

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DEL CENTRO DE VISITANTES DEL PARQUE ARQUEOLÓGICO CUEVA DEL TENDAL, T.M. DE SAN ANDRÉS Y SAUCES EN LA ISLA DE LA PALMA, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO

Ref. TSA0068807

1. OBJETO DEL PLIEGO

El presente Pliego tiene por objeto recoger las condiciones técnicas básicas por las que se regirá la contratación por parte de la Empresa de Transformación Agraria, S.A., en adelante TRAGSA, de los trabajos de servicio de bar cafetería derivados de la presente licitación.

Dichas condiciones serán de aplicación a la totalidad de la prestación y serán supervisadas y evaluadas por personal técnico de Tragsa.

2. DESCRIPCIÓN OBJETO DEL CONTRATO

El presente documento tiene por objeto regular las condiciones bajo las que se desarrollará el procedimiento de licitación y la correspondiente contratación del servicio de bar-café del Centro de Visitantes del Parque Arqueológico Cueva del Tendal en el T.M. de San Andrés y Sauces en la isla de La Palma, cuya definición se incluye en el presente pliego y en el cuadro de unidades y precios.

Se pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones de bar-café ubicadas en el Centro de Visitantes de la Cueva del Tendal; quedando totalmente prohibido que el adjudicatario utilice otras dependencias, y sin que esto suponga la adquisición de derecho alguno por parte del adjudicatario sobre estas instalaciones, a excepción de los recogidos en el presente pliego, junto con los elementos y equipos instalados en el mismo y que figuran, detallados, en el inventario que se adjunta como Anexo I. Sobre la instalación, mobiliario y enseres que aporte Tragsa, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero si deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza, conservación, funcionamiento a pleno rendimiento en todo momento, así como la reparación y reposición de estos, que será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato todo el material recibido, en las condiciones y estado que resulte adecuado a su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte de Tragsa. Terminado el plazo contractual, se realizará un inventario final en el que constará la devolución por parte del contratista de los medios materiales en el similar estado de conservación y cantidad en que los recibió.

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a indemnización alguna por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio o cualquiera otra causa.

Tampoco tendrán derecho a indemnización por extinción del contrato al cumplirse el plazo de vigencia del mismo o cualquiera de sus prórrogas o por la resolución anticipada por desistimiento de Tragsa, siempre que éste tenga lugar dentro de los plazos establecidos en el contrato.

2.1. Funciones

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio de bar-cafetería del Centro de Visitantes del Parque Arqueológico Cueva del Tendal, T.M. de San Andrés y Sauces en la isla de La Palma.

La prestación del servicio por el adjudicatario se realizará de acuerdo a las especificaciones de los reglamentos, directrices, normas o recomendaciones tanto de carácter comunitario, nacional, autonómico o local, que sean de obligado cumplimiento y estén vigentes en la actualidad o aquellas que pudieran promulgarse durante el plazo de ejecución del contrato.

TRAGSA se hará cargo del coste de los suministros de agua y electricidad. El resto del material necesario para el buen funcionamiento del bar-cafetería será aportado por el adjudicatario, siendo a su cargo la instalación y retirada de los mismos, debiendo obtener en cualquier caso la conformidad previa de TRAGSA para las instalaciones y obras que fueran necesarias.

El adjudicatario deberá comunicar a TRAGSA las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, electricidad) así como cualquier otra irregularidad que pueda repercutir en el servicio a prestar.

Los servicios de cafetería podrán ser utilizados por los visitantes del centro y el personal que presta sus servicios en él. Igualmente podrá acceder cualquier persona ajena a estos dos grupos, por las entradas habilitadas a tal efecto.

El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar.

Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido la celebración de banquetes con motivo de fiestas o celebraciones particulares.

En el caso de celebraciones en el centro, (Congresos, sesiones o reuniones oficiales de cualquier tipo), el adjudicatario podrá servir artículos que le demanden, siempre con la autorización de la Dirección, y previo presupuesto aceptado de conformidad.

Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en el local.

El derecho de admisión queda reservado a Tragsa, pero será ejercido por el adjudicatario, como mínimo de conformidad a las instrucciones antes expuestas o las que pudiera recibir.

