



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

# **EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DEL “CASTILLO DE SAN CARLOS” EN PALMA DE MALLORCA**

<b>ÍNDICE GENERAL</b>	<b>PÁG.</b>
<b>CLÁUSULA 1. OBJETO DEL CONTRATO.</b> .....	<b>1</b>
<b>CLÁUSULA 2. INSTALACIONES Y HORARIO.</b> .....	<b>1</b>
<b>CLÁUSULA 3. SERVICIOS A REALIZAR.</b> .....	<b>2</b>
<b>3.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS.</b> .....	<b>2</b>
<b>3.2. CONDICIONES SERVICIO A CONTRATAR.</b> .....	<b>2</b>
<b>3.3. CONDICIONES DIETÉTICAS E HIGIÉNICAS.</b> .....	<b>3</b>
<b>3.4. HOJAS DE RECLAMACIONES.</b> .....	<b>4</b>
<b>CLÁUSULA 4 . PERSONAL Y RELACIONES CON LA EMPRESA</b>	
<b>ADJUDICATARIA.</b> .....	<b>4</b>
<b>4.1. GENERALIDADES.</b> .....	<b>4</b>
<b>4.2. RESPONSABLE DEL CONTRATO.</b> .....	<b>5</b>
<b>CLÁUSULA 5. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL.</b> .....	<b>6</b>
<b>5.1. INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO.</b> .....	<b>6</b>
<b>5.2. LIMPIEZA.</b> .....	<b>8</b>
<b>5.3. MÁQUINAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.</b> .....	<b>9</b>
<b>5.4. CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE Y MEDIOAMBIENTE.</b> ...	<b>9</b>
<b>CLÁUSULA 6. DERECHOS DE LA ADMINISTRACIÓN.</b> .....	<b>11</b>
<b>6.1. MODIFICACIÓN LA LISTA DE ARTÍCULOS OFERTADOS.</b> .....	<b>11</b>
<b>6.2. DISPONIBILIDAD DE LOCALES.</b> .....	<b>11</b>
<b>CLÁUSULA 7. DEBERES DE LA ADMINISTRACIÓN.</b> .....	<b>12</b>
<b>CLÁUSULA 8. PÓLIZA DE SEGURO.</b> .....	<b>12</b>
<b>CLÁUSULA 9. OTRAS CONDICIONES.</b> .....	<b>13</b>
<b>RELACIÓN DE ANEXOS</b>	
<b>ANEXO I: FICHA DE CONTROL DEL PERSONAL CIVIL DE LA EMPRESA</b> <b>ADJUDICATARIA.</b> .....	<b>14</b>
<b>ANEXO II: ZONAS CEDIDAS AL ADJUDICATARIO Y DE</b> <b>RESPONSABILIDAD DE LIMPIEZA.</b> .....	<b>15</b>
<b>ANEXO III: EQUIPAMIENTO Y MATERIAL DE COCINA A MANTENER.</b> .....	<b>16</b>
<b>ANEXO IV: GRAMAJES ORIENTATIVOS PARA LA CONFECCIÓN</b> <b>DE COMIDAS.</b> .....	<b>18</b>



## **CLÁUSULA 1.- OBJETO**

El objeto es la prestación integral de los servicios en régimen de exclusividad del Bar-Cafetería que se marcan en este pliego, en el Castillo-Museo de San Carlos, sito en la carretera Dique del Oeste s/n de Palma de Mallorca, por un periodo de tiempo no superior a dos años desde la firma del contrato, con posibilidad de prórroga con la misma duración.

## **CLÁUSULA 2.- INSTALACIONES Y HORARIO**

Las instalaciones cedidas al adjudicatario comprenden el local destinado al Bar-Cafetería en la Plaza de España (Polvorín Este), así como las dos terrazas anexas al mismo, junto con un cuarto destinado a Almacén en el Polvorín Oeste (ANEXO II). Dado el carácter público, museístico y de bien de interés cultural del Establecimiento, no se autoriza el uso de cualquier otro espacio sin la aprobación expresa de la Dirección del Establecimiento (DE).

El Bar-Cafetería permanecerá abierto de 9:00 a 16:00 horas de martes a domingo inclusive (excepto festividades oficiales en que el Museo permanece cerrado). El adjudicatario podrá cerrar antes de las 16 horas a su criterio (atendiendo a circunstancias meteorológicas, de afluencia de clientes, etc.), pero nunca antes del fin del horario de apertura al público del Castillo (14:00 horas).

La seguridad la proporcionará el mismo servicio que da seguridad a las instalaciones del Castillo, y correrá a cargo del Consorcio hasta las 14:30 horas, correspondiendo su pago al adjudicatario a partir de esa hora hasta las 16:30 horas, en que se cerrará el Castillo. El adjudicatario deberá contratar con la misma empresa que tenga adjudicado el servicio de seguridad del Castillo, y es libre para llegar a acuerdos con dicha empresa para cancelar el servicio de seguridad (a partir de las 14:30 horas) en las fechas en que tenga previsto cerrar antes de las 16 horas, como se indica en el párrafo anterior.

