EXPEDIENTE: B086-2023-00007

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-COMEDOR DE LAS PISCINAS MUNICIPALES

CLÁUSULA PRIMERA. Objeto y calificación

1.1 Descripción del objeto del contrato

Objeto del contrato:

Las necesidades concretas que se pretenden cubrir mediante este contrato se concretan en:

Prestar un servicio de hostelería, cafetería y restaurante explotando las instalaciones del Bar, Cocina y Comedor del edificio anexo a las piscinas municipales por una persona física o jurídica capacitada para ello.

Incluirá, además:

La conservación de las instalaciones, mobiliario, maquinaria y aparatos de todo tipo, y su reposición y reparación, exigibles para el funcionamiento del servicio, para mantenerse aptas en todo momento a fin de prestar el servicio, que se deban al uso normal de los mismos.

Los suministros que resulten necesarios con las reparaciones y sustituciones que sean precisas, para la correcta explotación de las instalaciones objeto de la concesión.

La contratación de otros servicios complementarios tales como protección antiincendios, seguro de responsabilidad por daños, y seguridad a lo largo de todo el tiempo de vigencia de la concesión

La limpieza de las instalaciones, los locales, servicios, enseres y mobiliario, con la diligencia debida para mantenerlos limpios.

Necesidad a satisfacer:

El ayuntamiento de Sopuerta es propietario de unas instalaciones deportivas, entre ellas las piscinas municipales, bien de dominio público que cuenta con un edificio destinado a servicio de bar y comedor, cuya gestión se lleva de forma indirecta por el ayuntamiento a través de un contrato de concesión de servicios, por ser susceptible de explotación económica por los particulares y habiendo finalizado el plazo de concesión con el anterior adjudicatario resulta necesario llevar a cabo una

nueva licitación para adjudicar la explotación del bar y comedor de las piscinas, por ser de competencia municipal prestar este servicio complementario consistente en servir bebidas y comidas a los usuarios de las piscinas municipales.

El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de concesión de servicios, de acuerdo con el artículo 15 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.

CLÁUSULA SEGUNDA. Derechos y Obligaciones de las Partes

A) Obligaciones del contratista:

1. Abonar un Canon compuesto por una cantidad fija previamente establecida y una cantidad variable en función del coste de los suministros necesarios en la explotación, energía eléctrica, gas, agua del 50% de su importe o del porcentaje establecido en el contrato con la oferta presentada por el adjudicatario.
2. Abrir al público el bar-cocina- comedor durante el período y horario de apertura de las piscinas, que será fijado por el ayuntamiento, obligatoriamente, sin perjuicio de la apertura además en otras fechas y horarios distintos.
3. En caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo seguirá prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.
4. Responder e indemnizar de los daños que se causen a terceros en el desarrollo del servicio y de los causados a los bienes municipales que se pongan a su disposición con la concesión del servicio. Con tal motivo suscribirá las oportunas pólizas de seguros, con entidades autorizadas, que cubran los riesgos que se puedan producir, con efectos durante todo el tiempo que dure la concesión. Aportará copia del contrato de seguro, así como copia del último recibo abonado con carácter previo a la firma del contrato. En todo caso, serán soportados por el contratista los daños y perjuicios en lo que superen los límites que se establezcan en las pólizas de seguro; así como en los bienes y riesgos no cubiertos en las mismas.
5. Organizar y prestar el servicio con profesionalidad. Estar dado de Alta en el IAE como profesional de la hostelería.

6. Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones establecidas y mediante el abono, de la contraprestación económica.

7. Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de que el Ayuntamiento de Sopuerta conserva los poderes de policía necesarios para asegurar la buena marcha del servicio.

8. Cumplir las obligaciones fiscales, laborales, de igualdad de género, frente a la Seguridad Social, y cualquier otra que le sea exigible como consecuencia de la prestación del servicio.

9. Respetar el principio de no discriminación por razón de nacionalidad respecto de los contratos de suministros.

10. El adjudicatario deberá prestar directamente el servicio, personalmente o con personal integrado en su empresa. En ningún caso, cabe la subrogación o cualquier otra forma de cesión de la ejecución del contrato.

11. Está obligado a obtener autorización municipal para colocar carteles, letreros o similares.

12. Conservar, cuidar y hacer buen uso; así como realizar a su costa las reparaciones necesarias para el mantenimiento del inmueble, mobiliario, maquinaria, aparatos e instalaciones (extintores, cocinas, electrodomésticos, etc.) a fin de que todo ello se encuentre siempre en perfectas condiciones de funcionamiento y limpieza, tanto si se deben a su personal como a deterioros producidos por los usuarios.

