



Ayuntamiento de Valdecaballeros

MODELO DE PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA DE LA PISCINA MUNICIPAL Y PISTA DE PÁDEL

CLÁUSULA 1. OBJETO Y CALIFICACIÓN DEL CONTRATO.

1.1. El objeto del contrato es la adjudicación del servicio de bar-cafetería en un edificio público de la Piscina Municipal y la Pista de Pádel. Dichas instalaciones tiene el carácter de bien de dominio publico adscrito a un servicio público.

La explotación del bar incluye también la de su terraza, abarcando además la instalación del equipamiento correspondiente y el mantenimiento del mismo.

1.2. El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de concesión de servicios, definido en el artículo 15 de la Ley 9/2017, 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP).

1.3. La clasificación CPV de este contrato es:

55320000 - Servicios de suministro de comidas.

55330000 - Servicios de cafetería.

55410000 - Servicios de gestión de bares.

92610000- Servicios de explotación de instalaciones deportivas.

1.4. El alcance y extensión del presente Pliego se refiere a la totalidad de los medios necesarios para el desarrollo de los servicios y actividades que constituyen el objeto de la concesión y que se definen en el presente Pliego.

La prestación incluirá los servicios de bar, cocina y terraza y la pista de pádel, que se encuentran acondicionados para tal fin, y que comprenden las instalaciones, mobiliario y maquinaria recogidos en el ANEXO I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

El mantenimiento, reparación y reposición de las instalaciones estarán a cargo del adjudicatario salvo vicios ocultos del edificio, en todo caso, se considerará si ha existido negligencia o falta grave imputable al adjudicatario.

Las instalaciones, maquinaria, etc. que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria deben ser utilizadas con la máxima diligencia y cuidado y exclusivamente para los fines previstos.

Toda reposición de material requerirá previamente una memoria justificada de la empresa adjudicataria. Correrá a cargo del adjudicatario todas las reparaciones o sustituciones.

CLÁUSULA 2. PRESTACIONES GENERALES.

El servicio deberá presentarse conforme a lo establecido en el presente Pliego y el de Condiciones Administrativas Particulares, en el horario establecido y en el calendario fijado anualmente por el Ayuntamiento a través de esta Alcaldía, que será notificado al concesionario.

El adjudicatario deberá prestar los servicios en el local utilizando las instalaciones y maquinaria montadas por el Ayuntamiento, sin perjuicio de la que él pudiera aportar, y que requerirán en todo caso autorización previa.

Estas instalaciones no podrán ser utilizadas por empresa distinta de la adjudicataria.

El adjudicatario deberá realizar las tareas de limpieza necesarias para el buen mantenimiento y funcionamiento de las instalaciones.





Ayuntamiento de Valdecaballeros

El adjudicatario del presente contrato estará obligado a mantener el conjunto de las dependencias en perfecto estado de limpieza y de conservación. Asimismo, se realizarán por la empresa adjudicataria trabajos de desinfección, desratización y desinsectación periódicamente cada 3 meses o antes si es necesario, debiendo remitir copia de los trabajos realizados al Ayuntamiento.

Mantenimiento y limpieza de pistas de pádel tanto exterior como interior:

Se entiende por mantenimiento: Conjunto de operaciones necesarias para asegurar el funcionamiento de una instalación de manera permanente con el mejor rendimiento (energético, social económico, etc.) posible, conservando permanentemente la seguridad del servicio y dotando la instalación de todos aquellos elementos de medida y control necesarios para su correcta ejecución.

Se entiende por conservación: Conjunto de operaciones mínimas a realizar sobre un equipo (normalmente por el fabricante) con el fin de conseguir un funcionamiento adecuado.

Las instalaciones deberán estar siempre en perfecto estado de funcionamiento y conservación, tanto en las de carácter técnico que permiten el funcionamiento de las instalaciones, los equipamientos deportivos incluidos en las diferentes aéreas, como en todos los aspectos constructivos y arquitectónicos del centro deportivo.

