

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO DE GESTIÓN DE CAFETERIA-RESTAURANTE DEL CENTRO CULTURAL DE VILLALOBON.

OBJETO

Es objeto del presente contrato la gestión de la Cafetería- Restaurante del Centro Cultural de Villalobón, titularidad del Ayuntamiento de Villalobón, con todos los servicios complementarios anexos y accesorios, maquinaria e instalaciones, así como la limpieza, mantenimiento y conservación y vigilancia y seguridad de los bienes, equipamientos y derechos.

DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO Y DEL ENTORNO

El recinto del Bar-Restaurante se corresponde con una zona de barra, cafetería, cocina, almacén y sala polivalente esta última se podrá utilizar siempre que no sea utilizada por el Ayuntamiento.

El adjudicatario podrá utilizar el espacio exterior , cuya extensión viene determinada por el propio porche del edificio, en el que podrá situar las mesas y sillas o veladores para dar mejor servicio al público. El precio de utilización de dicha terraza se considerará incluido en el del contrato.

El adjudicatario podrá utilizar los aseos del edificio.

El recinto dispone del equipamiento y mobiliario que se relaciona en el **anexo 1**

El adjudicatario podrá incorporar a efectos de la explotación a su mejor conveniencia, previa comunicación y aprobación por el Ayuntamiento, las instalaciones o enseres que estime aconsejables, que podrán ser retirados por este al término del contrato, salvo que se trate de instalaciones fijas o si su retirada afecta a las relacionadas como mejoras en la oferta presentada, en cuyo caso quedarán las mismas en el local, sin obligación de indemnización alguna por parte del concedente.

CARACTERÍSTICAS DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN

El Ayuntamiento aporta los locales, las instalaciones y el mobiliario que sirven de soporte a la actividad.

El Bar - Restaurante debe identificarse con una personalidad propia. Debe configurarse como un lugar cómodo, agradable, elegante, sin sonido agresivo, que permita la conversación y las tertulias. Todo ello debe reflejarse tanto en la decoración, como en el mobiliario, la vajilla, el personal de servicio, el trato al usuario y los productos ofrecidos. No se autoriza la modificación de las instalaciones existentes ni la creación de nuevos puntos de luz, de fontanería, calefacción, etc, salvo con autorización del ayuntamiento. La conexión de todos los elementos que se incorporen será en todo caso mediante elementos homologados y conforme a la normativa técnica aplicable.

ELEMENTOS DE LA EXPLOTACIÓN Y DOTACIÓN

El Ayuntamiento aporta las construcciones, terrenos e instalaciones que sirven de soporte a la actividad así como los accesorios, utensilios, elementos ornamentales y pequeño mobiliario que figura descrito en el Anexo N°1 y que podrá ser consultado por el adjudicatario.

Corresponde al adjudicatario la aportación de los materiales necesarios para la explotación, tales como material audiovisual, vajilla, bandejas, cristalería, lencería, cubertería, etc., debiendo ser retirados por el mismo al término de la concesión, que deberán ser de primera calidad y se conservarán en perfecto estado, sin que puedan utilizarse las piezas deterioradas. Corresponde igualmente al adjudicatario la aportación de los artículos de consumo ofertados al público.

SERVICIO QUE SE DEBE PRESTAR

Oferta de consumiciones y bebidas, menús, platos combinados, bocadillos, pinchos y aperitivos, helados, bollería para desayunos y almuerzos, snacks, etc.

PERSONAL

El adjudicatario dispondrá del personal necesario para satisfacer adecuadamente las exigencias del presente contrato, teniendo que figurar en la propuesta el organigrama del equipo con el que se pretenda realizar la explotación. El adjudicatario se obliga a exigir la correcta presencia, vestimenta adecuación y comportamiento en el personal a su servicio.

El personal que, por su cuenta, deba emplear el adjudicatario para el servicio no adquirirá relación laboral alguna con el Ayuntamiento, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal, con arreglo a la Legislación Laboral, Social, a la normativa sobre prevención de riesgos laborales y la relativa a la Seguridad e Higiene en el trabajo vigentes o que en lo sucesivo puedan dictarse y sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus empleados, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato. Los trabajadores deberán contar con carnet de habilitación de manipulación de alimentos.

El adjudicatario deberá tener informado al Ayuntamiento de la plantilla de que consta el servicio, debiendo el adjudicatario estar al corriente del pago de los salarios, seguros sociales, accidentes, etc. de dicho personal, con exacto cumplimiento de cuanto establece o establezca la legislación sobre esta materia.

El adjudicatario dotará a todo el personal a sus órdenes de los elementos de seguridad vigentes, siendo responsabilidad exclusiva del contratista los accidentes laborales o a terceros que se pudieran producir.