El adjudicatario informará a la DE antes del inicio de cada mes del horario general de apertura para el mes siguiente.

Las ampliaciones y reducciones del horario (más allá o antes de las 16:00 horas respectivamente) deberán aprobarse previamente por la DE y cuando se trate de ampliaciones éstas deberán ser acompañadas de la contratación del Servicio de Seguridad.



## **CLÁUSULA 3. SERVICIOS A REALIZAR.**

### **3.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS.**

La empresa adjudicataria se compromete a realizar, la prestación completa del Servicio de restauración y cafetería del Centro con arreglo a las técnicas y hábitos del negocio.

Breve descripción de los servicios:

- Cafetería: durante todo el año en la sala de cafetería y cuando las condiciones meteorológicas lo permitan en las dos terrazas anexas a la misma.
- Restauración: constará de servicio de raciones y platos combinados. Esta oferta podrá reducirse según la época del año y la afluencia de usuarios a petición del empresario y con la aprobación del DE. Se podrá llevar a cabo tanto en el local interior como en las dos terrazas anexas (ANEXO II).
- Días especiales: Los días de carácter especial como celebraciones de carácter militar o institucional, se podrán ofertar servicio de restauración extraordinario a solicitud de la DE, corriendo con el servicio de seguridad ésta última.

### **3.2. CONDICIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR .**

La ejecución del Servicio se realizará a riesgo y ventura del contratista y éste no tendrá derecho a indemnizaciones por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados durante el desarrollo del mismo.

La lista de precios que resulte del procedimiento de adjudicación será aprobada por el Órgano de Contratación, y formará parte del contrato formalizado. La DE exigirá que dicha lista se coloque en lugares perfectamente visibles para los usuarios, a efectos de facilitar su consulta en todo momento.

No podrán despacharse artículos no incluidos en la lista de precios del apartado anterior o que no hayan sido previamente, a su aprobación por el Órgano de contratación, autorizados por la DE.

La empresa adjudicataria mantendrá el suficiente nivel de abastecimiento, para cubrir las demandas de consumo de los usuarios, sobre los artículos que figuren en la lista de precios.



El adjudicatario se compromete a dedicar el personal necesario para atender los servicios que son objeto del presente contrato, con la debida cualificación y categoría, según legislación vigente en materia laboral, para el desempeño de los cometidos que desarrolle.

La empresa adjudicataria se compromete a cumplir y hacer cumplir la normativa estatal, autonómica y municipal y la específica del Establecimiento.

El adjudicatario no podrá traspasar o ceder en cualquier forma la explotación del servicio a ninguna persona física o jurídica, por lo que el contrato suscrito entre la Administración y Adjudicatario tendrá carácter personal e intransferible.

### 3.3. CONDICIONES DIETÉTICAS E HIGIÉNICAS

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad. Si se observaran productos de inferior calidad, se advertirá al adjudicatario, por escrito. En caso de reincidencia se solicitará al Órgano de Contratación el inicio de expediente contradictorio a los efectos de imposición de penalizaciones o rescisión del contrato, en su caso, de acuerdo con lo establecido en el PCAP.

Todos los productos servidos y manipulados por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

Los proveedores de estos productos deberán disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose en todo momento a la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos.

Se prohibirá la presencia de animales domésticos en las zonas de almacenamiento, distribución y elaboración de alimentos.

Las compras que realice el adjudicatario, no se harán bajo ningún concepto en nombre del Establecimiento o en términos similares, ni de ningún organismo oficial del Estado, deberán ser hechas en nombre de la Persona Física o Jurídica a la que se ha concedido la adjudicación o renovación del contrato sin que en ninguna circunstancia la Administración, ni sus representantes, sean subsidiarios de los impagos que pudieran existir por la ejecución de este servicio.

De cuantos productos se utilicen para la confección de las comidas o se sirvan para su consumo deberá observar la trazabilidad con el etiquetado correspondiente, preservando las muestras de alimentos confeccionados que marque la ley.



El ANEXO IV del presente pliego muestra la relación de gramajes mínimos para la confección de los distintos menús del Servicio de restauración.

El adjudicatario queda obligado así mismo a cumplir las inspecciones higiénicas, sanitarias, técnicas y de control de inventarios de los locales, enseres y muebles existentes en las instalaciones, con la periodicidad y horario que la DE considere oportunos.

### 3.4. HOJAS DE RECLAMACIONES .

En la Cafetería existirán **hojas de reclamaciones numeradas** a disposición de los consumidores, que podrán exponer las quejas relacionadas con el servicio que reciban por parte del contratista o del personal que contrate. El anuncio de estas hojas se pondrá en lugares visibles. De toda reclamación se dará una copia al reclamante y otra a la DE. El adjudicatario informará de la resolución tomada sobre esta reclamación a la DE.

