



PLIEGO DE CLAUSULAS TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR RESTAURANTE UBICADO EN EDIFICIO MULTIUSOS DE GUARDAMAR DE LA SAFOR

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

Este pliego tiene por objeto la explotación de la dependencia destinada a bar-restaurante ubicado en el edificio multiusos del Ayuntamiento de Guardamar de la Safor.

La empresa contratista asumirá la explotación de manera autónoma para su finalidad propia y por su exclusiva cuenta y riesgo en todos los aspectos o cuestiones que puedan suscitarse como consecuencia del funcionamiento del mencionado establecimiento de hostelería.

Hay que definir y establecer las condiciones y los requisitos técnicos del contrato de concesión del servicio del Bar-Restaurante mediante.

2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

La ejecución del servicio de bar-restaurante del edificio multiusos del Ayuntamiento de Guardamar de la Safor cumplirá, entre otros, las funciones siguientes:

a) Prestar los servicios tanto de bar como de restaurante para las diferentes asociaciones existentes en el municipio y a todos los vecinos de la población en general.

b) La persona adjudicataria explotará, por su cuenta y riesgo, el local; tendrá cuidado del uso del local que se le entrega, propiedad del Ayuntamiento, y será a cargo suyo el pago de las reparaciones que necesite, para que al final de la vigencia de este contrato sea devuelto en perfectas condiciones de funcionamiento.

c) Mantenimiento de las instalaciones y del equipamiento del bar.

d) Aportación inicial y reposición del pequeño equipamiento, utillaje, menaje y mobiliario necesarios para el desarrollo del servicio que no se encuentre entre el que está puesto a disposición relacionado en el inventario anexo de este pliego.

e) Prestar los servicios durante el plazo de duración del contrato. Los gastos originados, en general, por el funcionamiento serán a cargo del contratista.

f) Conservar las construcciones y las instalaciones y mantenerlas en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene, así como el mobiliario, y los aparatos electrodomésticos, de cocina y menaje, necesarios para desarrollar el servicio de bar-restaurante hasta que, por conclusión del contrato, tengan que entregarse con todas las instalaciones que sean inherentes y necesarias para su adecuada prestación.

g) Limpieza, mantenimiento y reparación de los aparatos del local.

h) Gestión y compra de víveres y materias primas destinadas al bar-restaurante.

i) Recepción y almacenamiento de víveres y materias primas destinadas al bar-restaurante.





j) Lavado de vajilla, cristalería, cubertería, utensilios y equipamiento utilizados en la elaboración.

k) Limpieza de toda la superficie y dependencias del establecimiento, así como de los servicios sanitarios y de la terraza, con la obligación de realizarla diariamente o con la periodicidad que lo necesitan, cumpliendo con lo que establece este pliego.

l) Retirada diaria de residuos del bar hasta el lugar adecuado para su reciclaje y recogida por las empresas que prestan dichos servicios.

3.- CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN.

Sin perjuicio de los bienes que el Ayuntamiento dispone, la persona adjudicataria aportará a su cargo, todos los utensilios, elementos y muebles necesarios para la adecuada gestión de los servicios, así como el personal cualificado necesario. Será también a su cargo, la formación del personal en materia de manipulación de alimentos, diplomas de actualización y carné de manipulador de alimentos, el cual se acreditará a requerimiento municipal.

En la prestación de este servicio se tienen que cumplir las siguientes condiciones:

a) Los servicios de bar y restaurante: Se pondrá en funcionamiento el local y las instalaciones dentro del tiempo indicado en el pliego administrativo

b) El régimen de funcionamiento del local será establecido por acuerdo entre el Ayuntamiento y el concesionario, pudiéndose cerrar un día a la semana a convenir con el Ayuntamiento.

c) El horario máximo de apertura se ajustará a lo establecido por el propio Ayuntamiento ajustándose en todo momento a lo regulado por la Consellería correspondiente.

d) El servicio del bar-restaurante tiene que cubrir el horario de cualquier actividad organizada por el Ayuntamiento de Guardamar de la Safor.

e) Responder de los daños y perjuicios que se ocasionen a las instalaciones, los utensilios, el mobiliario y el resto de los efectos y menaje propiedad del Ayuntamiento que estén a su cargo.

f) Responder a terceros en los daños que se puedan causar por el funcionamiento del servicio concedido, excepto los que procedan de actos realizados en cumplimiento de órdenes impuestas por este Ayuntamiento.

g) La persona adjudicataria o el personal que en su nombre atienda los servicios de bar- cafetería tendrán que proveerse del carné sanitario que establezcan las disposiciones vigentes y la relación laboral correspondiente.