13. Serán de cuenta de la concesionaria las reparaciones menores, y a cuenta del Ayuntamiento de Sopuerta únicamente las reparaciones de tipo estructural del inmueble o instalaciones. Deberá revisar y notificar al personal responsable del Ayuntamiento de Sopuerta las posibles deficiencias y desperfectos que se produzcan en el bar-restaurante.

14. No se podrá destinar el local a un uso distinto al autorizado.

15. Prestará el apoyo que se necesite a las acciones que desde el Ayuntamiento de Sopuerta se organicen en dichas instalaciones, así como prestar el servicio de bar-restaurante en aquellas actividades que requiera el Ayuntamiento con una antelación adecuada.

16. Los daños y perjuicios que se puedan ocasionar a los usuarios o a otras personas no generarán ningún tipo de responsabilidad para el Ayuntamiento, y serán asumidos íntegramente por el concesionario. El adjudicatario será directamente responsable ante terceras personas en caso de daños causados por consecuencia del funcionamiento normal o anormal del

servicio adjudicado, para lo cual deberá disponer de la correspondiente póliza de seguro de responsabilidad civil, por importe **mínimo de 50.000,00 €.**

17.-Los **precios** de los servicios y productos del bar deberán figurar en una lista en lugar visible para el público.

18.- **Material necesario** para la prestación del servicio:

El adjudicatario estará obligado a suministrar el material necesario y que no esté incluido en el mobiliario adjunto, que deberá ser retirado de las instalaciones por el adjudicatario a la finalización del contrato.

19.- **Limpieza:** El adjudicatario deberá responsabilizarse de la limpieza de las instalaciones objeto del contrato. Se prestará especial atención en cuanto a frecuencia de limpieza y resultados de la misma, en las zonas en las que se deba manipular o servir alimentos o bebidas.

Será obligación del adjudicatario la apertura y limpieza diaria de los baños públicos situados en la instalación, así como de mantenerlos abiertos en el mismo horario que el bar.

En los baños, en un lugar visible, deberá existir una hoja de control donde queden reflejados mínimamente el día y la hora de realización de cada limpieza y la persona que realiza dicha limpieza.

Serán responsabilidad del adjudicatario el control del buen uso de los lavabos y WC situados en la zona adscrita al servicio.

Será responsabilidad del adjudicatario mantener limpia la zona habilitada como terraza, así como el mobiliario y el control del buen uso de este.

La frecuencia mínima de limpieza para los baños será:

Mínimo 3 veces: Horarios aproximados:

1.- Antes de la apertura (o después del cierre)
2.- Sobre las 14:30 aproximadamente.
3.- Sobre las 17:30 aproximadamente.

20 - Permitir que en cada momento el responsable del contrato designado por el Ayuntamiento pueda inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones y de los baños públicos, verificar las condiciones de explotación para el correcto cumplimiento de las condiciones del contrato.

21.- No gravar ni enajenar los bienes afectos al servicio objeto del contrato ni aquellas que hayan de revertir al Ayuntamiento, ni destinarlos a otras finalidades.

22.- No utilizar el nombre ni la imagen interna o externa de la instalación con motivos publicitarios o cualquier otro de interés exclusivo de la entidad.

23- Las obras de mejora y mantenimiento siempre deberán ser aprobadas por el Ayuntamiento.

24.- El adjudicatario no podrá instalar máquinas tragaperras o recreativas en el local.

25.- Se observarán las obligaciones y prescripciones establecidas por la Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias, así como la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor.

26- El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria, laboral, de seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo y de protección de las personas consumidoras.

27.- El adjudicatario deberá disponer de hojas de reclamaciones disponibles para las personas usuarias. Además, deberá informar al ayuntamiento de las reclamaciones recibidas.

