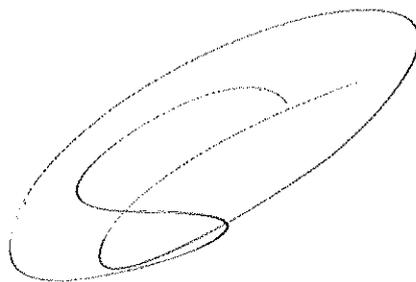


PLIEGO DE CLÁUSULAS Y
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE
CESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO
CAFETERIA DEL COMPLEJO DE
CAMPOS DE FUTBOL “DEHESA VIEJA”
DEL AYUNTAMIENTO DE SAN
SEBASTIAN DE LOS REYES



PLIEGO DE CLÁUSULAS Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE CESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO CAFETERIA DEL COMPLEJO DE CAMPOS DE FUTBOL "DEHESA VIEJA" DEL AYUNTAMIENTO DE S. S. DE LOS REYES.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente contrato tiene por objeto directo la cesión y explotación de los servicios de cafetería del complejo de campos de futbol "Dehesa Vieja" del Ayuntamiento de San Sebastian de los Reyes.

2. DURACIÓN DEL CONTRATO.

El plazo total de duración del contrato será desde la fecha de su firma hasta el 31 de diciembre de 2019.

3. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario se obliga a:

- a) Mantener hasta el 31 de diciembre del 2013 los artículos relacionados en su oferta, a los precios detallados en la misma.

Transcurrido dicho periodo podrá solicitar revisión de precios, a cuyo efecto se ponderarán la variaciones de los índices oficiales del coste de la vida relativos a alimentación, menaje y gasto de personal correspondientes al sector de hostelería/ restauración.

Si durante la explotación del servicio quisiera aumentar la oferta de artículos, esta así como sus precios deberá ser previamente autorizada por la Junta de Gobierno Local.

Las listas de precios se colocarán en sitio perfectamente visible para el público.

- b) Tener abierto al público, con carácter mínimo la cafetería todos los días del año de 17 h a 22 h de lunes a viernes y de 9h a 20h sábados ,domingos y festivos excepto los días 1 de enero, 24, 25 y 31 de diciembre.

Excepcionalmente el horario de apertura de las instalaciones objeto del contrato se ajustará a las necesidades que marque la Concejalía de Deportes del Ayuntamiento de S. S. de los Reyes en función de las actividades que se celebren y que previamente le serán notificadas al adjudicatario.

- c) Tener en pleno funcionamiento el servicio a partir del día siguiente al de la firma del contrato.

- d) Prestar el servicio en las instalaciones del Complejo de Campos de Fútbol "Dehesa Vieja".

Las máquinas expendedoras ubicadas fuera del recinto de la cafetería requerirán la autorización de la Concejalía de Deportes en cuanto a los artículos que estén a la venta por este sistema, al número de máquinas expendedoras a instalar y a su ubicación concreta.

El horario y los lugares de acceso de las mercancías se establecerán de acuerdo a las indicaciones de la Concejalía de Deportes de tal manera que interfieran lo menos posible el normal funcionamiento del polideportivo.

No se permitirá el apilamiento de envases o mercancías en el exterior de las instalaciones debiendo depositarse en el interior de las mismas o en los almacenes destinados a tal fin.

- e) Tener en todo momento a disposición de los usuarios un Libro de Reclamaciones. De las reclamaciones que se formulen el adjudicatario remitirá, en un plazo máximo de dos días hábiles un ejemplar con su informe a la Concejalía de Deportes.

- f) Aportar el mobiliario y/o enseres que estime conveniente para la prestación del servicio partiendo del equipamiento existente y que se detalla en el anexo 1. Los elementos y material aportado por el adjudicatario deberán reunir, a juicio del Ayuntamiento, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas para ello.

El equipamiento aportado por el adjudicatario de acuerdo a su oferta y al propio pliego de condiciones quedará sujeto a reversión una vez finalizado el plazo de duración del contrato.

El adjudicatario repondrá todo el equipamiento conforme lo aconseje su deterioro funcional u obsolescencia tecnológica estando obligado a que a la finalización del contrato todo el equipamiento se encuentre en perfecto estado de funcionamiento.