Así mismo, se obliga a cumplir con las disposiciones vigentes en materia laboral y de prevención de riesgos laborales para el personal que pueda emplear a su servicio, el coste de las cuales será a cargo suyo, así como en cuanto al impuesto de actividades

h) En el caso de autorizarse obras de ampliación o mejoras de las instalaciones existentes, estas serán a cargo del contratista y quedarán como propiedad municipal cuando finalice la vigencia del contrato.





i) La persona adjudicataria cuidará del perfecto funcionamiento de todos los servicios (lavabos, inodoros, etc.) y tendrá que comunicar al Ayuntamiento cualquier anomalía que se presente.

j) Será a cargo de la persona adjudicataria la reposición y la reparación de las maquinarias que se averíen, como consecuencia del uso del adjudicatario.

k) Será a cargo de la persona adjudicataria el importe de los gastos a que ascienda el consumo de electricidad, gas y agua.

l) La adjudicataria tendrá que mantener en las necesarias condiciones de limpieza, seguridad y salubridad, la extracción de humos, gases y olores de la cocina, así como el estado de los filtros de depuración de humos y olores, de forma que no ocasionen molestias a las personas usuarias. Para garantizar este cumplimiento, se tendrá que contratar con una empresa competente al respecto.

La persona adjudicataria tendrá que gestionar los residuos que genera en el funcionamiento de la actividad, de forma que se respete el entorno y el medio ambiente, y efectuar dicha gestión de manera separada en los distintos contenedores. Tendrá que contratar una empresa competente, para la retirada de los aceites de cocción.

4.- CONSIDERACIONES OPERATIVAS.

Se hace especial insistencia en la necesidad del cumplimiento estricto de la legislación vigente en materia de contratación, riesgos laborales, seguridad e higiene en el trabajo, régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos, seguridad e higiene alimentaria y exigir la disposición, por parte del personal, del carné de manipulador de alimentos y cualquier otra normativa vigente o que se promulgue durante la vigencia del contrato.

4.1.- Condiciones higiénico - sanitarias.

Será exigible a los alimentos que se expidan el cumplimiento de las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes.

En este sentido, se tiene que dar cumplimiento a lo que se establece en la normativa reguladora de las condiciones higiénico - sanitarias y de protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y/o bebidas y el resto de normativa vigente en este sentido.

Se utilizarán siempre artículos de primera calidad y se dedicará especial interés a proteger, con eficacia, los alimentos desde su recepción contra todo tipo de riesgo de contaminación.

La adquisición de los productos de consumo que se expidan en el bar restaurante será por cuenta de la persona contratista, la cual tendrá que figurar en los pedidos y facturas emitidas de mercancías y artículos que realice a los proveedores.

Se ha de asegurar la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura.





Se adoptarán medidas para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con las materias primas en una etapa previa de la transformación.

4.2.- Instalaciones, mantenimiento, reparaciones y reposiciones.

La persona adjudicataria será la responsable de mantener los locales, el material, los utensilios y el conjunto del equipamiento del bar en buen estado y perfectas condiciones de uso, limpios y en orden, y será el responsable de cualquier deterioro o desperfecto que pueda ocasionar el personal a su cargo.

Los servicios municipales realizarán un inventario de los elementos que hay en las instalaciones. Una vez finalizado el contrato, se comprobará que estos subsisten y que se encuentran en perfecto estado, excepto aquellos que sean consumibles o que se hayan deteriorado por un uso correcto.

Las reparaciones que se han de efectuar por averías imputables al uso de los elementos serán a cargo del adjudicatario.

La persona adjudicataria no podrá realizar cambios en el local, excepto en casos de necesidad técnica debidamente justificados y aprobados por los técnicos municipales. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones objeto de la explotación. La instalación de cualquier aparato que no forme parte de las instalaciones del bar tendrá que ser autorizada expresamente por el Ayuntamiento de Guardamar de la Safor.

No se podrán almacenar, en ninguna parte de las dependencias, productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso. La persona adjudicataria será la responsable de los daños que pudiera ocasionar el incumplimiento de este punto.

4.3.- Limpieza y desinfección.

Forma parte de este contrato la limpieza de toda la superficie y dependencias del establecimiento, así como de los servicios sanitarios y terraza en los términos siguientes:

a) Régimen diario

- El recinto del bar, se barrerá diariamente, se limpiarán los muebles y se fregará en general.
- El recinto de la cocina, el mobiliario y los diferentes aparatos, hay que mantenerlos según las condiciones higiénico - sanitarias que regulan las normativas vigentes.
- Los servicios sanitarios, se limpiarán y se fregarán los lavabos y sanitarios todos los días.
- La terraza se barrerá y se mantendrá limpia de residuos y hojas todo el día

b) Régimen semanal

- Limpieza general, barrido y fregado de la superficie, sanitarios y terraza, así como la limpieza de los cristales de las ventanas, estores, aparatos y aquellos elementos no mencionados a los apartados anteriores.

