



Ayuntamiento de
Lapuebla de Labarca-ko
Udala

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA PARA USUARIOS DEL HOGAR DEL JUBILADO DE LAPUEBLA DE LABARCA

- 1.- OBJETO
- 2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD
- 3.- USUARIOS
- 4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN
- 5.- LISTA DE PRECIOS
- 6.- CONSIDERACIONES OPERATIVAS
- 7.- RECURSOS HUMANOS APORTADOS
- 8.- RECURSOS MATERIALES APARTADOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPOS Y UTENSILIOS.
- 9.- RECURSOS APORTADOS POR EL AYUNTAMIENTO
- 10.- HORARIOS
- 11.- PROPUESTAS DE MEJORA
- 12.- IMPUESTOS
- 13.- LIMITACIONES A LA VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL Y TABACO
- 14.- LIBRO DE RECLAMACIONES
- 15.- MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL
- 16.- COORDINADOR DESIGNADO POR EL AYUNTAMIENTO
- 17.- DURACIÓN DEL CONTRATO



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL HOGAR DEL JUBILADO DE BAR-CAFETERÍA PARA USUARIOS DEL HOGAR DEL JUBILADO DE LAPUEBLA DE LABARCA

1.- OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y requisitos técnicos del contrato consistente en el servicio de cafetería mediante la explotación del bar destinado a los usuarios del Hogar del Jubilado de Lapuebla de Labarca.

2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La prestación del servicio a que obliga este contrato tiene con fin la prestación de un servicio de cafetería los usuarios del Hogar del Jubilado de Lapuebla de Labarca.

Al no contar con los recursos necesarios para realizar la referida prestación se procede a la correspondiente contratación de la concesión del servicio de Bar-Cafetería con una óptima relación calidad-precio, mediante la explotación de las instalaciones habilitadas a tal efecto en el Hogar del Jubilado.

3.- USUARIOS

El Bar-Cafetería ha sido instalado para uso y disfrute prioritario de las personas que acuden al Hogar del Jubilado.

4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

La ejecución del servicio de cafetería en el Hogar del Jubilado, entre otras, las siguientes funciones:

1. El servicio de bar-cafetería.
2. Gestión y compra de víveres y materias primas destinados a cafetería.
3. Recepción y almacenaje de víveres y materias primas destinados a cafetería.
4. Lavado de vajilla, cristalería, cubertería, utensilios y equipamiento utilizado en la elaboración.
5. Limpieza de la cafetería e instalaciones afectas al mismo: aseos y salón anexo
6. Retirada de residuos de la cafetería hasta los lugares para su recogida selectiva.
8. Mantenimiento y vigilancia del mobiliario, las instalaciones y el equipamiento de cafetería, aseos y salón.
9. Aporte inicial y reposición de pequeño equipamiento, utillaje y menaje necesarios para el desempeño del servicio que no se encuentre entre el puesto a disposición expresado en el inventario anexo al presente pliego.
10. Recogida diaria de sillas y mesas en caso de disponer de autorización municipal para terraza en el exterior y limpieza de la zona.
11. Proporcionar prensa diaria a los usuarios.
12. Restringir el acceso y uso del salón anexo a los miembros de la Asociación de Jubilados y Pensionistas S. Bartolomé, salvo autorización expresa de la misma o del Ayuntamiento, todos los días de apertura del bar. En cualquier caso el uso será exclusivo de 18:00 a 21:00 horas, debiendo limpiarlo y ordenarlo con carácter inmediato a las 18:00 horas.
13. Cobrar a los socios la tarifa diferenciada exigida.
14. Mantener una mínima variedad de pinchos, raciones o bocadillos a disposición de los clientes por la mañana, especialmente en fines de semana y festivos, dentro de los límites de



la autorización sanitaria.

El adjudicatario prestara el servicio de bar-cafetería utilizando las instalaciones e infraestructura de que dispone el Hogar del Jubilado de Lapuebla de Labarca para tal fin. Las instalaciones de la Cafetería, incluyendo el bar y el salón anexo, se encuentran perfectamente delimitadas y ubicadas en la planta baja, no pudiendo servirse consumiciones fuera de dicho espacio salvo autorización expresa del Ayuntamiento a solicitud del adjudicatario de terraza exterior y previo el pago de las tasas por ocupación del dominio público que procedan.

