PLIEGO DE PRESCIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, DE LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DEL BAR DEL PARQUE DEL KARPIN FAUNA

I. OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto del presente documento, establecer las características técnicas de la ejecución del servicio, para de este modo, satisfacer con la concesión de la explotación del bar del parque del Karpin Fauna, mediante la utilización privativa de los inmuebles citados, cuyas descripciones, superficies y características se detallan en el cuadro de características que forma parte del expediente.

II. CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO.

El adjudicatario deberá explotar el servicio del bar del parque del Kapin Fauna, a su cuenta y riesgo y será él quien perciba directamente el pago de los servicios por parte de los clientes, debiendo prestar tanto servicios de bar, como de restauración, con la oferta que considere más adecuada, debiendo ésta tener el vº bº de la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones.

La parte adjudicataria tendrá derecho al uso y explotación del bar-restaurante del parque del Karpin Fauna, con todas las facultades necesarias para la prestación de la actividad. En consecuencia, la parte adjudicataria queda autorizada a la venta de bebidas y comida propia de tal actividad, de acuerdo a la normativa legal al respecto y ejerce la actividad en los términos previstos en el contrato.

1. Obligaciones de carácter general:

1.- La custodia del bar, el control del acceso a local y velar por la seguridad del mismo.

2.- Asumir el cuidado del orden y de la buena convivencia dentro del bar-restaurante junto con el control del estado del local y mobiliario, y del funcionamiento de sus instalaciones, comunicando cualquier anomalía a la persona responsable del contrato.

La bebida, comida y demás materiales que se expidan deberán ofrecerse en perfectas condiciones para su consumo y conforme a las normas, que, en cada caso, regule su elaboración, exposición y venta.

3.- La parte adjudicataria y todos sus dependientes deberán estar provistos/as del reglamentario carné de manipulador de alimentos, disponer de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (ASF) y cumplir con todas las normas de higiene alimentaria.

4.- El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los/as usuarios/as, para lo que deberá adoptar cuantas medidas sean necesarias.

5.- La parte adjudicataria deberá ejercer la actividad directamente. Para que la parte adjudicataria pueda ceder el contrato o concertar con terceros la ejecución de determinadas prestaciones, deberá contar con la previa y expresa autorización de la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones. La inobservancia de esta condición será causa de resolución del contrato.

6.- Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las disposiciones oficiales, para los establecimientos de hostelería, la parte adjudicataria tendrá a disposición de los usuarios un Libro de Reclamaciones, visado por la Mancomunidad, debiendo facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite. Colocará, en lugar visible, un cartel anunciador de la existencia de este libro y se dispondrá, además, de las Hojas de Reclamaciones preceptivas, así como el registro de las reclamaciones recibidas. Tan pronto se consigne una reclamación, está será comunicada al responsable del contrato de la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones.

7.- Así mismo, existirá a disposición del público, en lugar bien visible, el listado de precios de los productos en venta.

8.- Adoptará bajo su responsabilidad las medidas necesarias para que en los locales en que se ejerce la actividad:

- No se deteriore el mobiliario y las instalaciones que quedan bajo su custodia (descrito en el inventario).
- No se sobrepase el nivel de ruido reglamentariamente admisible.

- Se cumpla la prohibición absoluta de fumar y venta de bebidas alcohólicas de acuerdo con la normativa legal vigente en los términos expresados.
- No se permita sacar del recinto/superficie del hall y servicios, bar y terraza) y del bar-restaurante envases de vidrio, comida...
- Se garantice, en general, el correcto comportamiento del personal empleado y usuarios/as. La parte adjudicataria y sus empleados deberán atender a los usuarios de la actividad con la necesaria corrección.

9.- No se admitirán máquinas expendedoras de tabaco ni de bebidas alcohólicas, máquinas recreativas de apuestas, ni máquinas que no sean propias del servicio de bar-restaurante

10- Se encargará del suministro de todos los elementos necesarios para prestar el servicio de bar-restaurante.