PERIODOS DE APERTURA Y HORARIOS

El Bar-Restaurante permanecerá abierto durante todo el año

Los días de apertura a la semana deberán ser al menos 6, entre los que se encontrarán incluidos los viernes, sábados y domingos, vísperas de festivo y puentes.

El horario mínimo de apertura general durante todo el año será de 8 horas.

El periodo mínimo de apertura podrá ser ampliado, para lo cual se deberá realizar en la oferta la propuesta correspondiente, no pudiendo exceder las horas límite establecidas en la Orden IYJ/689/2010, de 12 de mayo, por la que se determina el horario de los espectáculos públicos y actividades recreativas que se desarrollen en los establecimientos públicos, instalaciones y espacios abiertos de la Comunidad de Castilla y León.

Los horarios máximos de apertura podrán ampliarse puntualmente previa comunicación y autorización expresa del Ayuntamiento, siempre de acuerdo a la Orden IYJ/689/2010, de 12 de mayo, por la que se determina el horario de los espectáculos públicos y actividades recreativas que se desarrollen en los establecimientos públicos, instalaciones y espacios abiertos de la Comunidad de Castilla y León.

PRECIO DE LOS PRODUCTOS

Los precios que el adjudicatario perciba por la venta o servicio de los productos al público serán los ofertados en el presente concurso y aprobados por el Ayuntamiento mediante la adjudicación de la concesión a la propuesta que los contenga.

Los precios de las consumiciones y servicios serán similares a los de los establecimientos de categoría similar de la zona y deberán contar con la conformidad del Ayuntamiento.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta al público y perfectamente visible la lista de precios de venta al público, tanto a la entrada del establecimiento como en su interior. Así mismo se compromete a tener a disposición del público las correspondientes hojas de reclamaciones.

Los precios podrán ser actualizados por el adjudicatario conforme al incremento sufrido en el Índice de Precios al Consumo durante los doce meses anteriores. Excepcionalmente podrá solicitarse una actualización superior de precios de determinados productos siempre y cuando se equiparen a los de los establecimientos de categoría similar de la zona.

LIMPIEZA Y SANIDAD

El adjudicatario está obligado a la limpieza diaria del bar-restaurante, porche, locales que se asignan al servicio y aseos. En los aseos deberá realizarse un mínimo de cuatro limpiezas diarias, que habrán quedar reflejadas en un documento en el que se indique la fecha y hora de las mismas. Todo ello sin perjuicio de las labores que para la conservación de las mismas deben efectuarse a lo largo de la jornada y de aquellas ofertadas en la memoria. Dada la incidencia estética y de utilización públicas, el Ayuntamiento podrá actuar en ejecución sustitutoria, girando los gastos o tasas al arrendatario.

El adjudicatario deberá observar en todo momento las condiciones técnicas exigidas para este tipo de establecimientos respecto a las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas.

MANTENIMIENTO A REALIZAR POR EL ADJUDICATARIO.

Durante el ejercicio de la actividad el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las instalaciones, maquinaria y componentes de los locales utilizados en la explotación, quedando excluido el mantenimiento de la estructura del edificio.

El adjudicatario estará obligado a conservar el inmueble en perfecto estado, destinándolo, exclusivamente, al uso pactado y a realizar a su cargo todas las reparaciones necesarias a consecuencia de desperfectos, incluso los causados por los usuarios, devolviendo la instalación al Ayuntamiento al término del contrato en perfecto estado de conservación.

El mantenimiento podrá ser ampliado, para lo cual se deberá realizar en la oferta la propuesta correspondiente, y ser autorizado por el Ayuntamiento.

Asimismo, durante la ejecución del contrato, por iniciativa propia y previa autorización del Ayuntamiento, podrá realizar las mejoras precisas para un óptimo mantenimiento siendo su costo asumido íntegramente por el adjudicatario.

Las obras o mejoras realizadas revertirán al Ayuntamiento al término del contrato, sin que de la reversión se derive compensación o indemnización alguna a favor del adjudicatario.

El contratista reconoce expresamente al Ayuntamiento de Villalobón la potestad de acordar y ejecutar por sí el lanzamiento una vez finalizado el plazo del contrato, si antes no le ha dejado libre y a disposición municipal.

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS

No se permitirá la utilización de equipos de sonido, audiovisuales, proyecciones y demás en el porche, sin autorización previa del Ayuntamiento.

No se permitirá la instalación de ninguna clase de máquinas musicales, de azar ni juegos recreativos. Está permitida la instalación de máquina de tabaco, distribuidoras de bebidas y comidas.