



Expediente n.º: 296/2024

Procedimiento: Contrato de concesión de servicios Bar Centro de Servicios Sociales “Reina Sofía”

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVO A LA CONCESIÓN DE SERVICIOS BAR EN CENTRO DE SERVICIOS SOCIALES REINA SOFÍA.

1. OBJETO Y NORMATIVA.

• 1.1.- OBJETO

El objeto del presente pliego tiene por objeto establecer las condiciones técnicas que regirán la concesión del servicio de Bar del Centro de Servicios Sociales “Reina Sofía” situado en C/ Antonio Machado nº1 del municipio.

La explotación del Bar incluye también la terraza exterior.

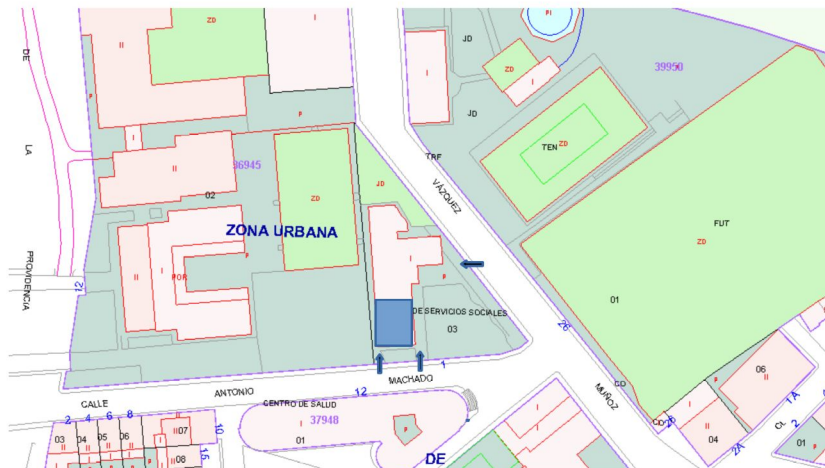
La prestación del servicio, será no solo a las personas usuarias del centro de servicios sociales, en el cual, se desarrollan también actividades culturales de diversa índole, sino también a todas las demás que quieran beneficiarse del servicio de bar, dado que el acceso y la clientela no están restringidas

El edificio donde se pretende la explotación objeto del presente pliego se encuentra dentro del núcleo urbano del municipio de Santa Olalla del Cala, en una parcela de uso equipamiento educativo, con acceso desde la C/ Jesús Vázquez Muñoz.

La referencia catastral de la parcela es **3694503QB4939S0001YD** .

La edificación es de una sola altura, de planta irregular, con espacios destinados a usos culturales de distinta índole compatibles con el uso de la actividad recreativa o usos de relación tal y como lo definen las NNSS de Santa Olalla del Cala.

Al Bar se accede desde la terraza que tiene dos entradas destinada al público, una por C/ Antonio Machado y otra por C/ Jesús Vázquez Muñoz. Desde la C/ Antonio Machado tiene otra entrada destinada a la entrada y salida de suministros. El edificio tiene los servicios sanitarios necesarios para el correcto desarrollo de la actividad y están divididos en dos módulos separados por un distribuidor común.





El Bar se distribuye en Salón Comedor. Servicios sanitarios, cocina y almacén, todo ello en una misma planta.

El edificio dispone de envolvente, revestimientos e instalaciones adecuadas para recibir el equipamiento necesario para el desarrollo de la actividad Bar.

