



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE BAR EN LA CASA DE LA CULTURA.**

### **PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del presente contrato, es la selección del operador para prestación de los servicios de bar, sin que en ningún caso, tal contrato constituya arrendamiento de local de negocio, y a través del cual se garantice su oferta y prestación al público que acceda a la instalación, con los límites y condiciones incluidos en el pliego.

Las prestaciones objeto de este contrato, se realizarán conforme a las cláusulas que a continuación se indican y de acuerdo con las instrucciones que emita el Ayuntamiento, a través del responsable del contrato o técnico por él designado.

Estos servicios auxiliares complementan los ya ofrecidos en diferentes equipamientos municipales, regulados según las condiciones impuestas en su correspondiente expediente de contratación.

### **SEGUNDA.- SERVICIOS QUE SE CONTRATAN**

La naturaleza de los productos y servicios a prestar son los propios de los servicios de restauración de un bar. La explotación de este servicio se realizará conforme a las especificaciones contenidas en los presentes pliegos en general, y en particular de acuerdo a las condiciones incluidas en la cláusula cuarta.

### **TERCERA.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO**

#### **3.1 PERSONAL ASIGNADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La empresa adjudicataria deberá contar con todos los medios materiales y organizativos suficientes para la realización del objeto del contrato, garantizando, a través de su poder de dirección y de sus potestades organizativas y disciplinarias, la correcta calidad y continuidad de los servicios contratados, velando, con sus propios medios, por la correcta prestación de las actividades impartidas a cargo de sus empleados y resolviendo, en definitiva, cualquier incidencia que pudiera producirse.

En concreto, para la ejecución de los servicios descritos, la entidad adjudicataria deberá contar con personal suficiente y con aptitudes idóneas para atender las prestaciones del contrato, asumiendo los costes derivados de la relación de dependencia de dicho personal. La relación nominal de estas personas que van a prestar este servicio deberá facilitarse al responsable del contrato con carácter previo al inicio del contrato. En ningún caso podrá considerarse que exista relación laboral alguna entre el personal que aporta el adjudicatario para la prestación del servicio y el Ayuntamiento de Fuentes de Andalucía.

El personal asignado a este servicio deberá acreditar experiencia en la realización de funciones similares al objeto de este contrato de, al menos, 12 meses, (bien de forma continuada, o como sumatorio de diferentes periodos de actividad, que en todo caso serán superiores a los 12 meses). En el momento de la iniciación del contrato, y con previa antelación a su inicio, la empresa adjudicataria remitirá la información relativa a la acreditación de esta condición de cada una de las personas propuestas.

Todo personal asignado a los servicios deberá acreditar estar en disposición de la formación prevista para la manipulación de alimentos, conforme a la normativa vigente (Plan de Formación del Personal en materia de Manipulación de Alimentos).





Entre las tareas encomendadas, el profesional designado por el adjudicatario deberá prestar el servicio en el horario y lugares que se indiquen, con la debida diligencia y respetando los objetivos marcados desde el Ayuntamiento.

### 3.2 CONDICIONES Y UBICACIÓN DE LA INSTALACIÓN

El bar se encuentra ubicado en las instalaciones de la Casa de la Cultura, en calle San Sebastián, nº 1 en Fuentes de Andalucía. La instalación será puesta a disposición del adjudicatario en las condiciones en las que se encuentran actualmente, no pudiendo requerir del Ayuntamiento la realización de reparaciones o mejoras, con excepción de aquéllas que se deban debido a circunstancias extraordinarias surgidas durante la licitación y cuyas consecuencias resulten especialmente gravosas para el adjudicatario. En este caso, el Ayuntamiento adoptará las medidas correctoras que estime oportunas.

El adjudicatario dispondrá del local descrito en el presente pliego, conforme a las siguientes condiciones:

1. Zona de público en barra y en interior del local.
2. Zona de veladores en Plaza de Santa María la Blanca, en una superficie aproximada de 45 metros cuadrados para 8/10 mesas.
3. Zona de terraza en patio interior.

El adjudicatario dotará al bar con los aparatos, mobiliario, vajilla, menaje, lencería, etc... de su propiedad que sean necesarios para el correcto funcionamiento de los servicios de restauración, y que podrá retirar una vez finalizada el contrato. El adjudicatario deberá de asumir los gastos de conservación, reparación y, en su caso, reposición de este material de utillaje y equipamiento.