Con la finalidad de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, el adjudicatario limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.





Será a cuenta del adjudicatario los productos que utilice, así como los útiles necesarios. Los detergentes y los desinfectantes utilizados serán los adecuados para funciones a las cuales estén destinadas.

En la zona destinada al público, se limpiarán todos los días las mesas y las sillas totalmente y se establecerá un programa de limpieza periódica y a fondo del material situado a las zonas de uso público, así como del mantenimiento de los climatizadores.

4.4.- Recursos humanos aportados.

La persona adjudicataria aportará el personal necesario para satisfacer los requisitos del servicio de bar-restaurante y las tareas de limpieza durante el horario establecido para la prestación del servicio; determinará en cada momento la plantilla y el perfil profesional de cada lugar, y lo organizará de forma que cubra las necesidades de funcionamiento de la actividad para atender las obligaciones derivadas durante toda la vigencia del contrato. Será a cargo del contratista el personal que utiliza, el cual dependerá única y exclusivamente de él. El contratista tendrá todos los derechos y las obligaciones inherentes a su condición de empresario del mencionado personal de acuerdo con la legislación laboral vigente, sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las relaciones entre el adjudicatario y sus trabajadores, aunque los despidos y las medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento del contrato. No existe, por lo tanto, ninguna relación laboral de ningún tipo entre el personal de la empresa adjudicataria y el Ayuntamiento.

El personal del bar-restaurante se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos.

El personal habrá de estar, en todo momento, correctamente aseado y con la indumentaria adecuada y tendrá que tener el decoro personal, la corrección y el respeto a los usuarios del local.

La persona adjudicataria asumirá las sustituciones necesarias para cubrir las ausencias por vacaciones reglamentarias, incapacidad transitoria, permisos o cualquier causa de análogas características.

5.- RECURSOS MATERIALES APORTADOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

La persona adjudicataria aportará los utensilios y el menaje necesario para una adecuada prestación del servicio que no se encuentre disponible actualmente en el bar-restaurante, así como cualquier otro recurso que se considere necesario para el servicio.

Los equipos y utensilios utilizados en las zonas de manipulación de alimentos que aporte el contratista estarán fabricados siguiendo la normativa vigente y, si no hay normativa, se emplearán materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidamente operaciones de limpieza y desinfección, sin que corra el peligro de transmitir a los alimentos sustancias tóxicas u olores o sabores no deseados.

Los equipos y utensilios pueden ser una posible fuente de contaminación cruzada. En la medida de las posibilidades se emplearán utensilios diferentes y separados para los alimentos en crudo y los cocinados.





AJUNTAMENT DE GUARDAMAR DE LA SAFOR

C/ NOU D'OCTUBRE N.º 3, 46711 (VALÈNCIA) TLF 962818851, FAX 962803117

El material aportado será suficiente para permitir producir alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.

6.- RECURSOS APORTADOS POR EL AYUNTAMIENTO DE GUARDAMAR DE LA SAFOR.

El Ayuntamiento de Guardamar de la Safor aporta a la prestación del servicio del bar-restaurante, el local y el equipamiento que se relaciona en el anexo 1.

Este equipamiento se entrega en perfecto estado para su funcionamiento.

El contratista tendrá que reponerlos y hacer las reparaciones necesarias para que se devuelvan al finalizar el contrato de explotación del servicio en el mismo estado de conservación y funcionamiento.

Si el contratista considera necesaria la instalación de mobiliario o elementos de cocina complementarios, la adquisición, previa autorización del Ayuntamiento, será a su cargo.

El contratista no podrá realizar ninguna obra en las dependencias del servicio ni modificar la situación de las máquinas, mostradores, etc., sin autorización expresa del Ayuntamiento de Guardamar de la Safor. En cualquier caso, las obras o transformaciones que el Ayuntamiento pudiera autorizar quedarán en beneficio del establecimiento.

Serán a cargo del contratista las reparaciones necesarias para la conservación de las dependencias e instalaciones fijas, se entenderá por éstas la reposición de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conductos de agua y electricidad, climatizadores o aire acondicionado, etc.

7.- CALENDARIO Y HORARIO DE LA ACTIVIDAD.

El régimen de funcionamiento del local será establecido por acuerdo entre el Ayuntamiento y el concesionario, pudiéndose cerrar un día a la semana a convenir con el Ayuntamiento.

El horario máximo de apertura se ajustará a lo establecido por el propio Ayuntamiento ajustándose en todo momento a lo regulado por la Consellería correspondiente.

El periodo de vacaciones no puede coincidir con la temporada de verano en la que se espera una mayor afluencia de público debido a la llegada de veraneantes.

