

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, RESTAURACIÓN Y CATERING A PRESTAR EN EL AUDITORIO DE TENERIFE, S.A.U.

1.- OBJETO

El presente documento tiene por objeto la regulación de las prescripciones que han de regir el contrato para la explotación del servicio de cafetería, restauración y catering en el AUDITORIO DE TENERIFE sito en Avenida de la Constitución 1, 38003 Santa Cruz de Tenerife.

2.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS GENERALES

La explotación de la cafetería de **AUDITORIO DE TENERIFE** se realizará observando las siguientes prescripciones de carácter general:

2.1.- Servicio de cafetería, restauración y catering

El adjudicatario confeccionará la correspondiente carta de productos y precios, en la que deberá incluirse, además y como mínimo, dos (2) menús para cada día compuestos de dos platos, postre, pan y bebida, que deberán ser distintos para cada día de la semana, atendiendo al horario. Asimismo, deberá ofrecer un menú de desayuno competitivo en calidad y precio adecuado a la cafetería y estándares del servicio de este inmueble conforme a la presente cláusula 2. Dichos menús podrán ser objeto de adaptación, supresión o modificación, previa autorización de AUDITORIO DE TENERIFE.

Se garantiza al adjudicatario el encargo preferente no exclusivo, de los servicios de catering que se vayan a contratar por AUDITORIO DE TENERIFE para los actos organizados por éste.

El adjudicatario confeccionará, además, menús de catering con diferentes precios para los diferentes eventos y actividades que se organicen en las dependencias de AUDITORIO DE TENERIFE.

En todo caso, la apertura de la Cafetería y el servicio de restauración deberá contar con la totalidad de los elementos necesarios para su correcta explotación, teniendo en cuenta, lo previsto en los anexos del presente pliego.

2.2.- Calidad

2.2.1.- Estándares y filosofía

El adjudicatario, deberá observar las medidas de tipo higiénico que establece el REAL DECRETO 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de los alimentos observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal de conformidad con el REAL DECRETO 202/2000 y deberán poseer una formación adecuada.

Igualmente, todos los servicios de restauración, cafetería y catering deberán significarse por la alta calidad, su avanzada tecnología, originalidad y adecuación perfecta a las necesidades del público.

Consecuentemente, la prestación de servicios de restauración, cafetería y catering estará presidida por las siguientes características:

- Cortesía y amabilidad en el trato con los usuarios.
- Atención preferente a las reclamaciones, aunque no fuesen formuladas correctamente, seguida de un análisis crítico y de una toma de medidas coyunturales o permanentes para el futuro.
- Eficacia y rapidez en el servicio. Advertir de las demoras, en su caso, con una explicación lógica y razonable.
- En las bebidas se atenderá a ratios convencionales generalmente aceptados en el sector.
- La calidad de las materias primas e ingredientes empleados, así como las marcas de las bebidas será de primer orden. Se procurará mantener una amplia variedad de marcas de los diferentes artículos.
- El adjudicatario establecerá y pondrá en práctica un programa de control que garantice la perfecta aptitud para el consumo humano de todos los alimentos que hayan de ser servidos.
- La presentación del personal habrá de ser correcta y el vestuario y uniforme impecable, dando siempre la sensación de higiene y limpieza.
- No se permitirá la instalación de televisión y equipo de música salvo autorización del AUDITORIO DE TENERIFE.
- No se permite la venta de tabaco u otros productos cuya venta AUDITORIO DE TENERIFE considere inadecuados o inapropiados dentro de los fines del servicio público que se presta.

2.2.2.- Inspección de calidad

A fin de controlar las posibles quejas de los usuarios, el adjudicatario deberá tener a disposición de los mismos, el "libro de reclamaciones" o sistema alternativo y/o complementario que AUDITORIO DE TENERIFE exija. Asimismo, AUDITORIO DE TENERIFE podrá realizar encuestas de satisfacción a los usuarios.