Previo al inicio del contrato la Comisión de Seguimiento determinará que obras son necesarias para el correcto funcionamiento de las instalaciones. Una vez hayan sido determinadas, y siempre al inicio del contrato, se procederá por el adjudicatario a acometer dichas obras (sustitución de pavimentos, redes, postes, vallas, etc.).

Dentro del mantenimiento y conservación de la instalación se tendrán en cuenta todas las medidas correctivas y preventivas que impliquen un uso perfecto de las aéreas deportivas, sus instalaciones y equipamientos, cumpliendo las normativas vigentes en cada uno de los aspectos.

El concesionario asume la obligación de conservar y mantener, con carácter general, las edificaciones e instalaciones en las debidas condiciones de seguridad, salubridad y ornato, corriendo a su cargo las obras y trabajos que sean necesarios para ello.

Cumplimiento de la normativa vigente en cuanto a la seguridad y salud tanto de la manipulación de los productos que se utilicen en el funcionamiento de las instalaciones como en la ejecución de las obras de mantenimiento, conservación, reforma o ampliación.

Cumplimiento de la normativa vigente en cuanto al medio ambiente y sostenibilidad.

Cuando el concesionario estime necesario realizar obras o ampliaciones que pueden mejorar desde su punto de vista el funcionamiento del centro deportivo o las actividades que en el que se desarrollan, deberá comunicarlo por escrito al Ayuntamiento, con una antelación mínima de 60 días hábiles, para su examen e informe, debiendo ser aprobado por el órgano de contratación. El coste de su realización será por cuenta del concesionario.

• **Semanalmente** el concesionario mantendrá las instalaciones deportivas en un óptimo estado de calidad, y para ello acometerá las tareas necesarias entre las que destacarán obligatoriamente:

- Limpiado y cepillado de fibras
- Aspirado y eliminación de suciedad y restos
- Redistribución homogénea de la arena de carga
- Revisión de puntos críticos (fijaciones, vallados, postes y redes)

• **Anualmente** el concesionario deberá mantener las instalaciones deportivas objetos de contrato en las mismas condiciones de calidad en las que se las encontró al principio de la concesión, el Ayuntamiento de Valdecaballeros, a través de la Comisión de Seguimiento, llevará a cabo una revisión para valorar el posible deterioro de las instalaciones deportivas, y en el caso de que ésta estime necesario realizar obras de mejora el concesionario estará obligado a acometerlas, entre las que destacarán:

- Sustitución de elementos de la pista deteriorados (redes, tensores, malla metálica)
- Revisión de puntos críticos (fijaciones, vallado, postes y redes)





Ayuntamiento de Valdecaballeros

- Aplicación de pintura monocapa anual en muros.
- Limpieza completa de las placas de cristal
- Sustitución de pavimento de las pistas de pádel por uno igual o de superior calidad al actual.

Las mejoras, ampliaciones y toda clase de obras que el concesionario llevara a cabo en la instalación, debidamente autorizadas, pasarían a ser propiedad municipal a la finalización del contrato, sin derecho alguno por parte del concesionario a recibir indemnización ni compensación.

CLÁUSULA 3. CONDICIONES TÉCNICAS.

Explotación del establecimiento bar cafetería y pista de pádel.

El adjudicatario de la explotación deberá dirigir y gestionarla de manera directa.

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la gestión completa del suministro de alimentación del local en su concepción de bar-cafetería.

3.1. Previamente a la iniciación de la prestación del servicio se levantará la correspondiente acta de inventario de equipos, instalaciones, mobiliario y cuantos enseres se ponen a disposición del adjudicatario, en donde se refleje su estado de funcionalidad, prestando su conformidad a ello.

3.2. De igual manera, en el momento de la resolución del contrato, se procederá a levantar acta, estando obligada la empresa adjudicataria a reponer y dejar en perfectas condiciones de uso, cuantos bienes fueron puestos a su disposición al inicio de la prestación del servicio.