Sopuerta, 31 de mayo de 2023

RELACIÓN DE ELEMENTOS PARA BAR-PISCINAS. SOPUERTA. BIZKAIA

20/05/2021

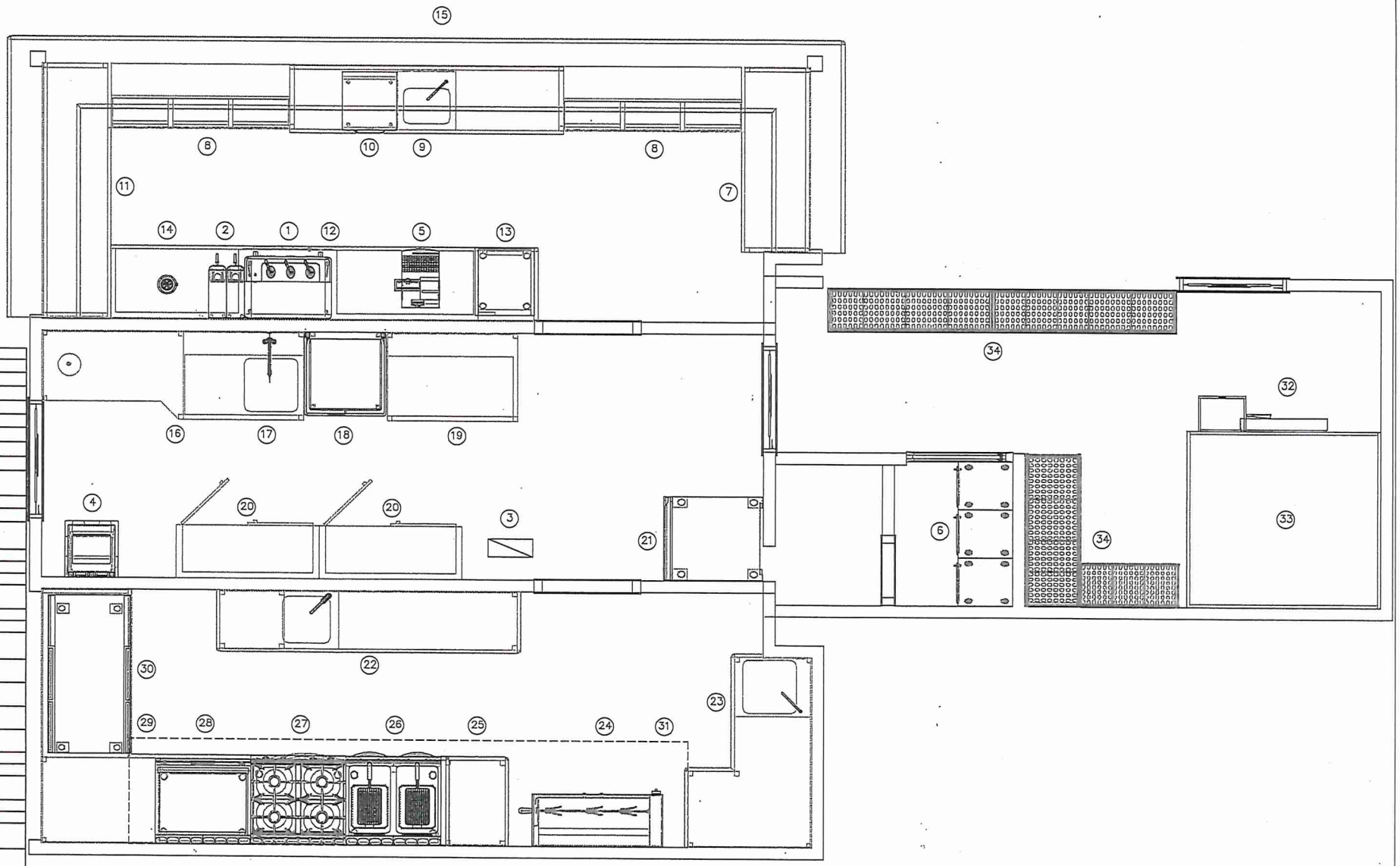
ZONA BAR			
DESCRIPCIÓN		MODELO	UNIDADES
18.01	Cafetera 2 grupos electrónica GAGGIA VETRO. BLANCA	VETRO	1
18.02	Molinillo de café GAGGIA. BLANCO	CT-1	2
18.03	Eliminador de insectos FRICOSMOS	UK-240 INOX	1
18.04	Cubo basura con pedal, ruedas y tapa. PLUSTIK. 4 COLORES DISTINTOS	206020	4
18.05	Terminal de punto de venta TPV	NERON	1
18.06	Taquilla melamina acabado soft.	MV	3
18.07	Interior de mostrador. 1670x550x850 mm	NASHITEL	1
18.08	Botellero frigorífico EDENOX	EB-150 I	2
18.09	Interior de mostrador. 2480x550x850 mm + grifo pedal	NASHITEL	1
18.10	Lavavasos EDENOX	AV-2100	1
18.11	Interior de mostrador. 2240x550x850 mm	NASHITEL	1
18.12	Mueble contramostrador 3820x600x1150 mm	NASHITEL	1
18.13	Fabricadora de cubitos de hielo. SAVEMA-BREMA	HV-C50A	1
18.14	Exprimidor de zumos. LOMI	Nº 5	1
18.15	Encimera de barra	NASHITEL	1

