



AJUNTAMENT DE LA VILA DE PLANES

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-TERRAZA DE LA PISCINA MUNICIPAL.

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.-

Constituye el objeto del contrato la explotación de la dependencia destinada a bar, así como la terraza anexa, ubicados en la Piscina Municipal en el cuya explotación, para su finalidad propia, asumirá el contratista de manera autónoma por su exclusiva cuenta y riesgo en todos los aspectos o cuestiones que puedan suscitarse como consecuencia del funcionamiento de dicho establecimiento de hostelería.

SEGUNDA. CONDICIONES GENERALES.

Los servicios que se prestarán serán los propios de la actividad de Bar, tales como venta y expedición de bebidas, desayunos, meriendas, bocadillos, platos combinados, raciones, menús y helados.

Para la prestación del servicio objeto del contrato, el Ayuntamiento autoriza al adjudicatario del contrato a la utilización privativa del dominio público para la instalación de la terraza anexa.

1. Calendario y horario de la actividad.

El horario que regirá el servicio será dispuesto por los responsables técnicos municipales en función siempre de los horarios de apertura y cierre de la instalación donde se encuentra ubicado. El empresa adjudicataria no podrá en ningún caso variar los horarios establecidos salvo propuesta previa y autorización de la Alcaldía-Presidencia.

El Servicio del Bar, obligará al concesionario a poner en funcionamiento éste, todos los días de la semana, menos uno como máximo que será no festivo de descanso semanal (con la excepción previstas en las condiciones particulares de cada servicio) y a salvo de lo establecido en la Legislación Laboral con respecto a os trabajadores a su cargo y siempre que no existan causas de fuerza mayor justificadas.

La empresa adjudicataria deberá mantener el servicio de Bar-Terraza abierto durante el horario de apertura de la instalación, con el fin de asegurar una atención regular y continuada a los usuarios, debiendo existir un anuncio en el recinto del Bar, en lugar bien visible, en el que figure expresamente el horario de apertura y cierre.

Con carácter general, el horario de apertura será de 11:00 a 20:00 horas.

2. Catálogo de productos.

El adjudicatario podrá suministrar los productos propios de la actividad a desarrollar.

Todos los productos suministrados deberán cumplir con la normativa vigente que sea de aplicación a los mismos.

Deberá existir una lista de precios que deberá estar expuesta al público, en lugar visible.

3. Instalaciones, mantenimiento, reparaciones y reposiciones.

1. Deberán ser aportados por el adjudicatario todos los elementos necesarios para ejercer la explotación del servicio de Bar-Terraza, que deberán ser retirados por el mismo a la finalización del contrato, al objeto de dejar el local de la explotación en perfectas condiciones de uso.
2. Por parte de los servicios municipales se realizará un inventario de los elementos existentes en las instalaciones. Una vez finalizado el contrato se comprobará que los mismos subsisten y se encuentran en perfecto estado, salvo aquellos que sean consumibles o que se hayan deteriorado por un uso correcto de los mismos.
3. Las reparaciones que deban efectuarse debido a averías imputable al uso de los elementos serán a cargo del adjudicatario.
4. Los trabajos de mantenimiento y conservación de los espacios destinados a Bar-Terraza serán ejecutados por el adjudicatario del presente contrato, salvo aquellos que se refieran a elementos estructurales, en cuyo caso la conservación y mantenimiento de los mismos y las obras de reforma serán competencia del Ayuntamiento.
5. El Adjudicatario no podrá realizar cambios en el local o en las instalaciones del Bar-Terraza, salvo casos de necesidad técnica debidamente justificados y aprobados por los técnicos municipales. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones objeto de la explotación.
6. La instalación de cualquier aparato que no forme parte de las instalaciones del Bar-Terraza deberá ser autorizada expresamente por el Ayuntamiento.
7. No se podrán almacenar en ninguna de las dependencias productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso, siendo responsable el adjudicatario de los daños que pudiera causar el incumplimiento de este punto.

4. Personal

1. El adjudicatario deberá disponer del personal suficiente para la correcta prestación de la actividad de Bar-Terraza, incluyendo el personal que realice las tareas de limpieza y adecuación de las distintas dependencias.