- Asimismo, el/la adjudicatario/a podrá aportar bienes propios necesarios para el servicio de bar, siendo enteramente de su cuenta el costo de reparación o reposición.
- Todos los elementos consumibles (bebidas, etc.) que han de adquirirse para el servicio de bar, serán de cuenta del adjudicatario/a. También irán por cuenta del adjudicatario/a los gastos de consumo de agua, luz y demás gastos corrientes que el bar genere.

11- Prestar el servicio de manera regular y continuada, salvo que la Mancomunidad de Municpios de las Encartaciones decida cerrar el recinto por causa justificada.

2. Obligaciones de carácter específico:

A. Periodos y horario del servicio

El/La adjudicatario/a deberá mantener el bar abierto al público todos los días del año, excepto los días 1 y 6 de enero y 24, 25 y 31 de diciembre. El horario del servicio se divide según la temporada del año (invierno/verano) y es el siguiente:

1. Temporada de invierno:

Desde el 23 de octubre de 2023 hasta el 31 marzo de 2024 (23/10/2023 - 31/03/2024).

- Lunes – viernes: 11:00 – 15:00
- Sábados y domingos: 11:00 – 17:00
- Festivos: 11:00 - 17:00

Para la última semana de diciembre y la primera semana de enero el horario estipulado será el de día festivo, es decir, 11:00 – 17:00.

2. Temporada de verano

Desde 1 de abril de 2024 hasta el 17 de octubre de 2024 (01/04/2024 - 17/10/2024).

- Lunes – viernes: 11:00 – 15:00
- Sábados y domingos: 11:00 – 19:00
- Festivos: 11:00 – 19:00.

En las fechas señaladas de Semana Santa y en los meses de verano (desde la última semana de junio hasta la segunda semana de septiembre) el horario estipulado para los días de entre semana será el mismo que para los días festivos, es decir, de 11:00 – 19:00. Las fechas serán concretadas correspondiendo al calendario anual previsto.

B. Régimen económico "canon"

El canon se fijará en el acuerdo de adjudicación, en virtud de la propuesta económica efectuada por la parte licitadora al que se le adjudique el contrato y en ningún caso podrá ser inferior al mínimo establecido.

El canon mínimo de licitación a mejorar asciende a la cantidad de 7.200,00 € al año, al que se le adicionará el importe de 1.512 € (equivalente al 21% del IVA), lo que hace un total de 8.712€.

El canon mensual será de 600€ sin IVA.

El canon anual sin IVA podrá ser mejorado al alza por las partes licitadoras en su correspondiente oferta económica.

3. Obligaciones respecto al personal destinado a la prestación del servicio

La parte adjudicataria pondrá a disposición del servicio el personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad exigido en el servicio objeto de contrato.

El/la adjudicatario/a deberá realizar directa y personalmente el servicio al que se refiere la presente adjudicación, pudiendo contratar por su cuenta y con arreglo a la legislación laboral vigente, a otras personas que le ayuden en el mejor desempeño del servicio que le ha sido adjudicado.

El/la adjudicatario/a asumirá, en este caso, a título exclusivo el carácter de patrono/a o empresario/a respecto del personal que emplee, sin que exista relación jurídica alguna entre dicho personal y la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones, quedando este último exonerado de cualquier responsabilidad que pudiera derivarse de las relaciones del contrato por cualquier causa.

El/La adjudicatario/a deberá de dar su dirección y teléfono o de la persona responsable, a la cual se le deberá poder localizar en caso de urgencia.

4. Mantenimiento y reparaciones

Las instalaciones objeto de explotación deberán mantenerse durante todo el periodo del contrato en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y formato. También se deberá realizar el mantenimiento general del área de influencia directa del Bar y de todos sus elementos, equipos, mobiliario e instalaciones, así como de los espacios auxiliares (almacén, servicios, cocina, terraza,etc.).