3.3. El adjudicatario queda obligado a dotar el establecimiento de maquinaria auxiliar, menaje y mobiliario que sean precisos.

3.4. Durante el horario de baños, quedará prohibido el acceso a la piscina de cualquier persona por la parte del bar y la cocina. Los empleados del bar deberán abonar su entrada para poder acceder a la zona de baño y hacer uso de las instalaciones.

3.5. Las mejoras que pudiera realizar el adjudicatario quedarán en beneficio del local una vez que haya finalizado el plazo de vigencia del presente contrato.

3.6. El adjudicatario, exclusivamente, podrá modificar las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio, con autorización expresa del Ayuntamiento y a su costa.

3.7. Son obligaciones específicas del adjudicatario, además de las ya reflejadas en el pliego de condiciones, las siguientes:

Pagar el precio del canon en la forma pactada.

Usar el local conforme al uso pactado.

A poner en conocimiento del Ayuntamiento toda novedad dañosa que otro hubiera realizado o que conociera se pudiera producir.

A prestar servicio esmerado de bar-cocina, debiendo tener a disposición del público toda clase de marcas de bebidas de uso habituales en la población y prestando el servicio en las debidas condiciones de limpieza, salubridad y corrección al público.

A cumplir el horario de prestación del servicio.

A tener las listas de precios selladas por el Ayuntamiento.

A abonar los gastos de suministro eléctrico y agua derivados del Bar y sus instalaciones mediante domiciliación en su cuenta de la facturas. El impago de una sola mensualidad dará lugar a la rescisión del contrato.

A mantener totalmente limpias y atender la terraza del bar. El Ayuntamiento supervisará la limpieza del local. A recoger los objetos que caigan por la verja a la zona de baño.





Ayuntamiento de Valdecaballeros

A proceder a la colocación en las dependencias del Bar, cuantos edictos, carteles, o documentos se le envíen por el Ayuntamiento en lugares visibles.

Queda prohibido almacenar y apilar troncos, leñas, cajas etc., dentro de la cafetería y en ambas terrazas, en la zona de acceso a la taquilla

El adjudicatario instalará carteles de prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de dieciséis años.

El adjudicatario realizará a su costa el mantenimiento del local y dependencias, incluida la obligación de pintar el mismo el interior del local, 1 vez al año. Son de cuenta del contratista los gastos de limpieza y conservación de local, mobiliario e instalaciones, así como la reposición de los elementos que quedan inservibles.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a tener a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones. Se reservará el derecho de admisión.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en la legislación laboral, en las leyes vigentes de la Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el trabajo, y en materia tributaria y disposiciones complementarias vigentes o los que en lo sucesivo se dicten sobre la materia. Así como de la contratación de seguro de responsabilidad civil por su actividad y cualquier otro exigible legalmente. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para el Ayuntamiento.

Son de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos y arbitrios de cualquier clase que sean, del Estado, provincia o del municipio, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos sobre los mismos, establecidos o que en un futuro pudieran establecerse, especialmente está obligado al pago del Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que en los precios ofertados deberá tener en cuenta esta circunstancia.

Responder 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.

Mantener en perfectas condiciones, salvo los desgastes normales por el uso, el material recibido.

El adjudicatario, previo consentimiento expreso del Ayuntamiento, podrá realizar las obras de mejora que considere necesarias.

Seguro sobre daños en el inmueble, sus instalaciones y el mobiliario y equipamiento, así como de accidentes y de responsabilidad civil por los riesgos que pudieran derivarse de la actividad.

CLÁUSULA 5. PERSONAL.

El personal de la empresa del contrato del servicio del local será personal de la empresa adjudicataria en cada momento, no existirá vinculación laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución del contrato y el Ayuntamiento de Valdecaballeros.

La empresa adjudicataria será la única responsable y obligada al cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables al caso, en especial en materia de contratación, Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y tributaria.

