



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL CONTRATO DE CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE USO PRIVATIVO DEL RESTAURANTE-BAR-CAFETERIA DEL HOGAR DE MAYORES DE TORREMOCHA

OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la adjudicación de la gestión y explotación del Restaurante-Bar-Cafetería del Hogar de mayores de Torremocha, de titularidad municipal durante dos años con una posible prórroga de otros dos, contados a partir del día 5 de septiembre, fecha en la que el bar ha de estar abierto al público.

UBICACIÓN DEL LOCAL A INSTALAR EL SERVICIO

El local destinado a Restaurante-Bar-Cafetería, será el definido por el Ayuntamiento de Torremocha delimitado en el plano que figura como ANEXO II del PCAP, no pudiéndose utilizar otras dependencias, salvo ofertas de mejora que sean autorizadas por la Autoridad Municipal correspondiente.

PROHIBICIONES Y/O AUTORIZACIONES

El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando totalmente prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar. El incumplimiento de este punto es causa de rescisión del contrato.

En caso de que en el espacio de Cafetería destinado a público en general quisiera el contratista instalar máquinas tragaperras, será con conocimiento y consentimiento del Ayuntamiento, y recabando de la empresa explotadora el compromiso de que cuando finalice el contrato, por el motivo que fuese, finalizará también el contrato de explotación de las máquinas tragaperras en la cafetería del Centro de la Tercera Edad.

El uso de radios o instrumentos similares deberá graduarse por la comodidad de los usuarios y público en general, dentro de las normas de urbanidad, salvaguardando en todo caso, los límites establecidos en la legislación vigente.

HORARIO DEL SERVICIO

El horario de apertura del bar será como mínimo de 09:00 a 16:00 horas y de 18:00 a 20:00 horas en invierno y de 9:00 a 16:00 horas y de 19:00 a 22:00 horas en verano, pudiendo permanecer cerrado los lunes por la tarde.





No obstante, el Ayuntamiento se reserva el derecho de variación de los horarios inicialmente contemplados, según las necesidades que planteen las diversas actividades que se organicen, así como a la reserva y utilización del local en fechas señaladas y aprobadas por el Ayuntamiento, previa notificación al adjudicatario.

LIMPIEZA

Serán de cuenta del adjudicatario la limpieza de los aparatos, mobiliario, cristalería etc., de que se sirva para prestar el servicio, así como del local, que deberá presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en interior como en el exterior, tanto suelo, como ventanas, cristales lámparas, instalaciones, etc. sujetándose a la inspección técnico-sanitaria que determine este Ayuntamiento.

De igual modo, la limpieza de las chimeneas de evacuación de humos y demás conductos de gases y líquidos cuyo acceso se produce desde el local de referencia por ser uso de éste correrá de cargo del adjudicatario evitando especialmente los cúmulos de grasa en los conductos de extracción de humos.

El contratista tendrá especial cuidado en mantener el local libre de insectos, encargándose de poner los medios necesarios para la eliminación de los mismos.

La limpieza del local e instalaciones se deberá hacer en horario que no cause molestia a los usuarios.

La basura se depositará en contenedores-recipientes, previa inclusión en una bolsa de plástico desechable cuya adquisición será de cuenta del contratista.

El entorno inmediato del local debe estar limpio y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad de la persona adjudicataria.

El incumplimiento de cualquiera de estas condiciones será causa suficiente de resolución del contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse.

La persona adjudicataria deberá ofrecer un servicio respetuoso con el medio ambiente, y para ello deberá tener en cuenta los valores naturales y medioambientales en las instalaciones objeto de la licitación, en especial en lo que se refiere a la racionalización en la recogida de residuos y en los consumos de energía.

El adjudicatario se hará cargo de la atención, vigilancia y funcionamiento del sistema de calefacción del hogar, evitando el derroche de la misma. La calefacción o refrigeración de las instalaciones serán adecuadas a la estación climática del año, y en su caso, al criterio que imponga el Ayuntamiento.

El adjudicatario debe cumplir las instrucciones del Ayuntamiento en todo lo relativo a la retirada de desperdicios. Asimismo deberá tener en el mejor estado los servicios accesorios de depósitos, barricas, botellas vacías, etc. los cuales deberán permanecer dentro del recinto del





Bar en el lugar habilitado para ello, y no se hallarán visibles para el público señalándose expresamente que en ningún caso se autoriza la habilitación de casetas complementarias a estos efectos.

INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

El Ayuntamiento de Torremocha aportará el mobiliario básico existente del local (todo el equipamiento reflejado en el anexo III) así como las instalaciones fijas, siendo de cuenta del contratista la aportación del material fungible y la maquinaria precisa para la prestación del servicio de que se trata. (Anexo IV)

La maquinaria y utensilios aportados por el adjudicatario deberá reunir las condiciones necesarias de calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones ofrecidas por el Ayuntamiento.

