

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVO A LA EXPLOTACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO DE BAR EN LA PISCINA MUNICIPAL”

1. OBJETO Y CLASIFICACIÓN

1.1. El objeto de la presente licitación es la explotación de un establecimiento de Bar, a ubicar en parte del local de la Piscina Municipal de Bárboles”. Tiene el carácter de bien de dominio público adscrito a un servicio público, y está gestionado por el Ayuntamiento de Bárboles

1.2. La explotación del bar de la Piscina Municipal” incluye también la de su terraza, abarcando además la instalación del equipamiento correspondiente y el mantenimiento del mismo.

1.3 La clasificación CPA de este contrato es Sección I “servicios de hostelería” División 56.2 “Servicios de catering y otros servicios de comida” 56.3 “servicios de establecimientos de bebidas”

2. CONDICIONES TÉCNICAS DEL MOBILIARIO

El mobiliario puesto a disposición del adjudicatario de la explotación, mediante acta de entrega, consta de las siguientes piezas de mobiliario:

Zona de cocina.

- Equipamiento de cocina compuesto de 1 tolva-codo, 1 pico flauta galvanizado, 4 codos inox, 5 tubos inox, 1 sombrero antirretorno inox, 1 reducción de chapa galvanizada.
- 1 cocina a gas CG-310 grill
- 1 lavavajillas
- 1 frigorífico blanco marca NORM N
- 1 freidora industrial
- 1 cortadora industrial de fiambres
- 1 carro de aluminio con ruedas para servicio de comidas
- 1 mesa snack refrigerada MSP-150
- 1 campana extractora CPA E, 3 filtros lamas inox AISI, 2 soportes de fijación campana a pared.
- 1 mesa mural acero inoxidable 1200x600x850 con peto trasero y cuba soldada.
- 1 mesa mural acero inoxidable 1800x600x850 con peto trasero, cuba soldada y un estante inferior.
- 1 estantería metálica de 4 alturas.
- 2 estanterías metálicas grises de 5 baldas
- 1 estantería metálica blanca de 4 baldas
- 1 grifo monomando
- 1 grifo ducha sobremesa

Zona de bar

- 13 rejas en varias puertas
- 1 caja registradora marca Casio
- 6 taburetes de barra
- 6 mesas de madera
- 21 sillas de madera
- 1 televisión pantalla plana
- 1 descalcificador y osmosis
- 1 aire acondicionado Fagor Inverter 3020/3280 SPT
- 1 vitrina expositora de tapas
- 1 microondas Eurowawe
- 4 estanterías pequeñas colgadas en la pared
- 4 cuerpos de estanterías grandes de 3 baldas
- 1 estantería de madera gris
- 1 colgador de manteles
- 4 servilleteros metálicos
- 2 ceniceros de cristal
- 1 coctelera de cristal
- Vajilla: 14 copas de cava, 13 copas de vino, 4 vasos de brandy, 13 vasos bajos tipo sidra, 12 bandejas blancas
- 1 reloj de pared
- 1 aparato mata insectos de techo.

Zona de aseos

- 2 espejos rectangulares
- 2 cubos 5 litros
- 3 dispensadores de jabón de acero
- 6 portarrollos de papel
- 3 toalleros de acero

3. CONDICIONES TÉCNICAS DE HOSTELERIA

3.1. Explotación del establecimiento de bar

- 3.1.1 La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión completa del suministro de alimentación del local en su concepción de bar que deberá incluir:
- Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc...
 - Recepción y almacenamiento de las mismas.
 - Lavado de la vajilla y menaje utilizado.
 - Manipulación y elaboración de las materias oportunas para la confección de los productos a consumir.

- Limpieza y acondicionamiento general de la zona de bar, terraza, almacén, cámaras y utillaje de distribución y reparto.
- La prestación al público propia del bar: suministro de bebidas y cafés.

3.1.2. El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable y en particular la siguiente:

- Ley 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Decreto 220/2006, de 7 de noviembre, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón
- Código Alimentario Español, Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.
- 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 (B.O.E: del 27),
- Real Decreto 2.505/83, de 4 de Agosto, sobre Régimen de Control sobre personal manipulador de alimentos.
- Decreto 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Real Decreto 2.817/83, de 13 de octubre, sobre Reglamentación Técnico-Sanitaria de Comedores Colectivos.
- 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.
- Las Ordenanzas Municipales que sean de aplicación a la actividad que en dicho local se pretende realizar.
- Cualquier otra normativa que afecta directa o indirectamente al uso del local objeto del procedimiento

3.1.3. Queda terminantemente prohibido fumar en todo el recinto del Local del Bar de La Piscina de Bárboles

3.2 Instalaciones del bar-cafetería.

3.2.1. La instalación del bar-cafetería deberá ser la adecuada para prestar la explotación del establecimiento de bar que se quiere abrir.