## **CLÁUSULA 4 . PERSONAL Y RELACIONES CON LA EMPRESA ADJUDICATARIA.**

### 4.1 GENERALIDADES

Todo el personal dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, y, por tanto, ésta tendrá todas las obligaciones inherentes a su condición de empleador, cumpliendo todo lo establecido en materia laboral, de la Seguridad Social del personal a su cargo. En ningún caso resultará responsable la Administración (Consortio; Ministerio de Defensa – Ejército de Tierra), de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

El Adjudicatario se obliga a que todo el personal que mantenga para cumplir el contrato esté integrado en su plantilla, dado de alta en la Seguridad Social y estar al corriente del pago de salarios y seguros sociales correspondientes. Para ello deberá aportar mensualmente los correspondientes certificados, TC-1 y TC-2, de estar al corriente de pago ante la Tesorería General de la Seguridad Social.

El incumplimiento de estas obligaciones, referidas al citado personal, no implicará responsabilidad alguna para el Establecimiento, así como en los casos de posible despido o medidas que se adopten como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento, resolución

o interpretación de este contrato por la Legislación, no contrayendo el Establecimiento, obligación alguna de carácter empresarial con el personal contratado por el adjudicatario.

La empresa adjudicataria será responsable de sustituir a las personas que considere necesarias y que causen baja por contingencia profesional o común, así como permisos obtenidos por los trabajadores, para que se cumplan con los estándares de calidad deseables y de acuerdo a las cargas de trabajo establecidas en la oferta.

El Adjudicatario queda obligado a cumplir las normas y medidas de seguridad del Establecimiento así como las instrucciones que reciba de la DE, en cuanto a disciplina, orden, horarios y forma de prestación del Servicio, siendo de obligado cumplimiento por parte del personal que tenga a su cargo, así como de sus proveedores.

El Adjudicatario queda obligado a garantizar que el personal contratado reúna las condiciones de buena presencia y trato. Deberán vestir con camisa o polo con el logo identificativo de la empresa, pantalón largo o falda y calzado cerrado.

El Adjudicatario será el responsable del mantenimiento del servicio en caso de causas extraordinarias como huelgas, despidos, incapacidades laborales, etc.

El Adjudicatario informará y aportará, antes de iniciar el servicio, los datos personales y la documentación laboral de los empleados que van a atender el servicio (ANEXO I). Con el mismo fin informará previamente de las altas y las bajas que pudieran producirse. La DE se reserva el derecho, atendiendo a razones de seguridad o de carácter legal, a denegar la entrada de este personal en el Establecimiento, así como la de revocar en cualquier momento la autorización concedida.

Deberá existir permanentemente en las instalaciones, una persona encargada de la dirección y organización del servicio a la cual dirigirse ante cualquier incidencia durante toda la jornada laboral.

#### 4.1. RESPONSABLE DEL CONTRATO

##### 4.1.1. DESIGNACIÓN

El Responsable del contrato será el Director del Consorcio, Presidente de la Comisión Permanente, quien podrá nombrar un encargado de seguimiento del contrato entre el personal destinado en el Establecimiento.

#### 4.1.2. COMETIDOS

El Responsable del contrato o el encargado de seguimiento del mismo, realizará, entre otros las siguientes funciones y cometidos:

- a) Supervisará la ejecución del contrato, adoptar las decisiones y dictar las instrucciones con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada.
- b) Exigirá los medios y organización necesaria para la ejecución del contrato.
- c) Tramitará cuantas incidencias surjan durante la ejecución del contrato, elevando propuestas debidamente informadas al Órgano de contratación.
- d) Propondrá las modificaciones que convenga introducir en el contrato.
- e) Será el encargado de tramitar las relaciones entre el contratista y el Órgano de contratación.
- f) Solicitará mensualmente al adjudicatario los documentos de cotización correspondientes a las Cuotas de la Seguridad Social de los trabajadores que prestan el servicio objeto del contrato.
- g) Al finalizar el expediente de contratación, emitirá un informe al Órgano de contratación en el que quede constancia de que la ejecución del contrato se ha producido sin incidencias, o en su caso se detallen las deficiencias observadas.
- h) Cualquier otra instrucción que le pueda dar el Órgano de contratación.

### **CLÁUSULA 5. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL**

#### 5.1 INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

El Establecimiento aportará las instalaciones correspondientes (ANEXO II), así como la maquinaria y menaje (ANEXO III) que se detallen en los inventarios que deberán ser firmados, al inicio del contrato, de conformidad por la empresa adjudicataria. El Responsable del contrato remitirá al Órgano de Contratación un ejemplar del inventario firmado para su archivo en el expediente de contratación.

El resto del equipamiento, aparatos, maquinaria, mobiliario, y cualquier tipo de instalación fija o móvil en las terrazas, necesario para el buen funcionamiento y servicio, será aportado por el

adjudicatario, siendo de su cargo los gastos de instalación y retirada, debiendo obtener la previa autorización de la DE para realizar las actuaciones que, en su caso, fueran necesarias. Formará parte de su inventario particular y será desalojado del Establecimiento a la finalización del contrato.