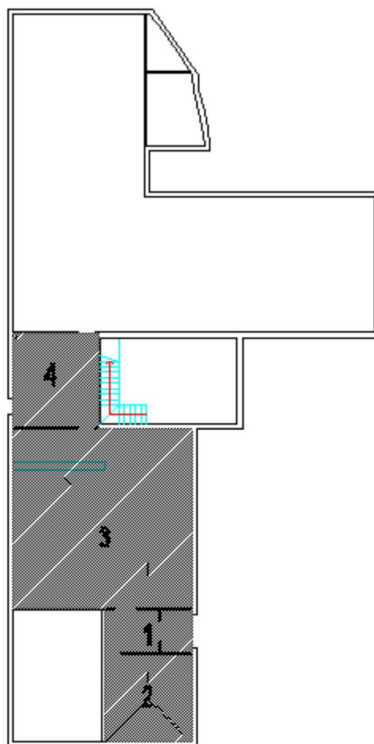
Las personas interesadas en la licitación podrán solicitar la realización de una visita a la instalación para evaluar su estado y las necesidades que servirán de base para la presentación de la oferta.

Los espacios destinados a la prestación de servicios de Bar son únicamente los detallados a continuación:

CUADRO DE SUPERFICIES

| ESPACIO | SUPERFICIE ÚTIL |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Entrada y Distribuidor | 11,50 m ² |
| 2. Servicios higiénicos | 23,00 m ² |
| 3. Salón-comedor | 96,00 m ² |
| 4. Cocina y almacén | 24,00 m ² |
| TOTAL | 154,50 m² |

Terraza: 460,00 m²





- **1.2.- NORMATIVA DE REFERENCIA.**

El contrato al que se refiere el presente pliego es de naturaleza administrativa y se regirá en su preparación, adjudicación, efectos, modificación y extinción por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector público, por la que se trasponen 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, y sus disposiciones de desarrollo (LCSP en adelante) Supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo, y en su defecto, las normas de derecho privado.

2. CONDICIONES TÉCNICAS DE HOSTELERÍA: Explotación del servicio.

- **2.1.- ACTIVIDAD A DESARROLLAR**

El contratista adjudicatario quedará obligado a la adecuada prestación del servicio de bar en las condiciones que a continuación de describe.

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

El adjudicatario se comprometerá a realizar la gestión completa del suministro de alimentación del local en su concepción de bar, que deberá incluir:

1. Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc...
2. Recepción y almacenamiento de las mismas.
3. Lavado de la vajilla y menaje utilizado.
4. Manipulación y elaboración de las materias oportunas para la confección de los productos a consumir.
5. Limpieza y acondicionamiento general de la zona de bar, terraza, almacén, cocina, aseos, así como maquinaria y utillaje.
6. La prestación al público propia del servicio: suministro bebidas frías y calientes acompañadas o no de tapas, raciones o bocadillos, etc.

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable y en particular la legislación vigente en materia de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos, horarios, sanitaria, seguridad alimentaria y sobre condiciones higiénicas, en materia de ruidos y en relación al cumplimiento de la normativa sobre hojas de reclamaciones de los consumidores y cualquier otra normativa que incida directa o indirectamente sobre la utilización del local objeto del procedimiento para la actividad de bar.

La correcta ejecución de la prestación se podrá verificar por el Ayuntamiento de Santa Olalla del Cala con la periodicidad que considere oportuna desde la fecha de ejecución del contrato, siendo la técnica municipal la responsable de dicha verificación, dictando por escrito las instrucciones precisas para su eventual corrección, pudiendo igualmente rechazarse si la prestación no se adecúa al contrato como consecuencia de vicios o defectos imputables al concesionario. En tal caso el Ayuntamiento tendrá derecho a las subsanaciones oportunas sin coste alguno.

El concesionario se encargará de la conservación y reposición de los elementos del Bar y de la terraza que son propiedad del Ayuntamiento de Santa Olalla del Cala, siendo





su reposición necesariamente realizada con elementos de las mismas características.

La entidad adjudicataria quedará obligada a ejercer por sí, o por medio de representante o encargado nombrado por el propio adjudicatario, con poder suficiente y con los debidos conocimientos técnicos en hostelería, la dirección y vigilancia de la prestación del servicio, velando especialmente por el cumplimiento estricto de cuantas obligaciones asume como consecuencia del contrato a suscribir.