AUDITORIO DE TENERIFE podrá efectuar por si o por auditores contratados los controles de todo tipo que estime pertinentes para asegurar la calidad e idoneidad de los servicios de restauración, cafetería y catering, viniendo el adjudicatario obligado a implementar las medidas que resulten precisas de acuerdo con dichos estudios o auditorías.

2.2.3.- Responsabilidad

El adjudicatario será el único responsable frente a los organismos competentes por cualquier posible irregularidad en la salubridad de alimentos y bebidas o de cualquier otra índole y asumirá el pago de las infracciones que se cometan o sanciones que se impongan como consecuencia del incumplimiento de las normas fiscales, legislación laboral y social, ordenanzas y disposiciones legales que sean de aplicación a la actividad que se desarrolla.

2.3.- Horarios

El horario en el que la cafetería permanecerá abierta al público coincidirá, principalmente, con el horario de apertura de AUDITORIO DE TENERIFE pudiendo ser ampliado o reducido en el caso de que así lo requieran las demandas y actividades que se organicen en el mismo, todo ello previa comunicación y conformidad del órgano competente de AUDITORIO DE TENERIFE.

2.4.- Precios de las consumiciones y servicios

2.4.1.- El adjudicatario ofrecerá las consumiciones y servicios a los precios propuestos en la oferta y aquellos que no vengan recogidos en la misma, serán como máximo igual a los establecimientos de categoría similar de la ciudad. La lista de precios deberá estar permanentemente expuesta para su general conocimiento e información.

2.4.2.- Cualquier variación de los precios de la oferta al alza deberá ser aprobada por AUDITORIO DE TENERIFE, tendiendo el adjudicatario libertad para modificarlas a la baja y hacer los descuentos u ofertas que estime convenientes.

2.4.3.- La lista de precios de venta al público que regirá será la que hubiere aportado el adjudicatario, asimismo, deberá aportar junto con la oferta los diferentes menús de catering con distintos precios.

2.4.4.- El adjudicatario podrá suministrar a los usuarios todos los artículos que constituyen el tráfico habitual de este tipo de establecimientos, incluyendo bebidas alcohólicas en las condiciones que se determinen (lugar, horario, etc.); no así tabaco, como se ha indicado, cuyo consumo se prohibirá expresamente, utilizando la señalética legalmente exigida.

La venta, suministro y dispensación de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años se regirá por lo dispuesto en la Ley 1/1997, de 7 de febrero, de Atención Integral a los Menores. En todo caso, se informará que la Ley prohíbe su adquisición y consumo por los menores. Esa información se realizará mediante la señalética correspondiente, de carácter permanente y visible en el mismo punto de expedición.

2.5.- Restricciones

2.5.1.- No se podrán sacar los artículos expedidos de la zona destinada a cafetería o espacios habilitados por AUDITORIO DE TENERIFE para la prestación de este servicio, debiendo indicarse tal extremo mediante su oportuno anuncio o cartel.

2.5.2.- No se podrán instalar máquinas tragaperras, ni recreativas, ni expendedoras.

2.5.3.- El adjudicatario no podrá utilizar otros espacios de AUDITORIO DE TENERIFE distintos de los expresamente habilitados, sin previa autorización de AUDITORIO DE TENERIFE. Igualmente el mobiliario adscrito a cada espacio no podrá ser utilizado en otros espacios sin autorización escrita de AUDITORIO DE TENERIFE.

2.5.4.- La entrada y salida de mercancías o artículos destinados a la cafetería se efectuará por el adjudicatario en el horario y por los lugares que le señale AUDITORIO DE TENERIFE, evitando en todo momento generar olores, derrames o una imagen inapropiada.

En este sentido se dispondrá de los recipientes necesarios y adecuados para cada tipo de residuo.

2.6.- Seguridad

El adjudicatario se compromete a permitir la adopción de todas las medidas de seguridad que se requieran por AUDITORIO DE TENERIFE o, en su caso, por las autoridades competentes con ocasión de la celebración de actos que por su carácter así lo exijan. Estas normas se extenderán fundamentalmente a las siguientes materias:

- Control identificativo de todo el personal con comunicación inmediata de altas y bajas.
- Control de entradas y salidas del citado personal y días de circulación restringida.
- Operación de apertura y cierre del local y puntos de venta en los que el adjudicatario desarrolle su actividad.
- 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 por AUDITORIO DE TENERIFE.