El adjudicatario, en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles, maquinaria o menaje, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato o prórroga de este. El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento tanto el material que aporta el Centro, como el aportado por él mismo, incluso en el momento de cesar en el disfrute de la adjudicación, con responsabilidad personal plena por toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc.

Será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de similar calidad, marca y rendimiento. Será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición.

Caso de que hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará a la DE, para proceder a su baja de inventario. En ningún caso los dará de baja sin el cumplimiento de este trámite. Las averías en instalaciones centrales en que el problema afecte a las dependencias objeto de este pliego, serán solventadas por la DE.

La empresa adjudicataria deberá realizar, a su costa, las tareas de mantenimiento preventivo de toda la maquinaria puesta a su disposición (ANEXO III). Las cámaras frigoríficas, muy especialmente, se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que, en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo de 24 horas a cargo del adjudicatario.

En el caso de ser requeridos utensilios, menaje, mobiliario o electrodomésticos que no figuren en inventario, el contratista puede instalarlos previo permiso de la DE, figurando en su inventario particular.

El mismo día de la extinción del contrato, el adjudicatario y el personal que preste sus servicios en el Bar-cafetería abandonarán el Centro, desalojando de las dependencias que ocupen todo el utensilio, menaje y enseres particulares, haciendo entrega al Director del

Establecimiento de las instalaciones, mobiliario, aparatos y enseres que consten en el inventario, en la misma cantidad, calidades y estado de funcionamiento en que se recibieron al hacerse cargo del servicio.

Los daños derivados de incendio o robo, causados tanto en mercancías como en el mobiliario e instalaciones, serán cubiertos por el adjudicatario mediante póliza de seguros, de la que se entregará copia a la DE en la misma fecha en que se formalice el contrato.

La empresa Adjudicataria se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del Establecimiento, salvo con autorización expresa del Director del mismo.

## 5.2 LIMPIEZA

La limpieza de las instalaciones, así como los materiales necesarios para llevarla a cabo serán de cuenta de la empresa adjudicataria, quien debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la DE.

La empresa adjudicataria se ocupará de que en los locales utilizados se cumplan las condiciones especiales que, para la Seguridad e Higiene, se establecen en las normas legales que afecten al tipo de actividad que se contrata, corriendo a cargo del adjudicatario los gastos generados a tales efectos, así como la conservación y subsanación de las averías que puedan ocurrir.

Las instalaciones a limpiar incluyen las siguientes áreas (ANEXO II):

- Local del Bar-Cafetería (antiguo Polvorín Este).
- Terrazas anexas.
- Almacén en antiguo Polvorín Oeste.
- Aseos, sábados y domingos, y de martes a viernes, fuera del horario de visitas del Museo. Mantendrán su buen estado de limpieza y uso durante la ejecución del servicio.

La recogida de los residuos generados, sólidos o líquidos, será responsabilidad de la empresa adjudicataria, adecuándose a lo que en cada momento establezca la legislación vigente. Será responsabilidad del adjudicatario la retirada diaria de las basuras y residuos generados que serán depositados en contenedores situados en el exterior del recinto del Establecimiento.

Deberá mantener en orden el mobiliario del Bar-Cafetería y terrazas cuando no sean utilizados.

### 5.3 MÁQUINAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.

El adjudicatario podrá instalar máquinas automáticas auto-expendedoras de bebidas y alimentos en las instalaciones cedidas, debiendo encargarse de que la reposición de material y reparación de incidencias sea la adecuada para garantizar un buen servicio.

La lista de precios será aprobada por el Órgano de Contratación, previa conformidad del Director del Establecimiento. Los precios de los artículos de las máquinas auto-expendedoras no podrá superar el precio ofertado en la licitación para artículos similares.

### 5.4 CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE Y MEDIO AMBIENTE

El adjudicatario será el único responsable del servicio de bar cafetería, del Establecimiento, y como tal debe de tomar las precauciones necesarias y reglamentadas en el Código Alimentario Español, para que todos los alimentos o bebidas se encuentren en perfectas condiciones para su consumo. Responsabilizándose de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta o sean aplicados a la preparación de los alimentos, siendo estos de marca acreditada en el mercado y contenidos en su oferta.

En el caso de que se produzca cualquier tipo de intoxicación como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones citadas, la DE, podrá presentar la denuncia correspondiente ante la Autoridad Sanitaria competente.

Todo el personal relacionado con la manipulación y preparación de alimentos y limpieza de vajilla y menaje, deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos extendido por la autoridad de sanidad que corresponda, así como estar al corriente del resto de documentación higiénico-sanitaria exigible para la manipulación de alimentos y de igual manera los de los proveedores habituales con los que se relacione, a fin de establecer los reglamentarios controles de seguridad.

El Adjudicatario se compromete a la revista periódica de esta acreditación sanitaria establecida por la norma vigente. Una copia de dicha documentación se hará llegar al Responsable de contrato dentro del primer mes después de que haya sido adjudicado el servicio de Bar-Cafetería.

