



Expediente n.º: 123/2024

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CLÁUSULA PRIMERA. Objeto del contrato.

1. El objeto del contrato es la adjudicación de la concesión administrativa de uso privativo normal de un bien de dominio público destinado a Kiosco Bar de la Urbanización La Celada.

El objeto es la explotación del Kiosco Bar de la Urbanización La Celada.

El adjudicatario deberá tramitar ante el Ayuntamiento la obtención de la licencia de actividad/declaración responsable correspondiente, debiendo ejecutar las obras e instalaciones precisas para la obtención de la correspondiente licencia de apertura/declaración de eficacia, con carácter previo al inicio de la explotación.

Igualmente, están comprendidas en la concesión, como obligación y a costa del adjudicatario, además de las inversiones y conservación y mantenimiento en obra, instalaciones y equipamientos, todos los suministros de servicios urbanos (agua, saneamiento, electricidad, gas, teléfono, ...) y la contratación de otros servicios como limpieza, protección antiincendios, seguridad, ..., que resulten necesarios para la correcta explotación de las instalaciones objeto de la concesión, a lo largo de todo el tiempo de vigencia de la misma, con las reparaciones y mejoras, e incluso sustituciones, que sean precisas.

La conservación de las instalaciones, la reposición y reparación que sean exigibles en relación con los elementos que han de reunir cada una de las obras, instalaciones y equipamientos, para mantenerse aptas a fin de que los servicios y actividades a los que aquellas sirven puedan ser desarrollados adecuadamente de acuerdo con las exigencias y demandas sociales.

### EXPLOTACIÓN DEL KIOSCO-BAR DE LA URBANIZACIÓN LA CELADA.

1. El adjudicatario se hará cargo del mantenimiento y limpieza de las instalaciones y del buen estado de las instalaciones del Kiosco-bar, así como de los costes que se deriven de los suministros que sean necesarios para la realización de su actividad en los que se entenderá incluido el consumo eléctrico, gas, etc.

La titularidad de los contratos de suministros (eléctrico, gas, teléfono,...) deberá figurar a nombre del adjudicatario.

Cualquier inversión o instalación que se pretenda ejecutar deberá obtener el consentimiento del Ayuntamiento, y se realizarán a costa del adjudicatario.

Si el Ayuntamiento acordara cualquier inversión o modificación en las instalaciones, lo comunicará al adjudicatario el cual podrá aceptar la propuesta de la Corporación o pedir la resolución, sin que tenga por ello derecho a indemnización, salvo que la modificación o inversión le cause perjuicios objetivamente contrastados.

2. El tipo de establecimiento de bar de la Urbanización La Celada se califica como establecimiento hostelero de bar- cafetería y como tal puede servir ininterrumpidamente durante el horario de apertura, bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición rápida en el propio establecimiento, siempre que lo haga cumpliendo todos los requisitos de la normativa aplicable.

Los servicios a prestar con carácter obligatorio son los siguientes:

- Gestión completa del suministro de alimentación, incluida recepción, almacenamiento, manipulación y elaboración.
- Servicio de cafetería y de bebidas frías y calientes.
- Servicio de comidas (mínimo bocadillos).
- Lavado de vajilla y menaje y limpieza general, acondicionamiento y mantenimiento general de las zonas objeto de la explotación (Bar, Kiosco, porche, almacén, cámaras, etc)
- Cuidar el buen orden del servicio
- Tomar cuantas medidas sanitarias establece la legislación vigente para las explotaciones de este





tipo.

3.- El adjudicatario deberá cumplir en todo momento, y bajo su exclusiva responsabilidad, la legislación que le sea aplicable.

4.- El adjudicatario deberá obtener todos los permisos necesarios tanto de las compañías suministradoras de servicios como del propio Ayuntamiento para el ejercicio de la actividad que se pretenda.

