

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PRIMERA.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y RESPONSABILIDAD.

1) *Horario.*

El servicio de bar-cafetería, abarcará de forma ininterrumpida desde las 9:30 horas, hasta las 19:00 horas, en horario de invierno y desde las 9:30 horas, hasta las 21:00 horas, en horario de verano, debiendo existir un anuncio en el recinto del Bar-cafetería en el que figure expresamente el horario de apertura y cierre, debidamente sellado por la Dirección del Centro. Podrá establecerse de acuerdo con la Dirección del Campo de Tiro "La Bastida", horarios y cierres parciales de instalaciones según las necesidades de cada momento.

No obstante lo anterior, el adjudicatario está obligado a mantener en completo servicio la instalación en el horario que, mediante la correspondiente resolución, se señale por la Sra. Diputada Delegada de Juventud, Deportes e Igualdad.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio de bar-cafetería, se establecerá previo acuerdo con la Dirección del Campo de Tiro, con arreglo a las normas de carácter general o específico que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse.

2) *Funcionamiento del servicio.*

En el bar-cafetería, no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

Expresamente **se evitará** la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como **la práctica de cualquier juego de azar**, quedando terminantemente prohibida la instalación de cualquier máquina recreativa.

El derecho de Admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el contratista, según las instrucciones que reciba.

La situación en el local de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, deberá ser autorizada expresamente por la Diputación de Toledo, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

El adjudicatario se obliga a prestar el servicio de bar-cafetería y restauración en aquellos actos de carácter extraordinarios que se programen por la Dirección del Campo de Tiro, cuando le sea solicitado, tramitándose los gastos que se produzcan por estos conceptos con presupuesto separado aceptado previamente por la Sra. Diputada Delegada Juventud, Deportes e igualdad.

La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público, así como el servicio que se preste, será similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente.

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en el bar-cafetería serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre del Campo de Tiro "La Bastida", ni de la Excm. Diputación Provincial de Toledo en sus relaciones con terceros tanto por lo que afecta a clientes proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

Queda terminantemente prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

El adjudicatario expondrá la lista de precios aprobada en lugar visible al público, debidamente sellada por la Dirección del Centro.

SEGUNDA.- LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.

Antes de comenzar la explotación del servicio, se realizará un **inventario de los bienes y de las instalaciones del Bar-Cafetería Campo de Tiro la Bastida** que ponga a disposición de la adjudicataria, así como de los que aporte ésta; que será suscrito por las partes contratantes, quedando unida copia al contrato. Si como consecuencia de la prestación del servicio, la adjudicataria fuera añadiendo nuevos bienes o instalaciones, se procederá a inventariarlos tal y como se ha expuesto anteriormente.

El adjudicatario deberá obtener autorización previa de la Dirección del Centro para cualquier variación del material inventariable, siendo a su cargo la reposición de éste por el deterioro derivado del uso del mismo. En todo caso el material repuesto deberá ser de la misma calidad, a ser posible de la misma marca, modelo, color, etc., o similar que el material a reponer.

El Campo de Tiro “La Bastida” aportará las instalaciones y el mobiliario que se detalla en el anexo adjunto. Aquel otro material necesario para el correcto funcionamiento del bar-cafetería, tal como vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc, que tendrá que ser de primera calidad y digno de la instalación y servicio en el que ha de utilizarse, será aportado por el adjudicatario de la explotación.

Dichos utensilios una vez inventariados, podrán ser retirados por éste al término de la vigencia del contrato.

Los elementos patrimoniales propios aportados por el contratista al comienzo de la adjudicación o en su caso de reposición, deberán reunir, a juicio de la Diputación de Toledo, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud necesarios para ejercer la explotación del servicio de Bar-cafetería en óptimas condiciones de funcionamiento.

El adjudicatario estará obligado a retirar cuantos elementos patrimoniales, infraestructuras y medios materiales de cualquier naturaleza que hubiere incorporado a la instalación o servicio y a dejar libre y a disposición de la Diputación de Toledo, el local objeto de explotación existente en los términos contenidos en el presente Pliego, dentro de los **15 días** siguientes a la notificación de la resolución que se trate.

A lo largo de la explotación del contrato, se conservará en perfecto estado las instalaciones, mobiliario y restante material.

Correrá por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y eventual reposición de las instalaciones, mobiliario y equipos propiedad de la instalación que se utilicen en el servicio; hasta la entrega en condiciones adecuadas de uso con la extinción del contrato.

Responderá a este particular la garantía depositada.

El Adjudicatario por su cuenta, llevará a cabo todo lo referente a limpieza y ornato de las instalaciones en que se desarrolle la explotación del servicio estableciendo y conservando los medios adecuados para ello.

Las obras que se precisen deberán ser autorizadas, previamente por el servicio de Arquitectura dependiente de esta Excma. Diputación Provincial de Toledo, quedando estas en beneficio del Centro sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario.