Todo el personal que contrate la Empresa Adjudicataria y que realice su trabajo en los servicios de Bar-Cafetería, deberá presentar Certificado Médico de no padecer ningún tipo de enfermedad INFECTO-CONTAGIOSA ni VÍRICA, quedando obligado a declararlo tan pronto como tenga conocimiento de ello y siendo reemplazado en su caso.

El personal facultativo, Servicio de Veterinaria Militar, tendrá atribuciones para examinar las condiciones higiénicas de los manipuladores de alimentos, así como de las instalaciones de los depósitos de víveres, cocinas, cámaras frigoríficas, comedor, bar, depósito de basuras o cualquier otra dependencia.

El Adjudicatario se responsabiliza de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta o sean aplicados en la preparación de los alimentos que se condimenten o sirvan, así como de los locales y almacenes en que desarrolla la actividad, debiendo adoptar todas las medidas necesarias para impedir que sean servidas bebidas o comidas que no reúnan las condiciones higiénicas y sanitarias exigibles. La limpieza de las cafeterías, sus aseos y anexos, instalaciones y aparatos propios de hostelería con que cuenta la dependencia de este servicio, así como el mobiliario, vajilla, cubertería, menaje y cristalería, serán responsabilidad del Adjudicatario.

El Adjudicatario deberá tener a disposición del Servicio Veterinario las muestras diarias de alimentos confeccionados, así como los almacenados en los espacios de las cámaras refrigeradas o de congelación reservados al efecto durante un tiempo mínimo de 72 horas.

La inspección sanitaria de los locales, menaje, vajilla, utillaje, productos y alimentos que se utilicen será ejercida por el personal facultativo militar, que puede ordenar en caso necesario que sean retirados aquellos productos o alimentos que no reúnan las garantías necesarias. El Adjudicatario se compromete a someterse a las resoluciones de los facultativos citados, que le serán comunicadas a través del Responsable del contrato.

Los servicios de desinsectación, desinfección y desratización correrán a cargo de la DE, sin perjuicio de que el adjudicatario pueda contratar tales servicios con otras empresas que se dediquen a dicha actividad, no excluyendo bajo ningún concepto la realización de dichos servicios por cuenta de la Unidad de Veterinaria, siempre que el Servicio Inspector de veterinaria del E.T. lo considere necesario y siendo complemento de la labor realizada por la empresa civil contratada. La realización de los servicios se llevará a cabo cuando lo determine

la DE previo informe veterinario, en el periodo más conveniente a fin de evitar los posibles perjuicios que pueda ocasionar tanto a los usuarios como al adjudicatario.

En caso de incumplimientos de la normativa legal o requisitos medioambientales por parte de la empresa, el Órgano de contratación/DE ostenta el derecho de adoptar las medidas adecuadas para resolver dicha situación, incluida la resolución del contrato, en función de la reiteración o gravedad de la infracción, a cuyo efecto, un incumplimiento de la normativa legal o requisitos medioambientales o de las cláusulas medioambientales del presente contrato será considerado como infracción grave. La empresa adjudicataria estará obligada a asumir los costes derivados de las acciones de control, medición, gestión, prevención y corrección originados por los citados incumplimientos.

## **CLÁUSULA 6. - DERECHOS DE LA ADMINISTRACIÓN:**

### **6.1 – MODIFICACIÓN DE LA LISTA DE ARTÍCULOS OFERTADOS**

El adjudicatario se obliga a cobrar los artículos y servicios al precio en concordancia con la oferta realizada por el mismo; las listas de precios de los artículos irán firmadas por el Jefe del Órgano de Contratación, no pudiéndose variar sin la autorización del mismo y a propuesta de la DE. La autorización de nuevos artículos que se pongan a la venta así como sus precios, serán autorizados por el Órgano de Contratación.

El Adjudicatario deberá tener todos los productos que haya ofertado, en caso de incumplimiento sería motivo de informar negativamente al Órgano de Contratación.

El adjudicatario podrá proponer una modificación de los artículos que figuren en la lista de precios ofertados, siempre y cuando se cumplan las condiciones establecidas para ello en el PCAP. Toda alteración que el contratista pretenda efectuar, en relación a los artículos que figuren en la lista de precios ofertada y que forma parte del contrato, deberá solicitarse por escrito de forma razonada al Responsable del contrato, quien propondrá, en su caso al Órgano de contratación, la aplicación de la cláusula de modificación del PCAP. En el caso de que sea factible atender a la modificación el Órgano de contratación tramitará la oportuna modificación del contrato.

### **6.2 – DISPONIBILIDAD DE LOCALES .**

El adjudicatario explotará el servicio de Bar-Cafetería en las instalaciones cedidas según las condiciones expresadas en este documento (ANEXO II), sin poder disponer del uso exclusivo

de las mismas para otros eventos, sin autorización previa de la DE. Así mismo, el adjudicatario deberá informar previamente a la DE de cualquier reserva del servicio de Bar-Cafetería para grupos que superen catorce (14) personas.