Sobre el mobiliario aportado por el Ayuntamiento el adjudicatario no tendrá derecho alguno si bien deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza, conservación y funcionamiento. A tal efecto, será de cuenta del contratista la reparación y reposición de éstos.

El adjudicatario queda obligado a efectuar a su cuenta las revisiones de mantenimiento de aparatos e instalaciones del servicio; si éstas no se realizasen o fueran deficientes el Ayuntamiento podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

Asimismo, se obliga a no emplear el nombre del Ayuntamiento en relación con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores o en sus relaciones con personas a su servicio, haciéndose responsable de las obligaciones así contratadas.

En caso de ser necesaria la realización de obras, tanto para el cumplimiento de la legislación vigente como para mejoras del Servicio, deberá contar con la autorización expresa del Ayuntamiento de Torremocha, que dará las instrucciones pertinentes.

Será de cuenta del contratista las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua y electricidad, y toda clase de reparaciones que se produzcan dentro del local.

Se cumplirán de forma rigurosa todas las normas dictadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo relativas a la preparación, manipulación y exhibición de los artículos al público, tal y como se estipula en la normativa técnico-sanitaria vigente y la que resulte de aplicación.

Correrá a cargo del adjudicatario cualquier modalidad de contratación telefónica.

La falta de conservación adecuada de instalaciones y del local será causa suficiente para la rescisión del contrato.





FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL

El Ayuntamiento de Torremocha, podrá realizar en cualquier momento la inspección y estado de conservación de los aparatos, la inspección y estado de conservación de los aparatos y de las instalaciones, el control de calidad, precio y presentación de los productos al objeto de velar por el estricto cumplimiento de lo establecido los Pliegos de condiciones técnicas y de cláusulas administrativas particulares. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito las medidas correctoras a aplicar en el plazo de 5 días.

CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos estarán protegidos del público por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de estas. La bollería y pastelería serán manipuladas siempre con pinzas.

Alimentos como mayonesas, salsas en general, natas, cremas, etc. deberán permanecer en el frigorífico, con cumplimentación íntegra de la normativa técnico sanitaria de conservación y mantenimiento de alimentos.

RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD

El adjudicatario se obliga a tener en el local un Libro de Reclamaciones a disposición del Público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible. El adjudicatario estará obligado a dar cuenta al Ayuntamiento de Torremocha en las 24 horas siguientes de cualquier clase de queja o reclamación.

Sin perjuicio de la actuación legítima de cualesquiera otros organismos e instituciones, el Ayuntamiento de Torremocha es competente para conocer las reclamaciones que formulen los usuarios.

PUBLICIDAD Y LISTA DE PRECIOS

Los precios del bar serán de dos tipos: Un precio para todas las personas mayores de 65 años y otro general para el resto de ciudadanos/as. Esta condición no podrá ser alterada aún en época de fiestas. Las listas de precios, en las que se incluyan los dos arriba mencionados, deberán exponerse a la vista del público.

El adjudicatario tendrá expuesto al público diariamente la composición del Menú del día, distinguiendo los precios de éste para los pensionistas y jubilados miembros de la Asociación de Pensionistas de Torremocha, y los precios de venta al Público en general adaptados al libre mercado.





En los menús del día al usuario se le ha de ofrecer la posibilidad de elección como mínimo entre dos primeros platos, dos segundos y dos postres.

DEL PERSONAL

El adjudicatario deberá contratar por su cuenta, al personal preciso para atender la cocina, limpieza y servicio normal de cafetería y comedor. En el caso de que el Ayuntamiento de Torremocha considere insuficiente el personal lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste en el plazo de un mes proceder a su contratación en el número que se le indique.

El adjudicatario estará obligado a dar de alta en la Seguridad Social a todo el personal que contrate, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación vigente sobre higiene y seguridad en el trabajo. El adjudicatario, deberá presentar los contratos de trabajo efectuados en el registro general del Ayuntamiento de Torremocha en el plazo máximo de 10 días desde su formalización.

El personal contratado por el adjudicatario no tendrá derecho alguno respecto al Ayuntamiento de Torremocha. En ningún caso será responsable el Ayuntamiento de las obligaciones entre contratista y su personal.

El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte del Ayuntamiento de Torremocha.

Los daños que el personal al servicio del contratista ocasione en las instalaciones serán indemnizados en todo caso por el contratista.

El personal que preste Servicios en el local deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, que deberá ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, pudiendo ser solicitada su exhibición por el Ayuntamiento de Torremocha.

OBRAS NECESARIAS DE INVERSION

En el supuesto que el Ayuntamiento tenga que realizar algún tipo de obra (fachada, patio o aledaños) el/la adjudicatario/a tendrá que soportar dichas obras sin derecho a indemnización alguna.