El adjudicatario **realizará cada 2 meses**, por medio de un centro de control de calidad homologado especializado, el estudio de determinación microbiológico referido a los componentes del menú y el estudio de placas de contaminación superficial, en los utensilios de uso común en cafetería y restauración. Los estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes serán entregados a la Dirección del Centro.

Serán por cuenta del adjudicatario los **consumos que se efectúen de agua, gas, teléfono, electricidad y climatización**. A este efecto, el adjudicatario podrá instalar los equipos de medida que considere oportunos, siempre que cuenten con la necesaria homologación oficial.

El adjudicatario, en ningún caso, tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales, ni instalaciones fijas o móviles a excepción de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato. Si estima necesario aumentar o completar las dotaciones de máquinas, aparatos o mobiliario que se le entreguen por el Campo de Tiro “La Bastida” quedará obligado a aportarlos a su cargo, pero su calidad habrá de ser similar o idénticas a aquellas de las que es propietario dicho Campo de Tiro y adecuadas al servicio en que habrán de utilizarse. No obstante, habrá de obtener previamente y para ello, la autorización correspondiente de la Dirección del Campo de Tiro mediante la solicitud por escrito debidamente razonada, que deberá reunir a juicio de la Administración las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por la Administración, perteneciendo siempre al adjudicatario dicho material. Finalizado el contrato procederá a su retirada.

Queda prohibida la cesión, subarriendo o traspaso de la explotación objeto del contrato, ni tampoco de los locales e instalaciones que a tal fin reciba.

TERCERA.- CONDICIONES LABORALES Y SOCIALES.

Con independencia del cumplimiento de las obligaciones ya reflejadas en el pliego de cláusulas administrativas particulares relativas a los trabajadores dependientes del adjudicatario del contrato, la prestación de los servicios de bar-cafetería ha de adecuarse a las siguientes normativas sanitarias:

- **Normas de Higiene para la preparación, distribución y comercio de comidas preparadas (Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, publicado en el B.O.E. núm. 11, de 12 de enero de 2001).**
- **Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, publicado en el B.O.E. núm. 126, de 27 de mayo de 2006.**
- **Real Decreto 109/2010, de 19 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, publicado en el B.O.E. núm. 44, de 19 de febrero de 2010.**
- **Decreto núm. 52/2002, de 23 de abril, de entidades formadoras de manipuladores de alimentos, publicado en el Diario Oficial de Castilla La Mancha núm. 51, de 16 de abril de 2002.**
- **Cualquier otra disposición legal o reglamentaria que modifique o sustituya a las anteriores**

La prestación del servicio no podrá ser motivo de situaciones que sean molestas, insalubres o peligrosas.

Los residuos de comida y otros desperdicios que se produzcan en el servicio de Bar-Cafetería se tendrán en contenedores cerrados, retirándose de la zona en la que se desarrolle la prestación del servicio diariamente en el horario señalado por la Dirección del Centro.

No estará permitido sacar del recinto destinado a ello bebidas u otros artículos cuyo recipiente sea de cristal.

CUARTA.- PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO, A EFECTOS DE SUBROGACIÓN Y DERECHO DE HUELGA.

En el caso de que como consecuencia de la celebración del contrato regulado por el presente pliego se produzca un supuesto de sucesión o sustitución empresarial, **el adjudicatario viene obligado a cumplir lo establecido en el artículo 44 del Texto Refundido del Estatuto de los Trabajadores, así como en el BOPT número 242, de 22 de octubre de 2015.**

El adjudicatario deberá contratar por su cuenta al personal preciso para atender los servicios objeto de la contratación. Este personal dependerá exclusivamente de la empresa contratista y, en consecuencia, ésta asumirá todos los deberes y derechos inherentes a su calidad de empresarios, a tenor de lo dispuesto en la legislación social y laboral vigente en cada momento. El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de lo establecido en las Leyes de Relaciones Laborales y de Seguridad Social y disposiciones complementarias vigentes o que en lo sucesivo se dicten en esta materia.

En ningún caso dicho personal podrá reclamar derecho alguno en relación con la Diputación de Toledo ni exigir responsabilidad de cualquier clase a ésta como consecuencia de las relaciones existentes entre la empresa contratista y sus empleados.

En caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Dirección del Campo de Tiro.

No obstante lo anterior, se hace constar que en la presente licitación no existe personal a subrogar.

QUINTA.- USUARIOS.

El bar-cafetería y comedores del Campo de Tiro “La Bastida” serán utilizados tanto por el propio personal que desempeña su trabajo en este centro como por los tiradores, acompañantes y/o familiares de los anteriormente citados.

El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios del servicio **Hojas de Reclamación** en las que puedan dejar constancia de aquellas anomalías o deficiencias que consideren oportunas. El encargado o adjudicatario del bar-cafetería remitirá en el mismo día o al día siguiente hábil un ejemplar con su informe a la Dirección.

Para responder de los daños causados a personas o cosas y sin perjuicio de otras garantías, **el adjudicatario deberá suscribir contrato de seguro de responsabilidad civil con cobertura no inferior a 200.000,00 €. Copia del contrato del seguro de responsabilidad civil así como el resguardo de abono de la prima, se anejará al contrato que resulta del presente procedimiento.**

SEXTA.- LIMPIEZA.