El Ayuntamiento queda totalmente exonerado de toda responsabilidad penal, civil o de cualquier otra índole, bien sea por impagos, por intoxicaciones producidas por el consumo de los productos suministrados o por cualquier otro tipo de motivos.

• 2.2.-PERSONAL

Correrá por cuenta del concesionario la contratación de todo el personal del Bar, así como el pago de los sueldos o salarios que el mismo devengue y todas las cargas sociales derivados de ellos.

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 los sucesivos se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las relaciones entre adjudicatario y sus trabajadores/as, aun 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 el Ayuntamiento.

El personal de cocina y de bar en general, se encontrará en posesión del preceptivo carnet de manipulador de alimentos.

El contratista deberá tener dado de alta, en todo momento, al personal en la Seguridad Social y cumplir todas las obligaciones legales respecto del mismo. En cualquier momento de la vigencia del contrato el Ayuntamiento podrá requerir al contratista adjudicatario para que aporte la documentación acreditativa del cumplimiento de estas obligaciones.

• 2.3.- HORARIO.

El adjudicatario prestará el servicio de forma regular durante al menos 8 horas al día con horario entre las 12:00 horas y las 24:00 horas. Se establecerá por parte del adjudicatario un día de cierre semanal para descanso del personal, a elección del mismo.

En el caso de que en determinadas festividades la normativa vigente permitiera la ampliación de dichos horarios, el adjudicatario podrá establecer el horario de cierre con arreglo a dicha ampliación, siempre que sea autorizado por el Ayuntamiento.

• 2.4.- INSTALACIONES Y ENSERES.

El Ayuntamiento pondrá a disposición del adjudicatario el local que forma parte del objeto tras la formalización del contrato administrativo y este vendrá obligado a su mantenimiento y conservación adecuados, en los términos previstos en el presente pliego.

Correrá por cuenta del adjudicatario la realización de cuantas adaptaciones en decoración e instalaciones de enseres de la zona interna y externa de la barra y en la cocina.





Asimismo, correrá por su cuenta todas aquellas adquisiciones, modificaciones y reparaciones del equipamiento y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del Bar.

Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración deberán guardar armonía con el entorno donde se sitúa el establecimiento.

Será responsabilidad del adjudicatario la conservación de las instalaciones que le correspondan y todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas, las cuales deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y comunicadas al Ayuntamiento por si fuese necesaria la actuación preventiva de los Servicios de Mantenimiento del Ayuntamiento.

- **2.5.- ALMACENAMIENTO Y EVACUACIÓN DE RESIDUOS.**

El concesionario se deberá encargar de la recogida y del adecuado almacenamiento de los residuos producidos por la actividad.

Asimismo, deberá proceder en el horario establecido por el Servicio de Recogida de Basuras, a su evacuación en contenedores adecuados.

Está habilitada una zona para almacén.

- **2.6.- LIMPIEZA**

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de la barra, cocina, de la zona interior y exterior para mesas y sillas, los enseres, menaje y baños. Dicha limpieza se hará en las horas y/o momentos que causen menos molestias a los usuarios.

Asimismo tendrán que cumplir con todas las normas vigentes de higiene y manipulación de alimentos, sometiéndose el adjudicatario al control de las condiciones higiénico-sanitarias referidas al local, material, productos alimenticios y personal. De igual forma, deberá mantener limpios los alrededores por la suciedad que pudiera generar el desarrollo de la actividad objeto de este contrato.

El adjudicatario tendrá que entregar las instalaciones así como todo el mobiliario y enseres que se encuentren enumerados en el ANEXO I de este pliego, a la conclusión o rescisión del contrato, en condiciones tales de higiene y limpieza que puedan ser utilizados de forma inmediata por la Entidad Titular o por otro adjudicatario posterior.

