

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, TRAMITACIÓN, DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN DEL BAR UBICADO DENTRO DE LA PISCINA MUNICIPAL DE ALBALADEJO (CIUDAD REAL).**

### **1.- CARACTERÍSTICAS DEL BAR.**

El bar forma parte del complejo denominad “Piscina Municipal”, estando ubicado en la finca urbana identificada como

Se trata de una construcción, con una superficie aproximada de 15 m2. Dispone de barra y cocina, con dos aseos y zona de vestuarios anexos a dicha construcción.

Las instalaciones están dotadas de agua, saneamiento y electricidad necesaria para la puesta en funcionamiento de los aparatos eléctricos. El local cuenta con cerramiento de la zona de barra de bar.

La estancia se encuentra desprovista de los elementos industriales propios de la actividad, enseres y mobiliario a excepción de una barra de bar, grifo de barril sujeto a la barra, botellero de bebidas, campana extractora y lavavajillas industrial. El equipamiento y mobiliario a integrar en la cocina será a cargo del adjudicatario.

### **2.- USO DE LA INSTALACIÓN.**

No podrá destinar el Bar a otras actividades distintas, ni aún en el supuesto de que éstas sean compatibles con aquellas, ni instalar ningún tipo de publicidad salvo autorización municipal.

De este contrato queda excluido el uso de las instalaciones y dependencias no ligadas al uso del bar, así como de cualquier espacio común con el resto de las instalaciones.

### **3.- CONDICIONES DE PRESTACIÓN.**

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a indemnización por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio.



La explotación estará sujeta a las siguientes condiciones específicas:

- Horarios.

Los horarios de apertura y cierre del bar serán los fijados para la apertura de la piscina, pudiendo tener horario ampliado de cierre de acuerdo con lo establecido en la Orden de la Consejería de Administraciones Públicas de 4 de enero de 1996, que regula el horario general de espectáculos y actividades recreativas.

Excepcionalmente, los horarios referenciados podrán ser objeto de modificaciones, previa comunicación del Ayuntamiento cuando las necesidades reales de la instalación lo requieran en función de las actividades deportivas, lúdico-recreativas, culturales, etc. que se organicen o autoricen y sean previamente notificadas al adjudicatario.

- Instalaciones y mobiliario.

El adjudicatario se obliga a dotar el establecimiento del mobiliario y de los enseres necesarios para la adecuada explotación del bar y demás usos previstos, así como aportar todo el material fungible. A tal efecto, será de su responsabilidad, la adquisición, como mínimo, del equipamiento, utensilios y material necesario para el funcionamiento correcto y adecuado del servicio de bar.

Los elementos auxiliares, enseres y los bienes muebles serán de su exclusiva cuenta, si bien los podrá retirar al finalizar el contrato, salvo los que haya manifestado en su oferta que pasaran a ser de titularidad de la administración contratante.

En todo caso, se considerarán instalaciones fijas los fregaderos, bancos de trabajo, campana extractora, cerramientos interiores.

Las condiciones estéticas del mobiliario quedarán a consideración del Ayuntamiento que podrá establecer cuantas limitaciones se estimen convenientes por causas de interés público.

Las instalaciones que se autoricen serán total y fácilmente desmontables.

El adjudicatario 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.





Una vez expirado el contrato, toda la maquinaria, equipos, instalaciones, mobiliario, muebles y demás adscritos al servicio, que hayan sido puestos a disposición del adjudicatario por el Ayuntamiento, revertirán a esta Corporación.

- Limpieza de las instalaciones.

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones higiénico-sanitarias tanto el interior de las instalaciones como las zonas exteriores y adyacentes a las mismas, incluidos los aseos y vestuarios. En caso contrario, el Ayuntamiento podrá tomar medidas de rescisión de contrato o realizar las mismas con cargo al obligado.

Se mantendrá en perfecto estado de limpieza toda la superficie de cocina y bar.

Habrà de dotar de papeleras la zona de bar, distribuidas adecuadamente con capacidad suficiente cada una para almacenar los desperdicios generados.

Serà obligado proceder periódicamente a la retirada de los residuos generados en el bar y depositarlos en los contenedores destinados a la recogida selectiva de residuos sólidos urbanos.

Serà por cuenta y cargo del adjudicatario:

- Mantener en buen estado, limpiando, conservando y reparando la porción de inmueble objeto del servicio, las instalaciones, elementos industriales, enseres y mobiliario incluidos en el ámbito del servicio.