5.- La caseta cuenta con una zona de aseos públicos que serán utilizados por los clientes del adjudicatario como aseo de la explotación del bar-restaurant; no obstante dichas instalaciones sanitarias también podrán ser usadas por el público de la piscina municipal, siendo en todo caso de cuenta del adjudicatario el mantenimiento y limpieza en perfectas condiciones sanitarias de los mismos.

6.- El adjudicatario se deberá encargar de la recogida y adecuado almacenamiento de los residuos producidos por la actividad. Asimismo deberá proceder en el horario establecido por el servicio de recogida de basuras municipal a su evacuación en los términos y condiciones adecuadas.

7.- Debido a la naturaleza de la actividad y de la ubicación dentro de una parcela municipal, con el objeto de minimizar sus efectos, el adjudicatario se responsabilizará de la recogida y limpieza de la suciedad que se pueda derivar directamente de su actividad en el recinto.

8. Se permitirá la instalación de terraza anexa al kiosco en la zona delimitada a tal efecto por el Ayuntamiento.

9. El acceso al espacio cerrado donde se sitúa el kiosco-bar objeto de la concesión está restringido a las personas usuarias a dicha instalación pública.

Este acceso restringido puede ser modificado de conformidad con los eventos y actividades organizadas y autorizadas por el Ayuntamiento. De este modo, el concesionario no puede acordar el acceso de personas que no sean usuarias.

A pesar de lo anterior, se permitirá la entrada controlada de usuarios del bar en los siguientes supuestos:

- Servicios de celebración de eventos privados.
- Celebración de comidas y cenas populares.

El bar se encuentra dentro del espacio de piscina municipal por lo que su funcionamiento durante la apertura de la misma se subordina al de la piscina y a las actuaciones que el Ayuntamiento realice sobre las instalaciones. No obstante, fuera del horario de apertura de la piscina y hasta el horario permitido en la normativa aplicable al efecto podrá mantenerse abierto el establecimiento.

## CLÁUSULA SEGUNDA. Incidencias en la ejecución del contrato.

El órgano de contratación dentro de su potestad de control e inspección del objeto del contrato podrá requerir al adjudicatario para que adopte las medidas que considere oportunas.

Si llegan informes sanitarios o actas oficiales comunicando deficiencias por la limpieza del local u otros que corresponda asumir al adjudicatario, se dará traslado inmediato al mismo con el objeto de que se subsane en el plazo que se indique. Si en el plazo concedido no se subsanaran las deficiencias comunicadas, el incumplimiento se considerará causa suficiente para la resolución anticipada del contrato sin derecho a indemnización alguna por el adjudicatario incumplidor.

Si llegasen quejas de los usuarios referentes a falta de limpieza, falta de reposición de material higiénico sanitario, y/o mal mantenimiento de las instalaciones que deba asumir el





adjudicatario, se dará traslado del escrito requiriendo su subsanación en el plazo de tres días, con advertencia de que si en el mencionado plazo no fueran subsanadas, el Ayuntamiento ejecutará subsidiariamente la actuación que proceda a costa del adjudicatario.

#### CLÁUSULA TERCERA. Medios personales.

El adjudicatario recibirá la instalación sin medios personales, siendo de su cuenta todo el personal que contrate para la adecuada prestación del servicio.

El adjudicatario será responsable de que el personal contratado reciba la debida formación en materia de riesgos laborales y de que dispongan del carné de manipulador de alimentos.

Así mismo, deberá cumplir toda la normativa vigente en materia laboral y de Seguridad Social.

El adjudicatario queda obligado a cuidar al máximo la limpieza y el decoro del vestuario del personal contratado. El presente contrato no implicará ninguna vinculación laboral con el Ayuntamiento, ni del adjudicatario ni de sus asalariados que serán por su cuenta.

#### CLÁUSULA CUARTA. Medios materiales.

El adjudicatario deberá aportar y adscribir al servicio, a su costa, todo el equipamiento, mobiliario, y medios materiales necesarios para una adecuada prestación del mismo.

El adjudicatario deberá aportar los utensilios necesarios para el normal funcionamiento del servicio y en todo caso: cristalería, vajilla y cubertería para cubrir las necesidades mínimas del servicio de que se trata.

