BEATRIZ DORADO FÚNEZ (1 de 1)
Alcaldesa
Fecha Firma: 23/06/2023
HASH: 5583ab97cfcd1785073351118194d32f

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE, CONTROL DE ACCESOS Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE LA PISCINA MUNICIPAL DE FERNÁN CABALLERO

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 8

CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE, CONTROL DE ACCESOS Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE LA PISCINA MUNICIPAL DE FERNÁN CABALLERO

PRIMERA. Objeto y requisitos del adjudicatario

1.1 Descripción del objeto del contrato

El objeto del contrato es la adjudicación del servicio de EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE, CONTROL DE ACCESOS Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE LA PISCINA MUNICIPAL DE FERNÁN CABALLERO durante la temporada estival de 2023, comprendida entre el 01 de julio y el 03 de septiembre de 2023.

Los servicios que comprende el presente contrato consisten en:

El adjudicatario estará obligado a las prestaciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares y, en concreto:

- Prestar el servicio de bar-bar-restaurante.
- Controlar el acceso al recinto de la piscina, mediante el cobro de las entradas.
- Encargarse del mantenimiento y limpieza de las instalaciones de la piscina, vestuarios y cafetería, bajo la supervisión del Ayuntamiento. Excepto el vaso de la piscina, que será responsabilidad del Ayuntamiento.

El adjudicatario tendrá derecho a:

- Obtener los beneficios derivados de la explotación del bar-restaurante.
- Obtener los beneficios derivados de la venta de entradas a la piscina.

El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de servicios, de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

1.2 Requisitos de los aspirantes:

Podrán presentar proposiciones las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en prohibiciones de contratar y se hallen al corriente de sus obligaciones tributarias con Hacienda, la . La capacidad de obrar de los empresarios y la no concurrencia de prohibiciones de contratar se acreditará mediante declaración responsable.

La persona que resulte adjudicataria estará obligada a la presentación de la siguiente documentación, antes de la firma del contrato:

- NIF, y en su caso, el CIF.

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 8

- COPIA DE LAS ESCRITURAS Y PODER BASTANTE DE LA EMPRESA, EN SU CASO.
- CERTIFICADO DE ESTAR AL CORRIENTE CON LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS Y DE LA SEGURIDAD SOCIAL.
- CERTIFICADO DE SEGURO DE ACUERDO CON LA CLÁUSULA CUARTA 2.g).
- EL CERTIFICADO DE ESTAR AL CORRIENTE DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS CON EL MUNICIPIO SE INCORPORARÁ DE OFICIO POR EL AYUNTAMIENTO.

1.3 Perfeccionamiento del Contrato:

El perfeccionamiento del contrato está condicionado a la apertura efectiva de la piscina municipal de Fernán Caballero. Si por motivos sanitarios o de condiciones de la instalación, esta no pudiera abrirse al público el contrato no se formalizará, quedando el adjudicatario exonerado de todas sus obligaciones y sin derecho a reclamar al Ayuntamiento cantidad alguna en concepto de daños y perjuicios o cualquier otro que pretenda hacer valer.

SEGUNDA. Abono del importe del contrato

Se establece como **precio base de licitación** el importe de **1.500,00 €, más 315,00 euros** correspondiente al IVA al tipo actual, **al alza**. Dicho precio se refiere a la cuantía de explotación que ofrecen los licitadores, como contraprestación al derecho de explotar el bar-restaurante y obtener los beneficios derivados de la venta de entradas de la piscina, por temporada estival, comprendiendo la temporada de 2022, desde el 01 de julio al 03 de septiembre de 2023. En caso de que por cualquier circunstancia el período varíe, el importe se corregirá proporcionalmente. El IVA se calcula con el tipo del 21%, sin perjuicio de que la variación de los tipos impositivos hagan necesario variar dicho importe.

El abono del importe del aprovechamiento que resulte de la licitación se realizará fraccionadamente en 2 pagos, de la siguiente forma:

- La 1ª mitad se abonará antes del inicio del aprovechamiento.
- La 2ª mitad se abonará antes del día 5 de agosto de la temporada correspondiente.

TERCERA. Duración del contrato

La duración del contrato será de una temporada estival de aprovechamiento de la piscina, que comprende desde el 01 de julio al 03 de septiembre de 2023.

CUARTA. Horario del bar, servicios a prestar, Obligaciones del concesionario

1. El horario de apertura de la piscina, será desde las 12 hasta las 20 horas, y durante la realización de los cursos de natación abrirá además desde las 10:15 hasta las 12 horas y desde las 20 hasta las 21:15 horas.

