



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR EN EL LOCAL SOCIAL SITUADO EN LA C/ PINO, 30 DE VILLAVIEJA DEL LOZOYA (MADRID).

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto del presente contrato administrativo especial, la explotación de los servicios de Bar y Cafetería en el Local Social de Villavieja del Lozoya situado en Calle Pino, 30 (planta baja) con referencia catastral 3797202VL4339N0001GY de propiedad municipal.

En este pliego de prescripciones técnicas se contienen las características y especificaciones técnicas del servicio a prestar, así como las obligaciones de las partes en cuanto al desarrollo y ejecución del servicio, siendo de obligado cumplimiento y teniendo carácter contractual.

2.- CONDICIONES DE EXPLOTACION

2.1 Condiciones generales.

- 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 por extinción del contrato al cumplirse el plazo de vigencia de la misma o cualquiera de sus prórrogas.
- El cumplimiento fiel y exacto de los términos del contrato, viniendo obligado el contratista a desarrollar la actividad de acuerdo con la normativa vigente y respetando todas las condiciones técnicas, urbanísticas, sanitarias... establecidas en las disposiciones legales vigentes.
- Prestar 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.
- El adjudicatario vendrá obligado a mantener el bar, la terraza y sus aledaños en las debidas condiciones de seguridad, limpieza y estética.
- El adjudicatario, en su caso, deberá proveerse de los permisos necesarios para la explotación del bar y cumpliendo las disposiciones vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales. Asimismo será de obligado cumplimiento la normativa en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios y cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios ligados al contrato.
- El adjudicatario deberá explotar directamente el Bar-Cafetería.
- El adjudicatario deberá permitir la inspección por parte de los técnicos municipales de las instalaciones objeto del contrato y proporcionar los antecedentes, informes y datos necesarios para facilitar las mismas.
- Facilitar a la propiedad un número de teléfono de la persona responsable del bar.
- Abono de todos los suministros, impuestos, contribuciones y tasas que origine la explotación, así como los gastos de los anuncios de la licitación. En consecuencia, será de cuenta del contratista el consumo de electricidad y cualquier otro suministro, para lo cual deberá abonar los consumos que le sean repercutidos, tras la lectura de los correspondientes equipos de medida.
- El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente





contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

- La colocación de carteles de publicidad, así como actividades publicitarias, de propaganda y promoción del bar, deberán contar con la autorización expresa del Ayuntamiento.
- Todas las obras de reparación y/o mantenimiento serán por cuenta del adjudicatario.
- No se permitirá el acceso ni la estancia de animales en el recinto de la instalación.

2.2 Servir como punto de información turística.

El Adjudicatario dispondrá en el local social de información turística del municipio suministrada por parte del Ayuntamiento de Villavieja del Lozoya, con el fin de que sea un punto de encuentro para los visitantes del municipio que desean conocer información del municipio.

2.3 Instalaciones y equipamiento.

- La Administración municipal pondrá a disposición del adjudicatario el inmueble objeto de este contrato. Tras la formalización del contrato y previamente a la puesta en marcha del servicio se extenderá y firmará por ambas partes, un inventario de los enseres, mobiliario o cualquier otro tipo de bien que se entrega por el Ayuntamiento, distinguiéndose los aportados por el adjudicatario. Cualquier variación en el inventario, obra o mejora que se practique en los locales deberá contar con la autorización del Ayuntamiento.
- El adjudicatario se obliga a facilitar, para la explotación del servicio, los elementos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios y que no sean aportados por la Administración. El mobiliario y el material aportado por el concesionario deberá reunir, a juicio del Ayuntamiento, las condiciones correspondientes al servicio que debe prestarse y las instalaciones facilitadas por el Ayuntamiento, a cuyos efectos será objeto de revisión por los servicios municipales antes de iniciarse la prestación del servicio, levantándose acta de conformidad, en su caso, a la que se unirá relación inventariada de los elementos aportados por el adjudicatario. El adjudicatario podrá aportar adicionalmente al previsto en el inventario que se adjunta, la vajilla y cuantos útiles, mobiliario, electrodomésticos, etc que considere necesarios para la adecuada prestación del servicio.
- El adjudicatario se obliga a conservar el equipamiento y mobiliario aportado por el Ayuntamiento y mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, higiene y seguridad. Así mismo, el concesionario está obligado a abonar los desperfectos que se observen en los mismos durante el plazo del contrato, incluidas las averías producidas por el uso normal del equipamiento y mobiliario. El adjudicatario dará conocimiento de las reparaciones a efectuar, que serán a su cargo, presentando las facturas correspondientes a las mismas, una vez satisfechas, en el Ayuntamiento. Cuando se trate de reparaciones extraordinarias, se pondrá en conocimiento del Ayuntamiento a la mayor brevedad posible, quien deberá autorizar previamente la reparación.
- En los quince días posteriores a la fecha de finalización del periodo de vigencia del contrato, el adjudicatario dejará en perfecto estado de limpieza y de uso el local, las instalaciones y el entorno puesto a disposición del servicio. En cualquier otro caso de resolución del contrato el plazo mencionado se reducirá a cinco días, desde la fecha en que se formalice.