3.2.2 El adjudicatario podrá instalar una terraza, siendo el mismo quien deberá realizar los trámites oportunos para dicha obtención y quien deberá sufragar el importe de la misma.

3.2.3. El adjudicatario se encargará de la conservación y reposición de los elementos del mobiliario del bar y de la terraza que son propiedad del Ayuntamiento de Bárboles, siendo su reposición necesariamente realizada con elementos de las mismas características. El Ayuntamiento podrá exigir la reposición de los elementos del mobiliario, si estima que su estado de conservación no es propio de la dignidad del local.

3.2.4 El Adjudicatario del bar deberá acondicionar como mínimo el interior de la zona de barra ya existente, con:

- Armarios frigoríficos.
- equipos frigoríficos para grifos de cerveza
- Cafetera con molino y termo de leche.
- Otros útiles y mobiliario necesarios para la explotación del bar-cafetería.

4. ZONA DE ASEOS PÚBLICOS.

La Piscina Municipal, cuenta con una zona de aseos públicos que podrán ser utilizados por el adjudicatario de la explotación y sus clientes, como aseo de la explotación del bar; no obstante dichas instalaciones sanitarias podrán, en virtud de su naturaleza, ser utilizadas por el público que acuda a la Piscina, siendo en todo caso de cuenta del adjudicatario de la explotación del bar la limpieza y el mantenimiento en perfectas condiciones sanitarias de los mismos.

5. PRESTACIONES RELATIVAS A LA EXPLOTACIÓN DEL OBJETO DE ESTE CONTRATO.

5.1 Almacenamiento y Evacuación de residuos.

5.1.1. El adjudicatario se deberá encargar de la recogida y del adecuado almacenamiento de los residuos producidos por la actividad.

5.1.2. Asimismo deberá proceder en el horario establecido por el Servicio de Recogida de Basuras, a su evacuación en contenedores adecuados.

5.2. Servicios de limpieza.

5.2.1. El adjudicatario se responsabilizará del correcto mantenimiento y la limpieza de la zona de explotación del bar, los aseos públicos, de la terraza, de la zona recreativa, del almacén, del vestuario y de todo el mobiliario, mientras que el Ayuntamiento de Bárboles se ocupará de la limpieza del resto de las dependencias del local

5.2.2 No obstante lo anterior, y debido a la naturaleza de la actividad de bar y al objeto de minimizar los efectos de la misma en la Piscina Municipal, el adjudicatario será responsable en todo caso de la recogida y limpieza de la suciedad que derive directamente de su actividad (vasos en el suelo, cristales por rotura de los mismos, líquidos, etc.)

6. PERSONAL

6.1. Correrá por cuenta del adjudicatario la contratación de todo el personal del bar, así como el pago de los sueldos o salarios que el mismo devengue y todos los cargos sociales derivados de ellos.

6.2. El Ayuntamiento de Bárboles, podrá exigir en atención a la dignidad del local, condiciones excepcionales de presencia, modales y compostura del personal del local.

6.3. El adjudicatario queda obligado a cuidar al máximo la limpieza y el decoro del vestuario del personal del bar.

7. HORARIOS

7.1. El horario de funcionamiento de la explotación del establecimiento de bar se acordará con el Ayuntamiento de Bárboles.

Su apertura estará comprendida al menos:

Invierno, entre las 10:00 y las 20:00 horas

Verano, de 10:00 a 22:00 horas

De acuerdo con la normativa municipal en todo caso, y en especial de acuerdo a la normativa autonómica.

En este sentido y de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 34.1 e) de la Ley 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón, los viernes noche, sábado noche y vísperas de festivo el horario de cierre se establecerá a las 02.30 horas. No obstante en el caso de que en determinadas festividades la normativa vigente permitiera la ampliación de dichos horarios, el adjudicatario podrá establecer el horario de cierre con arreglo a dicha ampliación.

El adjudicatario deberá prestar los servicios de forma ininterrumpida durante los doce meses del año (incluidos domingos y festivos), salvo 1 día de cierre a la semana por descanso laboral. El adjudicatario podrá optar por prestar el servicio todos los días de la semana sin interrupción, lo cual podrá ser tenido en cuenta como mejora a valorar en la adjudicación del servicio.

El adjudicatario podrá cerrar el establecimiento UNA SEMANA en la temporada de INVIERNO, que comprende desde el 15 de octubre al 15 de mayo.

Durante la temporada de VERANO, entre el 15 de mayo y el 15 de octubre, la piscina deberá permanecer abierta los 7 días de la semana, especialmente durante la temporada de piscina.

7.2. La organización del horario, así como el establecimiento de turnos laborales y la apertura y cierre del local correrá por cuenta del adjudicatario, siempre dentro de las especificaciones contempladas en el apartado anterior.

8. INICIO DE LA EXPLOTACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de inicio de la prestación será contado a partir de los veinte días siguientes a la formalización del contrato.