- g) Mantener en perfecto estado de conservación y limpieza las instalaciones en las que preste el servicio y su zona de influencia corriendo por su cuenta todos los gastos que origine tales como sustitución de lámparas, bombillas y de todos los elementos de desgaste; obra civil de repaso de pintura, reparación de desconectores, en pavimentos verticales, reparación derivadas de humedades y pintado general de las instalaciones.

Los trabajos de limpieza se extienden además de los locales mencionados en la cláusula primera a las dependencias anexas tales como aseos, almacenes, y áreas de influencia. De igual manera correrán por cuenta del adjudicatario la limpieza de paredes, techos, mamparas, cristales y similares.

Procederá a la limpieza de cuantos residuos se produzcan en la zona de influencia de las instalaciones en las que presta el servicio. Será por su cuenta la recogida de basura y residuos generados adecuándose a lo que establezca en cada momento la legislación vigente.

Costeará los productos necesarios para llevar a cabo la limpieza y desinfección de todos los locales e instalaciones objeto del contrato. La limpieza y desinfección de la cocina comprenderá:

- Limpieza permanente: se realizará a diario.
- Limpieza final de turno: se realizará después de cada servicio y del uso de las zonas correspondientes.
- Limpiezas programadas, se realizarán con la periodicidad semanal, quincenal, mensual, trimestral y semestral.
- Limpieza después de cada uso.

Para todos los procesos de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios de cocina se utilizarán los productos (detergentes, desengrasantes, desincrustantes, desinfectantes, etc) más adecuados en cada caso.

Las obras de mejora de infraestructura del local que realice el adjudicatario deberán contar con la previa autorización del Ayuntamiento y quedarán en todo caso en propiedad del mismo.

Las averías derivadas del uso de las instalaciones serán solventadas por la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad o acto no relacionado con la restauración dentro de los locales del centro, salvo autorización previa y expresa del Ayuntamiento.

- h) El agua, la energía eléctrica y el gas correrán por cuenta del adjudicatario para lo cual deberá celebrar un contrato a su nombre con las compañías suministradoras y satisfacer directamente a la misma el consumo realizado y las acometidas que hubiere que realizar. Reponer a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas o material similar) que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

Las líneas telefónicas que necesite la empresa adjudicataria serán enteramente a su cargo.

Así mismo correrá por su cuenta el material fungible de los aseos de la cafetería: jabón, papel higiénico y similar.

- i) Disponer por su cuenta del personal preciso para atender a la cocina, limpieza, servicio normal de barra y aquel otro que se necesite emplear. Este personal deberá disponer de la cualificación técnica precisa para cumplir las obligaciones derivadas del servicio objeto de contrato.

Todo el personal que preste servicio deberá estar correctamente uniformado y aseado y observará en todo momento el necesario respeto a los usuarios del mismo.

Asimismo deberá disponer del carné de manipulador de alimentos vigente. Orden a supervisar el cumplimiento de esta obligación, el adjudicatario presentará al Ayuntamiento relación nominal de dichos trabajadores junto con copia de su correspondiente carné, obligándose a comunicar cualquier variación que se produzca al respecto.

- j) Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por ende este tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con el Ayuntamiento, ni exigirse a este responsabilidad de clase alguna, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores.
- k) El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente sobre derecho laboral y seguridad social, de integración de minusválidos y de prevención de riesgos laborales y cuidar la observancia sobre las normas policía e higiene sanitaria que resulten de aplicación. Así como cumplir el Reglamento de usuarios de los servicios deportivos y demás normativa municipal aplicable.
- l) Asumir el pago de los tributos, derechos y gastos de cualquier clase ya sean, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos establecidos o que en el futuro pudieran establecerse.
- m) Formalizar antes de la iniciación del servicio una póliza de seguros para responder, por un lado de los daños que ocasione el personal dependiente de la misma, y por otro lado la propia actividad a desarrollar en las instalaciones (inundaciones, incendios, robos o cualquier otra contingencia). De igual manera la póliza deberá cubrir su responsabilidad civil frente a terceros, entendiéndose como tales todos los usuarios de los servicios, en la que se incluyen entre otros, los riesgos de intoxicación alimentaria producida por los servicios suministrados de los cuáles la empresa adjudicataria será la única responsable. Si el importe de los daños producidos fuera superior a la cantidad asegurada, la diferencia será de cuenta de la empresa adjudicataria.
- n) Servir las bebidas que vayan a salir del recinto de la cafetería únicamente en envases de plástico blando y flexible.
- o) Percibir los precios de los artículos a la venta, los cuales deberán estar autorizados por el Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes.