- Se estará a las instrucciones que pueda impartir la Alcaldía en cuanto al buen funcionamiento del servicio.

2.5 Horario.

- Al considerarse que la actividad objeto de este contrato se desarrolla en un Local Social en el que se realizarán actividades culturales y recreativas, no encontrándose en ninguno de los supuestos previstos en el apartado B de la Orden sobre horarios de establecimientos abiertos al público, el adjudicatario deberá cumplir los horarios de apertura al público que sean fijadas para este tipo de establecimientos por la Comunidad de Madrid, cumpliendo el horario máximo fijado en el artículo 2 C)4 de la Orden 42/2017 de 10 de enero de la Consejería de Presidencia, Justicia y Portavocía del Gobierno, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público, que dispone que con carácter general, **no podrán comenzar antes de las seis horas ni finalizar después de las veinticuatro horas**, salvo que por una normativa específica se permita un horario diferente.
- El Bar Social deberá permanecer abierto ininterrumpidamente desde las 9 horas de la mañana hasta las 21 horas.
- Dicho horario deberá estar descrito y colocado en lugar visible por el adjudicatario.
- Dado que el local objeto del presente contrato se encuentra ubicado en el mismo edificio donde se desarrolla el servicio educativo de la Casa de Niños Municipal, en ningún momento se podrán realizar actuaciones por parte del adjudicatario y de los usuarios del local social, que por su repercusión puedan afectar a aquel servicio, debiendo guardar la debida reserva y cautela, con el fin de no alterar el servicio educativo, puesto que al tratarse de niños muy pequeños, cualquier variación exterior puede suponer un condicionante en el desarrollo del servicio.
- El concesionario deberá hacer constar en lugar visible la prohibición de vender bebidas alcohólicas a menores de edad.
- El adjudicatario podrá fijar un día para el descanso semanal que no coincidirá con el fin de semana.
- En cuanto a las temporadas de cierre por descanso del personal, el adjudicatario podrá determinar, previa autorización por parte del Ayuntamiento de Villavieja del Lozoya, el cierre de cómo máximo 15 días naturales a lo largo del año natural, que se podrán disfrutar en los meses de septiembre, octubre, febrero y marzo, pero que en ningún caso podrán coincidir con Fiestas Locales, Nacionales y/o eventos organizados por el Ayuntamiento de Villavieja del Lozoya. Para ello, el adjudicatario deberá notificar al Ayuntamiento, con un mes de antelación las fechas propuestas de cierre.

2.6.- Tarifas





El contratista estará obligado a comunicar al Ayuntamiento, para su autorización, los listados de tarifas de venta al público de los productos y servicios que ofrezca, así como las variaciones y modificaciones que necesitarán autorización previa del Ayuntamiento. Las tarifas de venta al público de los productos y servicios que ofrezca el adjudicatario deberán ser revisados de forma anual por el Ayuntamiento.

2.7.- Servicios ofertados al público

2.7.1 Calidad: El contratista 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. Estarán a disposición de los usuarios del servicio, hojas de reclamación, en las que éstos puedan dejar constancia de cualquier queja que consideren oportuna en relación con el servicio prestado, las cuales serán facilitadas por el adjudicatario a cualquier usuario que desee formular una reclamación. El adjudicatario realizará el servicio a su riesgo y ventura, ateniéndose a las disposiciones legales vigentes para esta clase de establecimientos, dictados por las autoridades competentes.

Los servicios mínimos que deberá prestar el bar social serán: cafés, refrescos, desayunos, meriendas y comidas (menús o raciones).