Los licitadores deberán incluir entre la documentación técnica (memoria) la relación de artículos que despacharán en cafetería además de la detallada en el Anexo II que será obligatoria., quedando totalmente prohibida la venta de tabaco.

5.- LISTA DE PRECIOS.

Los precios serán establecidos de manera libre por el adjudicatario atendiendo a los precios normales en establecimientos similares. Cualquier variación de precios deberá ser comunicada al Ayuntamiento.

En todo caso, los precios para cada uno de todos los productos para los miembros de la Asociación de Jubilados y Pensionistas S. Bartolomé de Lapuebla de Labarca serán un 20% inferiores de los fijados con carácter general.

Los precios tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe de los servicios y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. El IVA será incluido en los precios y se hará constar expresamente la indicación "IVA incluido".

La lista de precios de los servicios aprobados deberá encontrarse siempre expuesta al público usuario, en lugar bien visible y de fácil acceso del Bar-Cafetería.

En la lista de precios se habrá de consignar claramente y por separado el precio de todos los servicios que se faciliten en el Bar-Cafetería. No habrá suplementos por prestar el servicio en barra o sala.

La lista de precios diferenciará, en todo caso, el precio para asociados de la Asociación de Pensionistas y Jubilados San Bartolomé, del precio para los no asociados, siendo cláusula esencial para el contrato y, por tanto, causa de resolución del mismo, no cumplir lo anterior.

Todas las listas de precios deberán ser autorizadas previamente por el Ayuntamiento, debiendo mantener un equilibrio razonable con los precios habituales en los restantes establecimientos hosteleros de la localidad.

6.- CONSIDERACIONES OPERATIVAS

Se hace especial hincapié en la necesidad del cumplimiento estricto de la legislación vigente en materias de: contratación, riesgos laborales, seguridad e higiene en el trabajo, régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos, medidas sanitarias sobre comedores colectivos, industrias dedicadas a la elaboración de comidas para el consumo en colectividades y cualesquiera otras existentes, o que se puedan promulgar durante la vigencia del contrato, sobre el particular.

Igualmente, el contratista estará obligado a cumplir con las exigencias de facturación del sistema ticket bai en el momento en que sea obligatorio.

La autorización sanitaria del establecimiento lo encuadra dentro del grupo I, conforme a Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad del Gobierno Vasco (BOPV 78 de 25 de abril de 2002) por lo que la actividad de bar cafetería comprenderá las incluidas en los grupos 0 y 1 de la citada orden. El adjudicatario deberá cumplir los requisitos higiénico sanitarios para los mismos detallados en dicha orden o normativa que la sustituya.

6.1.- Compra y recepción de materias primas

Se utilizarán siempre artículos de primera calidad, dedicando especial interés en proteger eficazmente los alimentos desde su recepción contra todo riesgo de contaminación.



La adquisición de los artículos de consumo que se expidan en el Bar–Cafetería será de cuenta del contratista, el cual deberá hacer figurar a su nombre los pedidos de mercancías y artículos que realice a los diversos proveedores.

6.2.- Manipulación de alimentos

Antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán inspeccionados y seleccionados. Sólo se utilizarán en la preparación de los platos productos limpios y sanos. Debe asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura.

Se adoptarán medidas para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con materias primas en una etapa previa de la transformación.

Entre ellas se incluirán forzosamente las siguientes:

Se seguirá el principio de marcha hacia delante, en el espacio y en el tiempo.

El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones que debe siempre realizar garantizando la limpieza personal y de la ropa y utensilios empleados.

No se podrán depositar efectos personales, ni ropa en las zonas de manipulación de alimentos.

Durante el proceso de manipulación de alimentos los cabellos tienen que estar totalmente cubiertos.

6.3.- Mantenimiento

El adjudicatario será el responsable de mantener los locales, el material, los utensilios y el conjunto del equipamiento de la cafetería (incluidos desagües) en buen estado y perfectas condiciones de uso, limpios y en orden. Siendo responsable de cualquier deterioro o desperfecto que pueda ocasionar el personal a su cargo.

