

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE USO PRIVATIVO NORMAL EXPLOTACIÓN DEL BAR DE LA PLAZA SAN MATÍAS DE FONTANAR.**

### **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO**

Constituye el objeto del contrato la concesión administrativa de uso privativo normal de un bien de dominio público que tiene las siguientes características:

Explotación del Bar ubicado en la planta baja del edificio situado en la Plaza San Matías, 4 de Fontanar con referencia catastral 5287510VL8058N0001AU.

### **CLÁUSULA SEGUNDA. ANTECEDENTES.**

La importancia de los equipamientos municipales como punto de encuentro y espacio común de trabajo es indiscutible. Por ello, los esfuerzos del Ayuntamiento tienen que garantizar un servicio de calidad que merezcan los ciudadanos y trabajadores.

Actualmente no existe en el municipio ningún bar – cafetería que oferte un servicio de menú y carta de comida caliente.

El Objeto del contrato es la prestación del servicio del bar terraza del Bar de la Plaza San Matías de Fontanar con una pluralidad de criterios de adjudicación.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares contiene la relación de las operaciones a realizar y todas las condiciones de obligado cumplimiento que llevará a cabo la empresa adjudicataria, a los efectos de proceder a la gestión del servicio del bar terraza de la plaza San Matías de Fontanar.

### **CLÁUSULA TERCERA. PRESTACIONES OBJETO DE**

La necesidad que se ha de satisfacer con el contrato es suplir la falta del servicio de bar con servicio de comidas en el municipio.

Siendo las condiciones de prestación del servicio, las siguientes:

1ª. El horario mínimo de apertura será desde las 10,00 a las 20,00 horas, con un día de descanso a la semana que no podrá ser viernes, sábado ni festivo.

2ª. Los servicios a prestar con carácter obligatorio son los siguientes:

- ✓ Servicio de desayunos
- ✓ Servicio de raciones y platos combinados
- ✓ Servicio de bocadillos/sándwiches
- ✓ Servicio de menú diario.

Otros servicios deberán ser autorizados por el Ayuntamiento.

El adjudicatario del contrato se obliga a la explotación de Bar municipal situado en la planta baja de la Plaza San Matías, 4.

### **CLÁUSULA CUARTA. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN.**

**4.1.-** El adjudicatario se compromete a explotar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo y cuidar el orden en el interior del recinto en todo momento, en las condiciones establecidas y cumpliendo en todo momento cuantas ordenanzas y reglamentos Municipales afecten a la instalación y al servicio.

**4.2.-** La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a indemnización por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio. Tampoco tendrá derecho a indemnización alguna por extinción de la concesión demanial al cumplirse el plazo de vigencia de esta o de su prórroga.

**4.3.- Obligaciones del adjudicatario:**

**4.3.1.- Mobiliario e instalaciones:**

- Destinar el local únicamente a la finalidad prevista en el presente pliego.
- Ocuparse de las tareas de mantenimiento de los locales, teniéndolo en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.
- Instalar el mobiliario y material que no haya aportado el Ayuntamiento y que resulte necesario para el buen funcionamiento de las instalaciones.
- Responder de las averías que se ocasionen en las instalaciones del bar siempre que sea por negligencia del adjudicatario, o por el uso anormal de las mismas, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios.
- Mantener en perfectas condiciones, salvo los desgastes normales por el uso, el material recibido, que se relaciona en el pliego de prescripciones técnicas. Particularmente, conservar los electrodomésticos y mobiliario y mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene hasta la finalización del contrato, respondiendo de los deterioros que sufran los mismos por mal uso.
- Reponer el mobiliario y enseres que resulten inservibles por avería o rotura, por otro idéntico o de similares características.
- Hacer frente a los gastos derivados de la conservación, reposición y mantenimiento de las instalaciones objeto del contrato, así como de todos los suministros precisos y posibles averías en las redes de suministros.
- El Ayuntamiento no asume responsabilidad como consecuencia de las averías producidas en las instalaciones o equipos o en los productos almacenados, incluidos los que pudieran producirse por defecto en el suministro de energía eléctrica.

**4.3.2.- Limpieza.**

- La limpieza general de maquinaria, instalaciones, almacén, local y barra interior habrán de permanecer en todo momento en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, de modo que se garantice el buen estado de los espacios, instalaciones, elementos industriales, enseres y mobiliario.
- Llevar a cabo desinfecciones y desinsectaciones de las dependencias objeto de contrato con la periodicidad legalmente exigible, acreditando esta circunstancia ante el Ayuntamiento.
- Dotar de papeleras la zona de bar, distribuidas adecuadamente con capacidad suficiente cada una para almacenar los desperdicios generados.
- La limpieza y desinfección general de las dependencias e instalaciones del bar y taquilla deberán realizarse después de que los citados locales estuviesen cerrados al público en general.
- Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesario. El propio personal del concesionario del contrato depositará éstos en el lugar o contenedores establecidos en la zona.
- El local y todo su entorno deben estar en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, limpios y sin residuos, siendo de exclusiva responsabilidad de la empresa concesionaria la limpieza, tanto respecto a las instalaciones como de los productos empleados, así como el permanente mantenimiento de higiene general del bar.
- A este fin el concesionario estará sometido a las inspecciones de carácter

técnico-sanitario que podrán llevar a cabo los servicios competentes y de carácter técnico-administrativo.

