

**Expediente nº: 328/2024**

**Pliego de Prescripciones Técnicas**

**Procedimiento:** Contrato de Concesión de Servicios de Bar en Edificio Público

**Asunto:**

**Documento firmado por:** la Alcaldesa

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE BAR EN EDIFICIO PÚBLICO**

### **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 de:

*La explotación del servicio de kiosco bar- cafetería ubicado en la plaza mayor de Fuentenovilla*

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, por la propia naturaleza del contrato. Se trata de un bien único y su división impediría su correcta ejecución.

#### **1.3 Códigos de identificación de las prestaciones objeto del contrato**

El objeto del contrato se identifica con los códigos siguientes:

<b>Código CPV</b>	<b>Descripción</b>
55330000-2	Servicios de cafetería
55410000-7	Servicios de gestión de bares
90910000-9	Servicios de limpieza



## CLÁUSULA SEGUNDA. Descripción de las Instalaciones

Las instalación objeto de la concesión comprende los siguientes espacios y dimensiones con un total de 28,28 m<sup>2</sup>.

Zona	Metros
Barra	6 metros aprox.
Cocina	6 m <sup>2</sup> aprox.
Aseos	7 m <sup>2</sup> aprox.
Almacén	7 m <sup>2</sup> aprox

B. Terraza descubierta. Para un máximo de 12 veladores (conjunto de mesa y 4 sillas)

Zona	Metros
Terraza	12 m <sup>2</sup> aprox

Será condición necesaria para presentarse a la licitación 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.

## CLÁUSULA TERCERA. Tipos 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

El acceso al espacio cerrado donde se sitúa el bar objeto de la concesión está restringido a las personas usuarias a dicho edificio público.

De este modo, el concesionario no puede acordar el acceso de personas que no sean usuarias.



## CLÁUSULA QUINTA. Horarios y Períodos de Prestación del Servicio

### HORARIO:

**1.- Horario de invierno:** (desde el 1 de octubre hasta el 31 de mayo) apertura las 9:30 horas hasta las 20:00 horas.

**2.- Horario de verano:** (desde el 1 de junio hasta el 30 de septiembre) apertura las 9:30 horas hasta las 00:00 horas. Fines de semana y vísperas de festivo cierre a la 1:00 horas.

Durante los viernes, sábados y vísperas de festivos se aplicará el horario de cierre autorizado para la temporada de verano, así como los comprendidos entre el 23 de diciembre y el 6 de enero. Durante la celebración de las fiestas de Semana Santa, toda la semana se aplicará el cierre autorizado para la temporada de verano.

En caso de cierre por vacaciones del adjudicatario, deberá realizarse fuera del periodo comprendido entre el 29 de abril al 30 de septiembre.

Dicha actividad estará sujeta a la normativa de Castilla la Mancha, siendo de aplicación la Ley 7/2011, de 21 de marzo, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Castilla-La Mancha; así como cualquier otra que resulte en el ámbito de la actividad. No obstante, **Por Resolución de Alcaldía se podrán establecer horarios especiales con motivo de las fiestas patronales u otras fiestas declaradas oficialmente de interés local, todo ello sin perjuicio de su comunicación previa a la Comunidad Autónoma.**

## CLÁUSULA SEXTA. Aforo

De conformidad con lo dispuesto en el Código Técnico de la Edificación aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, el aforo máximo para cada uno de los espacios donde se va a ejecutar el servicio objeto de este Pliego es:

Zona	Máximo
Barra	20 personas de pie o sobre taburete



Cocina	3 personas
Terraza Descubierta	40 personas (incluidas las mesas y sillas correspondientes)

### **CLÁUSULA SÉPTIMA. Deberes del Ayuntamiento**

El Ayuntamiento se compromete a entregar al concesionario en el plazo de 5 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.