- p) Ejercer por si la explotación y no cederla o traspasarla a terceros sin autorización previa del Ayuntamiento. El adjudicatario asumirá las cantidades, que en su caso, se adeudarán en concepto de canon.
- q) Colocar a su cargo los sistemas de seguridad que considere oportunos en las instalaciones objeto de cesión.

4. CANON ANUAL.

Como contraprestación a la adjudicación, objeto de éste contrato, la empresa adjudicataria abonará al Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes un canon general de explotación cuyo importe mínimo anual es de 5000 €. A este precio se le repercutirá el IVA correspondiente, al 21%, por importe de 1050 €.

A partir del segundo año la renta será actualizada aplicando al canon de la anualidad anterior la variación porcentual experimentada por el IPC de hoteles, cafés y restaurantes en el periodo de los doce meses inmediatamente anteriores a la fecha de cada actualización.

Los concursantes podrán incrementar el canon en su oferta económica. El canon del ejercicio 2012 se devengará a la firma del contrato. Los siguientes vencimientos anuales en los diez primeros días hábiles del mes que corresponda.

El canon se ingresará anualmente sin requerimiento alguno por parte del Ayuntamiento en la Tesorería Municipal.

5. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO.

El Ayuntamiento se obliga a:

- a) Poner a disposición del adjudicatario las instalaciones que figuran en la cláusula primera.
- b) Otorgar a aquel la protección adecuada para la prestación del servicio.

6. POTESTADES DEL AYUNTAMIENTO.

El Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes ostentará en todo caso las potestades siguientes:

- a) Ordenar discrecionalmente las modificaciones en la prestación que aconsejare el interés público.
- b) Imponer al adjudicatario las sanciones pertinentes por razón de las infracciones que cometiera en la gestión del servicio.
- c) Autorizar los precios del servicio.

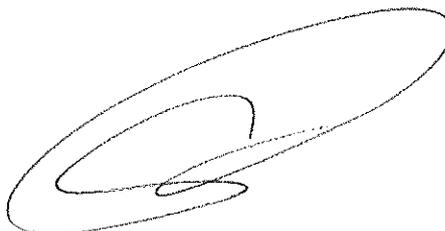
- d) Realizar inspecciones, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al adjudicatario la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto funcionamiento de la actividad. Cualquier oposición o entorpecimiento a las inspecciones municipales por el contratista o por el personal a su servicio, se considerarán como falta muy grave.

7. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN.

El Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes convoca concurso público, en procedimiento abierto para adjudicar el presente contrato.

8. REVERSIÓN DE LAS INSTALACIONES.

- 1) Un año antes de la finalización del contrato el Ayuntamiento determinara las reparaciones sustituciones y actuaciones sean precisas, en orden a recibir las instalaciones y los bienes ocupados en perfectas condiciones de uso, viniendo obligado el adjudicatario a dar cumplimiento de lo ordenado. En caso de que dicha orden no fuera ejecutada o se hiciera de forma deficiente o incompleta se procederá al rescate del servicio sin menoscabo de las acciones legales que pudieran emprenderse.
- 2) Una vez extinguido el presente contrato por cualesquiera de las causas previstas con carácter general por la ley de Contratos del Sector Público, el conjunto de las inversiones y mejoras realizadas en las instalaciones revertirá al Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes, así como el conjunto de bienes muebles (equipamiento) incorporados de forma permanente a la misma y sin los cuales podría perder su naturaleza, así como el conjunto de bienes adquiridos con cargo a las cuentas de explotación durante el periodo de vigencia de este contrato.
- 3) Los edificios, instalaciones de todo tipo y el material en uso, deberán ser aptos para su utilización y en consecuencia poder continuar prestando el servicio objeto de este contrato.
- 4) Los servicios técnicos municipales competentes inspeccionarán los edificios e instalaciones y ordenarán, si fuese necesario, las actuaciones pertinentes con cargo a las cuentas de explotación al objeto que los bienes reviertan al Ayuntamiento en las condiciones adecuadas.
- 5) las instalaciones revertirán al ayuntamiento libre de cargas o gravámenes.