#### **4.3.3.- Personal.**

- Contar con los permisos necesarios para la explotación de la Bar cumpliendo las disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social, Seguridad e Higiene en el trabajo y Prevención de Riesgos Laborales. Así mismo, será de obligado cumplimiento la normativa en materia de manipulación alimentos, productos alimenticios, turismo y cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto del contrato.

- Todo el personal afecto a la explotación de las actividades objeto de contratación habrá de estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

- Contar, en todo momento, con el personal necesario para desarrollar la actividad con normalidad, garantizando la continuidad del servicio y su correcta prestación.

- Garantizar que el trato del personal al público y usuarios sea en todo momento amable y correcto.

- El personal al servicio del concesionario tendrá dependencia laboral de este, sin que el Ayuntamiento de Fontanar intervenga, de forma alguna, en su gestión u organización y sin que exista ningún tipo de relación laboral entre dicho personal y el Ayuntamiento de Fontanar.

### **CLÁUSULA QUINTA. MEDIOS MATERIALES**

**5.1.-** El Ayuntamiento de Fontanar facilitará al adjudicatario además del local para la instalación y desarrollo de la actividad de bar los elementos materiales básicos para su explotación que constan en el anexo al presente pliego. El resto de materiales como el mobiliario (mesas y sillas) y cualquier otro que se pudiera precisar correrán a cuenta del adjudicatario.

Al inicio de la adjudicación se levantará inventario detallado del citado material, obligándose el concesionario a mantener el mismo en buenas condiciones de uso y a llevar a cabo las sustituciones y realizar las reparaciones de este que fuesen necesarias.

Se levantará igualmente Inventario acreditativo de los elementos materiales que, siendo propiedad del adjudicatario, se afecten por este a la explotación.

**5.2.-** El adjudicatario del contrato habrá de dotar antes del inicio de la explotación, el mobiliario, instalaciones y enseres que se consideren necesarios, a su criterio, para la puesta en funcionamiento de la actividad objeto de explotación, para lo cual dispondrá de un plazo de diez días naturales desde la firma del contrato, mobiliario, instalaciones y enseres, que siendo de propiedad del adjudicatario, se afecten por este a la explotación.

El Ayuntamiento comprobará que el mobiliario y enseres instalados atienden al nivel de calidad y condiciones estéticas adecuados, estableciendo a estos efectos cuantas limitaciones se estimen convenientes por razones de interés público.

**5.3.-** Los elementos de maquinaria, mobiliario y electrodomésticos instalados por el adjudicatario podrán ser retirados por el mismo a la finalización del contrato, excepto el mobiliario y equipamiento que ha sido objeto de valoración que permanecerá en el establecimiento, siempre que no se cause deterioro ni daño al resto de elementos fijos de la instalación.

### **CLÁUSULA SEXTA. PRECIOS.**

Respecto a los precios a percibir de los usuarios, el adjudicatario que explote el servicio de bar habrá de cumplir con la normativa sobre el particular contenida en Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios y en el Decreto 79/2021, de 6 de julio, por el que se regula la ordenación de las empresas de restauración de Castilla-La Mancha.

Los precios de todos los productos gozarán de la máxima publicidad mediante la exhibición de la lista de precios en un lugar visible y accesible a los clientes.

El Local dispondrá de una lista de precios que se instalará en lugares visibles y accesibles a los clientes, debiendo cumplir dichas listas la normativa indicada en el punto primero de esta cláusula.

En ningún caso se podrán rebasar los precios máximos que estén expuestos al público conforme exige la normativa citada anteriormente.

#### **CLÁUSULA SÉPTIMA. RESPONSABILIDADES.**

Al finalizar la vigencia del contrato el Ayuntamiento de Fontanar y el adjudicatario procederán a la comprobación del estado en que se hallen las instalaciones, mobiliario y demás elementos materiales afectos a la explotación, realizando un nuevo Inventario de las mismas al objeto de determinar las indemnizaciones exigibles al adjudicatario por causa del deterioro que se observe y que no responda al uso normal tanto del local como de los elementos afectos a la explotación.

A la vista del Inventario efectuado, el Ayuntamiento de Fontanar hará efectivas las responsabilidades del adjudicatario o declara la no existencia de las mismas.