El adjudicatario abonará a las compañías suministradoras y de servicios todos los gastos derivados del consumo de gas, energía eléctrica, teléfono, Internet, etc, para ello se deberá dar de alta como usuario del servicio correspondiente o en el caso de que esto no sea posible se realizará un cálculo del coste del consumo anual.

Las instalaciones objeto de explotación deberán mantenerse durante todo el periodo de duración del contrato, en perfecto estado de 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 contratista o a requerimiento municipal, serán única y exclusivamente por cuenta de aquél.

A la finalización del contrato, revertirán a la Administración todos los materiales adscritos por el adjudicatario al servicio sin derecho a recibir indemnización de ningún tipo.

#### CLAUSULA QUINTA. Limpieza.

Será obligación del contratista la limpieza meticulosa y acondicionamiento general de todas las instalaciones adscritas al servicio, incluidos los aseos públicos tantas veces como sea necesario, corriendo de cuenta del adjudicatario los productos de limpieza y enseres necesarios.

Será responsable, así mismo, del suministro y reposición del papel higiénico y jabón de manos en los aseos.

Con el fin de minimizar los efectos negativos derivados de la actividad de bar-restaurante el adjudicatario será responsable de la recogida y limpieza de la suciedad que derive directamente de su actividad aunque se produzca en el exterior del local e incluso en el exterior del edificio.

#### CLÁUSULA SEXTA. Horarios y periodo de apertura.

El adjudicatario deberá realizar la apertura y el cierre del Bar Kiosco en las fechas y horarios que se establezcan a su propuesta y autorizados por el Ayuntamiento.

En todo caso deberá cumplir la normativa de horarios fijada en cada momento para este tipo de establecimientos

Se establece la siguiente continuidad mínima:

los Viernes por la tarde (de 17:00 a 22:00 horas), y los sábados, domingos en horario de mañana y tarde (de 09:00 a 23:00 horas).





Sin perjuicio de los horarios mínimos de funcionamiento indicados anteriormente, el concesionario podrá ampliar los mismos, respetando, en todo caso los horarios de funcionamiento previstos en la legislación.

El contratista se comprometerá a seguir estrictamente las instrucciones de apertura y cierre del establecimiento que reciba del Ayuntamiento con ocasión de todas aquellas actuaciones y actividades de ocio programadas por el Ayuntamiento.

El período y horario de apertura será el indicado por el propio Ayuntamiento.

#### CLÁUSULA SÉPTIMA. Otras obligaciones.

##### — Catálogo de productos y precios máximos.

El concesionario está obligado a suministrar, como mínimo todos y cada uno de los siguientes productos: cafés; infusiones; refrescos; bebidas sin alcohol; frutos secos; cerveza sin alcohol; bocadillos; helados.

El resto de productos no comprendidos en el listado anterior serán de libre expedición.

La lista de precios se deberá mantener expuesta al público en lugar visible.

##### — Decoración y equipamiento de mobiliario.

El concesionario deberá aportar aquellos equipamientos, mobiliario, menaje, decoración, etc. necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de bar y de las instalaciones, así como su reposición.

Responderá de las averías que se ocasionen en las instalaciones del bar, siempre que sea por negligencia del adjudicatario, o por el uso anormal de las mismas, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios.

Mantendrá en perfectas condiciones, salvo los desgastes normales por el uso, el material recibido.

Deberá cuidar del buen funcionamiento de la maquinaria, utensilios e instalaciones; si se produce alguna avería en los mismos deberá proceder a su arreglo inmediato y si por ello no pudiera abrirse al público durante algún tiempo, no podrá pedir al Ayuntamiento descuento del precio contratado o indemnización alguna. Si la avería fuera imputable al contratista, la reparación será a cargo de éste, siendo en caso contrario por cuenta del Ayuntamiento.