El plazo de ejecución de este contrato será de dos años contados desde el momento de iniciación de la prestación del mismo y en todo caso coincidirá con el primer día de mes. Dicho plazo podrá ser prorrogable por otros dos años por periodos anuales previo acuerdo expreso de las partes.

9. CONDICIONES ECONÓMICAS

El importe total de la presente licitación se fija en el canon mínimo de 4.000 euros, IVA excluido, y la cantidad anual a pagar por el adjudicatario de la explotación del establecimiento del bar, no podrá ser inferior en ningún caso a 2.000 euros, IVA excluido, cantidad que se considerará como tipo de licitación y que se incrementará anualmente, a partir del segundo año, de acuerdo al indicador del Índice de Precios al Consumo publicado anualmente por el Instituto Nacional de Estadística.

10. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

10.1 El contratista se compromete a poner en funcionamiento la explotación del Bar, de acuerdo con las condiciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas en el plazo máximo de veinte días contados a partir de la formalización del contrato.

10.2 El Contratista se obliga en todo momento a tener hojas de reclamaciones a disposición de los Usuarios. De las que se presentaren el adjudicatario remitirá en el mismo día o en el día siguiente hábil, una copia de la misma, junto con un informe al Ayuntamiento de Bárboles.

10.3 El Contratista proporcionará al Ayuntamiento copia de la documentación referida a autorizaciones, inspecciones higiénico sanitarias, relación nominal de personal laboral especificando su relación contractual, así como cualquier otra que sea precisa para garantizar el correcto funcionamiento de la explotación.

10.4. El contratista se obliga a la llevanza de las entradas de la piscina.

10.5. Serán de cuenta del adjudicatario:

- Todo el material de hostelería preciso para llevar a cabo el buen funcionamiento de la explotación de bar- cafetería: menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería, servilletería y complementos, así como toda su reposición.

- En caso necesario los trabajos y materiales derivados de la desinfección, desinsectación y desratización en la zona de bar, almacén y aseos públicos.

- Las revisiones de toda la maquinaria y aparatos utilizados en el bar.

- Mantenimiento en todo momento de las mejores condiciones de seguridad, higiene y ornato de las dependencias.

- Mantenimiento y consumos de agua, y luz de las instalaciones de la explotación del bar. A este respecto el contratista dará de alta el contrato de luz independiente para conocer el consumo realizado en la misma y de agua y basuras y otros suministros necesarios que el adjudicatario satisfará directamente a la empresa suministradora o a la administración correspondiente.

- Contratación de una póliza de seguro de responsabilidad civil a terceros, por importe mínimo de 150.000 euros y otra por daños materiales, por importe mínimo de 200.000 euros que cubran respectivamente, tanto cualquier daño producido por él a cualquier persona en el primer caso, como cualquier desperfecto ocasionado por él al mobiliario y local cedidos (que deberá ser repuesto por su valor de reposición)

10.6. Una vez concluido el contrato para la explotación del bar, el adjudicatario tiene derecho a retirar del mismo todo el mobiliario e instalaciones hosteleras que haya aportado por su cuenta, teniendo la obligación de dejar en perfectas condiciones el mobiliario detallado en la cláusula 2 de este pliego y que se aportará por el Ayuntamiento, según conste en el inventario de bienes previamente firmado por ambos, lo cual se formalizará en la correspondientes acta de entrega.

10.7. Los precios y tarifas de los productos servidos en el bar deberán cumplir con la legalidad vigente .

10.8. Acatamiento de todos los pactos y acuerdos convenidos con el Ayuntamiento, que se realizarán con toda corrección dentro de un espíritu de colaboración y ayuda mutua.

10.9 El pago de todos los gastos derivados de tasas e impuestos derivados de la utilización del espacio de la terraza y de sus servicios (Basuras, agua, luz...)

11. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO

11.1. El Mantenimiento y consumo de luz y agua de todas las salas del local de La Piscina que quedan excluidas de la licitación. Siendo por tanto obligación del adjudicatario el mantenimiento y consumo de agua y luz de las zonas adjudicadas

11.2 Verificar la correcta ejecución de la prestación.

12. CAUSAS DE RESOLUCIÓN

Además de las descritas por la normativa vigente, serán causa de resolución:

12.1. La falta de subsanación de las correcciones solicitadas por el Ayuntamiento de Bárboles tras las verificaciones de la correcta ejecución, así como el incumplimiento del Plan de trabajo de limpieza al que se refiere la cláusula 5.2 de este pliego de prescripciones técnicas.

12.2. El incumplimiento por parte del adjudicatario de cualquiera de sus obligaciones descritas en el presente pliego de prescripciones técnicas. Llegado el caso, cualquier desavenencia o desacuerdo entre ambas partes que no afecte al incumplimiento de las condiciones y obligaciones pactadas en este pliego, serán dirimidas por los tribunales competentes.

Bárboles, 3 de ENERO de 2012

EL ALCALDE

Fdo.: MIGUEL ANGEL PARDOS SIERRA