Limpieza

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, etc. que sirvan para prestar el servicio, como del local en que se desarrolle la función, que deberá presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria, que determine el Excmo. Cabildo Insular de La Palma.

El adjudicatario se ocupará durante las horas de funcionamiento del bar-cafetería del mantenimiento de la limpieza de las zonas que le corresponden, repaso de manchas que puedan producirse, fregado diario de suelo, barrido del mismo las veces que sean necesarias, limpieza y recogida de mesas y basuras en las zonas afectadas, limpieza de cocina y equipamiento, suelo, paramentos, servicios, fregado semanal de contenedores de basura, mobiliario, instalaciones frigoríficas, barra de cafetería, almacén, etc.

El adjudicatario se obliga a la correcta limpieza y conservación de las vajillas, cristalerías, manteles y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio. La empresa adjudicataria se ocupará del lavado y planchado de manteles y lencería.

La limpieza del local destinado a Bar-Cafetería deberá realizarse en horas que no causen molestia a los usuarios.

Las basuras se depositarán en contenedores-recipientes herméticos, siendo el personal de dicho servicio quien depositará las bolsas en los contenedores habilitados al efecto.

En materia de gestión de residuos, el adjudicatario queda obligado a realizar la separación de los mismos y su depósito, con su propio personal, hasta los diversos contenedores facilitados por TRAGSA a tal efecto. La empresa adjudicataria es la responsable del cumplimiento de la condición aludida corriendo a su cargo la totalidad de los gastos que pudieran producirse por la mala práctica de la separación de residuos."

Todo el entorno del local y este debe estar limpio y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad del adjudicatario esta limpieza, así como el permanente aspecto del mantenimiento de las condiciones de higiene general.

Instalaciones

Se aportarán al adjudicatario las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran instalados, y que están relacionados en el Anexo I.

El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajilla, cristalería, lencería, cubertería y demás material auxiliar que considere necesario, que será de buena calidad, reservándose Tragsa la aceptación de la propuesta del adjudicatario, o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

El adjudicatario está obligado a realizar el mantenimiento preventivo de todos los elementos incluidos en el anexo I.

A estos efectos, se entiende por mantenimiento preventivo al conjunto de tareas de revisión y conservación de las instalaciones que, de forma periódica y sistemática, aseguren el funcionamiento de las mismas de manera constante, con objeto de mantenerlas perfectamente operativas y lograr el mejor rendimiento energético posible, conservando la seguridad de las personas, el edificio y la mejor gestión medioambiental.

Se considera incluida en este mantenimiento la mano de obra y material fungible necesarios para las revisiones, cambio y reemplazo de piezas de todos los equipos e instalaciones conforme a las recomendaciones de los fabricantes y sus manuales de usuario, o como sea necesario para mantenerlos en buena condición de servicio.

El adjudicatario deberá presentar, al inicio del contrato, el plan de mantenimiento. Este plan reflejará, como mínimo, las revisiones periódicas exigidas o recomendadas por los fabricantes y todas aquellas necesarias para su correcto funcionamiento.

Con una periodicidad semestral, el adjudicatario presentará a TRAGSA original de las revisiones ejecutadas en cumplimiento del citado Plan de Mantenimiento, que deberán ser realizadas por la empresa homologada al respecto.

Obras y reparaciones

El adjudicatario no podrá realizar, sin autorización expresa, obra alguna en las dependencias del servicio, ni transformar la situación de las máquinas, mostradores y demás materiales. En cualquier caso, las obras o transformaciones que por la Administración pudieran autorizarse, quedarán a beneficio de la misma.

Serán de cuenta del adjudicatario las reparaciones necesarias para la conservación y mantenimiento de las dependencias e instalaciones del Bar-Cafetería, siempre que sean ocasionadas por negligencia o mal uso de las mismas.

Personal

El adjudicatario deberá contar con el personal necesario, bajo su dirección, para atender las necesidades de la explotación del Bar-Cafetería, debiendo reunir todos los empleados las condiciones de cualificación y experiencia necesarias. Cuando este personal no procediera con la debida corrección o profesionalidad exigida en el desempeño de su cometido, Tragsa podrá exigir del adjudicatario su destitución.

El personal que preste sus servicios en el Bar-Cafetería será contratado por cuenta del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, de acuerdo con la legislación laboral y social que resulte aplicable.