Los flujos y controles de acceso, así como la apertura y cierre de las puertas de la Cafetería, serán fijados por AUDITORIO DE TENERIFE.

3.- PERSONAL ASIGNADO AL CONTRATO

3.1.- El adjudicatario prestará el servicio de cafetería, restauración y catering **en todo momento con personal suficiente y adecuado**, que tendrá la dedicación necesaria y contará con la experiencia y formación objetivamente exigibles para permitir el normal desarrollo de la prestación del servicio de cafetería, restauración y catering en las condiciones pactadas y con el máximo nivel de calidad, indicándole que deberá contar al menos con **dos de las personas asignadas al contrato con dominio del inglés**, acreditado mediante copia compulsada del título académico o certificados (Cambridge First Certificate, TOEIC nivel 2 o superior, Escuela Oficial de Idiomas nivel 3), o certificación emitida por las empresas o entidades para las que se haya prestado servicios en países de habla inglesa, o bien acreditación de la nacionalidad en países cuya lengua oficial es el inglés.

Corresponderá, igualmente, al adjudicatario, **la disposición de un mínimo de camareros** para determinados eventos de especial envergadura que se realicen en AUDITORIO DE TENERIFE (conciertos de la Orquesta Sinfónica de Tenerife). En estos eventos, deberá contar con un mínimo de 6 empleados para un total aproximado de 1600 personas, esto es, aproximadamente 266 personas por empleado. A título orientativo, se prevé la realización de 150 conciertos anuales con gran afluencia de público.

3.2.- El personal prestará el servicio debidamente uniformado según el modelo de uniforme que para ellos haya sido aprobado por Auditorio de Tenerife, siendo de parte de la empresa adjudicataria tanto la entrega del vestuario correspondiente, como su conservación o reparación en los casos pertinentes.

3.3.- El adjudicatario deberá ofrecer a su personal los cursos de formación necesarios para que mantengan actualizados sus conocimientos sobre los servicios de restauración, cafetería y catering.

3.4.- El adjudicatario podrá designar un representante que pondrá al frente del servicio, con dedicación y experiencia suficientes para asumir la responsabilidad que entraña un servicio de las características del que es objeto el presente pliego. Actuará como interlocutor permanente ante AUDITORIO DE TENERIFE en relación con los aspectos propios del servicio.

3.5.- AUDITORIO DE TENERIFE podrá solicitar justificadamente al adjudicatario el cambio de representante, de acuerdo con causas objetivas a juicio de la dirección de AUDITORIO DE TENERIFE.

3.6.- El adjudicatario gestionará la cafetería como empresario autónomo, debiendo tener a su cargo el personal necesario para la realización del objeto del contrato, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de empresario, de tal forma que será de su exclusiva cuenta todo el personal que contrate para la adecuada prestación de la actividad, sin que al respecto AUDITORIO DE TENERIFE contraiga obligación alguna. Asimismo, el AUDITORIO DE TENERIFE no asumirá el deber de subrogación del personal a la terminación del contrato, ni tendrá relación jurídica, ni laboral con dicho personal durante la vigencia del contrato.

3.7.- El contratista deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y, de seguridad e higiene en el trabajo, asimismo se obliga a cumplir lo reglamentado en cuanto a la prevención y extinción de incendios y Actividades Clasificadas. A tales efectos el contratista deberá aportar boletines de cotización que acrediten el abono de cotizaciones de la seguridad social del personal asignado al contrato con carácter trimestral durante el periodo de ejecución de la contratación.

4.- GASTOS ABONABLES POR EL ADJUDICATARIO

Serán de cuenta del adjudicatario:

4.1.- Todos los impresos, materiales y artículos de oficina, de administración y consumibles en general, necesarios para la prestación del servicio de cafetería, restauración y catering.

4.2.- Traslado y gestión de los residuos generados por el Servicio de cafetería, restauración y catering.