Los servicios del bar están dotados del mobiliario e instalaciones necesarias para el desempeño del servicio, haciéndose cargo del mismo, el/la adjudicatario/a del contrato, de lo cual se levantará el Acta pertinente a la formalización del contrato.

- El/La adjudicatario/a queda obligado/a reponer y/o reparar, por su cuenta y cargo, el material (salvo electrodomésticos) que se destruyera, averiara, rompiera, desapareciera o resultara inservible a lo largo del tiempo de prestación del servicio. Respecto a los electrodomésticos (grandes y pequeños), el/la adjudicatario/a queda obligado en caso de avería o mal funcionamiento, a reparar por su cuenta y cargo los mismos.
- El acondicionamiento, reposiciones de material, limpieza del bar y de terraza utilizadas para el servicio del bar, deberán de realizarse en horas que afecten en menor medida a los/as usuarios/as.

Al inicio y finalización de la concesión, ambas partes realizarán la comprobación del inventario levantando el correspondiente acta que indique el estado de los elementos e instalaciones de la explotación y la cual será firmará por la Mancomunidad y la contratista.

Durante el tiempo de vigencia de la concesión la parte adjudicataria se hará cargo de los gastos de averías del material que se le entregue, igualmente tendrá que devolver en el momento que termine la adjudicación, en condiciones adecuadas para su uso, todos los enseres entregados. Con la finalidad de comprobar dicho estado y antes de recepcionar el contrato, la Mancomunidad realizará una inspección técnica.

En caso de que algún objeto tenga una avería irreparable la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones realizará el correspondiente informe técnico para determinar la causa de la avería. Para ello la Mancomunidad podrá solicitar los informes técnicos de terceras partes que estime oportunos y necesarios para fundamentar la decisión que adopte en su informe.

En caso de que se determine que la causa de la avería irreparable ha sido el mal uso, el concesionario se hará cargo de la sustitución de uno nuevo siendo a su cargo en su totalidad los gastos del mismo. Si según informe técnico municipal la causa de la avería irreparable es la obsolescencia o el transcurso de tiempo la sustitución será a cuenta de la Mancomunidad.

Será por cuenta de la parte adjudicataria también:

- Cualquier obra o mejora de las instalaciones correspondientes al servicio, a propuesta de la parte interesada, la utilización de equipos o la introducción de cualquier otro cambio que tenga incidencia en el servicio, deberán ser previamente solicitadas a la Mancomunidad, quien se reserva la facultad de autorizarlas o no.
- Será por cuenta la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones:
- Las reparaciones que impliquen modificar instalaciones de uso general.
- Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte de la parte adjudicataria.

Caso de que, finalizado el contrato, el/la adjudicatario/a no entregara, en perfectas condiciones higiénicas el local, enseres y material del que se hizo cargo al comienzo del mismo, o, durante, éste, no repusiera las deterioradas a su estado primitivo, queda facultado la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones para que con cargo a la fianza-garantía se cumpla dicho requisito.

La Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones, viene obligado a asegurar el local, sus enseres y mobiliario por las cantidades que se consideren convenientes.

5. Condiciones higiénico-sanitarias

El adjudicatario habrá de cumplir la normativa sanitaria, medioambiental y de consumo que sea aplicable a los establecimientos y actividades de hostelería.

La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor.

La empresa adjudicataria habrá de responsabilizarse tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, como de los que sean de aplicación en la preparación de los mismos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.

La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas deberá de cumplir la reglamentación técnica-sanitaria de comedores colectivos.