Las responsabilidades de haberlas se harán efectivas con cargo a las garantías constituidas por el adjudicatario que se fijan en 1.920,00.-€, sin perjuicio del derecho que asiste al Ayuntamiento de exigir los daños y perjuicios causados por aquel en el supuesto de que tales garantías resulten insuficientes.

#### **CLÁUSULA OCTAVA. CALIDAD.**

**8.1.-** El concesionario deberá cumplir la normativa sanitaria y condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa vigente, tanto en lo relativo a la elaboración y manipulación de alimentos, debiendo estar en posesión de cuantas autorizaciones administrativas sean exigibles.

El concesionario correrá con los gastos de los controles bromatológicos, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios prestados.

El concesionario realizará cuantas pruebas sean necesarias para asegurar que la calidad de las mercaderías que utiliza en la prestación del servicio de respuesta a las cualidades expresadas en la oferta.

**8.2.-** El concesionario realizará el servicio a su riesgo y ventura, ateniéndose estrictamente a los reglamentos específicos para esta clase de establecimientos, dictados por las autoridades competentes. En consecuencia, se compromete al cumplimiento de lo establecido en la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista y en Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, y demás disposiciones legales

aplicables, así como cualquier normativa que sobre la materia se pudiera promulgar durante el periodo del vigente contrato.

**8.3.-** Estarán a disposición de los usuarios del servicio, hojas de reclamación, en las que estos puedan dejar constancia de cualquier queja que consideren oportuna en relación con el servicio prestado.

#### **CLÁUSULA NOVENA. SITUACIONES ESPECIALES.**

Por razones de interés general, debidamente acreditadas por escrito y con suficiente antelación, el Ayuntamiento de Fontanar podrá clausurar el local o darle otro destino, sin que el concesionario pueda reclamar indemnización alguna.

El concesionario se compromete a permitir la adopción de cuantas medidas de seguridad fueran establecidas por las autoridades competentes con ocasión de la celebración de actos que por su carácter así lo exijan.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA. ALCOHOL y TABACO.**

Queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas y de tabaco a menores.

### **ANEXO 1. INVENTARIO**

#### **MAQUINARIA Y MOBILIARIO:**

- Cocina industrial a gas butano/propano de 4 fuegos mas horno marca INTECNO modelo: I/714.  
Medidas: 0,80 x 0,75 x 0,86 m de alto.  
Potencia: 25,4 kW gas.  
Construida en acero inoxidable Aisi 304, total y encimera de 1,5 mm de espesor, patas regulables en altura.
- Freidora industrial marca INTECNO eléctrica con mueble total inoxidable Aisi 304. Modelo: I/J15E.  
Capacidad 15 litros.  
Potencia: 5kW trifásica.  
Medidas: 0,43 x 0,46 x 0,86 m de alto.  
Cesta redonda: 310 x 140 mm de altura.
- Arcón de congelados marca INTECNO. Modelo: I/HF-500.  
Medidas: 1,40 x 0,66 x 0,87 m de alto.  
Potencia: 1/6 C.V. monofásico.  
Construido en chapa lacada blanco exterior e interior de aluminio, condensación estática, desescarche manual, motor incorporado. Puerta horizontal abatible con cerradura.
- Armario frigorífico marca INTECNO. Modelo: I/ACR-125-4.  
Medidas: 1,25 x 0,70 x 2,05 m de alto.  
Potencia: 416 W monofásico.  
Cuatro puertas con cierre automático.  
Construido en acero inoxidable Aisi 304, condensador ventilado, evaporación tiro forzado, desescarche automático.  
Temperatura de trabajo de -2º C a +6º C a temperatura ambiente +40º C.
- Mesa de trabajo mural apoyo plancha marca INTECNO.  
Medidas; 0,80 x 0,60 x 0,80 m de alto.  
Construida en acero inoxidable Aisi 304 (sin estantes)

alojamiento botellas de gas.

- Campana mural con forma marca INTECNO.  
Medidas: 2,58 x 0,85 x 0,70 m de alto.  
Construida en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm de espesor, soldada, sin pliegues, ni remaches, canal recoge grasas en todo su perímetro, salida derecha de 250 mm. Motor incorporado de 0,35 kW monofásico con cinco filtros de lamas inoxidables 430.
- Plancha eléctrica marca INTECNO lisa de 81 x 43 cm (en acero laminado).  
Potencia 3 + 3 kW monofásica.  
Palastro: 8 mm de espesor.  
Temperatura de trabajo: regulable de 50º C a 300º C.
- Mesa de trabajo mural marca INTECNO.  
Medidas: 1.200 x 500 x 850 mm de alto.  
Construido total inoxidable y estante inferior.
- Aire acondicionado con bomba de calor, marca DAIKIN.