Cuando se produzcan eventos en el Castillo de San Carlos de carácter exclusivo, fuera del horario de apertura del Bar-Cafetería, autorizados por el Consorcio, y que pudieran afectar a las terrazas de la cafetería, se podrá solicitar por parte de la DE al adjudicatario la retirada del mobiliario antes del evento, debiendo la DE avisar al adjudicatario con el tiempo suficiente para que éste pueda retirar dicho material, y sin que pueda reclamar cantidad económica por la cesión de ambas terrazas.

Previa autorización de la DE, el adjudicatario podrá atender cuantas celebraciones y actos sociales le sean solicitados por los usuarios en los espacios cedidos, considerándose éstos como contrato particular entre las partes, sin que en ningún caso resulte responsable el Consorcio de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y el solicitante. Con carácter previo a la autorización, la DE, podrá solicitar cualquier tipo de documentación e información al adjudicatario, referente a las personas y posibles empresas subcontratadas que vayan a participar en dichas celebraciones .

#### **CLÁUSULA 7. DEBERES DE LA ADMINISTRACIÓN:**

El Consorcio cede al adjudicatario los locales especificados en la cláusula dos del presente documento en las condiciones descritas en este pliego. (ANEXO II)

Del mismo modo el Consorcio cede al adjudicatario el material y equipamiento de cocina reflejados en la lista de inventario incluida en el contrato. (ANEXO III)

El mantenimiento de las infraestructuras correrá a cargo del Consorcio. Se excluye el material fungible y averías como consecuencia del mal uso de las instalaciones.

El Consorcio cubrirá los gastos del servicio de seguridad en el horario de apertura del Museo, así como los gastos de consumo eléctrico, agua, y línea telefónica fija.

#### **CLÁUSULA 8. PÓLIZA DE SEGUROS**

El adjudicatario tendrá la obligación de contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra como mínimo lo siguiente:

- Siniestro total de los locales objeto del contrato de bar cafetería, cuando los daños originados sean derivados de su explotación.
- Muerte (una cantidad fija por cada sujeto causante).
- Daños materiales en edificios, instalaciones o efectos.
- Lesiones (una cantidad fijada por cada sujeto causante).
- Daños materiales en efectos de propiedad particular.
- Daños a personas, tales como, intoxicaciones alimenticias, etc.

La copia de este contrato se entregará al inicio de la explotación por el Adjudicatario. Las cuantías aseguradas estarán conforme a lo que disponga las oportunas Leyes y reglamentos del Ramo en la citada materia, fijándose un riesgo mínimo a cubrir que será de 300.000,00€.

## **CLÁUSULA 9. OTRAS CONDICIONES**

La empresa adjudicataria responderá de los daños causados a terceras personas, continente y contenido, cuando éstos hayan sido originados por las personas que tengan a su cargo en el desempeño de sus funciones.

Deberán cumplirse las obligaciones empresariales que establece la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, así como la normativa y reglamentación en vigor de seguridad e higiene en el trabajo, debiendo realizar la “coordinación de actividades empresariales” con el Establecimiento según el artículo 3, RD 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

También se cumplirá lo especificado en el RD 0393/2007, Reglamento Lugares de Trabajo y demás disposiciones vigentes, evitando o reduciendo al máximo posible, y siempre dentro de la legalidad, cualquier impacto medioambiental.

Palma a 18 de marzo de 2020

El Coronel Director del Consorcio

Fdo. Jaime Galera García

## ANEXO - I

### FICHA DE CONTROL DE PERSONAL CIVIL

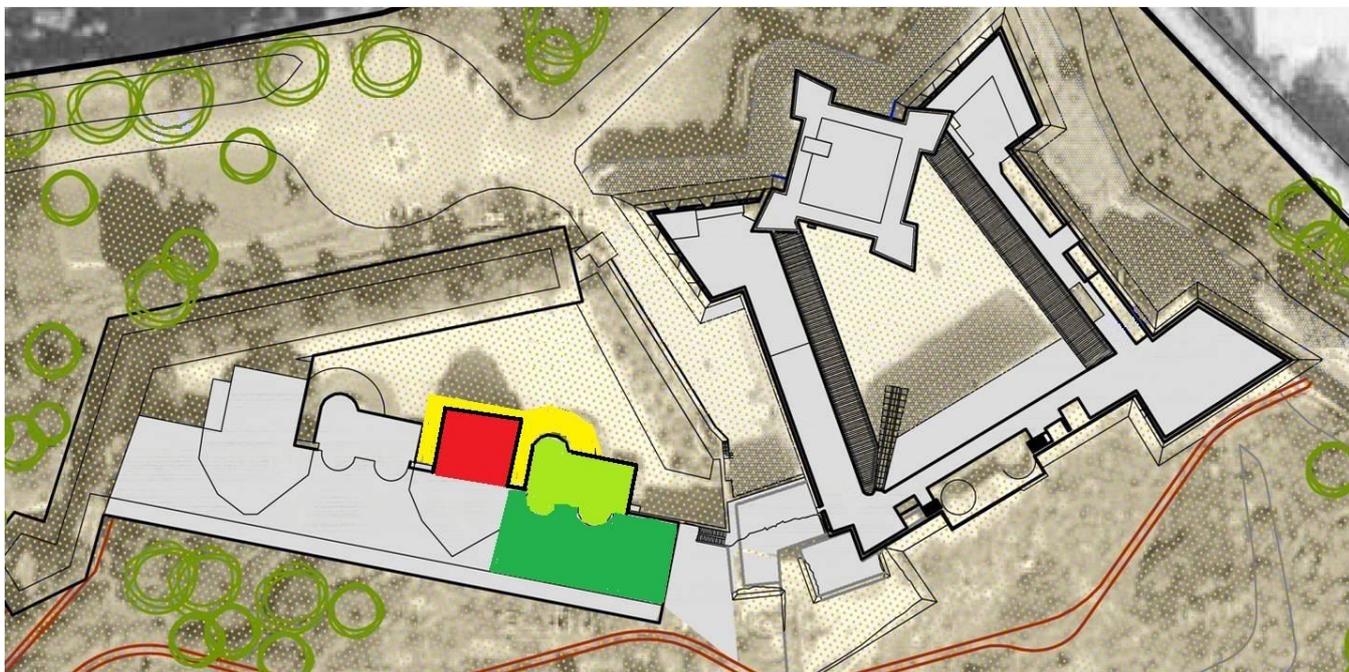
#### DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ APORTAR LA EMPRESA ADJUDICATARIA