A tal efecto se deberán de cumplir las siguientes directrices:

- Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético que se evacuarán diariamente.
- Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.
- Los productos sin envasar (bocadillos, tapas etc.) expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan y protegidos de la luz del sol.
- Las mesas y superficies de trabajo serán lisas y de fácil limpieza.
- 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.
- Los utensilios que se usen se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños.
- Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura 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).
- El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá 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.
- Las personas manipuladoras de alimentos cumplirán al menos los siguientes requisitos:
    a) Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida (disponer del carnet de manipulador de alimentos).
    b) Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

El/la adjudicatario/a deberá cumplir la legislación vigente, en materia de higiene y sanidad alimentaria, así como el cumplimiento de cuantas normas que pudieran dictarse con posterioridad.

6. Inspecciones

La Mancomunidad se reserva la facultad de fiscalizar la gestión de la parte adjudicataria, inspeccionando la actividad, instalaciones y locales, y dictar las órdenes oportunas para mantener o restablecer la debida ejecución del contrato, que será de cumplimiento obligatorio para la adjudicataria.

Para ello, la Mancomunidad de Municipios de las encartaciones podrá realizar periódicamente controles de calidad por sí mismo o mediante empresas especializadas. Como resultado de los mismos se reserva el derecho de exigir por escrito la retirada de los productos que no reúnan las condiciones expresadas en el presente pliego, así como aquellos que por su naturaleza o forma de preparación resulten inapropiados. El adjudicatario deberá atender este requerimiento en un plazo máximo de quince días.

Al comienzo de cada una de la anualidades, los servicios municipales competentes, llevarán a cabo una inspección con el fin de garantizar que las instalaciones afectas a la prestación del servicio reúnen las condiciones necesarias para el buen funcionamiento del mismo, sin perjuicio de aquellas otras inspecciones que pudieran efectuarse en cualquier omento en garantía del cumplimiento de las obligaciones impuestas.

7. Tareas de limpieza

El adjudicatario deberá tener en perfectas condiciones de limpieza durante todo el horario de la actividad todos los recintos objeto de la concesión y los espacios aledaños (WC etc..), con especial atención a la retirada de envases y restos derivados del consumo de los productos ofertados, así como participar en la recogida selectiva de los residuos sólidos urbanos, depositándolos de forma separada en cada uno de los contenedores que a tal efecto se instalen (vidrios, grasas, papel, envases, aceite y embalajes, etc.)

Compete a la parte concesionaria realizar la limpieza de la zona de terraza y de todo el mobiliario que se establezca en la terraza. Será por cuenta de la parte concesionaria el adquirir, reponer y ubicar los elementos necesarios para la limpieza de los espacios que le corresponde.

Se efectuará como mínimo:

- Limpieza diaria de los locales del bar-restaurante, acceso y WC situados en la planta del bar. La limpieza de WC se realizará al menos tres veces al día, así como cuando debido a las condiciones del mismo se deba proceder a su limpieza.
- Limpieza diaria de horno, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, maquinaria, de cafetería, microondas...
- Retirada diaria de la basura depositada en cubos, siendo esta debidamente reciclada. El/la adjudicatario/a debe cumplir las instrucciones de los servicios municipales de limpieza en todo lo relativo a la retirada diaria de desperdicios, colocando las papeleras necesarias a tal efecto junto al bar y en la zona de terraza.
- Tener en el mejor estado los servicios accesorios de depósitos, barricas, botellas vacías, etc. los cuales deberán permanecer dentro del bar en el lugar habilitado para ello, y no se hallarán visibles para el público.
- Limpieza semanal de azulejos, mobiliario del almacén, cámaras congeladoras, campana extractora.
- Limpieza periódica de filtros de campana extractora (una vez al año como mínimo), y freidora (con el cambio de aceite y reciclaje del mismo).
- Limpieza mensual del toldo y elementos de la fachada.
- La parte concesionaria deberá encargarse de mantener los elementos enumerados en condiciones satisfactorias y, para ello, se colocará en un lugar visible un certificado de los trabajos realizados en la zona de bar y los WC, en el que se definirán los trabajos realizados diariamente firmado por la persona responsable. La parte concesionaria será la encargada de suministrar los consumibles para el uso de los WC.