La limpieza de los locales destinados al uso de bar-cafetería será de cuenta del adjudicatario, debiendo tener personal permanentemente disponible para mantener en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

Los productos de limpieza serán altamente biodegradables y estarán exentos de sustancias peligrosas, lo cual se acreditará mediante certificación Tipo I, como Etiqueta Ecológica Europea, Cisne Nórdico o equivalente.

Los envases estarán debidamente etiquetados, indicando nombre del producto, composición química, símbolos de toxicidad e instrucciones de uso y dosificación. No contendrán aerosoles del tipo CFC's, y serán preferentemente de plástico reciclado y libres de plásticos halogenados, como PVC.

El adjudicatario, en su caso, deberá facilitar la entrada en los locales a los empleados de la empresa encargada de los servicios de Desratización y Desinsectación del inmueble para el cumplimiento de su misión, en los días y horas que sean requeridos para ello.

Con independencia de esto, si se observa la proliferación de algún tipo de plagas en los locales del bar-cafetería, el adjudicatario deberá proceder, a su coste, a su oportuna eliminación.

Con respecto a las condiciones higiénicas, la Diputación de Toledo, a través de sus propios servicios podrá intervenir para comprobar si la cantidad y la calidad de los alimentos servidos es adecuada. Así mismo la Diputación podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente, sobre los alimentos, para detectar cualquier posible alteración, contaminación o utilización de artículos prohibidos. A estos efectos la Diputación podrá recabar de los organismos especializados los análisis que puedan llevarse a efecto, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

Las instalaciones, comedor, dependencias podrán ser objeto de Inspección Sanitaria, como igualmente los alimentos, debiendo subsanar el adjudicatario las deficiencias que en el acta refleje la referida inspección.

Los residuos generados serán objeto de recogida separada, a cuyos efectos, el adjudicatario dotará al bar-cafetería de los contenedores correspondientes en los que serán depositados, siendo los gastos derivados de su recogida y gestión por cuenta del adjudicatario, con arreglo al siguiente detalle:

- Iglú verde: vidrio.
- Iglú amarillo: envases ligeros.
- Contenedor azul: papel.
- Contenedor verde oscuro (u otro): fracción orgánica.

SÉPTIMA.- MÁQUINAS AUTOMÁTICAS.

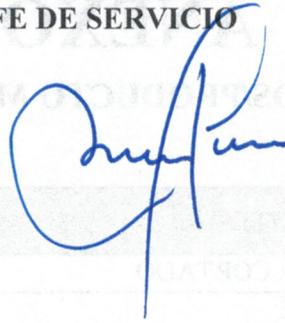
La instalación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes, frías y otros artículos fuera del recinto del bar-cafetería, no forma parte del objeto de este procedimiento, pudiendo el adjudicatario colocar aquellas en puntos clave del Centro, en que es previsible la permanencia de usuarios fuera del horario de apertura del bar-cafetería.

OCTAVA.- TRIBUTOS.

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio así como los recargos sobre los mismos establecidos o que pudieran establecerse. Especialmente está obligado al Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que en los precios ofertados deberá tener en cuenta esta circunstancia.

Fdo: Miguel Ángel Sastre

JEFE DE SERVICIO



LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS IVA INCLUIDO

1,00	1,25	CAFE SOLIDIFICADO GATEO
1,00	1,25	CAFE SOLIDIFICADO CON LECHE
1,50	1,50	VINO DE LICHE CON CACA
1,50	1,50	BOLLOS DE MANTARILLA TOLEMANA
1,00	1,00	SOLERA SIN REFRIG
1,50	1,50	BOLLEJA CON CREMA O NATA
1,00	1,50	TOSTADA DE PAN CON MANTARILLA Y ALMENDRADA
1,00	1,00	REFRESCOS COLA LIMON O NARANJA EN BOTTLETA
1,50	2,10	REFRESCOS COLA LIMON O NARANJA EN TATA
1,50	2,10	REFRESCO BEBIDA ENERGETICA
1,50	2,00	ZUMOS DE FRUTAS ENVASADOS
1,50	2,00	ZUMOS DE FRUTAS NATURAL
1,50	2,00	NATURAS ENVASADOS
1,50	2,00	BOTELLA AGUA DE 1,5L
0,50	1,00	BOTELLA AGUA DE 50CL
1,00	1,25	CERVEZA QUINTO
1,50	2,00	CERVEZA TERCIO
1,00	2,25	JARRA 0,5L
1,50	1,50	COPA VINO
2,00	2,50	VINO DE VERANO (3 CL)
1,50	1,00	VITMOUTH
1,50	1,00	BOCALLO BUENO (BOLLO)
2,50	2,10	BOCALLO FRIO
3,00	2,50	BOCALLO CALIENTE
1,75	0,75	SANWICH MIXTO
1,00	1,50	SANWICH VEGETAL
2,00	2,50	HAMBURGUESA