ZONA LAVADO			
DESCRIPCIÓN		MODELO	UNIDADES
18.16	Mesa de entrada lavavajillas 2200x570/750x900 mm	NASHITEL	1
18.17	Grifo ducha. SOBERANA	GK-DCF	1
18.18	Lavavajillas de capota con bomba. ZANUSSI	505109	1
18.19	Mesa salida lavavajillas 1100x750x850 mm	NASHITEL	1
18.20	Armario guarda-vajilla 1200x450x1500	NASHITEL	2
18.21	Frigorífico digital 600 lts. 1 puerta 710x835x2050 mm EDENOX	APS-701 HC	1

ZONA COCCIÓN			
DESCRIPCIÓN		MODELO	UNIDADES
18.22	Mesa de trabajo con fregadero 2500x500x900 mm	NASHITEL	1
18.23	Mesa de trabajo c/lavamanos pedal 1700+1040x650x900 mm	NASHITEL	1
18.24	Asador de pollos 1100x450x1960 mm FECA	840 EKO	1
18.25	Mesa de trabajo 500x730x900 mm	NASHITEL	1
18.26	Freidora indirecta + GAS 800x730x850 mmZANUSSI	372082	1
18.27	Cocina y fuegos + horno GAS ZANUSSI	372002	1
18.28	Plancha eléctrica 800x730x850 mm ZANUSSI	372186/371113	1
18.29	Mesa de trabajo 3596+2210x730x900 mm	NASHITEL	1
18.30	Bajomostrador refrigerado 290 lts., 2 puertas 1345x700x900 mm. EDENOX	MPG-135 HC	1
18.31	Campana extractora de humos 5000x1200x435 mm	NASHITEL	1
18.36	Pieza en "U" para cubrir tabique ventana cocina		1

ZONA DESPENSA			
DESCRIPCIÓN		MODELO	UNIDADES
18.32	Cámara desmontable 1500x1640x2350 mm	TAVER	1
18.33	Conjunto estanterías cámara. Modulares	EDENOX	1
18.34	Conjunto estanterías. Modulares	EDENOX	1

ZONA TERRAZA Y VARIOS			
DESCRIPCIÓN		MODELO	UNIDADES
18.35	Mobiliario ROMERO		1
	Mesa 79x79 Blanca		6
	Silla m2130 Blanca		24
	Taburete v5 Blanco		10
	Cambiador de bebés		2
	Parasol 7550		2
	Soporte parasol 7710 bl		2
	Jardinera gres beige 50x50x55 cm + limonero		2



Cód.	Descripción
18.01	Cafetera 2 grupos electrónica
18.02	Molino de café
18.03	Eliminador de insectos
18.04	Cubo de basura con pedal, ruedas y tapa
18.05	Terminal punto de venta
18.06	Taquilla melamina acabado soft
18.07	Interior mostrador 1670x550x850 mm.
18.08	Botellero frigorífico
18.09	Interior mostrador 2480x550x850 mm. c/grifo pedal
18.10	Lavavasos
18.11	Interior mostrador 2240x550x850 mm.
18.12	Mueble contramostrador 3820x600x1050 mm.
18.13	Fabricadora de cubitos de hielo
18.14	Exprimidor de zumos
18.15	Encimera de barra
18.16	Mesa de entrada lavavajillas 2200x570/750x900 mm.
18.17	Grifo ducha
18.18	Lavavajillas de capota
18.19	Mesa salida lavavajillas 1100x750x850 mm.
18.20	Armario guarda-vajilla 1200x450x1500 mm.
18.21	Frigorífico digital 670 lts. 1 puerta 710x835x2050 mm.
18.22	Mesa de trabajo con fregadero 2500x500x900 mm.
18.23	Mesa trabajo c/lavamanos pedal 1700+1040x650x900mm
18.24	Asador de pollos 1100x450x1960 mm.
18.25	Mesa de trabajo 500x730x900 mm.
18.26	Freidora indirecta 15+15 eléctrica 800x730x850 mm.
18.27	Cocina 4 fuegos + horno gas
18.28	Plancha eléctrica 800x730x850 mm.
18.29	Mesa de trabajo 3596+2210x730x900 mm.
18.30	Bajomostrador refrigerado 290 lts. 2 puertas 1345x700x900 mm.
18.31	Campana extractora de humos 4700x950x600 mm.
18.32	Cámara desmontable 1500x1640x2350 mm.
18.33	Conjunto estanterías cámara Modulares 1160x400x1760mm. 1610x400x1760 mm. 1160x400x1760 mm.
18.34	Conjunto estanterías modulares 3662x500x1760 mm. 890x500x1760 mm. 1290x500x1760 mm:
18.35	Silla