En relación con el resto de los espacios:

- Barrido y fregado de suelos ajustando la frecuencia de la limpieza al uso y estado de los mismos.
- Abrillantado de suelos.
- Limpieza de polvo en el mobiliario.

8. Gastos

Correrán a cargo del adjudicatario:

- Todos los gastos descritos anteriormente.
- Gastos de papel higiénico y jabón de mano en servicios.
- Gastos de electricidad y gas
- Agua y recogida de basura
- Gastos de teléfono.
- Gasto de conexión a vía digital y propiedad intelectual.
- Gastos de derechos que proceda satisfacer a causa de reproducción y/o emisión de obras audiovisuales, etc...

9. Obligaciones lingüísticas

El Servicio estará atendido en Euskera y Castellano.

En cumplimiento de lo establecido en el art. 7.8 de la LILE, y a fin de dar cumplimiento a la regulación de oficialidad lingüística del euskera y el castellano, el adjudicatario/a deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. En caso de que la atención prestada sea presencial o telefónica, la primera palabra se dirá en euskera, y si la persona usuaria así lo quisiera, toda la conversación podrá ser mantenida en euskara. Se deberán colocar distintivos en lugares visibles, con el fin de informar de que la atención pueda ser prestada en euskera. Garantizando que la persona usuaria pueda realizar cualquier consulta o gestión en euskera.
2. Los elementos escritos dirigidos a la ciudadanía (notas, carteles, avisos…etc) deberán estar escritos en ambos idiomas, dando prioridad al euskera tanto en la ubicación como en el tamaño.
3. Las hojas y formularios telemáticos que deban ser utilizados o rellenados por la ciudadanía tendrán que estar escritos en ambas lenguas. Prioridad al texto escrito en euskera.
4. En caso de transmitir información por medio de altavoces o de manera telemática (pantallas digitales…etc) se dará prioridad al euskera.
5. El adjuditario/a será responsable de las traducciones de los documentos que se deban traducir en el ámbito de ejecución del contrato, además, la traducción deberá conservar la calidad del texto de partida.

10. Servicios complementarios

El uso de altavoces, radios, televisores o instrumentos similares deberá realizarse conforme a la Ordenanza Municipal sobre contaminación acústica por ruidos y vibraciones, y demás normativa aplicable.

El/la adjudicatario/a no podrá colocar carteles, pegatinas, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, ni realizar obra alguna, sin autorización municipal, quedando terminantemente prohibida la instalación de máquinas de juego y tragaperras.

El/la adjudicatario/a no podrá transferir el servicio a terceros.

Respecto a los enseres que la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones aporta a la gestión del servicio, los licitadores podrán visitar las Instalaciones del bar durante el plazo para la presentación de las proposiciones, y comprobar in situ tanto los elementos existentes como la ubicación de los mismos.

11. Desalojo de las instalaciones

En el plazo de un mes anterior al cumplimiento de la finalización del Contrato, se levantará Acta, que firmarán el responsable del contrato y adjudicatario en la que se dejará constancia de la conservación de las instalaciones y, en su caso, de los bienes que deben revertir a la Mancomunidad. De reflejar la necesidad de acometer reparaciones y reposiciones, el adjudicatario deberá hacerlas a su cargo y de no hacerlo, la Mancomunidad de Municipios de las Encartaciones procederá a su subsanación a cuenta del contratista, minorando la garantía definitiva en el importe al que hayan ascendido aquéllas.

El adjudicatario deberá haber retirado todos los bienes por él aportados dejando a salvo las inversiones realizadas para su mantenimiento, conservación y mejoras llevadas a cabo en las instalaciones o bienes entregados por la Mancomunidad, no percibiendo indemnización alguna por ello.

Procederá la suscripción de un acta de comprobación a los 15 días de la finalización del contrato previo a la devolución de la garantía definitiva.