6.4.- Limpieza y desinfección

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcaran entre otros los siguientes apartados:

Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en cafetería.

Lavado completo de vajillas, bandejas, etc.

Limpieza de suelos, ventanas, paredes, etc., en este caso tanto en la sala del bar como en los aseos, recibidor y salón anexos. Dada la edad de los usuarios la limpieza de los aseos se realizará con la frecuencia diaria necesaria para mantenerlos limpios en todo momento.

Limpieza de mobiliario, especialmente de mesas y sillas tanto si están en el interior como, en su caso, en el exterior (si el adjudicatario obtiene autorización municipal para terraza).

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, el adjudicatario limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

Serán por cuenta del adjudicatario los productos a emplear, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes utilizados serán los adecuados a las funciones a las que están destinados y tienen que estar aprobados por las autoridades competentes.

En la zona destinada al público, se limpiarán y despejarán totalmente las mesas y sillas, diariamente y se deberá establecer un programa de limpieza periódica y a fondo del material situado en las zonas de uso público.

Sólo se admitirá la entrada de mascotas en las zonas destinadas al público en los supuestos autorizados por el Ayuntamiento. Bajo ningún concepto en las zonas de almacén, cocina o barra.

7.-RECURSOS HUMANOS APORTADOS

El adjudicatario aportará el personal necesario para satisfacer los requisitos del servicio de cafetería del Hogar del Jubilado de Lapuebla de Labarca durante el horario establecido para la prestación del servicio, determinando en cada momento la plantilla y perfil profesional de cada puesto.

Será de cargo del contratista, del cual dependerá única y exclusivamente el personal que utilice. El contratista tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de



empresario/a del citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las relaciones entre el adjudicatario y sus trabajadores/as, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato, no existiendo por tanto relación laboral de ninguna clase entre el personal de la empresa adjudicataria y la Ayuntamiento.

El personal de una contrata no tendrá derecho de subrogación en la siguiente contrata.

El personal de cafetería se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos

El adjudicatario o alguno de los miembros del equipo deberá realizar las funciones de Encargado, asumiendo las tareas de coordinación y organización, actuando como interlocutor autorizado del adjudicatario durante la prestación del servicio.

El adjudicatario efectuará las sustituciones necesarias para cubrir las ausencias de sus trabajadores, sean estas por vacaciones reglamentarias, incapacidad transitoria, permisos o cualquier otra causa análoga.

7.1.-. Indumentaria. Será obligación del adjudicatario uniformar adecuadamente y por cuenta propia a todo el personal que constituye su plantilla en la cafetería del Hogar del Jubilado.

7.2.- Formación

Todo el personal que trabaje en el servicio deberá haber recibido una adecuada formación sobre los métodos a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos. El adjudicatario presentará un programa de formación y conservará un registro de las formaciones a cabo, que mantendrá a disposición del responsable designado por el Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca.

8.-RECURSOS MATERIALES APARTADOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

El adjudicatario aportará los utensilios y el menaje necesario para una adecuada prestación del servicio que no se encuentren disponibles entre el material expresado en el Anexo I, así como cualesquiera otros recursos que se consideren necesarios para este servicio.

Los equipos y utensilios utilizados en las zonas de manipulación de alimentos que aporte el contratista estarán fabricados siguiendo la normativa vigente o, a falta de normativa, se emplearán materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidamente operaciones de limpieza y desinfección, sin que corra el peligro de transmitir a los alimentos sustancias tóxicas u olores o sabores no deseados.

Se prohíbe expresamente el empleo de madera o cualquier otro material de difícil desinfección.

Los equipos y utensilios pueden ser una posible fuente de contaminación cruzada. En la medida de lo posible, se emplearán utensilios diferentes y separados, para los alimentos crudos y cocinados.

El material aportado será suficiente para permitir producir alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.

9.-RECURSOS APORTADOS EL AYUNTAMIENTO DE LAPUEBLA DE LABARCA

El Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca aporta a la prestación del Servicio de Cafetería el local y el equipamiento expresado en el Anexo I, así como los enganches e instalaciones necesarias para el consumo de gas, electricidad y agua.