El adjudicatario deberá tener contratado personal necesario y suficiente para la correcta realización de este servicio que deberá estar debidamente cualificado. Dicho personal estará a cargo de la empresa y dependerá única y exclusivamente del contratista para la ejecución de los trabajos que son objeto de esta contratación.

Asimismo el personal deberá mostrar en todo momento buena presencia y habrá de actuar siempre de forma cortés, amable y con el debido a los usuarios.

CLÁUSULA 6. HORARIO.





Ayuntamiento de Valdecaballeros

En todo momento se cumplirá con el horario establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que cumplirá con los principales preceptos normativos en materia de horario, que serán los siguientes:

De carácter estatal:

Ley Orgánica 4/2015, 30 marzo, de protección de la seguridad ciudadana.

Real Decreto 2816/1982, 27 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

De carácter autonómico:

Ley 7/2019, 5 abril, de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Ley 4/1997, 10 de abril, de medidas de prevención y control de la venta y publicidad de bebidas alcohólicas para menores de edad.

Ley 2/2003, 13 marzo, de la Convivencia y Ocio de Extremadura.

Decreto 14/1996, de 13 de febrero, por el que se regula el ejercicio de las competencias transferidas en Materia de Espectáculos Públicos.

Decreto 135/2005, 7 de junio, por el que se desarrolla la Ley 2/2003, 13 de marzo, de la convivencia y el Ocio de Extremadura y se crea el Consejo de convivencia y el Ocio de Extremadura.

Orden de 16 de septiembre de 1996, por la que se establecen los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos y actividades recreativas.

Orden de 26 de noviembre de 1999, por la que se regula el procedimiento de concesión de autorización con carácter extraordinario para la celebración de espectáculos y actividades recreativas, singulares o excepcionales, no reglamentadas.

CLÁUSULA 7. INSTALACIONES, EQUIPO, MENAJE Y PRODUCTOS.

Todos los materiales, maquinaria y cuantos utensilios que no se encuentren ya instalados, o formen parte de ella propuesta de licitación y que deba utilizar el adjudicatario en el desempeño de su labora deberán ser por cuenta del mismo.

Los productos alimenticios deberán ser de primera calidad y el cocinado de los mismos de la máxima calidad y esmero, por personal debidamente cualificado, cumpliendo estrictamente todas las disposiciones aplicables en materia de seguridad alimentaria.

Asimismo, la obligación, conforme a la legislación vigente, de disponer de información en todo momento para los consumidores sobre la composición de cada uno de los platos y si contiene alérgenos o sustancias a las que suelen presentar intolerancias o alergias.

El personal de cocina y cafetería que intervenga en la elaboración de comidas o en la manipulación de alimentos, estará en posesión del carné de manipulación en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.

El adjudicatario siempre deberá disponer de los alimentos necesarios para la confección y racionalización del servicio ofertado.

Respecto al mantenimiento, el adjudicatario realizará en la instalación, objeto de esta contratación, las tareas propias de conservación, mantenimiento general, preventivo, correctivo y extraordinario necesarios para la mejor conservación de las mismas, que conduzcan a evitar su deterioro, manteniéndolas dentro de los niveles de funcionamiento óptimo y anticipándose a al producción de fallos mediante las inspecciones sistemáticas, detecciones, ajustes, restituciones y otras iniciativas, para asegurar la obtención de todas las prestaciones previstas contribuyendo así en la satisfacción de los usuarios que ellas utilizan.





Ayuntamiento de Valdecaballeros

CLÁUSULA 8. RECLAMACIONES.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, Hojas Oficiales de reclamaciones. Un ejemplar de las eventuales reclamaciones que efectúen los usuarios será remitido por el encargado o por el adjudicatario en el mismo día o en el siguiente hábil al Ayuntamiento, uniendo un informe de los hechos y sobre el objeto de la reclamación efectuada.