#### RESPECTO AL PERSONAL CIVIL CONTRATADO POR LA MISMA

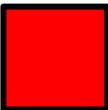
- Nombre y nº de DNI
- Fotografía actualizada.
- Fotocopia **legalizada** del carnet de manipulador de alimentos o certificación de que el mismo se encuentra en vigor.
- Fotocopia **legalizada** de la documentación de la Seguridad Social relativa a la situación del trabajador (antiguos TC1 y TC2):
- Relación Nominal de Trabajadores (RNT)
- Relación de liquidación de cotizaciones (RLC)

## ANEXO II

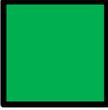
### ZONAS CEDIDAS AL ADJUDICATARIO Y DE RESPONSABILIDAD DE LIMPIEZA

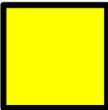


#### Especificaciones y superficies

 Nave del polvorín 68,17 metros<sup>2</sup>

 Terraza inferior 72 metros<sup>2</sup>

 Terraza superior 140 metros<sup>2</sup>

 Terreno circundante 25 metros<sup>2</sup>

## ANEXO III

### MANTENIMIENTO

#### 1. ELEMENTOS A MANTENER

Los elementos objeto de mantenimiento son los que a continuación se relacionan:

- ARMARIO GN2/1 600 LITROS 1 PUERTA REFRIGERADOS DE 777X740X1850H MM DR600SS
- ARMARIO GN2/1 600 LITROS DE 1 PUERTA CONGELADOS DE 777 X740 X1850H MM DF600SS
- BAJOMOSTRADOR REFRIGERADO SERIE SNACK CON PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO TPS-62
- MESA DE TRABAJO ACERO INOXIDABLE CON CUBETA CON ESTANTE DE 1500 X600 X850H MM MCIC615
- LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL CON CESTA DE 50X50CM DE 600 X600 X820H MM CORDOBA500
- 4 ESTANTES MURAL EN ACERO INOXIDABLE LISO FONDO 400 DE 1500X400H MM ANL1540
- PLANCHA A GAS HOSTELERÍA EN ACERO LAMINADO DE 6 MM CON MEDIDAS 610X457X240H MM 60PGL
- COCINA A GAS DE 2 FUEGOS DE 6 + 6 KW CON MEDIDAS 810X457X240H MM 80CG
- MUEBLE CAFETERO DE 1500 X600 X1045H MM MCA-150-O
- ENFRIADOR DE BOTELLAS GÓNDOLA 2 PUERTAS DE 1017 X545 X840H MM GRB-100
- LAVAMANOS MURAL CON PULSADOR AUTOMÁTICO AUTOMEZCLADOR DE 400 X400 X225H MM LVMR40
- CAMPANA DE 1'80 METROS CON MOTOR INCORPORADO
- MESA FREGADERO DE ACERO INOXIDABLE 1500 MM.
- REFRIGERADOR VERTICAL COLOR BLANCO MARCA WHIRLPOOL..

Además de los elementos señalados, se considerarán incluidos los cuadros eléctricos específicos de los mismos.

Si existiese equipo, instalación o elemento no relacionado en el presente anexo, pero directamente relacionado con el servicio de bar, cafetería y restauración, se entenderá incluido y la empresa adjudicataria estará obligada al mantenimiento de los mismos en las mismas condiciones establecidas para el resto de elementos a mantener.

#### ACCIONES A REALIZAR:

El mantenimiento preventivo abarca las tareas de control, vigilancia e inspección de los elementos e instalaciones y el correctivo consiste en subsanar los defectos que impidan su normal funcionamiento o arreglo de averías que surjan en los mismos.

