



PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS QUE SERVIRÁ DE BASE PARA EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR DE LA PISCINA MUNICIPAL DE LUBRÍN DURANTE LA TEMPORADA ESTIVAL .

1.- OBJETO.-

El objeto del presente pliego es la regulación de las condiciones técnica que rigen la contratación de la explotación del Bar del edificio anexo a la Piscina Municipal de Lubrín durante la temporada estival.

2.- CONTENIDO Y UBICACIÓN DEL SERVICIO.-

El servicio de Bar será prestado en los locales preparados a tal fin, en inmueble sito junto a las Piscinas municipales de Lubrín, no pudiendo utilizar el adjudicatario otras dependencias aparte de la destinada a Bar (incluidos los servicios/baños), y sus dependencias anexas (almacén y terraza).-

La instalación de máquinas de juego y tragaperras, así como la de cualquier otro elemento que no figure en el inventario requerirá la previa autorización del Ayuntamiento.-

3.- HORARIO.-

El adjudicatario deberá mantener abierto el Bar todos los días, salvo aquellos que por motivos de descanso semanal le autorice expresamente el Ayuntamiento.

El horario de apertura deberá coincidir como mínimo, con el horario de apertura de la Piscina Municipal de Lubrín.

Deberá colocar en lugar visible un cartel con el horario de apertura al público.

4.- LIMPIEZA.-

4.1.- Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc... de que se sirva para prestar el servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle el mismo (bar, vestuarios, servicios/baños,...), que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en el suelo como en cristales, lámparas, aseos, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc... sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria y a las normas generales de limpieza que le dicten desde el Ayuntamiento.-

4.2.- La limpieza y desinfección general de las dependencias e instalaciones del bar deberán realizarse después de que los citados locales estuviesen cerrados al público en general.-

No obstante, a lo largo del día deberán realizarse las limpiezas superficiales que se precisen con el fin de cumplir las prescripciones higiénico-sanitarias que este tipo de local requiere.-

4.3.- 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 de la empresa adjudicataria del contrato depositará éstos en el lugar o contenedores establecidos en la zona. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.-



4.4.- 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 adjudicataria la limpieza, tanto respecto a las instalaciones como de los productos empleados, así como el permanente mantenimiento de higiene general del Bar (incluidos los servicios/baños); a este fin el adjudicatario estará sometido a las inspecciones de carácter técnico-sanitario que podrán llevar a cabo los servicios competentes y de carácter técnico-administrativo, recogidos en el pliego de condiciones generales por la que se rige la presente contratación.-

5.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES.-

5.1.- La Administración proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especificarán en el correspondiente acta de entrega que se suscribirá por el contratista y la Administración una vez formalizado el contrato.

5.2.- Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Ayuntamiento el contratista no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro derivado de su uso normal.

5.3.- No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales del Bar sin permiso expreso del Ayuntamiento. De acordarse alguna reforma ésta quedaría a beneficio del Ayuntamiento sin derecho a indemnización.-

5.4.- La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del contratista, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.-

5.5.- El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones de los aparatos e instalaciones del Bar mientras esté vigente el contrato de prestación de servicio con la Administración; A tal efecto habrá de suscribir un contrato de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones.-

Igualmente el adjudicatario habrá de reponer el material, que entregado por el Ayuntamiento, se hubiera deteriorado durante la ejecución del contrato.

El Ayuntamiento se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los locales, instalaciones y enseres cedidos al adjudicatario, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento; Si estas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrá ordenar su ejecución o corrección a cargo del contratista.-

6.- MEDIOS HUMANOS.-

El adjudicatario integrará en su equipo la plantilla de personal necesaria para la prestación completa del servicio; el personal adscrito al servicio tendrá el conocimiento adecuado de este tipo de instalaciones.-

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleador y deberá cumplir las condiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, referida al propio personal a su cargo.



7.- LIBRO DE RECLAMACIONES.-

Existirá a disposición de los usuarios del Bar un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanentemente.-

8.- EXIGENCIAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.-

El adjudicatario deberá cumplir cuanta normativa y reglamentación técnico-sanitaria sea aplicable a los establecimientos hosteleros.-

En materia de manipulación de alimentos por parte del personal del adjudicatario se estará a lo dispuesto en el Decreto 189/2001, de 4 de septiembre, de Manipuladores de Alimentos de Andalucía, el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, y demás normativa reguladora.-

9.- CONTROLES A ESTABLECER POR EL AYUNTAMIENTO.-

El Ayuntamiento establecerá los sistemas de control periódicos que estime oportunos al objeto de comprobar la calidad de los productos elaborados, el cumplimiento de la normativa de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, dando cuenta al adjudicatario de las anomalías observadas, al objeto de que subsane las deficiencias encontradas.-

Estos controles no excluyen aquellos que realicen las autoridades de salud pública.-

El Ayuntamiento igualmente podrá efectuar la inspección de los locales que hayan sido cedidos al adjudicatario.-



En Lubrín a 5 de abril de 2022

EL ALCALDE

D. Domingo J. Ramos Camacho