La adjudicataria, como entidad autónoma e independiente designará y contratará el personal capacitado y especializado, en número suficiente en cada época del año que estime conveniente para que, a su cargo, y en su nombre y representación, desempeñe su actividad a plena satisfacción de la FREAAE, constituyendo el incumplimiento de esta condición causa de resolución del contrato.

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.

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 en vigor.

El personal se encontrará en posesión del preceptivo carné 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 comprobare 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 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 adjudicatario, la limpieza y conservación de las instalaciones, 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 las instalaciones 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.

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.

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 de la FREAAE, dentro de su programación habitual al efecto y en todo caso 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 u ornamentaciones para el mejor desarrollo de los eventos objeto del presente contrato, 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.

El horario de carga y descarga de vehículos suministradores de alimentos y materiales relacionados con la concesión del servicio, 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 con 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.

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, incluida la decoración e iluminación extra del recinto, 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 menús ofertados incluirán los impuestos de toda índole que gravan los diversos conceptos y se colocarán en sitios perfectamente visibles para el público.

7. Control, supervisión y seguimiento

La FREAAE realizará el control y seguimiento de la correcta prestación de los servicios concedidos y 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 acceder a las

instalaciones donde se desarrollan las cenas y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, tanto del personal que trabaje en las mismas, como de las propias 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 se oferten como de los que sean aplicados en la preparación de los alimentos.

8. Acuerdo de no exclusividad

El adjudicatario lo es de la concesión del servicio de explotación hostelera de las cenas descritas en la primera prescripción.

No tiene sin embargo, la exclusividad de la explotación hostelera que la FREAAE o algún tercero pudiera requerir y contratar, en el resto de los espacios susceptibles para estos usos en el conjunto de sus instalaciones e incluso en las adjudicadas en concesión de servicios, fuera de las jornadas programadas y en horario diferenciado al establecido con anterioridad.

No obstante lo anterior y, en el caso de las competiciones hípicas organizadas por la propia FREAAE, el adjudicatario tendrá el derecho preferente de negociación con esta última de todas las condiciones de los servicios de restauración, incluido su precio.

3. INSTALACIONES Y DOTACIÓN DE MATERIAL

La concesión del servicio de explotación hostelera de las instalaciones (jardines del Palacio del Recreo de las Cadenas) y zonas anejas afecta a los siguientes tipos de activos:

- Bienes inmuebles
- Bienes muebles
- Ajuar
- Suministro luz y agua

BIENES INMUEBLES

La FREAAE conservará en todo momento la plena disponibilidad de los bienes de su titularidad, 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 las instalaciones son, en cualquier caso, inalterables. Esta condición no es contraria a la ornamentación y decoración que la empresa adjudicataria deba aportar y montar para el mejor desarrollo de la actividad.

No se permite la publicidad de marcas comerciales, salvo expresa autorización de la FREAAE.

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 la concesión del servicio en las condiciones y con los bienes muebles que declarará conocer en el preceptivo documento contractual.

Dichos materiales y utensilios 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.

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.

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 las instalaciones objeto de esta concesión de servicio.

El montaje y desmontaje del mobiliario, ajuar y menaje deberá realizarse dentro de cada jornada establecida en el horario fijado por la FREAAE.

AJUAR Y MENAJE

Es responsabilidad de la empresa adjudicataria la adquisición, conservación y reposición del ajuar necesario para la prestación del servicio concedido en los jardines del Palacio del Recreo de las Cadenas de la FREAAE, 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.

SUMINISTROS

En relación con 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 de la concesión del servicio.

En el caso del gas propano (si se hiciese necesario), 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.