El horario máximo de apertura del bar-restaurante será el establecido por la Junta de Comunidades para este tipo de establecimientos. (Orden Consejería Administraciones Públicas 04/01/96 DOCM 12/01/96, modificada por la Orden de 24 de abril de 1996, publicada en el DOCM nº 21 de fecha 03/05/1996).

Asimismo, se respetará cualquier otro límite establecido por la normativa vigente para este tipo de establecimientos, especialmente en materia higiénico-sanitaria, ruidos y música.

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 3 de 8

Disponer en lugar visible al público y perfectamente legible, la siguiente información:

1º Copia del documento acreditativo de la habilitación correspondiente.

2º Cartel de horario de apertura y cierre.

3º Existencia de hojas de reclamaciones.

4º Prohibición de consumo de alcohol a menores de edad, de conformidad con la legislación vigente.

5º Prohibición de fumar en todo el recinto de la piscina.

5º Aforo máximo.

6º Condiciones de admisión.

7º Normas particulares o instrucciones para el normal desarrollo de la actividad.

9º Plan de emergencia o autoprotección, en cajetín específico rotulado como USO EXCLUSIVO EMERGENCIAS O USO EXCLUSIVO BOMBEROS, según proceda, a la entrada del local o establecimiento. Reglamentariamente se determinarán la ubicación y sus características, de conformidad con su normativa específica.

2. Serán obligaciones del adjudicatario las siguientes:

A) Prestación del servicio de bar-restaurante:

1. El adjudicatario estará obligado a utilizar el local para destinarlo a bar-restaurante.
2. Prestar el servicio de cafetería de bebidas frías y calientes.
3. Prestar el servicio de venta de productos envasados (patatas, helados, etc).
4. Prestar el servicio de comidas.
5. Cumplirá estrictamente con lo establecido en el Decreto 72/2017, de 10 de octubre, por el que se establecen las condiciones higiénico-sanitarias de las piscinas en Castilla-La Mancha.
6. Que los alimentos y bebidas se encuentren en las condiciones higiénico-sanitarias establecidas y que deben reunir los establecimientos de comidas preparadas, según se establece en el Decreto 22/2006 de 7 de marzo de 2006 sobre establecimiento de comidas preparadas y 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. Se adjunta fotocopia de las citadas normas sanitarias.
7. Disponer de los elementos adecuados y suficientes para su explotación: mobiliario, vajilla, máquinas, etc.
8. Explotar el bar-restaurante con sujeción a la lista de precios autorizada, que en todo momento estará visible al público. Los alimentos que se sirvan exclusivamente podrán consumirse en la zona habilitada para ello.
9. Se tratará al público con corrección, dentro de las normas de convivencia ciudadana.

B) Prestación del servicio de piscina

1.- Apertura del recinto de la piscina, en el horario señalado, siempre que no haya restricciones sanitarias o de otra índole que lo impidan.

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 4 de 8

2.- Gestionar el cobro de entradas y abonos, con sujeción a las tarifas establecidas en la ordenanza fiscal de referencia.

3.- Proporcionar acceso gratuito a los participantes de la Escuela de Verano, (monitores/as y alumnos/as), para la realización de actividades programadas, incluyendo el baño, siempre que no afecten a los usuarios de la piscina. Y siempre dentro del horario de la Escuela de Verano. Finalizado el horario de la Escuela de Verano, si los usuarios permanecen en el recinto, deberán satisfacer el coste de la entrada.

4.- Proporcionar acceso gratuito a los usuarios y usuarias del servicio municipal de estancias diurnas y la vivienda municipal de mayores, y sus cuidadores-responsables.

5.- Por razones de seguridad, el adjudicatario queda obligado al cumplimiento de la **prohibición de utilizar la piscina y la piscina infantil, por los usuarios del bar-restaurante una vez finalizado el horario establecido para el servicio de piscina**. Advirtiendo a los/as usuarios/as de esta prohibición, y en caso de no atender a las indicaciones, efectuando denuncia a la autoridad competente. **El incumplimiento de esta obligación por parte del adjudicatario, será objeto de sanción e incurrirá en responsabilidad, pudiendo si el incumplimiento es reiterado, producir la rescisión del contrato.**

c) Orden y limpieza

1.- Limpieza y mantenimiento de las instalaciones del bar-restaurante, del recinto de la piscina incluido el césped, y de los vestuarios, a su costa.