### 3.3 MEDIOS Y RECURSOS

La empresa adjudicataria deberá facilitar a su personal todo tipo de material de necesarios para el normal desarrollo del servicio. Todo el material que se utilice para la atención de los clientes deberá de estar en perfecto uso y ser de primera calidad. Aquellos vasos, tazas, platos, cucharillas, etc... que tengan defectos o estén deteriorados, por rotura o desgaste excesivo, deberán de ser retirados del servicio, contemplándose a estos efectos las inspecciones periódicas que sean pertinentes por parte del personal o responsable municipal encargado de su supervisión.

Correrá a cargo del adjudicatario la guardia y custodia de dicho material, bajo su única y exclusiva responsabilidad. En todo caso, la empresa adjudicataria garantizará la provisión de todos aquellos materiales que haya incluido en su oferta, que podrá retirar una vez finalizado el plazo del contrato.

### 3.4 CONDICIONES DE UTILIZACIÓN DEL EQUIPAMIENTO

La actividad objeto del contrato atenderá durante la prestación del servicio al contenido y obligaciones impuestas por la normativa vigente en materia alimentaria y de higiene, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro y la publicidad de los productos del tabaco; el Convenio Colectivo de Hostelería en su ámbito de aplicación que rijan en el momento de la contratación; así como la normativa reguladora de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas en Andalucía y resto de disposiciones que la desarrollen. En esta medida corresponde al adjudicatario el solicitar de los distintos organismos las autorizaciones precisas para el funcionamiento del servicio.

El servicio se prestará exclusivamente dentro del espacio del centro destinado a bar,





incluyendo las áreas destinada a veladores en la plaza pública y la terraza interior. El adjudicatario será responsable del uso inadecuado de las llaves que se le entreguen para el acceso a dichos espacios.

En ningún caso se permitirá la salida de materiales de servicio, bebidas o comidas con destino distinto al uso de la prestación objeto de contratación.

El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre el edificio y sus instalaciones, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato. No se contempla la reserva del derecho de admisión al establecimiento exigible ante los usuarios, cuya permanencia y acceso resultará regulada conforme a la normativa básica de funcionamiento de la instalación. Queda prohibida la cesión o subarrendamiento de cualquier elemento o espacio objeto del contrato.

Cualquier modificación, obra o sustitución en la instalación deberá ser solicitada por el adjudicatario al Ayuntamiento. Aquella realización de obras que modifiquen o alteren la actual configuración del local o sus instalaciones y disponga de la preceptiva autorización, deberá efectuarse a costa del adjudicatario, asumiendo el coste derivado de las obras de conservación precisas para mantener en todo momento las instalaciones en perfecto estado de uso (pintura, fontanería, electricidad). De igual forma, el adjudicatario deberá poner a disposición del Ayuntamiento la instalación a fin de realizar obras de adaptación o mejora por el período mínimo necesario, renunciando el adjudicatario a compensación alguna por el posible lucro cesante, y tampoco podrá sufrir variación alguna el canon vigente por incremento del valor de la instalación como resultado de dicha adaptación o mejora.

Asimismo, el espacio autorizado en el exterior no contempla la posibilidad de instalaciones ligeras o pérgolas, únicamente la instalación de sombrillas portátiles, que deberán ser aportadas por el adjudicatario. La cafetería estará dotada de instalación eléctrica, saneamiento y agua, siendo en el primer caso el alta ante la empresa suministradora y el consumo de cuenta del adjudicatario, cuando las condiciones posibilitadas por la instalación permitan aislar singularizadamente para este espacio el consumo de dicho suministro (contador individualizado). En caso contrario, se procederá a un prorrateo del consumo del recinto, estableciendo el coeficiente atribuible al adjudicatario, que se aplicará sobre los gastos de consumo generales de la instalación, y cuyo importe deberá abonar el adjudicatario con carácter anual.

Uso de terraza. Las mesas y resto de mobiliario deberán ser retiradas diariamente, y conservarse en el interior del espacio reservado para la explotación, en los horarios coincidentes con el inicio y final del servicio. Las exigencias y obligaciones de conservación y limpieza generales se extenderán igualmente a este espacio, siendo de cuenta del adjudicatario el mantenimiento general del suelo, adecuación y limpieza de mesas, sillas, sombrillas..., así como la necesaria reposición (en su caso).