RELACION EQUIPAMIENTO CAFETERÍA DEHESA VIEJA

ZONA ALMACEN

Cantidad Descripción

- | | |
|-------|---|
| 2 ud. | Conjunto de estanterías inoxidable s en Duralinox, con parrillas en polipropileno 4 niveles. |
| 1 ud. | Arcón congelador , aislamiento en poliuretano, de 60 mm de espesor, panel de mandos con interruptor de puesta en marcha y selector para congelación o conservación de congelados dotación de cestos para un fácil almacenamiento de los alimentos. |

ZONA COCINA

Cantidad Descripción

- | | |
|-------|---|
| 1 ud. | Mesa de apoyo cocina con fregadero , encimera con cajeadado de columna y peto en todas las zonas de contacto con pared. Fregadero. Entrepañeo en zona inferior. Bastidor en tubo con pies regulables. |
| 1 ud. | Cocina a gas , cuatro placas. |
| 1 ud. | Plancha rápida vitrocerámica , con cajón recoge grasas. |
| 1 ud. | Freidora eléctrica de dos cubas . |
| 1 ud. | Campana mural de extracción de humos , con cuerpo de filtros plenum y filtros de lamas en A/I. AISI-304. |
| 1 ud. | Equipo de extracción de humos , caja de ventilación para trasegar aire a 400° C/2 h. Transmisión por correas. |
| 1 ud. | Mesa de entrega frigorífica , construida en A/I. AISI-304, encimera y mesa fría con dos puertas al frente y zona neutra con estantes. |
| 1 ud. | Estantería mural . |
| 1 ud. | Mesa de trabajo de preparaciones , construida en A/I. AISI-304. Encimera con peto en todas las zonas de contacto con pared de utensilios y entrepañeo en base, con bastidor en tubo y con pies regulables. |
| 1 ud. | Lavavajillas , con base de apoyo. |

ZONA CAFETERIA

Cantidad Descripción

1 ud.	Botelleros frigoríficos para botellas , construido en A/I.AISI-304. Puertas con tirador integrado en zona superior. Control de temperatura con termostato.
1 ud.	Mueble bajobarra con fregadero , con encimera con peto en todas las zonas de pared. Zona inferior libre. Bastidor en tubo con pies regulables.
1 ud.	Sotabanco posero , construido en A/I.AISI-304. Con dos cajones de utensilios, cajón posero y puertas de registro.
1 ud.	Fabricador de cubitos de hielo.
1 ud.	Estantería mural.
1 ud.	Cafetera eléctrica de 3 grupos , máquina automática.
2 ud.	Sotabanco estantería para plancha , construido en A/I.AISI-304. Con encimera y peto en todas las zonas de contacto con pared.

UTENSILIOS

Cantidad Descripción

1 ud.	Horno microondas.
1 ud.	Molinillo de café , con molino dosificador dotado de motor.
1 ud.	Exprimidor de agrios.
10 ud.	Mesas madera cuadradas.
50 ud.	Sillas de marca coca-cola.
6 ud.	Mesas marca coca-cola.
1 ud.	Vitrina de frío , para barra de cafetería.
1 ud.	Vajilla y menaje , platos llanos y hondos, ensaladeras, bandejas, tazas y platos de café, lecheras, copas de agua y vino, vasos, jarras, cacerolas, cazos, sartenes y cubertería.
1 ud.	Toldos exteriores y decoración básica de zona de cafetería.
1 ud.	Estanterías , en acero inoxidable. Para el cuarto de limpieza para guardar productos.
1 ud.	Equipamiento de los baños públicos , dispensadores de jabón y de papel, secadores de manos y escobilleros.

Fdo: Carlos Delgado Lacoba
DIRECTOR DE DEPORTES