2.7.2 Personal: El personal necesario para la prestación normal del servicio, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. El licitador especificará de forma detallada en su oferta la plantilla de personal de que dispondrá para la prestación del servicio, que ha de ser la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio objeto de la contratación.

Todo el personal que preste servicios en el Bar-Cafetería Social deberá disponer del carnet de manipulador de alimentos.

2.7.3 Mobiliario y material

La reparación y eventual reposición posterior correrán por cuenta del adjudicatario, obligándose a conservar en perfecto estado durante el periodo de vigencia del contrato, las instalaciones, equipos, mobiliario y el resto de material.

No podrán realizarse reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa del Ayuntamiento, así como tampoco podrá, sin autorización, realizar obras en las dependencias del servicio, así como modificación en la ubicación de máquinas, mostradores y demás material inventariable.

En cualquier caso las obras o modificaciones que se autoricen, serán por cuenta del adjudicatario, quedando en beneficio del Ayuntamiento las mejoras introducidas.

El adjudicatario deberá aportar el menaje adecuado y necesario para la prestación del servicio (loza, vasos, tazas, platos, cubiertos ...).

2.7.4 Seguridad y limpieza

El adjudicatario deberá velar por la seguridad de los espacios donde se desarrolle la actividad de bar, no respondiendo el Ayuntamiento por los robos, hurtos, actos vandálicos... que se produzcan en el local, así como del mantenimiento en perfecto estado de los equipamientos y el mobiliario.





Será responsable de la retirada de los residuos generados por la explotación diariamente a los contenedores ubicados en la vía pública.

Los gastos de limpieza y los materiales para llevar a cabo serán de cuenta del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

2.7.5 Mantenimiento e instalaciones.

Los interiores e instalaciones de servicio como fontanería, puntos de luz, enchufes, pintura, puertas... serán mantenidos en las debidas condiciones por el que resulte adjudicatario de la explotación. El ayuntamiento podrá, durante la vigencia del contrato, realizar inspecciones para comprobar el estado de las instalaciones, tomando las medidas oportunas en caso de negligencia en la actuación del adjudicatario, sin perjuicio de la indemnización de los daños y perjuicios ocasionados.

Así mismo, el concesionario está obligado a abonar los desperfectos que se observen en el plazo del contrato y que excedan del deterioro normal derivado del uso correcto. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar, que serán a su cargo, presentando las facturas correspondientes a las mismas, una vez satisfechas, en el Ayuntamiento

Todos los desperfectos que puedan producirse en el local debido al uso o a cualquier otra causa, serán reparados por cuenta del adjudicatario.

2.8 Permisos, autorizaciones y licencias.

El adjudicatario deberá obtener todas las licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones aplicables a la prestación del servicio, debiendo acreditar cuando le sea requerido por el Ayuntamiento, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

El adjudicatario realizará el servicio a su riesgo y ventura, ateniéndose estrictamente a los Reglamentos específicos para esta clase de establecimientos, dictados por la Autoridades competentes. En consecuencia, se compromete al cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Español. Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Comercio Minorista de Alimentación (RD 381/4) Real Decreto 2207/95 por el que se establecen las normas de Higiene relativas a los productos alimenticios, Real Decreto 202/2000 de Normas relativas a Manipuladores de Alimentos, Real Decreto 3484/2000 de Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y demás disposiciones legales aplicables, así como cualquier normativa que sobre la materia se pudiera promulgar durante el periodo de vigencia del contrato.

En todo caso antes del inicio de la actividad deberá solicitar en el Ayuntamiento de Villavieja del Lozoya la concesión de la licencia de funcionamiento del Bar Social.

El adjudicatario no podrá destinar las instalaciones a uso distinto del previsto en el presente pliego, ni podrá subcontratar la prestación del servicio, cederlo, subarrendarlo o traspasarlo total o parcialmente, sin la autorización expresa del Ayuntamiento.