## **2. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES**

La empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento correctivo de la instalación eléctrica y de fontanería en los espacios cedidos para el Bar-Cafetería descritos en este pliego y reflejados en el ANEXO II.

## ANEXO - IV

### GRAMAJES ORIENTATIVOS PARA LA CONFECCIÓN DE COMIDAS

#### NOTAS :

- Los gramajes de este pliego son orientativos, quedando el adjudicatario supeditado a las instrucciones que reciba por parte del Establecimiento.

#### CUADRO RESUMEN DE GRAMAJES EN FRESCO APROXIMADOS

##### CARNES

Filete .....	170/200 g
Escalope .....	170/200 g
Carne guisada .....	170/200 g
Carne picada .....	120/150 g
Chuleta de cerdo .....	160/180 g
Cinta de lomo .....	180/200 g
Salchichas .....	150/200 g
Carne asada .....	170/200 g

##### POLLOS Y AVES

Pollo .....	un ¼ de pollo de 1.400/1.600 g
Muslo y contramuslo .....	275/300 g
Pollo troceado .....	375/425 g
Pechuga .....	140/200 g
Cuarto trasero .....	550/650 g
Muslos (Jamoncitos) .....	125/150 g
Alas .....	75/100 g
Pavo congelado .....	350/450 g
Roti de pavo .....	200/225 g
Codornices.....	75 g (unidad)

##### FIAMBRES

Fiambre variado .....	150/175 g
-----------------------	-----------

##### BOCADILLOS

Fiambre .....	50/60 g
Pan (barrita) .....	85/95 g

## **PESCADOS**

Pescados frescos .....	150/200 g
Pescados congelados sin espina .....	120/180 g
Pescados congelados con espina .....	150/200 g

## **HUEVOS Y TORTILLAS**

Huevos (Clase M) .....	2 unidades=120g
------------------------	-----------------

## **ARROCES**

Arroz .....	90/100 g
-------------	----------

## **LEGUMBRES SECAS**

Judías pintas .....	100/110 g
Judías blancas .....	100/110 g
Garbanzos .....	100/110 g
Lentejas .....	100/110 g

## **PATATAS**

Patatas guisadas .....	350/400 g
------------------------	-----------

## **PASTAS**

Fideua .....	100/110 g
Spaguettis .....	100/110 g
Tallarines .....	100/110 g
Macarrones .....	100/110 g
Risolas .....	100/110 g
Tornillos .....	100/110 g
Canelones .....	4 unidades

## **VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS**

Espinacas .....	275/300 g
Guisantes .....	275/300 g
Judías verdes .....	275/300 g
Coles de Bruselas.....	275/300 g
Coliflor .....	275/300 g
Alcachofas .....	275/300 g
Menestra .....	275/300 g
Brócoli .....	275/300 g

Cardo .....	275/300 g
Borraja .....	275/300 g

### **VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

Acelgas.....	275/300 g
Repollo .....	275/300 g
Lombarda .....	275/300 g
Calabacín .....	275/300 g
Berenjenas .....	275/300 g

### **FRUTAS**

Mandarinas.....	175/225 g
Naranjas.....	175/225 g
Manzana Golden.....	175/225 g
Manzana Starking.....	175/225 g
Uvas.....	175/225 g
Melón.....	200/250 g
Sandía.....	200/250 g
Peras.....	175/225 g
Melocotón.....	175/225 g
Ciruelas.....	175/225 g
Albaricoque.....	175/225 g
Plátano.....	130/160 g
Ciruelas.....	175/225 g
Kiwi.....	175/225 g

### **OTROS POSTRES**

Arroz con leche.....	150 g
Yoghurt natural o sabores .....	125 g
Flan de vainilla .....	100 g
Natillas .....	135 g
Mousse de chocolate .....	60 g
Mousse de yoghurt .....	70 g
Tartas variadas.....	150 g
Melocotón en almíbar .....	3 unidades

Piña en almíbar .....	2 rodajas
Macedonia .....	150/175 g

### **HELADOS**

Helado .....	70/80 g
--------------	---------

### **PRECOCINADOS**

Precocinados .....	180/225 g
--------------------	-----------

### **OTROS:**

#### **DESAYUNOS**

Café en grano .....	10 g
Leche (desayuno) .....	200/225 g
Margarina .....	10/12 g
Mermelada .....	20/25 g
Bollería (desayuno) .....	1 unidad
Magdalenas, sobaos y similares (desayuno) .....	2 unidades
Churros .....	4 unidades
Porras .....	2 unidades
Zumos (desayuno) .....	200/250 cc
Galletas .....	4/5 unidades

#### **ENSALADAS**

Ensaladilla rusa .....	275/325 g
Ensaladas variadas .....	275/325 g

#### **GUARNICIONES**

Verduras .....	60/80 g
Arroces .....	40/50 g
Ensalada verde .....	60/80 g
Ensalada tomate .....	50/70 g
Patatas fritas .....	200/250 g
Patatas panaderas .....	225/250 g
Patatas cocidas .....	150/200 g
Puré de patatas .....	150/200 g