



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE SERVICIO DEL BAR CENTRO SOCIAL, EN SAGRA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

Expediente nº: 2/2019/Abierto (Bar Centro Social, en Sagra)

Pliego de Prescripciones Técnicas

Procedimiento: Contrato de Concesión de Servicios por Procedimiento Abierto

CLÁUSULA PRIMERA. Objeto

1.1 Descripción

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que van a regir la adjudicación de la contratación del SERVICIO BAR CENTRO SOCIAL, EN SAGRA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

El Bar ubicado en Carrer La Font nº 1 es propiedad de este Ayuntamiento.

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.

1.2 División en lotes del objeto del contrato

El objeto del contrato no se divide, a efectos de su ejecución, en lotes.

1.3 Códigos de identificación de las prestaciones objeto del contrato

El objeto del contrato se identifica con los códigos siguientes:

Códigos CPV	55410000-7 Servicios de gestión de bares
--------------------	---

CLÁUSULA SEGUNDA. Descripción de las Instalaciones

El local donde se desarrollará la actividad del bar cafetería se encuentra ubicado en Carrer La Font nº 1, de Sagra y está integrado por:

El Bar- cafetería comprende los siguientes espacios:

Zona de barra y local

Cocina

Terraza

Almacén despensa

Aseos caballeros

Aseos señoras

CLÁUSULA TERCERA. Tipo de Establecimiento Hostelero

El tipo de establecimiento se califica como establecimiento hostelero de bar- cafetería y como tal puede servir ininterrumpidamente durante el horario de apertura, bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición rápida en el propio establecimiento o para reparto a domicilio, siempre que lo haga cumpliendo todos los requisitos de la normativa aplicable.

CLÁUSULA CUARTA. Funcionamiento del Edificio

Se ajustará a lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y a la oferta presentada que como mínimo deberá cumplir con el horario establecido en el PCAP.

CLÁUSULA QUINTA. Derechos y obligaciones de las partes

Las obras y mejoras que se realicen en los inmuebles objeto del contrato de explotación requerirán en todo caso de autorización de la propiedad, sin perjuicio de las preceptivas licencias que hayan de solicitarse por parte del adjudicatario, obras y mejoras, en el suelo, que serán de propiedad municipal, con



la terminación del contrato, sin que por ello deba abonarse indemnización ni cantidad alguna al adjudicatario. Será de cuenta del adjudicatario el coste correspondiente a los suministros de agua y electricidad que se consume por la utilización del Bar Plaça en el que se ubica el bar.

El adjudicatario utilizará el local con arreglo a los usos permitidos, estando obligado a conservarlo en perfecto estado, realizando por su cuenta las reparaciones necesarias, respondiendo de los deterioros que puedan producirse y se obliga a devolver el inmueble en el mismo estado en que lo ha recibido, al terminar el contrato. No podrá realizar obras que modifiquen la estructura, ni subcontratar el servicio.

El contratista adjudicatario queda obligado:

- A llevar directamente la explotación del bar objeto del presente contrato, no pudiendo subarrendar ni ceder la explotación.
- A mantener las instalaciones en las condiciones idóneas de uso, de tal manera que las mismas conserven la dignidad y decoro debido, cuidando a tal efecto de todas las instalaciones. Si de los informes de los Servicios Técnicos Municipales se desprendiera un descuido en el mantenimiento y conservación de instalaciones, se entendería que existe causa suficiente para la rescisión del contrato. Tanto en las instalaciones, las cuales deberán reunir las condiciones de estética, ornamentación y seguridad, como en el ejercicio de la actividad y artículos que se expidan al público, se adoptarán por el adjudicatario las medidas higiénico-sanitarias necesarias en cumplimiento de la normativa legal de aplicación.
 - A suscribir una póliza de seguros para cubrir los riesgos derivados de la explotación, que deberá prever una cuantía mínima de 400.000 euros.
- A la reparación de cualquier desperfecto visible u oculto que, imputable o no al mismo, sufran los bienes cedidos, incluso cuando sean debidos al uso normal de las instalaciones.
- A prestar el servicio de forma regular y continuada, salvo que el Ayuntamiento decida cerrar el edificio público por alguna causa justificada en la que se haga inviable la apertura.
- A cumplir y estar al corriente de sus obligaciones fiscales y de Seguridad Social, teniendo al día cuantas licencias, autorizaciones o permisos se precisen de los organismos competentes para el desarrollo del servicio. El adjudicatario será único responsable del cumplimiento de las obligaciones fiscales y con la Seguridad Social, derivadas de la actividad contratada y de forma concreta, en lo relativo a la cobertura del personal que utilice para prestar servicios en dicho bar, quedando este Ayuntamiento eximido de cualquier responsabilidad que pudiera derivarse del ejercicio de la actividad contratada y de la actividad realizada por el personal.
- La concesión será a riesgo y ventura del concesionario por lo que no será procedente ningún tipo de indemnización por causas adversas que hagan disminuir la afluencia de usuarios a las instalaciones públicas.