La empresa adjudicataria obligará a los trabajadores de su plantilla que presten servicio en los locales objeto de este contrato a pasar una revisión médica anual. Posteriormente, entregará certificado de su cumplimentación al representante de TRAGSA.

Los trabajadores están obligados a poseer certificado de manipuladores de alimentos y entregarán una copia de cada uno de ellos al representante de TRAGSA.

El adjudicatario está obligado a mantener un contrato con una empresa especializada en riesgos laborales.

La empresa adjudicataria entregará a TRAGSA copia de todos los contratos especificados.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en las Leyes de Relaciones Laborales y de Seguridad Social y disposiciones complementarias vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia. El adjudicatario queda obligado a presentar mensualmente a TRAGSA copia de los Boletines de Cotización a la Seguridad Social, debidamente abonados, del personal contratado que presta sus servicios en el bar-cafetería.

Productos y facturación

El adjudicatario del contrato deberá cumplir toda la normativa que regula este sector, tanto en lo que se refiere a declaración, publicidad de precios y facturación, como a los aspectos sanitarios, de protección al consumidor, además de los propios de seguridad y salud laboral. De igual manera, tendrá que acogerse a lo establecido en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

La calidad de los alimentos y bebidas que se ofrezcan deberá ser de primer orden, garantizándose el cumplimiento de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias en vigor para cada tipo de producto.

Tragsa establecerá los controles de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y presentación de los productos, precios, el cumplimiento de las normas de higiene en su manipulación, del local y materiales utilizados y el aseo de los trabajadores. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario. Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las Autoridades de Salud Pública.

El adjudicatario vendrá obligado a tener a disposición de los clientes las hojas de reclamaciones, en las que éstos puedan dejar constancia de aquello que consideren oportuno, en los términos exigidos por la legislación vigente.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el visto bueno de la Dirección, de acuerdo con la carta ofertada, que solo podrán ser modificados por acuerdo con Tragsa, la cual aceptará, en todo o en parte, las propuestas razonadas que se formulen de modificación de precios por parte del adjudicatario, siempre que el incremento no sea superior al I.P.C. anual.

La variación de precios no podrá ser llevada a efecto por el adjudicatario hasta que no se reciba la oportuna autorización.

Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios ofertados. Tragsa no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

Obligaciones del adjudicatario

Serán de cuenta del adjudicatario:

- a) Los gastos de los distintos suministros precisos para la prestación del Servicio de bar-cafetería.

El adjudicatario programará su trabajo, buscando en todo caso el máximo ahorro energético sin detrimento de una correcta prestación de los servicios.

Todos los costes derivados en los montajes de restauración, cafetería y catering fuera de las instalaciones fijas correrán por cuenta del adjudicatario.

- b) Todos los impresos, materiales y artículos de oficina, de administración y consumibles en general, necesarios para la prestación del Servicio de cafetería.
- c) Traslado y gestión de los residuos generados por dicho servicio.
- d) El pago de impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase que fueran aplicables a la explotación del servicio.
- e) Los gastos de lavandería y limpieza de toda la ropa de trabajo y uniformes del personal propio, mantelería, etc.
- f) Los gastos que deba repercutir Tragsa al adjudicatario se facturarán semestralmente, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y el adjudicatario deberá abonarlos en el plazo de (15) días a contar desde la recepción de la correspondiente factura.
- g) En general, cualesquiera gastos precisos para la prestación del Servicio.

El adjudicatario llevará la contabilidad general ajustada a las prescripciones legales y reglamentarias. Los extractos mensuales, que podrán ser auditados, reflejarán el conjunto de ingresos brutos realizados durante el mes al que éste se refiere, debiendo proporcionar dicha documentación cuando se le requiera por Tragsa.

Las nuevas marcas que se empleen por el adjudicatario para designar los diferentes servicios y puntos de ventas existentes en el Centro, incluso logotipos, pictogramas, etc... deberán aprobarse previamente por el Excmo. Cabildo Insular de La Palma, quedando facultado para registrarlo a su nombre en el Registro de la Propiedad Industrial.

En consecuencia, el uso de dichas marcas, nombres y/o denominaciones por terceros y el adjudicatario quedará limitado a la preceptiva e inexcusable autorización de la Corporación.