Empleo de expositores y espacio reservado para explotación

La instalación de estantes, cámaras o expositores vinculados a la prestación del servicio se realizará con carácter general en el espacio que se designará para ello, siendo de cuenta municipal la autorización que faculte la utilización de zonas no inicialmente designadas. Para el acceso de mercancías el adjudicatario solicitará la autorización municipal previa, en la que habrán de señalarse las condiciones e intervalo horario permitido para estas tareas, que en ningún caso interferirán en el funcionamiento de la instalación, y que se registrarán por la normativa correspondiente en materia de carga y descarga.





### 3.5 MECANISMOS DE COORDINACIÓN

La dirección de los servicios contratados corresponde al adjudicatario, que nombrará un encargado de servicio con capacidad para ostentar su representación en los actos derivados del cumplimiento de las obligaciones del contrato y organizar la ejecución de los servicios. A través de este interlocutor se canalizarán las incidencias de toda clase que surjan en el desarrollo de la prestación, y se realizará la supervisión sobre el trabajo habitual del personal destinado a su ejecución así como la coordinación entre la empresa y el responsable del contrato.

La empresa debe garantizar el control y adecuación de los servicios en cuanto a horarios y cuantas otras acciones sean necesarias para asegurar la correcta prestación del servicio.

Se deben garantizar mecanismos para:

- a) Distribuir y proporcionar los medios materiales necesarios para la prestación
- b) Imponer directrices a todos los profesionales que prestan el servicio,
- c) Supervisar de manera periódica el adecuado ejercicio de los servicios prestados por el profesional asignado.
- d) Velar por la continuidad del servicio, supliendo los periodos de ausencia de este personal.

### 3.6. OBRAS DE MEJORA DE LAS INSTALACIONES

El licitante podrá comprometerse a la ejecución de obras de mejora y adaptación a la normativa de las instalaciones, que serán puntuables a la hora de valorar las ofertas presentadas, de acuerdo a la valoración que establezca el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del contrato. Dichas obras, por un valor máximo de 6000 euros, se determinarán por los Servicios Técnicos de acuerdo al Proyecto de Instalación que ha sido encargado para la tramitación de la Calificación Ambiental de la actividad conforme a la normativa vigente.

## CUARTA.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

4.1. El adjudicatario se obliga a gestionar directamente el servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder, ni traspasar directa o indirectamente la gestión. Asimismo, el adjudicatario será responsable de la calidad de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros, de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato. Se establecen las siguientes especificaciones para la ejecución del servicio:

### 4.2. CONTENIDO DEL SERVICIO.

Cualquier producto susceptible de venta de naturaleza distinta a la señalada pero compatible con la misma (promociones, descuentos, etc...), deberá ser autorizado previamente por el Ayuntamiento. Se excluye expresamente la distribución de menús y comidas para su consumo fuera de la instalación (comida para llevar).

Los productos serán todos ellos de primeras marcas, con las homologaciones, registros sanitarios, etc. que legal o reglamentariamente estén establecidos o se establezcan en un futuro. Se prohíbe expresamente el embotellado manual y/o destilación de vinos y licores.

El servicio incluye la contratación con las empresas proveedoras de los productos a ofrecer para su venta en los espacios previstos para la explotación, cuyo coste se atribuirá exclusivamente al adjudicatario.

El Ayuntamiento facilitará tomas suficientes para las conexiones eléctricas y de agua





que sean necesarias para el correcto funcionamiento del servicio.

La empresa adjudicataria utilizará, para la realización de los servicios, la maquinaria y los medios auxiliares necesarios para una correcta prestación. Serán a cargo de la empresa adjudicataria los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de estas máquinas o electrodomésticos adicionales que estime necesarias el adjudicatario, así como su desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas. Los equipos a instalar habrán de contar con marcado CE y demás certificados que sean exigibles, debiendo realizarse su instalación por personal debidamente cualificado.

Queda excluida del servicio la instalación de máquinas expendedoras de bebidas o alimentos, la venta de loterías y productos derivados del juego (salvo autorización expresa del Ayuntamiento) así como máquinas recreativas y/o de juego. El adjudicatario se compromete al cumplimiento escrupuloso de la normativa vigente en materia de distribución y venta de bebidas alcohólicas, especialmente en las prohibiciones contempladas sobre venta de alcohol a menores de edad.

Igualmente, la empresa adjudicataria será responsable de la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, manteniendo especial vigilancia en las fechas de caducidad de los productos.