- **2.7.-PLAZO DE EJECUCIÓN**

El plazo de ejecución del contrato es de 4 años contados a partir del día siguiente a aquel en el que se formalice el contrato sin posibilidad de prórroga.

3. NORMAS EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, SEGURIDAD, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Será obligación del contratista dotar al personal de todos los elementos de protección necesarios para la realización de los trabajos, de acuerdo a lo establecido en la vigente Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, sobre Prevención de Riesgos Laborales y normativa





complementaria.

Igualmente será obligación del contratista la colocación de los elementos precisos de protección y señalización, con el fin de evitar accidentes de personas ajenas durante la ejecución de los trabajos.

Tanto la maquinaria como los útiles y productos de limpieza que utilice el contratista respetarán lo dispuesto en la normativa vigente en materia de salud laboral, siguiendo lo establecido en el artículo 41 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, en especial:

- La maquinaria, equipos, productos y útiles de trabajo no constituirán una fuente de peligro para el trabajador, debiendo ser utilizados en las condiciones y forma recomendados.
- La maquinaria a utilizar tendrá los sistemas de protección exigidos por la normativa correspondiente.
- Se suministrará a los trabajadores la información que indique la forma correcta de utilización, las medidas preventivas que deban tomarse y los riesgos que conlleve tanto su uso normal como su manipulación o empleo incorrecto.
- Los productos y sustancias químicas estarán envasados y etiquetados de forma que se permita su conservación y manipulado en condiciones de seguridad y se identifique claramente su contenido y los riesgos para la seguridad y la salud.
- La empresa recabará de los fabricantes, importadores o suministradores ficha técnica de los productos, donde se indiquen las aplicaciones, modo de empleo, datos técnicos, efectos sobre materiales y precauciones en uso, así como la información necesaria en términos que resulten comprensibles, para que la utilización y manipulación de la maquinaria, equipos, productos, materia prima y útil de trabajo se produzca sin riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores, a los que se les facilitará dicha información.
- Los productos de limpieza cumplirán la siguiente normativa:
 - Reglamento técnico sanitario de detergentes.
 - Legislación sobre biodegradabilidad.
 - Alta en el registro sanitario.

Asimismo es necesario que se respete en todo momento, en relación con la salubridad e higiene y seguridad alimentaria, lo establecido en la legislación sanitaria (europea, nacional y autonómica) que afecta al sector de la hostelería, entre otras:

- Reglamento (UE) 852/2004 sobre seguridad alimentaria para todas las empresas relacionadas con la alimentación.
- Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento 853/2004, del Parlamento Europeo sobre normas higiénicas específicas sobre alimentos de origen animal.
- Real Decreto 140/2003 para los criterios sanitarios de la calidad del agua para consumo humano.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información aportada al consumidor.
- Normativa de alérgenos en base al Reglamento (UE) 1169/2011.





El contratista dotará al personal del equipo mecánico y manual necesario para el desarrollo de los trabajos, debiéndose ajustar a la normativa sobre seguridad e higiene.

El contratista es responsable de que las personas trabajadoras cumplan la normativa de aplicable en cada momento, tanto de carácter técnico como en la seguridad e higiene se refiere.

De acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria aportada al consumidor, es información obligatoria toda la relativa a ingredientes o sustancias que causen alergias o intolerancias y se utilicen en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada. Por su parte, el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, en su artículo 4.1 b) así como en el artículo 6, establece que la información anteriormente citada, se puede facilitar de forma oral antes de “*finalizar el acto de compra*”, lo que equivaldría en este caso a pedir la comida en el bar.

Y además deben tener algún soporte escrito (una carta o folleto informativo) o electrónico (a través de su web) al que se pueda acceder con facilidad si así se desea. Por tanto, aunque el contratista puede hacerlo de forma verbal, si cualquier usuario solicita que le sea remitida una carta de alérgenos o similar deberá facilitársela.