AJUNTAMENT DE LA VILA DE PLANES

2. El personal no podrá vestir prendas que incluyan cualquier indicación o dibujo que lo relacione directa o indirectamente con el Ayuntamiento de Planes.
3. La entidad adjudicataria organizará su personal, de modo que cubra las necesidades de funcionamiento de la actividad para atender las obligaciones derivadas de la misma durante toda la vigencia del contrato.
4. El personal será fijado sin cambios, salvo las sustituciones obligadas por enfermedad, accidente, permiso o vacaciones, disciplina o necesidad empresarial, debiendo comunicar las sustituciones a la Alcaldía Presidencia, debiendo el sustituto cumplir los mismos requisitos profesionales que el sustituido. Dicha sustitución deberá producirse de forma inmediata.
5. El adjudicatario será el responsable del desarrollo del servicio de Bar-Terraza y dará las órdenes e instrucciones necesarias al resto de personal.
6. El personal que preste la actividad estará en posesión del Certificado acreditativo de su formación como Manipulador de Alimentos, y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma.
7. El personal deberá estar en todo momento correctamente aseado y con la vestimenta adecuada, debiendo observar en todo momento el decoro personal, la corrección y el respeto a los usuarios de la Piscina Municipal.
8. En ningún caso ni circunstancia la existencia de este contrato supondrá relación laboral entre el adjudicatario o su personal y el Ayuntamiento de Planes. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuando éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, en relación con el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo, sin que el Ayuntamiento de Planes asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto; debiendo el adjudicatario informar debidamente a su personal de dicho extremo, e incluir expresamente esta circunstancia en todos los contratos de las personas que trabajen en la instalación.
9. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios con ocasión del ejercicio de los trabajos el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en la son normas vigente bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno al Ayuntamiento de Planes.

5. Limpieza.

Será por cuenta del adjudicatario el orden y limpieza diarios de aquellas zonas reservadas a productos expedidos por el mismo: Zona de Bar, mesas, sillas y mobiliario en general de Bar, Terraza, etc., así como todas las instalaciones de la piscina, vestuarios, aseos, bar, zona de accesos des de la vía pública y todo el recinto. Todo ello con el fin de que se encuentre en todo momento en perfectas condiciones de seguridad, salubridad e higiene.

Para conseguir una prestación efectiva del servicio de limpieza, se utilizarán en todo momento productos, maquinaria o aplicadores de primera calidad, quedando totalmente prohibida la utilización de productos o materiales ácidos, corrosivos, abrasivos, fétidos o deslizantes o bien que en su aplicación produzcan esos efectos. Cualquier deterioro de las dependencias o instalaciones que se deriven directamente del uso de los productos anteriormente prohibidos obligará a la adjudicataria a reponer o reparar los deterioros a su cargo.

Los productos de limpieza serán de cuenta del adjudicatario.

Los residuos de limpieza serán de cuenta del adjudicatario.

Los residuos de comida y otros desperdicios que se produzcan en el servicio de Bar-Terraza de depositarán en contenedores cerrados, debiendo estar retirados de la zona en la que desarrolle dicha servicio.

1. Condiciones higiénico sanitarias.

Será exigible a los alimentos que se expidan el cumplimiento de las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaría estipuladas en las disposiciones vigentes.

En este sentido, se debe dar cumplimiento a lo establecido en normativa reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y/o bebidas, Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el reglamento (CE) nº 2074/2005, de 5 de diciembre de 2005, R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos y demás normativa aplicable:

a. Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras. Los depósitos de residuos o basuras contarán con dispositivos higiénicos de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético, y provistos de bolsas de material impermeable. Estos deberán permanecer en un perfecto estado de higiene. Asimismo, existirán elementos de recogida de residuos que impidan ensuciar el espacio público.

b. Se dispondrá de agua potable fría y caliente, así como de pila y lavamanos. Igualmente, se dispondrá del material adecuado para la limpieza de los alimentos.



AJUNTAMENT DE LA VILA DE PLANES

- c. Los alimentos sin envasar expuestos en las barras y mostradores (bocadillos, tapas etc), estarán protegidos por vitrinas para evitar el contacto directo en el público y con el medio ambiente, en refrigeración si así lo precisan, Igualmente, se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.
- d. Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías, de forma que se impida el contacto con el suelo.
- e. Las mesas, bandejas, anaqueles o estanterías, superficies de trabajo o cualquier clase de recipiente o maquinaria que estén en contacto con los alimentos terminados o en proceso de elaboración, serán de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y que no transmita propiedades nocivas u origine reacciones químicas. Los elementos anteriores deberán ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para uso. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.
- f. Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente. Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.
- g. Después de cada jornada o antes, si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos lo útiles empleados. El menaje (platos, vasos, cubiertos, etc..) deberá lavarse por procedimientos mecánicos, que garanticen su correcta limpieza y desinfección o serán de un solo uso, y por tanto, desechables.
- h. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperaturas regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).
- i. El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrán en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.
- j. Se prohíbe la permanencia y estancia de animales domésticos en las dependencias de las casetas.
- k. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, según los casos, par los elementos a disposición del cliente, tales como servilletas, palillos, etc.
- l. Deberá evitarse tocar los alimentos con las manos, por ello se utilizará en la manipulación utensilios adecuados a cada tarea (pinzas, cucharas, etc..)
- m. En el caso de venta de helados, la actividad se ajustará a la normativa reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los establecimientos de venta de helados.
- n. Las personas manipuladoras de alimentos deberán acreditar estar en posesión del certificado acreditativo de su formación como manipulador de alimentos (R.D. 202/200, de 11 de febrero, Decreto 10/2001, de 25 d e enero), respetando las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma. Animismo, observarán la máxima pulcritud en su aseo personal, utilizando en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

TERCERA. DESALOJO Y REVERSION DE LAS INSTALCIONES.