Dicho equipamiento se entregará en perfecto estado para su funcionamiento. El contratista deberá reponerlos y hacer en los mismos las reparaciones necesarias para ser devueltos al finalizar el contrato de explotación del servicio en el mismo estado de conservación y funcionamiento.

Si el contratista considera necesaria la instalación de mobiliario o elementos de cocina complementarios, la adquisición de ellos, previa autorización del Ayuntamiento, correrá de su

«



cuenta.

El contratista no podrá realizar obra alguna en las dependencias del servicio ni modificar la situación de las máquinas, mostradores, etc. sin autorización expresa del Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca. En cualquier caso, las obras o transformaciones que por la Administración pudieran autorizarse quedarán en beneficio del Hogar del Jubilado.

Queda prohibida expresamente la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa o de azar. En cualquier caso, la instalación de aparatos, equipos, etc... deberá contar con la autorización expresa del Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca.

Serán de cuenta del contratista las reparaciones necesarias para la conservación de las dependencias e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua y electricidad, etc.

10.- HORARIOS

El horario de apertura y cierre del Bar-Cafetería será fijado en todo momento por el Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca, dentro de los límites del horario de apertura y cierre del Centro, no pudiendo dejar de prestarse el servicio dentro de los horarios establecidos. No obstante el adjudicatario podrá cerrar un día a la semana, de lunes a viernes siempre que no sean festivos. Del día seleccionado quedará constancia en el contrato y se mantendrá fijo durante toda la duración del mismo.

El actual horario de apertura y cierre de la Cafetería del Hogar del Jubilado es entre las 11,00 y las 21:00 horas.

El horario podrá ampliarse, en virtud de la oferta o previo acuerdo entre el contratista y el Ayuntamiento, sin que en ningún caso podrá permanecer abierto el Bar-Cafetería fuera de los horarios de apertura y cierre establecidos reglamentariamente para la Comunidad Autónoma del País Vasco.

El contratista, igualmente, podrá cerrar al público una semana natural al año, de lunes a domingo, en las fechas que comunique y se aprueben por el Ayuntamiento, que en ningún caso coincidirán con los meses de verano y navidad o semana santa.

11.- ATENCION AL PUBLICO

El adjudicatario o sus empleados se dirigirán a los clientes y usuarios, en todo momento, con la debida corrección y respeto.

12.- IMPUESTOS

Serán de cuenta del contratista toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio a que de lugar la explotación del Bar-Cafetería. En concreto deberá cumplir con la obligación de facturar con el sistema Ticket Bai en el momento en que sea legalmente exigible así como abonar a su cargo los importes exigidos por la SGAE u otras sociedades de gestión de derechos de autor en caso de utilizar elementos (televisión, radio) que den lugar al devengo de los derechos de autor. El canon que perciba el Ayuntamiento estará gravado con un IVA del 21% que se facturará al adjudicatario. Las cantidades correspondientes a la parte proporcional de los contratos de suministro de agua o electricidad, en su caso, se repercutirán sin IVA, conforme a la normativa vigente.

13.- LIMITACIONES A LA VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL Y TABACO

De acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente para este tipo de establecimiento, queda absolutamente prohibida la venta y consumo de tabaco en las dependencias del Bar-Cafetería y la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad.

14.- LIBRO DE RECLAMACIONES

El adjudicatario deberá tener hojas de reclamaciones, conforme al modelo oficial de Gobierno Vasco, a disposición de las personas consumidoras y usuarias.

Además, deben exhibir al público, de forma perfectamente visible y legible, un cartel

6



bilingüe con la leyenda: "Existen hojas de reclamaciones a disposición de quienes las soliciten/Nahi duenak eskuragarri ditu erreklamazio-orriak". El tamaño de las letras de ese mensaje debe ser, como mínimo, de un centímetro.

Las hojas de reclamaciones deben entregarse en el mismo lugar en el que se soliciten o en el lugar identificado como de información o atención a las personas consumidoras, de forma inmediata.

La falta o negativa a entregar los impresos a los clientes constituye una infracción sancionable por los órganos competentes en materia de consumo, independiente de las sanciones contractuales que procedan.