4. CONDICIONES ECONÓMICAS.

El importe total de la presente licitación se fija en el canon mínimo de 450,00 euros mensuales (precio al alza), para todo el periodo de ejecución del contrato. El cual será abonado en los plazos que se recogen en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

5. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO.

El concesionario se compromete a poner en funcionamiento la explotación del Bar, de acuerdo con las condiciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El concesionario se obliga en todo momento a tener hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios. De las que se presentaren, el concesionario remitirá en el mismo día o en el día siguiente hábil, junto con un informe, una copia de la misma, al Ayuntamiento.

El concesionario deberá proporcionar a petición del Ayuntamiento copia de la documentación referida a autorizaciones, inspecciones higiénico-sanitarias, relación nominal de personal laboral especificando su relación contractual, así como cualquier otra que sea precisa para garantizar el correcto funcionamiento de la explotación.

El concesionario podrá llevar a cabo, a su costa y bajo petición expresa del Ayuntamiento, los trabajos y materiales derivados de la desinfección, desinsectación y desratización en la zona de bar, almacén y aseos públicos.

Serán de cuenta del concesionario:





- Todo el material de hostelería preciso para llevar a cabo el buen funcionamiento de la explotación del Bar: mobiliario exigido para la prestación del servicio, menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería y complementos, así como toda su reposición.
- Las revisiones de toda la maquinaria y aparatos utilizados en el Bar.
- Mantenimiento en todo momento de las mejores condiciones de seguridad, higiene y ornato de las dependencias.
- Mantenimiento de las instalaciones de la explotación del Bar.
 - Seguro de responsabilidad civil por daños a terceros, por importe mínimo de 600.000,00 €, que cubra tanto el daño a personas como a cosas, que se derive de la ejecución del contrato, y de daños producidos a la Administración, o al personal dependiente de la misma, durante la vigencia del contrato.

Una vez concluido el contrato para la explotación del Bar, el adjudicatario tiene derecho a retirar del mismo todo el mobiliario e instalaciones hosteleras que haya aportado por su cuenta, teniendo la obligación de dejar en perfectas condiciones el inmueble. Todo lo anterior se entiende sin perjuicio de que el concesionario hubiese adquirido el compromiso de ceder al Ayuntamiento los elementos que considere oportunos.

Los precios y tarifas de los productos servidos en el Bar deberán cumplir con la legalidad vigente y deberán estar expuestos al público en lugar visible.

El concesionario estará obligado a conservar en perfecto estado las obras e instalaciones, destinándolas exclusivamente al uso pactado, a realizar por su cuenta todas las reparaciones necesarias, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios, y a devolverlas, al terminar el contrato, en el mismo estado en que las recibió.

El concesionario gestionará el servicio a su riesgo y ventura, no teniendo derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados por el servicio; debiendo indemnizar a terceros de los daños que les ocasione el funcionamiento del servicio.

6. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO.

El Ayuntamiento está obligado a realizar todas las obras de reforma que sean necesarias. El concesionario no podrá realizar obra alguna sin la autorización previa del Ayuntamiento. Obtenida la autorización dichas obras quedarán en propiedad del Ayuntamiento sin derecho a indemnización.

Verificar la correcta ejecución de la prestación y todas aquellas obligaciones establecidas en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

En Santa Olalla del Cala, a fecha de firma electrónica

La técnica que presta sus servicios en el Ayuntamiento,

Fdo.: Victoria Guzmán Guzmán.





ANEXO 1

INVENTARIO DE BIENES PERTENECIENTES AL AYUNTAMIENTO

- Mesa Cafetera FAGOR
- Cafetera y molinillo de café
- Cámara frigorífica FAGOR de 2 puertas
- 4 estanterías de almacenamiento
- Botellero FAGOR
- 2 cajas de tazas de café
- 2 cajas de vasos de cristal
- 2 splits de AACC
- 12 mesas de madera y 48 sillas de madera.
- 3 taburetes altos de madera