Al extinguirse la relación contractual, independientemente de la causa que lo origine, el adjudicatario queda obligado a dejar libres y a disposición de Ayuntamiento todas las instalaciones, dentro del plazo de 15 días sin necesidad de requerimiento alguno.

El adjudicatario reconoce la potestad del Ayuntamiento para acordar y ejecutar el lanzamiento por propia autoridad y sin necesidad de apercibimiento o requerimiento alguno cuando, trascurrido el plazo indicado, los bienes no hayan quedado a libre disposición de la Corporación.

CUARTA. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario tendrá las siguientes obligaciones.

1. Explotar de forma directa el servicio de Bar-Terraza, sin que pueda subrogar en éste a ninguna persona, ni arrendar, subarrendar o ceder, directa o indirectamente, en todo o en parte la explotación, salvo que por causa justificada que será apreciada libremente por el Ayuntamiento, se autorice la subrogación a favor de un tercero, el cual asumirá todos los derechos y deberes derivados del contrato.
2. Tomar a su servicio el personal que precise, con el que concertará los correspondientes contratos de trabajo; figurando como empresa el adjudicatario, siendo de su exclusivo cargo y cuenta el pago de sus obligaciones laborales y tributarias con dicho personal, que en ningún caso tendrá la consideración de trabajador municipal.
3. El adjudicatario cuidará de la buena presencia del personal durante el trabajo, dotándole del necesario vestuario y se responsabilizará del correcto trato de las personas a su cargo con los usuarios de la Piscina Municipal.
4. Las instalaciones objeto de explotación deberán mantenerse durante todo el período del contrato en perfecto estado funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato. Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber, bien sean realizadas a iniciativa del adjudicatario o a requerimiento municipal, serán única y exclusivamente por cuenta del adjudicatario.



AJUNTAMENT DE LA VILA DE PLANES

5. Prestar el servicio de manera regular y continuada, de acuerdo al horario diario de apertura que se detalla en la cláusula 2.1 del presente Pliego, salvo que el Ayuntamiento de Planes decida cerrar las instalaciones por causa justificada.
6. El servicio deberá prestarse en las debidas condiciones higiénico sanitarias debiéndose realizar por el adjudicatario las actividades de autocontrol basadas en análisis de riesgos y control de puntos críticos en cumplimiento del R.D 2207/1995 de 28 de diciembre. Los planes de autocontrol y de registros correspondientes estarán siempre a disposición de las autoridades sanitarias.
7. Colocar y mantener en lugar bien visible la lista de precios sellada.
8. Exender el correspondiente ticket, con carácter previo al cobro de las consumiciones.
9. Tener a disposición de los usuarios el modelo de hoja oficial de reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible por los mismos, quedando obligado a dar cuenta al Ayuntamiento de Planes, dentro de las veinticuatro horas siguientes, de cada reclamación que se consigne en la misma.
10. En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad por circunstancias no imputables al Ayuntamiento, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del mismo en el plazo máximo de dos días, o si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.
11. No podrá utilizar el nombre del Ayuntamiento de Planes en sus relaciones con terceras persona, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
12. Serán por cuenta del concesionario todos los gastos que la empresa deba realizar par el cumplimiento del contrato, como son los generales, financieros de seguros, trasportes y desplazamiento, materiales, instalaciones, honorarios de personal a su cargo, de comprobación y ensayo, tasas y toda clase de tributos.
13. Cumplir estrictamente las limitaciones establecidas en materia de venta de bebidas alcohólicas a menores, de drogodependencias y otros Trastornos Adictivos, conforme a la legislación vigente.
14. El adjudicatario deberá ajustar la actividad a los requisitos que, para garantizar la salud y los derechos de los consumidores, se establecen en la normativa vigente.
15. El contratista adjudicatario deberá poseer un seguro de incendios y siniestros y de responsabilidad civil., como mínimo por importe de 100.000.00 euros que permita indemnizar a terceros por el normal funcionamiento del servicio.
16. Aportar a la instalación la maquinaria, útiles y menaje necesario par ala prestación del servicio.
17. Efectuar el pago del canon antes del 5 de agosto del presente ejercicio.
18. Cumplir las directrices que en orden al buen funcionamiento de las instalaciones le indique el Ayuntamiento.
19. El contratista adjudicatario cumplirá estrictamente con las disposiciones vigentes en materia de espectáculos y actividades recreativas, especialmente el régimen de horarios establecidos para este tipo de establecimientos.
20. Permitir que el Ayuntamiento realice cualquier acto de intervención y fiscalización de la concesión, tanto en relación con la prestación del servicio como a la administración que el mismo requiera, facilitando a la inspección municipal que a tal efecto se establezca, con carácter fijo o accidental, cuantos datos y elementos de juicio se requieran para dar cuenta a la Corporación Municipal del funcionamiento de la concesión.
21. Introducir en la prestación del servicio las modificaciones que la Corporación ordena para su mejor funcionamiento.
22. El concesionario será responsable de la satisfacción de cuantos impuestos y tasas graven el objeto de la concesión, tanto en el presente como en el futuro, así como de la realización de los pagos que sea necesario efectuar como consecuencia de la concesión.
23. La ejecución del Servicio se realizará a riesgo y ventura del Contratista, según lo que se establece legalmente, sin que en estos casos proceda indemnización alguna, a excepción de los caso de fuerza mayor.