4.3.- La solicitud de las oportunas licencias para la puesta en funcionamiento de la cafetería, obligándose a presentar copia de las oportunas solicitudes de licencias cursadas ante las Administraciones competentes (alta en turismo del Cabildo Insular de Tenerife, etc.) **así como el pago de impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase que fueran aplicables a la explotación del servicio** pudiendo ser requerido en cualquier momento la presentación de los justificantes de éstos.

4.4.- Los gastos de lavandería y limpieza de toda la ropa de trabajo y uniformes del personal propio, mantelería, etc.

4.5.- Será responsable exclusivo del mantenimiento y reparación de la maquinaria que recibe de AUDITORIO DE TENERIFE, tanto durante la vigencia del contrato como a su finalización.

4.6.- Del mantenimiento y reposición del mobiliario y otros enseres puestos a disposición del adjudicatario.

4.7.- En general, cualesquiera gastos precisos para la prestación del servicio de cafetería, restauración y catering.

5.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVAS AL LOCAL E INSTALACIONES.

5.1.- Determinación

El local, espacios utilizables e instalaciones adscritas a la prestación del servicio de cafetería, restauración y catering y su emplazamiento y dimensiones son los que figuran en el ANEXO I.

Las instalaciones industriales y el mobiliario existentes en la cafetería los recibirá el adjudicatario, previo inventario, con la obligación de devolverlos a la terminación o resolución, en su caso, del contrato en perfecto estado de uso y funcionamiento.

En este sentido, en el caso de que el contratista no formule en el plazo de 15 días desde la iniciación del contrato, reparo alguno sobre el estado de las instalaciones, maquinaria, equipos y otros bienes puestos a su disposición para la prestación del servicio, se entenderá que los recibe en perfecto estado de funcionamiento, haciéndose responsable de los mismos desde ese momento.

5.2.- Destino

El adjudicatario sólo utilizará para la prestación de los servicios de cafetería restauración y catering encomendados en este contrato el local e instalaciones señalados en ANEXO I, de conformidad con las condiciones establecidas, sin perjuicio de la utilización de otros espacios de AUDITORIO DE TENERIFE previa autorización del órgano competente de AUDITORIO DE TENERIFE.

En este sentido, se le significa que, el pase de los vehículos de carga y descarga de mercancías para la cafetería siempre lo harán en los horarios estipulados por el Auditorio de Tenerife, **estando prohibido que cualquier personal de la cafetería estacione sus vehículos en el lugar habilitado para el transporte de carga y descarga.**

5.3.- Legislación aplicable

La utilización del local por parte del adjudicatario en ningún momento se entenderá sometida a la legislación especial de arrendamientos urbanos, por consistir estos locales y el servicio que se presta en ellos un objeto accesorio al principal de AUDITORIO DE TENERIFE.

Cualquier modificación del local o las instalaciones por parte del adjudicatario requerirá la previa autorización de AUDITORIO DE TENERIFE.

5.4.- Acceso y control por AUDITORIO DE TENERIFE

El órgano de contratación se reserva la facultad de inspeccionar el correcto funcionamiento de la actividad objeto de este contrato, especialmente en sus aspectos sanitarios e higiénicos, estando obligado el adjudicatario inexcusablemente, a adoptar las prevenciones y medidas que se fijen a tal fin y a cumplimentar los requerimientos que se le practiquen, entendiéndose que el incumplimiento de los mismos constituye infracciones de carácter grave.

AUDITORIO DE TENERIFE podrá acceder en todo momento al local e instalaciones y realizar en los mismos las obras que exija el servicio general del Auditorio, permitiendo el adjudicatario, si llega el caso, el libre acceso y permanencia del personal que haya de realizar dichas obras, así como el depósito y/o instalación de herramientas y materiales conducentes a tal fin.

AUDITORIO DE TENERIFE podrá llevar a cabo las comprobaciones e inspecciones que estime oportunas en el local e instalaciones facilitadas al adjudicatario y cuando observe desperfectos podrá exigirle la reposición o reparación de los mismos, quedando facultado para realizar la reparación o reposición a su costa si el adjudicatario no lo hiciere dentro del plazo que les conceda a tal efecto.