2.- Mantener en condiciones higiénico-sanitarias óptimas todas las dependencias y elementos destinados al objeto de la explotación: bar-restaurante, vestuarios, zona de descanso (césped), terraza, acerado, papeleras, etc. excepto los vasos de las dos Piscinas que son responsabilidad del Ayuntamiento.

4.- El adjudicatario estará obligado a mantener el inmueble en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, realizando las labores necesarias de mantenimiento y limpieza de todas las dependencias del mismo.

5.- De conformidad con el Programa de Autocontrol de la piscina, que está obligado a cumplir el adjudicatario en su integridad, se destacan los siguientes puntos que, entre otros, le serán de aplicación:

a) La limpieza y desinfección de todas las instalaciones y dependencias adscritas al servicio de piscina municipal, se examinará mediante un sistema de control donde el responsable anotará el día y la hora en que se realiza y las observaciones o incidencias que hubieran sucedido.

b) Además para acreditar que efectivamente se efectúa dicho control de limpieza el responsable plasmará diariamente su firma en la hoja de control, que estará ubicada en un lugar visible, una vez realizado.

c) Esta limpieza diaria lleva aparejada la retirada de la basura y residuos sólidos, se deposita a partir de las 21:00 horas en los contenedores de la calle donde está ubicado el recinto de la piscina municipal. Deberá realizarse la **separación selectiva de los residuos y depositarse en sus respectivos contenedores**.

d) En caso de que exista algún desperfecto o rotura en los pavimentos, paredes, materiales de riego, etc... que puedan provocar daños, cortes o cualquier accidente, el personal autorizado lo pondrá en conocimiento del Ayuntamiento de manera que el mismo se encargará de reparar la incidencia a la mayor brevedad posible.

e) La limpieza y desinfección de toda la instalación en general, y en particular, de los vestuarios, aseos y servicios, andenes y zona de descanso se realizará diariamente con BIOXEL, para uso profesional.

D) Cumplimiento de obligaciones legales:

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 5 de 8

1. Cumplimiento de todos los requisitos legales que sean de aplicación: alta en Hacienda, en la Seguridad Social, cumplimiento de medidas sanitarias y cualquier otra obligación que establezca la legislación vigente.
2. Especial cumplimiento de las condiciones que deben reunir los establecimientos de comidas preparadas, según se establece en el Decreto 22/2006 de 7 de marzo de 2006 sobre establecimiento de comidas preparadas y 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. Se adjunta fotocopia de las citadas normas sanitarias.
3. Obtención de cualquier tipo de autorización necesaria, proveniente de cualquier Administración, para el legal funcionamiento de la instalación.
4. Contar con los permisos y autorizaciones necesarios.
5. Cumplir las obligaciones a que esté sujeto por la normativa sanitaria, fiscal, laboral o de cualquier tipo, no pudiendo actuar contra el Ayuntamiento por el incumplimiento de dicha normativa.
6. El adjudicatario y/o todo el personal que vaya a trabajar en el establecimiento está obligado a disponer de carné de manipulador de alimentos.
7. Cumplir las obligaciones relativas a la Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales con respecto a los trabajadores que emplee el local.

E) Gastos corrientes y mantenimiento:

1. Serán a costa del adjudicatario los gastos corrientes del mantenimiento, incluyendo expresamente los del suministro eléctrico. Teniendo en cuenta que puede no coincidir el tiempo de explotación con los periodos de lectura de la compañía eléctrica, se establece que el adjudicatario se hará cargo de los recibos emitidos completos, en los que esté incluido el periodo de explotación, aunque el periodo de explotación sea inferior al periodo facturado. Serán también de cuenta de adjudicatario los productos de limpieza necesarios y pequeñas reparaciones relativas al mantenimiento y conservación debidos al funcionamiento de las instalaciones.
2. Responder de las averías que se ocasionen en las instalaciones del bar-restaurante, siempre que sea por negligencia del adjudicatario, o por el uso anormal de las mismas, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios.

F) Conservación de las instalaciones y mobiliario

1. Conservar las construcciones e instalaciones y mantenerlas en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene hasta que, por conclusión de la adjudicación, deban entregarse de nuevo al Ayuntamiento. Si se realizaren instalaciones no desmontables, se entregarán al Ayuntamiento sin derecho a indemnización.
2. No se podrán enajenar ni gravar sin autorización bienes o instalaciones que deban revertir a la Corporación concedente.
3. Mantener en perfectas condiciones, salvo los desgastes normales por el uso, el material y equipamiento recibido.
4. El adjudicatario, previo consentimiento expreso del Ayuntamiento, podrá realizar las obras de mejora que considere necesarias, aunque ello conlleve una modificación de la configuración del inmueble.
5. Deberá conservar a su costa los elementos muebles del local.
6. A los efectos previstos en este apartado, con carácter previo a la iniciación de la

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 6 de 8

prestación del servicio, el contratista deberá firmar la hoja de inventario realizada por el Ayuntamiento, en la cual figurarán los bienes de cuya devolución a la finalización del contrato se responsabiliza.