### **CLÁUSULA NOVENA. Condiciones Especiales de Ejecución del Contrato**

Se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 202 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público:

Tipo especial	Cumplimiento de las Convenciones fundamentales de la Organización Mundial del Trabajo
Descripción	El adjudicatario deberá estar al corriente de pago de las nóminas del personal que participe en la ejecución del contrato. A estos efectos se considerará que incumple la citada condición cuando se produzca un retraso o impago en el abono de las nóminas en más de dos meses.
Tipo especial	Consideraciones de tipo ambiental



Descripción	Al menos el 50% de todos los productos que se requieran para la ejecución del contrato deberán estar embalados con materiales reciclables. Correrá a cargo del concesionario la recogida, reciclado o reutilización de los desechos producidos en la ejecución del contrato Los medios materiales que sean adquiridos por el concesionario para la ejecución del contrato deberán ser considerados de eficiencia energética (Ej. Etiqueta A++ O Energy Star)
-------------	--

Tipo especial	Consideraciones de tipo social Consideraciones de tipo ambiental
Descripción	En la adquisición de los productos se deberán cumplir los siguientes requisitos: Fomento de la reducción de las emisiones de CO2 producidas por el transporte de alimentos Fomento del consumo de productos locales, comarcales y estacionales.

### **CLÁUSULA DÉCIMA. Obligaciones Generales**

Además de las obligaciones generales derivadas del régimen jurídico del contrato son obligaciones del concesionario las siguientes:

- Llevar directamente la explotación del bar objeto del presente contrato, no pudiendo subarrendar ni ceder la explotación.
- El concesionario debe suscribir un seguro que comprenda tanto los daños al dominio público como a particulares por un valor mínimo de 150.000 €
- El concesionario está obligado a obtener las licencias y autorizaciones establecidas en por la legislación aplicable que resulten precisas para la ejecución del contrato, contando, en todo caso, con la autorización previa del órgano de contratación.
- El concesionario deberá 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.
- 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 DÉCIMO PRIMERA. 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**

El concesionario está obligado a suministrar, como mínimo todos y cada uno de los siguientes productos sujetos a los precios máximos indicados

Café sólo
Cortado
Café con leche
Té/Infusiones
Cerveza
Cerveza sin alcohol
Agua mineral
Refrescos
Patatas fritas

El resto de los productos no comprendidos en el listado anterior serán de libre expedición. 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. Con carácter mínimo, el adjudicatario deberá dotar al bar de:

<b>Zona</b>	<b>Descripción</b>
Cocina	Cámara frigorífica, lavavajillas, frigorífico, plancha, freidora, vajilla, cubertería, etc.
Barra	Taburetes, cafetera profesional para bar, caja registradora, botellero, etc.
Almacén	Estanterías
Terraza	Mesas y sillas

A la finalización del contrato todos los equipamientos y elementos del mobiliario y máquinas con cargo al concesionario serán *retirados por el concesionario*



— **Limpieza.**

Será por cuenta del concesionario la limpieza diaria de las siguientes zonas:

<b>Zona</b>	<b>Descripción</b>
1	Cocina
2	Zonas de barra
3	Zona de terraza reservada a la instalación de mesas, sillas
4	Aseos
5	Recogida de las papeleras repartidas en la instalación

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 y gas necesarios para la explotación del bar durante la vigencia del contrato.

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.

— **Ticket**

El concesionario deberá instalar una caja registradora donde constará cada servicio realizado, debiendo expender tickets de las consumiciones en las que deberá constar:



- Número y en su caso, serie
- Fecha de expedición
- Número de Identificación Fiscal, nombre y apellidos, razón o denominación social completa del concesionario
- Identificación del tipo de bienes entregados o de servicios prestados
- Tipo impositivo aplicado
- Contraprestación total

#### — **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 no podrá instalar ninguna máquina recreativa o elementos de juego sin previa autorización expresa de este Ayuntamiento.

#### — **Máquinas de Vending**

El concesionario podrá colocar y mantener máquinas expendedoras de bebidas frías y comida, en un lugar accesible al público, siendo responsable de la reposición, conservación, mantenimiento y reparación de dichas máquinas.

El lugar de instalación de las citadas máquinas expendedoras deberá recibir el visto bueno del Ayuntamiento. En las máquinas de bebidas frías deberán servirse, como mínimo, los siguientes productos:

- Agua mineral
- Refresco o bebida isotónica
- Refresco de naranja o limón de 1ª marca
- Refresco de cola de 1ª marca
- Zumo
- Batido

No se podrán servir bebidas alcohólicas en las máquinas expendedoras.