5.5.- Equipamiento

AUDITORIO DE TENERIFE únicamente pondrá a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio de restauración, cafetería y catering el mobiliario e instalaciones del Inventario reflejado en el ANEXO I.

Consecuentemente, el adjudicatario deberá aportar a su costa:

- Los equipos complementarios no fijos, tales como, cafeteras, cortadoras, carritos, etc.
- Las vajillas, menaje, servilletas, mantelería, etc.
- Las cajas registradoras, el equipamiento de control informático (terminales informáticos, software propuesto, etc.).
- Los uniformes del personal como la ropa de trabajo en general.

-Y, con carácter general, cualquier otro elemento o instalación precisas para la adecuada prestación del servicio de restauración, cafetería y catering.

Todos los equipos, uniformes y materiales aportados por el adjudicatario serán del más alto nivel y acordes con la categoría de AUDITORIO DE TENERIFE y deberán someterse a las líneas de diseño marcadas, previa supervisión y aprobación por el mismo.

Toda modificación de las instalaciones, equipamiento y uniformes que pretenda realizar el adjudicatario, deberá someterse a la previa aprobación de AUDITORIO DE TENERIFE.

5.6.- Mantenimiento

5.6.1.- El adjudicatario deberá mantener en perfecto estado el local, instalaciones y mobiliario a su cargo y será el único responsable del deterioro.

5.6.2.- El adjudicatario deberá efectuar a su costa el mantenimiento (correctivo y preventivo, incluidos tratamientos higiénico-sanitarios), las reparaciones e incluso las sustituciones de equipos, sistemas e instalaciones que sean de su uso exclusivo (incluso consumibles de aseos, reposición de alumbrado, etc.).

5.6.3.- En el caso de que se produzcan sustituciones de elementos el adjudicatario se compromete a priorizar la utilización de elementos originales frente la utilización de repuestos de igual calidad.

5.6.4.- El adjudicatario deberá llevar y mantener al día toda la documentación necesaria para la prestación del servicio de restauración, cafetería y catering de acuerdo con la legislación vigente, así como realizar las inspecciones y controles que se requieran.

5.6.5.- AUDITORIO DE TENERIFE no asume ninguna responsabilidad como consecuencia de las averías que se produzcan en las instalaciones o equipos o los daños que se produzcan en los productos almacenados, incluso cuando estos tengan su origen en la interrupción del suministro de la energía eléctrica.

5.6.7.- El adjudicatario viene obligado a soportar las obras de mejora que el órgano competente de AUDITORIO DE TENERIFE pueda proyectar, ya sea de las dependencias propias de la cafetería o que siendo del resto de AUDITORIO DE pueda afectar a ésta.

5.7.- Limpieza

El adjudicatario deberá limpiar y mantener en todo momento en perfecto estado de higiene las áreas donde preste sus servicios y desarrolle su actividad, incluidos los accesos, paramentos verticales, techos, cristales, montacargas, almacén, baños, pasillos, etc., a cuyo efecto deberá aportar los productos, instrumentos y útiles precisos respetando en todo momento la normativa medioambiental aplicable.

El adjudicatario deberá trasladar diariamente fuera de AUDITORIO DE TENERIFE todos los residuos, tanto orgánicos como inorgánicos, generados por la prestación del servicio de restauración, cafetería y catering. Igualmente, deberá tener especial cuidado en el transcurso del traslado de los residuos por las dependencias de AUDITORIO DE TENERIFE, siendo de su cuenta dejar la instalación en las mismas condiciones que lo encontró.

Igual obligación corresponderá al adjudicatario cuando preste los servicios de restauración, cafetería y catering en cualquier espacio no equipado, debiendo dejar el espacio utilizado en las mismas condiciones en las que lo encontró.