El adjudicatario presentará las hojas mensualmente al responsable designado por el Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca, salvo que se produzca cualquier reclamación, en cuyo caso, se obliga a comunicar tal circunstancia en el día siguiente hábil.

15.- MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL

Los licitadores deberán proponer los mecanismos de coordinación con el Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca que consideren adecuados. En cualquier caso deberá designarse un jefe o encargado que realice la función de interlocución con el responsable o coordinador que designe la administración.

La actividad realizada por el adjudicatario, se controlará mediante inspecciones periódicas realizadas por órganos internos o externos designados por el Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca, con la finalidad de asegurar que se cumplen las condiciones de servicio deseadas.

El Ayuntamiento de Lapuebla de Labarca podrá inspeccionar al personal cuando lo considere oportuno, en todo lo relacionado con su trabajo, asistencia, permanencia, eficacia, uniformidad, etc. así como el empleo correcto de todos los materiales y maquinaria estipulados.

De forma aleatoria, se podrán recoger muestras de todos los alimentos elaborados o semielaborados para su posterior análisis. Asimismo, el adjudicatario estará obligado cumplir lo establecido en el Código Alimentario Español.

16.- COORDINADOR DESIGNADO POR EL AYUNTAMIENTO

Para las relaciones que necesariamente se han de producir entre la administración y el adjudicatario como consecuencia del desarrollo del objeto del presente contrato se designará como un responsable del contrato.

Sus funciones serán, con carácter general, las derivadas de la comprobación y coordinación de la correcta ejecución del contrato, y las que específicamente le asigne el órgano contratante.

17.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de dos años, pudiendo prorrogarse de mutuo acuerdo (expreso, y formalizado antes de la finalización de cada periodo), mediante durante dos periodos más de un año.

Al extinguirse el contrato, independientemente de la causa por la que se produzca, el adjudicatario estará obligado a entregar las instalaciones a la entidad contratante dentro del último día del contrato, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, acompañando una relación de todos los bienes existentes.



ANEXO I

INVENTARIO MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE LA CAFETERIA DEL HOGAR DEL JUBILADO DE LAPUEBLA DE LABARCA

BARRA

- 1 CAMARA 5 CUERPOS "OSCAR ZARZOSA"
- 1 VITRINA EXPOSITORA CON FRIO
- 1 MAQUINA DE HIELO "QUASAR"
- 1 LAVAVAJILLAS "SAN MARINO"
- 1 ESTANTERIAS Y CAJONERAS EN ACERO INOXIDABLE

COCINA

- 1 CORTADORA DE FIAMBRES
- 1 CAMARA FRIGORIFICA "OSCAR ZARZOSA"
- 1 PLANCHA COCINAR "REPAGAS"
- 1 COCINA A GAS CON HORNO
- 1 MESA AUXILIAR ACERO INOXIDABLE DOS BALDAS
- VARIOS MUEBLES COCINA ACERO INOXIDABLE
- 1 CAMPANA EXTRACTORA
- 1 LAVAVAJILLAS INTECNO

MOBILIARIO

- 15 MESAS
- 61 SILLAS
- 4 TABURETES ALTOS
- RELOJ DE PARED MARCA ODAJ
- TV PLANA TCL Y SOPORTE
- TV PLANA SABA Y SOPORTE
- VIDEO RADIOLA VHS
- 2 ALTAVOCES THOMSON
- 2 PARAGÜEROS
- 2 PAPELERAS SERVICIOS
- UN MUEBLE ANTIGUO DE OFICINA
- COLGADORES DE ROPA NEGROS Y DE MADERA
- 2 PORTA CARTAS MADERA Y TAPETES
- PRENSA DECORATIVA CON 6 BOTELLAS BERBERANA
- CUADRO 1ª JUNTA JUBILADO
- CUADRO DESNUDO DONADO POR JUANES
- CUADRO POESIA JOSE L. LASHERAS
- CUADO ESCUDO ALAVA "ANA MARIA CABEZON"
- ESCALERA DE MANO ALUMINIO
- 2 ESTANTERIA GRIS ALMACEN
- 2 SPLIT BAR Y SALON
- 1 EXTINTOR