CLÁUSULA SEXTA. Obligaciones Específicas

Además de las obligaciones indicadas en la cláusula anterior, son obligaciones específicas del concesionario del servicio de bar en edificios públicos las siguientes:

— Catálogo de productos y precios.

El concesionario está obligado a establecer unos precios que sean como máximo iguales a los establecidos en los bares del entorno más próximo.

La lista de precios se deberá mantener expuesta al público en lugar visible.

— Decoración y equipamiento de mobiliario.

El concesionario deberá aportar aquellos equipamientos, mobiliario, menaje, decoración, etc. necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de bar.

— Limpieza.

Será por cuenta del concesionario la limpieza diaria de las instalaciones, incluida la zona de terraza que utiliza. La limpieza de los aseos conllevará la reposición de jabón de manos y papel higiénico.

— Suministros.

El concesionario deberá proceder al alta o cambio de titularidad de los suministros de luz, agua, gas y teléfono fijo necesarios para la explotación del bar durante la vigencia del contrato.

Los contratos de suministros de los servicios así como el abono del consumo de los servicios de la totalidad del local, correrán a cargo del adjudicatario.

En el caso de que no sea posible hacerse efectivo el cambio de titularidad de los suministros, el concesionario deberá reintegrar al ayuntamiento el importe de la facturación correspondiente.

— Personal



Corresponde al concesionario la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral, sin que en ningún caso se pueda considerar a dicho personal como personal del este Ayuntamiento

El personal deberá tener la formación adecuada al puesto de trabajo.

Al inicio de la explotación de la concesión el concesionario deberá remitir a este Ayuntamiento la relación del personal, la formación en higiene de alimentos acreditada y la vinculación del personal con el concesionario. Todos los cambios que se produzcan en la relación del personal deberán ser notificados al Ayuntamiento en un plazo máximo de 10 días.

— **Venta y suministro de alcohol y tabaco**

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas y tabaco a menores. Asimismo, queda prohibido fumar dentro del establecimiento.

— **Máquinas recreativas**

El concesionario podrá instalar máquinas recreativas o elementos de juego sin previa autorización expresa de este Ayuntamiento.

CLÁUSULA SÉPTIMA. Horarios y Períodos de Prestación del Servicio

Los horarios mínimos de apertura y cierre del bar serán los siguientes:

Apertura todo el año máximo a las 8:00 de la mañana.

Cierre primavera, otoño e invierno mínimo a las 18:30 horas de la tarde, de domingo a jueves. Viernes y sábado, mínimo a las 23 horas.

Verano de domingo a jueves, mínimo cierre a las 22 horas. Viernes y sábado, cierre mínimo a las 24 horas.

Durante todo el año deberá cumplir la legislación en materia de horarios.

El adjudicatario podrá cerrar a su elección un día a la semana de martes a jueves, ambos inclusive, previa comunicación al Ayuntamiento. Cuando el día de descanso coincida con festivo, se adelantará o atrasará.

Durante el verano no se podrá cerrar el local por vacaciones.

Sin perjuicio del horario mínimo de funcionamiento indicado anteriormente, el concesionario podrá ampliar el mismo, respetando, en todo caso los horarios de funcionamiento previstos en la legislación.

Por causas debidamente justificadas y previa solicitud del interesado, por el Ayuntamiento de Sagra, podrá autorizarse un horario de apertura al público distinto al establecido.

El Ayuntamiento se compromete a entregar al concesionario en el plazo de 10 días desde la formalización del contrato las instalaciones objeto del contrato.

El Ayuntamiento deberá mantener al adjudicatario en el goce pacífico de las instalaciones durante el tiempo de duración del contrato.

CLÁUSULA OCTAVA. Inspección

El concesionario autoriza al Ayuntamiento para inspeccionar el buen estado de funcionamiento de las instalaciones, así como el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Pliego, en la Ley de Contratos así como las instrucciones que reciba del responsable del contrato.

El Ayuntamiento podrá realizar inspecciones periódicas levantando las correspondientes actas que servirán para evaluar el cumplimiento del contrato por parte del concesionario.

ANEXO. Inventario

Se realizará un inventario de los bienes, maquinaria y enseres sitos en el bar antes del inicio de la concesión.

En Sagra, a 15 de noviembre de 2019.

Fdo.: Josep Antoni Fornés Garcia