QUINTA. PROHIBICIONES.

1. El adjudicatario no podrá utilizar para el servicio de las instalaciones otras fuentes de energía que el fluido eléctrico y el gas, siendo por su cuenta los gastos originados por el funcionamiento y mantenimiento de la explotación.
2. El adjudicatario se abstendrá de hacer publicidad dentro de las instalaciones, así como de usar altavoces o aparatos análogos.
3. Queda prohibida la venta y el consumo de bebidas alcohólicas y de tabaco impuestas por la legislación vigente.
4. No se permite la instalación de máquinas de juego de azar.
5. Queda prohibida la entrada y tenencias de animales.

SEXTA. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

Serán derechos del adjudicatario:

1. Ejercer la actividad en los términos previstos en el contrato.



AJUNTAMENT DE LA VILA DE PLANES

2. Percibir del público usuario del Bar-Terraza los precios que se fijen por cada artículo a la venta y que por el importe indicado en la lista de precios sellada.
3. Obtener compensación económica del Ayuntamiento por los daños y perjuicios que ocasione el adjudicatario la supresión de la explotación, salvo por motivos de interés público debidamente acreditados. En este caso, corresponderá al contratista la prueba de la determinación y cuantificación de los daños y perjuicios que invoque, que han de ser concretos y actuales.

SÉPTIMA. INSPECCIONES.

El Ayuntamiento se reserva la potestad de inspeccionar o vigilar las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones, los productos ofertados y el personal contratado por la empresa, así como el cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el Pliego.

Los servicios municipales competentes llevarán a cabo inspecciones, con el fin de garantizar que las instalaciones afectas a la actividad reúnen las condiciones necesarias para su buen funcionamiento, y en garantía del cumplimiento de las obligaciones impuestas.

En caso de incumplimiento de las estipulaciones establecidas en los Pliegos de Prescripciones Técnicas y Cláusulas Administrativas Particulares, se comunicará por escrito al adjudicatario haciendo constar la anomalía detectada.

El adjudicatario vendrá obligado a la corrección de las irregularidades o alteraciones que se produjesen en el servicio, so pena de la resolución de contrato en los términos previstos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

OCTAVA. PRECIOS A PERCIBIR POR EL ADJUDICATARIO

El licitador deberá aportar al inicio del ejercicio de la actividad, la lista de precios que deberá ser aprobada por la Alcaldía-Presidencia.

El adjudicatario percibirá de los usuarios los precios por los artículos a la venta.

NOVENA. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.

Además de la documentación que se especifique en el Pliego de Cláusulas administrativas Particulares, el licitador deberá aportar, al inicio de la actividad ó según se vaya produciendo altas/bajas de trabajadores/as, la siguiente documentación, relativa a las personas que prestarán el servicio de Bar-Terraza:

- Contrato de trabajo, en el que figure claramente nombre, apellidos, NIF/NIE, denominación del puesto que ocupa y funciones del mismo.
- Alta en al Seguridad Social e impresos de cotización (TC-1 y TC-2).
- Memoria acreditativa o dossier en el que se detalle su capacitación profesional para el desempeño del puesto.
- Jornada semanal total, desglosando claramente la jornada diaria.
- Certificado acreditativo de su formación como manipulador de alimentos (R:D: 2002/2000, de 11 de febrero, Decreto 10/2001 de 25 de enero)
- La lista de precios.
- Los seguros de responsabilidad civil e incendios de suscripción obligatoria.

Planes, a 3 de mayo de 2013
EL ALCALDE-PRESIDENTE

Fdo. Francisco Javier Sendra Mengual