Asimismo, será responsable el adjudicatario de cualquier rotura o desperfecto que se ocasione en las instalaciones o utensilios por su utilización inapropiada, debiendo asumir los costes de reposición o reparación o ambos.

Podrá, previo consentimiento expreso del Ayuntamiento, realizar las obras de mejora que considere necesarias, aunque ello conlleve una modificación de la configuración del inmueble.

A la finalización del contrato todos los equipamientos y elementos del mobiliario y máquinas con cargo al concesionario (salvo en su caso la mejora valorable) serán retirados por el concesionario.

##### — Suministros.

Serán de cuenta del adjudicatario los gastos derivados del suministro de servicios urbanos (agua, gas, electricidad, ...) y abonados junto con la renta o directamente a las empresas suministradoras.

El concesionario deberá proceder al alta o cambio de titularidad de los suministros de luz, agua y gas necesarios para la explotación del bar durante la vigencia del contrato y asumir los costes del mismo.

En el caso de que no sea posible hacerse efectivo el cambio de titularidad de los suministros, el concesionario deberá reintegrar al Ayuntamiento el importe de la facturación correspondiente.

##### — Ticket





El concesionario deberá instalar una caja registradora donde constará cada servicio realizado, debiendo expender tickets de las consumiciones en las que deberá constar:

- Número y en su caso, serie
- Fecha de expedición
- Número de Identificación Fiscal, nombre y apellidos, razón o denominación social completa del concesionario
- Identificación del tipo de bienes entregados o de servicios prestados
- Tipo impositivo aplicado
- Contraprestación total

— Venta y suministro de alcohol y tabaco y consumo fuera del local.

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas y tabaco a menores. Asimismo, queda prohibido fumar dentro del establecimiento.

No venderá ningún tipo de bebidas para su consumición incontrolado fuera del recinto autorizado por el Ayuntamiento, siendo responsable de proceder a la limpieza de cuantos objetos y restos de esta actividad se encuentren abandonados en el recinto del bar y el terreno utilizado por la actividad, al igual que las dependencias anejas al bar, así como el mantenimiento en perfecta condiciones de los enseres, instalaciones y maquinarias que se le entreguen y de los cuales se efectuará un inventario suscrito por ambas partes que se unirá al contrato correspondiente.

A fin de evitar la salida de botellas de vidrio del local, el contratista deberá disponer y facilitar vasos de plástico a los usuarios de las instalaciones.

— Máquinas recreativas

El concesionario no podrá instalar ninguna máquina recreativa o elementos de juego sin previa autorización expresa de este Ayuntamiento.

— Máquinas de Vending

El concesionario podrá colocar y mantener máquinas expendedoras de bebidas frías y comida, en un lugar accesible al público, siendo responsable de la reposición, conservación, mantenimiento y reparación de dichas máquinas.

El lugar de instalación de las citadas máquinas expendedoras deberá recibir el visto bueno del Ayuntamiento. No se podrán servir bebidas alcohólicas en las máquinas expendedoras.

- Normas de uso.

- Utilizará el local para destinarlo a bar-cafetería.
- Deberá disponer de carné de manipulador de alimentos.
- Deberá tratar al público con corrección, dentro de las normas de convivencia ciudadana.
- Se observará en todo momento la reglamentación sanitaria que rige este tipo de instalaciones y no se utilizarán en ningún caso envases de cristal para el suministro de consumiciones a los usuarios. Los empleados habrán de disponer del carné de Manipulador de Alimentos.
- Se comprometerá a adoptar todas las medidas de seguridad que estén normativamente establecidas para este tipo de establecimientos, incluidas expresamente la instalación de extintores.
- Se compromete al cumplimiento de la normativa aplicable a este tipo de establecimientos y en concreto en materia de protección contra el ruido.
- El adjudicatario colaborará, dentro de sus posibilidades, con los proyectos a realizar por el Ayuntamiento y que requieran la colaboración del contratista
- Deberá aportar contrato con empresa homologada para recogida de aceites usados





- Deberá aportar contrato con empresa homologada para el análisis de puntos críticos de DDD.

