

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE EXPLOTACION DEL BAR DE LA PISCINA DE PIEDRAS ALBAS. (CACERES)

1.-OBJETO DEL CONTRATO.

Constituye el objeto del presente Pliego definir las obligaciones, condiciones técnicas que deben ser asumidas y desarrolladas por el adjudicatario del contrato consistente en la prestación del servicio de explotación de la Cafetería de la Piscina de Piedras Albas. .

2.- RECURSOS PARA LA EXPLOTACIÓN

La cafetería de la Piscina del municipio de Piedras Albas tiene una superficie de 20 m2.

3.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES DEL SERVICIO

1.- El servicio se prestará en el local habilitado para tal efecto por la Corporación de Piedras Albas.

2.- Las actividades que se llevarán a cabo en estas instalaciones son, y así se mantendrán durante la vigencia del contrato exclusivamente las expresadas en el presente pliego.

3.- La ejecución del contrato será a riesgo y ventura del adjudicatario, y éste no tendrá derecho a exigir indemnización, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio adjudicado.

En ningún caso la empresa adjudicataria podrá reclamar cantidad alguna respecto a las pérdidas en víveres, material o en metálico, que por motivos de robo, vandalismo, incendios, u otras circunstancias similares pueda padecer respecto del objeto del contrato.

4.- Las condiciones por las que se rige esta contratación, en orden a la calidad de todos los servicios, deben entenderse como mínimas y, por tanto, podrán ser mejoradas por los licitadores.

5.- En ningún caso el adjudicatario podrá reclamar cantidad de víveres, material o en metálico, que como consecuencia de inundaciones, cortes de fluido eléctrico o cualquier otra circunstancia pudiera padecer respecto del objeto del contrato tales como fluorescentes, bombillas, etc. Así mismo deberá responder de las averías en los elementos que se ponen a su disposición como consecuencia de actuaciones negligentes o uso inadecuado de los mismos.

4.-OBLIGACIONES DE USO, CONSERVACIÓN MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

1.- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones las instalaciones, maquinaria y aparatos propiedad de la Corporación municipal y a abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y que excedan del deterioro normal derivado del uso, incluyendo, si fuese necesario, la reposición total de los muebles, maquinarias y demás aparatos deteriorados, con responsabilidad personal por toda pérdida, deterioro, destrucción e inutilización, corriendo de su cargo la reposición por otro de idéntica calidad y rendimiento de igual o similar marca que el entregado inicialmente. Adjunto al contrato y como parte inseparable del mismo, se le entregará al adjudicatario, un inventario de los bienes que se ponen a su disposición para ejercer la explotación que se contrata objeto de este Pliego con el fin de quedar constancia de los bienes entregados indicando los modelos y marcas de los mismos.

Serán por cuenta del adjudicatario las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones utilizadas, tanto si son de su propiedad como si han sido aportados por la Corporación Local.

2.- El material complementario de menaje, cristalería, vajilla, fungibles y similares serán aportados por el adjudicatario. Todos ellos serán de primera calidad y dignos de la instalación y servicio adjudicado, cumplimiento con las prescripciones técnicas respecto a prohibiciones o recomendaciones que la normativa legal le obligue en todo momento. Todos ellos deberán conservarlos en perfecto estado y/o reponerlo si es el caso, sin que puedan utilizarse piezas deterioradas o con evidente peligro para la seguridad o higiene de trabajadores, usuarios o consumidores.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario estimara oportuno aumentar o complementar las dotaciones de maquinaria, aparatos o mobiliario, deberá obtener para ello autorización expresa y previa de la Corporación Local. El aumento o complemento será por cuenta del adjudicatario que conservará la propiedad del bien y lo podrá retirar cuando se extinga la relación contractual.

3.- El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre las instalaciones, a excepción de los derivados de su uso, durante la vigencia del contrato, así como para las actividades propias para el desarrollo y prestación del servicio adjudicado, no pudiendo desarrollar en las instalaciones otras actividades distintas de las propias del contrato y en las condiciones expresadas en los Pliegos, contrato y documentos que se anexen.

HIGIENE, LIMPIEZA Y SALUBRIDAD.

1.- La prestación del servicio deberá realizarse en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, tanto respecto a las instalaciones como de los productos empleados, debiendo cumplir cuantas normativas sean de aplicación o pudieran surgir al respecto.

Se extremará la limpieza, tanto en el lavado de vajilla como en los suelos y paredes, eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones, asegurándose que los productos químicos empleados cuentan con certificación sanitaria.

Se incluye como obligación del adjudicatario, el mantenimiento, limpieza, desinfección, desratización, desinsectación y cuantas actuaciones sean necesarias para el correcto funcionamiento de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario se encargará de la retirada de los residuos de la cafetería hasta el lugar de su recogida.

2.- Se deberá seguir escrupulosamente las exigencias marcadas por la Inspección Veterinaria de la Junta de Extremadura. **Real Decreto 2817/83, de 13 de octubre; Reglamento (CE) 852/2004; Reglamento (CE) 1935/2004; Real Decreto 888/1988; Real Decreto 140/2003; Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad (BOE 29, de abril de 1986, Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP- 1-1969, rev 4 (2003)**

3.- La empresa adjudicataria habrá de responsabilizarse de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente, homologaciones correspondientes y los registros sanitarios.

4.- A lo largo de la duración del contrato, el adjudicatario deberá permitir la supervisión e inspección de las instalaciones, maquinaria y materiales utilizadas en la explotación, por los responsables legítimamente competentes en esta materia, los Órganos Municipales, Provinciales, Autonómicos o Estatales, por los responsables delegados por la Gerencia del Área de Salud y por la Corporación Local.

5.- El adjudicatario adoptará bajo su responsabilidad las medidas necesarias para que en la cafetería no se infrinja la prohibición absoluta de fumar y venta de bebidas alcohólicas de acuerdo con la normativa legal vigente en los términos expresados, y se garantice, en general, el correcto cumplimiento de los empleados y usuarios.

6.- La Corporación establecerá los sistemas de control de calidad e inspecciones que estime oportuno, sin necesidad de previo aviso, para asegurar la eficacia del servicio y el cumplimiento de las obligaciones contraídas por el adjudicatario, así como del efectivo cumplimiento de la normativa vigente. De los controles e inspecciones se suscribirá acta por escrito en la que se hará constar la incidencia detectada y los defectos observados, y será firmada por un representante de la Corporación y otro del adjudicatario, entregándose a éste una copia del acta.

Piedras Albas, a 25 de junio de 2015



EL ALCALDE

Fdo. Víctor M. García Vega