Todas las acciones publicitarias, de propaganda, de relaciones públicas y promoción, de merchandising, etc. que el adjudicatario utilice como elementos promocionales en el desarrollo de su acción comercial con relación a la explotación del Bar-Cafetería deberán ser aprobados previamente por el Excmo. Cabildo Insular de La Palma y quedarán vinculados permanentemente al propio Cabildo, por lo que una vez concluido el Contrato, solamente el Excmo. Cabildo Insular de La Palma tendrá derecho a su uso en exclusiva ya sea por sí o a través de los posteriores contratistas.

La publicidad, propaganda y difusión general de mensajes habrá de considerar que el servicio de cafetería forma parte de un todo y, por ello, no será realizada induciendo a idea de particularidad o independencia del conjunto de actividades que prestan los centros de referencia.

La entrada y salida de mercancías o artículos destinados al Bar-Cafetería se efectuará por el adjudicatario en el horario y los lugares que le señale la Dirección del Encargo.

Seguridad

El adjudicatario se compromete a permitir la adopción de todas las medidas de seguridad que se requieran por TRAGSA o, en su caso, por las autoridades competentes con ocasión de la celebración de actos.

Estas normas se extenderán fundamentalmente a las siguientes materias:

- Controles identificativos de todo el personal con comunicación inmediata de altas y bajas.
- Control de entradas y salidas del citado personal y días de circulación restringida.
- Horario y control de entradas y salidas de mercancías y suministros, así como de los propios proveedores o sus subalternos.
- Custodia de llaves.
- Operaciones sobre los equipos de control de suministro e instalaciones de agua, gas, electricidad y fluidos en general, además de los de seguridad, teléfonos, climatización, etc...

El adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios que puedan originarse por el incumplimiento, por su parte o por su personal, de las normas de seguridad establecidas.

ARTÍCULOS DE CAFETERÍA

El adjudicatario viene obligado a poner a disposición de los usuarios de sus servicios las siguientes consumiciones a precios reducidos:

- a) Desayuno con bollería variada.
- b) Bocadillos variados, café, té, refrescos, cerveza...
- c) En servicio de comidas, menú del día, que constará, obligatoriamente y como mínimo, de dos primeros platos y tres segundos, existiendo obligatoriamente una opción de régimen; postres, ensaladas y platos combinados (como mínimo, cuatro, que variarán semanalmente y nunca coincidirán con el menú diario).

La calidad de los artículos y el servicio a prestar deberán ser equivalentes a los de una cafetería de primera categoría, según la reglamentación vigente.

Se dispondrá, para el cliente que lo requiera productos sin lactosa y sin gluten.

Se dispondrá de dos clases de pan, blanco e integral o cereales.

CONTROL DE CALIDAD E HIGIENE

Operaciones de limpieza del bar-cafetería:

La empresa adjudicataria contratará una empresa especializada para la realización de un control bacteriológico bimensual consistente en:

- Análisis microbiológico, según legislación actual, de los platos y postres del menú.
- Estudio de contaminación de superficies mediante placas.
- Estudio de contaminación de manos de un manipulador, de platos, de cubiertos y bandejas de autoservicio.

Los resultados serán enviados directamente por la empresa especializada a TRAGSA.

HORARIO DE SERVICIO

El bar-cafetería permanecerá abierto de martes a sábado desde las 10:00 horas hasta las 18:00 horas ininterrumpidamente, y domingos y lunes desde las 10:00 horas hasta las 15:00 horas ininterrumpidamente.

Estos horarios podrán ser modificados por TRAGSA.

3. CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

El adjudicatario declara conocer las obligaciones legislativas en materia medioambiental que pudieran resultar de aplicación de las actividades por él desarrolladas al amparo del presente contrato y se compromete a cumplir con todos los requisitos y exigencias legales que en materia de medio ambiente le sea de aplicación.

El adjudicatario, de acuerdo a la normativa que le afecte en cuanto a la actividad a realizar, declara su intención de reducir a lo estrictamente necesario el consumo de materias primas que comprometan la sostenibilidad de los ecosistemas naturales de los cuales se obtienen.

Toledo, 5 de marzo de 2020