- La desinfección y desinsectación general y limpieza de las dependencias e instalaciones de la zona de bar.

- Los gastos derivados de la conservación, reposición y mantenimiento de las instalaciones objeto del contrato.

- Mantener a su cuenta todas las obras e instalaciones construidas para este fin, así como aquellas otras obras o instalaciones que proponga el adjudicatario y sean autorizadas por el Ayuntamiento. Las obras de mejora de infraestructuras del local, que realice el adjudicatario, quedarán en propiedad del Ayuntamiento.

- Realización de obras





Serán por cuenta y cargo del adjudicatario todos los gastos derivados de la redacción de proyectos, instalación y puesta en marcha de las instalaciones.

A tal efecto, deberá obtener los distintos permisos y autorizaciones que sean preceptivos, en función de la actividad a desarrollar, incluido el pago de tasas, licencias y demás gastos que pudieran derivarse.

El servicio será prestado directamente por la persona -física o jurídica- que resulte adjudicataria, quedando expresamente prohibido la transmisión a terceros, salvo lo dispuesto legalmente.

- Obligaciones laborales y sociales.

1. El adjudicatario mantendrá, con respecto al personal que contrate, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con el Ayuntamiento de Albaladejo, ni exigirse a éste responsabilidad, de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operaciones, aun cuando las incidencias que le afecten sean por causa del incumplimiento, desarrollo, rescisión e interpretación del contrato. El adjudicatario está obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en el Convenio Provincial de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre higiene, sanidad y seguridad laboral. La ejecución del objeto del contrato se adecuará a las normas higiénicas mínimas, y en general, a la legislación vigente en materia de manipulación de alimentos. El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de todo lo establecido en la legislación laboral, fiscal, prevención de riesgos laborales y de Seguridad Social vigente en cada momento. Asimismo, estará obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad del personal a su servicio.

2. El personal que preste el servicio se comportará con absoluta discreción con los usuarios y las autoridades municipales, observando, en todo momento, el máximo decoro para con los clientes, cuidando en todo momento la no alteración del orden público en el interior del Recinto.

- Otros deberes:

1. El adjudicatario deberá cumplir las condiciones de exposición y manipulación de alimentos que a continuación se indican a fin de garantizar la salud de los consumidores:





- En caso de alimentos que requieran una conservación en temperaturas determinadas (congelación o refrigeración) deberán poseer la maquinaria precisa al efecto para garantizar la adecuada temperatura de frío en cualquier espacio del establecimiento, debiendo colocarse en vitrinas que impidan su manipulación y evitar su contacto con el sol y el calor.

- No podrá almacenarse en el interior de la cocina materiales de carácter nocivo, insalubre, peligroso para la salud pública.

- Deberá disponer el adjudicatario de la documentación relativa a los alimentos que expenden, certificados sanitarios, factura de proveedores y demás documentación similar, que pondrán a disposición de las autoridades o de control, provinciales o locales, cuando así lo soliciten éstos en la correspondiente inspección.

2. El adjudicatario tendrá la obligación de prohibir la venta, dispensación y suministro de cualquier tipo de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Además, se ha de habilitar un cartel visible donde se especifique tal prohibición.

3. Es obligatoria la instalación en el local de un cartel con indicación del horario de apertura, así como la lista de precios de los productos en servicio, en lugar perfectamente visible a los clientes, en la que se haga constar los aplicables a todos los que vendan indicando el IVA.

Cobrará las consumiciones del Bar de acuerdo con los precios medios existentes en el Municipio, con referencia a otros Bases.

Igualmente dispondrá en todo momento de hojas oficiales de reclamación a disposición de cualquier cliente que lo solicite.

4. Será responsable de la calidad del servicio realizado, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la prestación del servicio.

5. Estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, Seguridad Social, así como atender los impuestos y tasas derivados de la actividad. El Ayuntamiento quedará exonerado de cualquier responsabilidad por estos motivos.





6. Concertar Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil con una cobertura mínima por daños a terceros de 120.000 euros. Esta póliza formará parte del contrato anexo al mismo.

7. Una vez finalizada la temporada deberá depositar en el Ayuntamiento los talonarios de entradas a la piscina.

- Derechos:

1. El adjudicatario tendrá derecho a percibir los ingresos que hubieren de satisfacer los usuarios del servicio.

2. Utilizar los bienes de dominio público necesarios para el servicio de Bar.

3. Percibir de la Administración la protección adecuada para que pueda prestar el servicio debidamente.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