7. Los elementos de mobiliario y equipamiento que aporte el contratista deberán ser desalojados del recinto en el período que transcurra entre las sucesivas temporadas, aunque medie prórroga del contrato. En cualquier caso, el Ayuntamiento no custodiará ni responderá de los desperfectos o extravíos que sufran los bienes del adjudicatario, durante la temporada de piscina, ni fuera de ella.

G) Otras responsabilidades

1. Responder frente a terceros en los daños que puedan irrogarse por el funcionamiento negligente o doloso de la actividad concedida.
2. Deberá poner en conocimiento del Ayuntamiento, de forma inmediata, cualquier irregularidad que observe en el funcionamiento de las instalaciones.
3. Seguir puntualmente las directrices que pueda dictar el Ayuntamiento en orden al funcionamiento de la explotación y facilitar la labor inspectora que realice, por resultar ésta, una actividad íntimamente relacionada con la prestación municipal del servicio de la piscina municipal.
4. El Ayuntamiento podrá dictar las instrucciones oportunas, incluso resolver el contrato, revocando la autorización para realizar el aprovechamiento, cuando razones de orden público o fuerza mayor así lo aconsejen. En tales circunstancias el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización alguna.
5. En cualquier caso, el Ayuntamiento conservará en todo momento las atribuciones que le confiere la ley en materia de seguridad, inspección, ordenación, sanción, etc.
6. Ante incumplimientos del adjudicatario, dolosos o culposos, el Ayuntamiento podrá imponerle sanciones que oscilarán entre 6 euros para faltas consideradas como leves y 150 euros para las consideradas como graves. En caso de comisión de algún tipo de falta por el adjudicatario, el Ayuntamiento estará facultado para interpretar su gravedad y para incautar bienes del mismo en concepto de garantía.
7. La autorización del aprovechamiento se entenderá otorgada salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de terceros.
8. La explotación del bar se hará a riesgo y ventura por el adjudicatario, sin derecho a reclamar contraprestaciones, indemnizaciones, etc., del Ayuntamiento por circunstancias sobrevenidas.
9. Constitución en condición de tomador de sendas pólizas de seguro de responsabilidad civil y accidentes, siendo el Ayuntamiento el asegurado, con las coberturas siguientes:

   De 120.000,00 € por siniestro y 24.040,48 € por víctima indemnizable, para el período de la temporada de apertura del establecimiento y respecto a los usuarios de la piscina y del restaurante. Asimismo, constituirá como tomador seguro de daños siendo el Ayuntamiento el asegurado para responder de los daños a la edificación y al contenido de la misma, de conformidad con el inventario. Las franquicias que se establezcan no podrán ser superiores a la garantía definitiva del contrato que se establezca.

   a) Responsabilidad Civil que cubra los daños a los usuarios, terceras personas y a los bienes, que puedan derivarse del servicio:

   CAPITALES A ASEGURAR:

   - Límite por Siniestro/Duración ..... 120.000,00 euros.
   - Límite por víctima ..... 24.040,48 euros.

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 7 de 8

b) Seguro colectivo de accidentes que cubra a usuarios del servicio:

CAPITALES A ASEGURAR:

- Muerte por accidente ..... 24.040,48 euros.
- Invalidez Absoluta..... ..... 18.030,36 euros.
- Invalidez permanente total..... 12.000,00 euros.
- Garantía de gastos médicos de curación por accidente. 3.000,00 euros.

3. No serán obligaciones del contratista:

- La contratación y asunción del coste de los socorristas, que será por cuenta del Ayuntamiento.
- La limpieza y mantenimiento del vaso de la piscina y del vaso de la piscina infantil, que será por cuenta del Ayuntamiento.
- El mantenimiento de las zonas ajardinadas, que será por cuenta del Ayuntamiento, excepto su limpieza, que será obligación del contratista.
- Las reparaciones que no se puedan considerar de mantenimiento y conservación por el funcionamiento de las instalaciones y siempre que la causa que las motive no sea imputable a la actividad o inactividad del contratista.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

Cód. Validación: 6QMHAQR42JNTF2FNG2QZZZ93N
Verificación: https://fernancaballero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 8 de 8