#### 4.3. CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

La empresa adjudicataria deberá mantener en buen estado los elementos de la instalación en la que desarrolle los servicios objeto de este contrato, debiendo reintegrar el coste de los gastos de la reposición o reparación en caso de que se produzcan deterioros por uso inadecuado, siendo responsable de los daños y perjuicios que ocasionare al patrimonio municipal o al uso general o al servicio al que estuviesen destinados. Cualquier daño producido en la instalación a consecuencia del vandalismo o de daños, intencionados o no, será asumido por el adjudicatario, que se obliga a la reparación o sustitución de forma inmediata, garantizando la continuidad del servicio.

El adjudicatario está obligado a mantener las dependencias en que se ubique el bar en las óptimas condiciones de higiene y limpieza que el servicio requiere. En este sentido deberá instalar papeleras -o contenedores que correspondan- en los alrededores de la misma, en las condiciones previstas por la normativa correspondiente, en coordinación con los servicios municipales y según las instrucciones que establezca el Ayuntamiento tras la adjudicación del contrato.

La limpieza y desinfección de la instalación objeto del contrato se efectuará con la frecuencia necesaria que garantice el perfecto estado de higiene para los usuarios, y que, en todo caso, deberá plasmarse en la propuesta de servicio (Programa de organización del servicio). El adjudicatario realizará, al menos, dos limpiezas generales de la instalación a lo largo del año, coincidiendo estas dos con el inicio y el fin de la temporada de verano. Dicha limpieza incluirá armarios, maquinaria, suelos, mamparas, techos, lámparas, extractores, etc., y será comunicada al responsable del Contrato con el fin de supervisar los trabajos realizados.

El adjudicatario habrá de disponer adecuadamente de los medios de tratamiento de los residuos generados durante la prestación del servicio, tanto aquellos generados en el acto de consumo como los embalajes colectivos de los productos que utiliza, como cajas de cartón y embalajes de plástico entre otros, cuya retirada y tratamiento serán, en cualquier caso, de su cuenta. El adjudicatario está expresamente obligado a recoger la basura generado por la prestación de su servicio, siendo su responsabilidad el depósito de la misma a las horas, en las condiciones y en los lugares señalados por la correspondiente ordenanza municipal que le sea





de aplicación, y en ningún caso, en zonas que entorpezcan el paso, afecten a la estética del entorno del centro o causen malestar entre el público usuario.

Asimismo, el espacio de barra y terraza deberá permanecer limpio y despejado de cualquier elemento antiestético.

#### 4.4. TRATAMIENTO DE ALIMENTOS

Durante la prestación del servicio el adjudicatario se compromete al cumplimiento de la legislación vigente, autonómica y estatal, en materia de bares, cafeterías y establecimientos de hostelería, y de modo especial el código alimentario español, cuidando especialmente:

- Control de proveedores
- Control de temperatura de cámaras frigoríficas (tanto neveras como congeladores)
- Disponer y aplicar el Programa de limpieza
- Disponer de plan de formación del personal asignado, tanto el dedicado a la manipulación directa de alimentos como el encargado de su distribución y venta al público.

Por lo que se refiere a las condiciones mínimas de realización del servicio deberá tenerse en cuenta que el Ayuntamiento velará por la calidad y la higiene del servicio mediante los mecanismos de inspección que estime pertinente, a fin y efecto de garantizar la prestación de un buen servicio para los usuarios.

#### 4.5. HORARIOS

El uso y mantenimiento del espacio objeto del contrato deberá realizarse de común acuerdo con el Ayuntamiento, que podrá extender su horario de apertura al horario general de funcionamiento de bares.

#### 4.6. PRECIOS AL PÚBLICO

La lista de precios públicos de los servicios objeto de este contrato deberá estar expuesta al público en lugar visible.

#### 4.7. CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

El adjudicatario se compromete a cumplir con todos los requisitos legales vigentes en materia medioambiental. Si la empresa adjudicataria debe realizar operaciones de mantenimiento de algunas de las máquinas necesarias para la prestación del servicio que den lugar a la generación de residuos peligrosos (aceites, gases refrigerantes, etc.) estos deben ser tratados conforme a la legislación vigente, y por cuenta de la empresa.

Se minimizará el impacto ambiental derivado de los embalajes, envases y residuos de envases, mediante la reducción del número de envases y embalajes, eliminando los innecesarios. Cualquier propuesta o instrumento mecánico o económico que favorezca una disminución de la generación de residuos en la prestación del servicio será estudiada y valorada.