El servicio del bar-restaurante tiene que cubrir el horario de las actividades organizadas por el Ayuntamiento. En la medida de las posibilidades, se evitará que el periodo de descanso coincida con el fin de semana o en días festivos, para que se pueda dar el servicio de bar-restaurante.

Quedará a su voluntad organizar los acontecimientos que considere oportunos.

8.- PROPUESTAS DE MEJORA.





AJUNTAMENT DE GUARDAMAR DE LA SAFOR

C/ NOU D'OCTUBRE N.º 3, 46711 (VALÈNCIA) TLF 962818851, FAX 962803117

Cada licitador incluirá en la oferta las propuestas de mejora que considere oportunas.

9.- IMPUESTOS.

Serán a cargo del contratista todo tipo de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrajes del Estado, comunidad autónoma, provincia o municipio a que da lugar la explotación del bar restaurante.

10.- LIBRO DE RECLAMACIONES.

La persona adjudicataria se obliga a tener, en todo momento y a disposición de los usuarios, un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado semestralmente al responsable designado por el Ayuntamiento de Guardamar de la Safor, excepto que se produzca cualquier reclamación puesto que, en este caso, es obligado comunicar esta circunstancia al siguiente día hábil.

11.- MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL.

La actividad realizada por el adjudicatario se controlará mediante inspecciones periódicas realizadas por órganos internos o externos designados por el Ayuntamiento de Guardamar de la Safor con la finalidad de asegurar que se cumplen las condiciones de servicio deseadas.

El Ayuntamiento de Guardamar de la Safor podrá inspeccionar al personal cuando lo considere oportuno, en todo aquello relacionado con el trabajo, la asistencia, la permanencia, la eficacia, la uniformidad, etc., así como el uso correcto de todos los materiales y maquinaria estipulados y cumpliendo con la normativa de higiene alimentaria regulada por la normativa vigente.

EL TÉCNICO MUNICIPAL

SANTIAGO DEZA GARCÉS





ANEXO I

COCINA

1. 1,00 Cámara Acero Inox cuatro puertas con separadores en el interior
Med. 1400X700X200
2. 1,00 Horno de obra para leña, para la realización de asados y pizzas.
3. 1,00 Campana en acero Inox. Compuesta de reguladores y Filtros
Antigrasa Inox. Med. 2,75X1 MT
4. 1,00 Mesa Acero Inox. Para apoyo plancha y freidoras compuesta de
encimera, 2-Estantes Med. 1,62X0.70x60
5. 1,00 Cocina Gas Promercury 900 MOD.US-RQ-4 4f+Horr. Cocina Gas serie
900 de 4 fuegos más horno de gas.
6. 1,00 Mesa de trabajo con un seno, de Acero Inox. compuesta de encimera,
1-Estantes de Med. 1,70X0.60x0.85
7. 1,00 Estante sobre mesa central(propiedad del titular),
de
160x60x57 de Acero Inox.
8. 1,00 Fregadero Acero Inox. De 2-senos y una escurridera y soporte
Inox Med. 1,40X0.60 Med. Senos 34X37X151.3
9. 1,00 Mesa de trabajo en acero Inox Med. 1,40X0.70X0.86 compuesta de
encimera y con embocadura de basura.
10. 1,00 Termo eléctrico de 50 lts marca Tesy.

BAR

11. 1,00 Mueble Cafetero en acero inox. Compuesto de abatible café, cajones
departamento bomba y depurador y estantes MEEd.
2,0x0.54x1,00.
12. 1,00 Mesa apoyo compuesta de encimera, 2-Estantes de Med
0.70X0,58x0.98 en acero inox
13. 1,00 Mesa apoyo compuesta de encimera, 2-Estantes de Med





AJUNTAMENT DE GUARDAMAR DE LA SAFOR

C/ NOU D'OCTUBRE N.º 3, 46711 (VALÈNCIA) TLF 962818851, FAX 962803117

1,58X0,33x1,00 en acero inox

14. 1,00 Fregadero Acero Inox. De 2-senos y una escurridera y soporte Inox Med. 1,40X0.60 Med. Senos 34X37X151.3

15. 1,00 Lavavasos OMNIWASH mod JOLLY 35 A (Alto) Cesta de 35x35

16. 1,00 Una barra de Obra civil.

17. 14 Mesa 80x80 cm. Estructura metálica con polímero blanco

18. 24 sillas de ABS azul. Estructura metálica con respaldo y asiento de ABS AZUL

19. 2 Casetes de AA empotrados

20. En lo aseos todos los accesorios son propiedad del ayuntamiento, jaboneras, servilleteros, etc., a excepción de las taquillas existentes en el Aseo de minusválidos