- Asumirá íntegramente los daños de toda índole que se ocasionen durante la prestación del contrato, tanto al personal, como a los usuarios del servicio, a terceras personas o a bienes e instalaciones, además asumirá cuantas responsabilidades se deriven del uso o funcionamiento del servicio y de las instalaciones. Para ello, el adjudicatario deberá suscribir una Póliza de seguro de Responsabilidad Civil, debiendo presentar copia de la misma, así como justificante bancario de pago, en las oficinas municipales antes de la firma del contrato.

El adjudicatario deberá abonar los daños que pueda ocasionar en el local (estructura, acabados en paredes, cristales, puertas, etc..) e instalaciones con motivo de la prestación de los servicios, asumiendo la plena responsabilidad de negligencias o infracciones a él imputables, indemnizando al Ayuntamiento cualquier daño o gasto derivados de las mismas.

- Finalizada cada temporada se dejarán limpias todas las instalaciones, así como maquinaria, útiles y electrodomésticos existentes, debiéndose desenchufar todos los aparatos eléctricos existentes.

- En general, se cuidará la limpieza y el buen aspecto de todo el recinto, incluidas las zonas verdes, así como de las instalaciones y el buen servicio de las mismas.

- Estará obligado a la finalización del contrato a dejar las instalaciones en el mismo estado en que le son entregadas

#### CLÁUSULA OCTAVA. Inspección.

El concesionario autoriza al Ayuntamiento para inspeccionar el buen estado de funcionamiento de las instalaciones, así como el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Pliego, en la Ley de contratos así como las instrucciones que reciba del responsable del contrato.

El Ayuntamiento podrá realizar inspecciones periódicas levantando las correspondientes actas que servirán para evaluar el cumplimiento del contrato por parte del concesionario.

#### CLÁUSULA NOVENA. Programa de Autocontrol.

El adjudicatario deberá disponer y cumplir un Programa de Autocontrol que incluya

1- Plan de control de agua.

2- Plan de limpieza. En el que se deberán describir los elementos que se van a limpiar con una periodicidad superior a la diaria. Llevando un registro de las tareas que se realicen. También se tienen que describir los productos de limpieza que utilizan y/ o que sean actos para uso en empresas alimentarias.

3- Plan de Formación y Control de Manipuladores. Se deben adjuntar certificados de la formación en manipulador de alimentos.

4- Plan de Mantenimiento. El titular se debe comprometer a mantener todos los locales, instalaciones, equipos, maquinarias en un correcto estado de conservación y mantenimiento.

5- Plan de Control de desratización y desinsectación: Se deben describir las medidas pasivas contra plagas (telas mosquiteras, cierres estancos de puertas, electrocutores, trampas para insectos sin veneno controlando la presencia de insecto, roedores) y si se detectara presencia se debe realizar un tratamiento contra plagas que lo debe realizar una empresa autorizada.

6- Plan de Control de Proveedores: Relación de proveedores (deben estar legamente registrados) y guardar albaranes o facturas.

7- Plan de trazabilidad , en su caso.

8- Plan de Control de desperdicio.

9- Plan de Alérgenos : En la carta de las raciones se deben indicar los componentes potencialmente alérgenos.

10- Control de Acrilamida: El establecimiento debe de tomar medidas para evitar que en las frituras u horneados se formen estos compuestos.





## **ANEXO Maquinaria y mobiliario puesto a disposición**

Mesa refrigeración 3 puertas con fregadero Infrico mod BMPPF 2000  
freidora F-10 Movilfrit;  
plancha eléctrica Repagas 600  
placa inducción  
fregadero  
lavavajillas P3250  
campana extractora  
botellero mod EB 1500 II Infrico  
vitrina expositora  
mesa trabajo mural con estante  
equipo aire acondicionado LG mod Kit-Z 12

En Chiloeches, documento firmado electrónicamente.

EL ALCALDE

Fdo.: Juan Andrés García Torrubiano.