#### 4.8. PUBLICIDAD

El adjudicatario permitirá la instalación de publicidad por parte del Ayuntamiento, en los términos en los que ello resulte posible según las características del espacio previsto para prestar el servicio. La difusión de publicidad no municipal deberá ser debidamente autorizada por los servicios municipales competentes, teniendo en cuenta los lugares autorizados para la colocación de carteles anunciadores de eventos o cualquier otra comunicación. Con carácter general se impedirá la difusión de organizaciones y/o actividades con finalidad directa o





indirectamente comercial. Se prohíbe expresamente la colocación de publicidad en los siguientes supuestos:

- Cuando la publicidad pueda incitar al consumo de bebidas alcohólicas, de tabaco, contengan mensajes de naturaleza xenófoba, inciten al consumo de sustancias ilegales y en general cuando se incite al quebrantamiento de la legalidad vigente.
- Cuando los mensajes o imágenes mostrados atenten contra la dignidad de la persona o vulnere los valores y derechos reconocidos en la Constitución, especialmente en lo que se refiere a la protección de la infancia y la utilización sexista del lenguaje o la imagen.
- Cuando se trate de publicidad comercial con ánimo de lucro.
- Cuando en el soporte publicitario no se recojan claramente los datos de la entidad anunciadora o cuando los mensajes o contenidos anunciados no reflejen claramente la finalidad del mismo.

El contenido de esta prohibición se extiende al empleo de cartelería, edición de folletos y tarjetas, estando facultado el Ayuntamiento de Fuentes de Andalucía para su retirada. Tanto el adjudicatario del servicio como la entidad anunciante serán responsables de los daños que pueda sufrir la instalación en su colocación-retirada, así como del contenido de los anuncios.

#### 4.9. SEGURIDAD

Tanto el responsable intermediario de la empresa como el personal destinado a la prestación directa del servicio deberán colaborar y participar en las acciones de formación que libremente se dispongan desde el Ayuntamiento en materia de primeros auxilios, seguridad y evacuación de la instalación, colaborando, cuando se les requiera en los casos y prácticas de simulación de pautas de actuación ante situación de emergencia.

La empresa adjudicataria instalará, dentro del espacio reservado para la explotación, un botiquín para la atención de primeros auxilios, que mantendrá debidamente equipado y actualizado en todo momento.

#### 4.10. PROPIEDAD INTELECTUAL

Durante la ejecución del servicio el adjudicatario se obliga y compromete a respetar la normativa vigente en materia de propiedad intelectual, de manera especial ante las emisiones de radiodifusión de espectáculos deportivos, culturales y/o artísticos que pudieran ofrecerse en el ámbito de la prestación de los servicios objeto del contrato, cuyos gastos derivados serán, en cualquier caso, de cuenta del adjudicatario.

#### 4.11. FINALIZACIÓN

Una vez finalizada la explotación, y en el plazo máximo de un mes, el usuario deberá dejar la instalación libre, expedita y en condiciones normales de uso, a disposición del Ayuntamiento, quedando en beneficio de éste las posibles mejoras realizadas durante la vigencia del contrato, y procediendo a la correspondiente devolución de las llaves de acceso.

#### 4.12. CONTROL Y SEGUIMIENTO

El control y seguimiento del contrato se efectuará por medio de los siguientes mecanismos:

- La visita y supervisión municipal en los espacios donde se desarrolle el servicio.
- La solicitud de cuanta información se requiera para la verificación de los datos relativos a la ejecución del servicio.
- La celebración de reuniones de seguimiento entre Ayuntamiento y empresa adjudicataria.





#### **QUINTA.- PLAZO DEL CONTRATO**

El plazo de vigencia del contrato será de dos años, pudiendo ser prorrogado por períodos anuales hasta un máximo de dos prórrogas.

#### **SEXTA.- PRECIO DEL CONTRATO (CANON).**

El precio base de licitación del presente contrato es de 14.777,73 € impuestos incluidos.

#### **SÉPTIMA.- MEJORA DEL CONTRATO**

La mejora, objeto del presente documento y cuyo coste en caso de ofertarse se encontrará incluido en el precio base de licitación (canon), consiste en la renovación de las instalaciones de la cocina del bar, incluyendo la sustitución de la chimenea al interior de la misma y eliminando la existente en el patio interior, y que cumplirá con las especificaciones recogidas en las distintas normativas de aplicación:

☐ Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.

☐ Código Técnico de la Edificación. Documento Básico. Salubridad

☐ Código Técnico de la Edificación. Documento Básico. Seguridad de utilización y accesibilidad.