CLÁUSULA 9. LISTADO DE PRECIOS.

El adjudicatario se obliga a tener un listado de precios que se corresponda con la oferta presentada, no siendo posible su modificación alguna al alza en ninguno de ellos. La incorporación de cualquier producto se ajustará en todo momento a los precios ofertados para el servicio dado.

CLÁUSULA 10. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario presentará un certificado de seguro de responsabilidad civil o documento equivalente que incluya riesgos de intoxicación alimentaria, así como daños a terceros, mobiliarios e instalaciones.

CLÁUSULA 11. OTRAS OBLIGACIONES Y DERECHOS

DERECHOS DEL ADJUDICATARIO: El adjudicatario dispondrá de una vivienda, sin amueblar, durante el periodo de vigencia del contrato. Dispondrá del mobiliario, aparatos y menaje del bar que se relacionan en el correspondiente inventario y que deberá entregar a la finalización de la adjudicación en normales condiciones de uso.

Cobrará las tasas correspondientes a la utilización de la pista de pádel.

OBLIGACIONES DE ADJUDICATARIO: instalaciones.

- Controlará que se utilicen adecuadamente las instalaciones.
- Mantendrá las instalaciones en perfectas condiciones de uso.

RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO:

El adjudicatario se hace responsable de la observancia de las normas laborales, fiscales y demás que actúen sobre la explotación del servicio y los acreedores, caso de existir, no procederán sobre la propiedad municipal, sino sobre el patrimonio personal del adjudicatario.

El adjudicatario no cederá ni traspasará la explotación del servicio, siendo en estos supuestos u otros de análoga naturaleza, inmediata la rescisión del contrato, debiendo el adjudicatario hacer frente a las indemnizaciones o gastos que se originen por la terminación anticipada del contrato.

Valdecaballeros, a la fecha de la firma electrónica.

El Alcalde-Presidente

Fdo.: Gregorio Rodríguez Dueñas

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE





Ayuntamiento de Valdecaballeros

ANEXO I RELACIÓN DE MATERIAL Y EQUIPAMIENTO EXISTENTE

BAR	CAFETERA	
	MOLINILLO DE CAFÉ	
	MUEBLE DE CAFETERA	
	CALIENTA TAPAS	
	FREGADERO INOXIDABLE	
	PLANCHA	
	TABURETES MADERA	
	CORTINAS	
	LAVAVAJILLAS	
	AIRE ACONDICIONADO	
COCINA	COCINA	
	ARMARIO COCINA	
	CALENTADOR DE GAS	
	ARMARIO ALTILLO DE MADERA	
	MUEBLE BAJO OBRA	
	CAMPANA	
	EXTRACTOR	
	REGULADORES BUTANO	
	CALENTADOR AGUA	
	1 MOSQUITERA BAÑO Y 3 HABITACIONES VIVIENDA	
	MOSQUITERA COCINA	
	MOSQUITERA SERVICIO PÚBLICO	
	ENCIMERA COCINA GRANITO	
	CÁMARA FRIGORÍFICA	
	MESA COCINA MADERA	
	VASOS CAÑA LISA 20CL	
	JARRAS CERVEZA GRANDES	
	JARRAS CERVEZA PEQUEÑAS	
MENAJE BAR/ COCINA	COPAS COÑAC	
	COPAS CATAVINO	
	JARRAS AGUA 1600CL	
	PLATOS LLANOS	
	PLATOS POSTRE	
	TAZAS CAFÉ DIFERENTES TAMAÑOS	
	CUCHARA SOPERAS	
	TENEDOR TAPA	
	TENEDOR MESA	
	CUCHILLO PEQUEÑO	
	FREIDORA	
	CORTA-FIAMBRE	
	TOSTADOR	
	TERRAZA	FLUORESCENTE PUERTA ALMACÉN
		MÁQUINA POLLOS
FLUORESCENTE ESTANCO		
FLUORESCENTE PUERTA COCINA		