5.8.- Devolución

Una vez finalizado el contrato, el adjudicatario deberá devolver las instalaciones y el local cedidos por el AUDITORIO DE TENERIFE en el mismo estado en que se le entregaron, obligándose a abonar los desperfectos que hubiera ocasionado el mismo.

6.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS EN RELACIÓN A LA PUBLICIDAD, IMAGEN Y MARCAS.

6.1.- Publicidad

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 de los servicios de restauración, cafetería y catering, **deberán ser aprobados previamente por AUDITORIO DE TENERIFE** y quedarán vinculados permanentemente al propio AUDITORIO DE TENERIFE, por lo que una vez concluido el contrato, solamente AUDITORIO DE TENERIFE 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 los servicios de restauración, cafetería y catering forman parte de un todo y, por tanto, no será realizada induciendo a idea de particularidad o independencia del conjunto de la actividad que presta AUDITORIO DE TENERIFE.

6.2.- Imagen

Serán objeto de supervisión por parte de AUDITORIO DE TENERIFE cualquier tipo de soporte de la imagen del mismo y, en particular, los siguientes:

- mantelería, salvamanteles, servilletas, etc.
- selección musical
- tarjetas y menús.
- pizarras y carteles.
- uniformes del personal.
- electrodomésticos y mobiliario complementario, si fuera preciso.
- accesorios y decoración complementarias, si fuera necesario.
- publicidad gráfica.
- publicidad audiovisual.
- Elementos de mobiliario y maquinaria y cualquier otro objeto que pueda interferir en la imagen global de los espacios.

El adjudicatario deberá de presentar muestras de los soportes elegidos para su supervisión y aprobación por AUDITORIO DE TENERIFE, dentro de los quince días posteriores a la notificación de la adjudicación del contrato.

6.3.- Marcas

Las nuevas marcas que se empleen por el adjudicatario para designar los diferentes servicios, incluso logotipos, pictogramas, etc. **deberán aprobarse previamente por AUDITORIO DE TENERIFE,** que adquirirá la más amplia y completa exclusiva para su utilización dentro y fuera de AUDITORIO DE TENERIFE, 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 AUDITORIO DE TENERIFE.

7.- PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El contratista queda obligado a suscribir, dentro de los QUINCE días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación, póliza de responsabilidad civil de explotación incluyendo la terraza del local siempre que se dedique a la misma actividad, asegurando un capital no inferior a 1.000.000€ por siniestro, debiendo depositar las pólizas en el Área de Administración de AUDITORIO DE TENERIFE pudiendo éste exigir, en cualquier momento, la presentación de los justificantes del pago regular de aquéllas.

8.- DESALOJO

Al término del contrato, por transcurso del plazo o por resolución del mismo, el adjudicatario se obliga a dejar libre las dependencias y sus instalaciones dentro del plazo de treinta (30) días naturales, a contar desde la fecha de finalización del contrato o de la notificación de la resolución del mismo. Al efecto, se levantará acta de la entrega de las instalaciones que venía ocupando y de su estado de conservación.

ANEXO I

Las cafeterías se encuentran dentro del edificio denominado Auditorio de Tenerife, estando a disposición del adjudicatario cinco barras de cafetería y un almacén. A continuación, se describen cada una de ellas.

BARRAS DE CAFETERÍA HALL COTA +9.40

Las barras del Hall se ubican en el acceso principal del Auditorio de Tenerife, desde donde se accede a las dos salas principales en los eventos, siendo el punto neurálgico y de concentración del público que viene a ver los espectáculos. Se sitúa a nivel de rasante de la plaza y en la cota + 9.40.

La denominada cafetería del Hall cuenta con dos barras de 6,50 ml. la primera y 23,96 ml. Cuenta aproximadamente la zona de barra y contrabarra con una superficie total de 102 m². La maquinaria que dispone en estos momentos la cafetería es la siguiente:

Maquinaria Cafetería Hall barra 23,96 ml.

Inventario de material disponible.