2.9 Obligaciones socio-laborales y fiscales.

El adjudicatario deberá disponer de un número de personas destinadas a atender adecuadamente el servicio, las cuales dependerán exclusivamente del adjudicatario del contrato, quien ostentará





todos los derechos y obligaciones respecto al citado personal. En ningún caso podrá resultar responsable la Administración contratante de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

El contratista está obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral y de seguridad social. Asimismo, está obligado al cumplimiento del Real Decreto Legislativo 1/2013 de 29 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, de la Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre, sobre prevención de riesgos laborales y del Reglamento de los Servicios de prevención, aprobado por Real Decreto 39/1997 de 17 de enero, así como de las normas que se promulguen durante la ejecución del contrato, y presentar antes del inicio de los trabajos objeto del contrato la evaluación de riesgos de los puestos de trabajo y la planificación de la actividad preventiva, la relación del personal que prestará sus servicios con la documentación relativa a la formación, información de los riesgos y aptitud médica, los TC2 vigentes o, en su caso, documentos de alta en la seguridad social y, en su caso, la capacitación profesional del personal, la relación de equipos de trabajos (con su conformidad a la legislación vigente), y los productos químicos que utilizará (con las correspondientes fichas de seguridad), los procedimientos de trabajo y la acreditación de entrega de equipos de protección individual a los trabajadores. Los TC2 deberán ser presentados mensualmente, así como la documentación mencionada cuando se incorporen nuevos trabajadores.

La empresa contratista está obligada a cumplir durante todo el período de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo de aplicación, si bien en todo caso, el adjudicatario estará obligado a cumplir las condiciones salariales de los trabajadores conforme al convenio colectivo de aplicación.

Se establece expresamente la obligación del contratista de efectuar el pago de los salarios a los trabajadores y su retención del IRPF, así como el abono puntual de las cuotas correspondientes a la Seguridad Social, dentro de los plazos legalmente establecidos. El Ayuntamiento podrá solicitar al contratista los documentos justificativos de esos pagos cuando considere procedente, siendo causa de resolución del contrato la falta de justificación de los mismos.

De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 19/2013 de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información y buen gobierno, el adjudicatario está obligado a suministrar a la Administración, previo requerimiento, toda la información necesaria para el cumplimiento de las obligaciones previstas en la citada norma, así como aquellas que se dicten en el ámbito municipal.

El contratista deberá presentar anualmente un balance de los ingresos y gastos que le ocasionan la explotación del bar y, si fuera necesario, los justificantes. Este requisito deberá cumplirlo ante el departamento de Intervención de Fondos del Ayuntamiento cuando se cumpla el año y sin previo requerimiento.

2.10 Responsabilidad del adjudicatario.





El adjudicatario estará obligado a la suscripción de una póliza de seguro de responsabilidad civil con carácter previo al inicio de la actividad, la cual responderá de los daños causados al ayuntamiento y a terceros por el funcionamiento normal o anormal de las instalaciones objeto del contrato, tanto si se producen directamente por la empresa o por el personal dependiente de ella, por los usuarios y/o terceros con un límite de 300.506,00 €. Se deberá presentar justificante de pago de la prima y de vigencia del seguro.

Deberá, además suscribir una póliza de seguro a todo riesgo asegurando el contenido (mobiliario y equipamiento) propiedad del adjudicatario. Se deberá presentar justificante del pago de la prima y de vigencia del seguro.

2.11 Derechos del contratista.

- 1) Utilizar las instalaciones del bar.
- 2) Reclamar del Ayuntamiento la pacífica posesión de las instalaciones objeto del contrato contra cualquier perturbación de terceros, de hecho o de derecho.
- 3) Percibir directamente de los clientes la retribución de los servicios prestados.
- 4) Participar activamente en la consecución de los objetivos de las instalaciones municipales, de conformidad con lo previsto al efecto en el pliego de prescripciones técnicas.

En Villavieja del Lozoya a fecha de firma

LA ALCALDESA





ANEXOS





PLANO DE INSTALACIONES



LAS INSTALACIONES





ANEXO. INVENTARIO

UNIDADES	DESCRIPCIÓN	AÑO
1	Máquina Lavavasos cesta de 40 cm	2023
1	Fregadero con escurridor de acero inox. De 1000 x500 x 850 mm	2023
1	Máquina Lavavajillas con cesta de 50 x 50 cm. Dosificador de abrillantador ciclo de lavado de 3 minutos	2023
1	Fabricador de hielo ITV mod Delta 30 con una producción de 35 kg/día	2023
1	Campana extractora para cocina de 1000 x 700 x 650 mm con motor incorporado 7/7 de 1/5 CV en acero inox con dos filtros centrífugos del mismo material	2023
2	Freidoras eléctricas de 8 litros en acero inox.	2023
1	Frigorífico con congelador de 85 cm de altura	2023
1	Congelador de 1 puerta vertical y 85 cm de altura	2023
1	Microondas	2023

LA ALCALDESA- PRESIDENTA