- Botelleros Fagor serie BFP 55x150cm (3uds.)
- Encimera acero inoxidable 647cm. Largo (1ud.)
- Encimera acero inoxidable 706cm. Largo (1ud.)
- Encimera acero inoxidable 616cm. Largo (1ud.)
- Reserva de hielo 40x25 (3uds.)
- Desbarazador 19cm. de diámetro (2uds.)
- Fregadero cuba (2uds.)
- Lavavajillas LVC-21-B 71x47 (2uds.)
- Módulos neutros (7uds.)
- Módulo MSP-150 (20uds.)
- Módulo 3 puertas 182x64 (1ud.)
- Fabricador de cubos de hielo FCB 45^a (2uds.)
- Mueble para cafetera 150x160cm. (1ud.)
- Molino café Reelca (1ud.)
- Barra rectangular rodante (2uds.)

Maquinaria Cafetería Hall barra 06,50 ml.

- Extractor de campana (1ud.)

BARRAS DE CAFETERÍA HALL COTA +15.00

Justo en la planta superior del Hall principal en la cota +15.00 se encuentran dos barras de unos 5 ml. para atención al público. La superficie aproximada de barra es de unos 10 m², disponiendo de la siguiente maquinaria.

Lado puerto:

No hay maquinaria ni mobiliario a disposición del adjudicatario.

Lado Castillo:

No hay maquinaria ni mobiliario a disposición del adjudicatario

EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA E INSTALACIONES.

La maquinaria propiedad de Auditorio de Tenerife S.A.U. se deberá mantener en perfecto estado, quedando el adjudicatario obligado a suscribir un contrato de mantenimiento con una empresa especializada. Una vez finalizado el contrato, el adjudicatario se compromete a devolver en perfectas condiciones.

Queda expresamente prohibida la instalación de cualquier maquinaria sin la autorización expresa de Auditorio de Tenerife, S.A.U.

Queda expresamente prohibida la modificación de instalaciones del Auditorio. La empresa adjudicataria responderá de los deterioros o extravíos que por su actuación se puedan producir en el mobiliario, enseres, instalaciones o edificio, reparándolo o sustituyéndolos a su costa y satisfaciendo las indemnizaciones procedentes. A tales efectos, al inicio y finalización del Contrato se comprobará por ambas partes el inventario de equipos descritos anteriormente de cada local, así como su estado de funcionamiento y los enseres, instalaciones y locales en los que prestaron el servicio.

La adjudicataria aportará, de su cuenta, los enseres adecuados al servicio de cafetería y restauración y subsidiarios, al que dotará de las instalaciones fijas accesorias necesarias. Dichas instalaciones fijas, así como las obras precisas, requerirán la aprobación previa de los servicios técnicos de Auditorio de Tenerife S.A.U., revirtiendo las mismas a Auditorio de Tenerife S.A.U. al término del contrato, sin que ésta quede obligada a ningún tipo de pago o indemnización por la propiedad de las mismas.

NORMAS DEL EDIFICIO.

En todo momento a la empresa adjudicataria se someterá a las normas de régimen interno (control de accesos, normas de seguridad contra incendios, planes de evacuación del edificio, etc.) vigentes en el Centro.

ANEXO II

PERSONAL A SUBROGAR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA

A continuación, se indica el personal objeto de subrogación. La información recogida en el presente cuadro resumen está actualizada a 10/07/2017.

RELACIÓN PERSONAL ADT				
NOMBRE Y APELLLIDOS	CATEGORÍA PROFESIONAL	ANTIGÜEDAD	TIPO DE CONTATO	JORNADA
COCINA				
CJHC	COCINERO	08/09/2016	189	COMPLETA
MILCJ	COCINERA	08/09/2016	189	COMPLETA
DSHH	Ayte. DE COCINA	01/02/2017	402	COMPLETA
SALA				
SFSJ	CAMARERA	11/02/2016	189	COMPLETA
MSDS	CAMARERA	02/03/2016	189	COMPLETA
HZE	CAMARERA	03/10/2016	189	COMPLETA
PMFDT	CAMARERO	08/09/2017	402	COMPLETA
RVP	CAMARERO	22/06/2017	402	COMPLETA
MMH	CAMARERO	01/02/2017	402	COMPLETA