

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PRESTACION DEL SERVICIO DE BAR PISCINA EXTERIOR EN LA CIUDAD DEPORTIVA "SANTA MARÍA"

Es objeto de este contrato la prestación del servicio de bar de la piscina exterior en la Ciudad Deportiva "Santa María" con arreglo a las siguientes Prescripciones Técnicas:

- 1.-El periodo de apertura abarcará, aproximadamente y de acuerdo a lo que disponga el Ayuntamiento, desde el primer fin de semana de junio al primero de septiembre.
- 2.-El horario de apertura será el de las instalaciones. El Ayuntamiento podrá autorizar otro horario de apertura, así como demandar la misma para acontecimientos puntuales incluso en horario nocturno.
- 3.- Se deberá cumplir lo establecido normativamente para poder ofrecer menú del día y como mínimo, todos y cada uno de los productos sujetos a precio máximo relacionados en el ANEXO 2. El resto de productos no comprendidos en dicho anexo serán de libre expedición. En ambos casos, la lista de precios, tanto para los productos sujetos a precio máximo, como para los de libre expedición, deberán estar expuestas al público en lugares bien visibles
- 4.- El adjudicatario recibirá el inventario relacionado en el ANEXO 1 y tendrá la obligación de devolverlo en perfecto estado de funcionamiento al final del periodo de prestación del servicio. El mantenimiento en óptimas condiciones de uso del inventario recibido, será de cuenta del adjudicatario. El resto que fuese necesario correrá de su cuenta y propiedad. El Ayuntamiento podrá autorizar si lo estima oportuno y previa solicitud, la instalación de alguna máquina expendedora o kiosco fuera del recinto del bar.
- 5.-El bar se mantendrá en buen estado de conservación, pudiendo los Técnicos municipales ordenar cuantas obras de reparación o reposición estimen necesarias a costa del adjudicatario. Lo mismo se hace extensible al inventario. Estas obras u otras de mejora deberán de contar con la previa autorización municipal. El adjudicatario asumirá todos los consumos inherentes a su explotación.
- 6.-El adjudicatario deberá mantener limpio el bar y los alrededores del mismo, colocando papeleras propias en su entorno. Cercano al bar podrá utilizarse un pequeño almacén al que se hace extensible el deber de conservación, orden y limpieza.
- 7.- Se velará para que los usuarios no salgan del entorno del bar con envases de vidrio. Se atenderá a lo que el Ayuntamiento disponga con respecto a la no dispensación de bebidas alcohólicas en determinadas ocasiones, cumpliendo el adjudicatario y bajo su responsabilidad la normativa y prohibiciones relativas a la venta de alcohol y tabaco a menores.
- 8.-En las piscinas de verano el suministro de proveedores se efectuará antes de la apertura de éstas al público, para lo cual el adjudicatario dispondrá de una llave para abrir y cerrar las puertas del recinto a éstos.
- 9.-Deberá de acreditarse la solvencia técnica y se deberá cumplir de forma exhaustiva la normativa de Seguridad Social, Seguridad e Higiene en el trabajo, fiscal, Condiciones Sanitarias en los establecimientos y Actividades de Comidas

Preparadas y cualquiera otra normativa de aplicación. Antes de la apertura se entregará listado del personal que va a prestar los servicios, indicando nº DNI, alta en la Seguridad Social, puesto a desempeñar, fotocopia de su carnet manipulador alimentos, cuando corresponda.

10. El adjudicatario dispondrá de caja registradora con la que expedirá tickets por los servicios cobrados de acuerdo a la normativa vigente. Además se estima, que para la correcta prestación del servicio, habrá que aportar alguna maquinaria (cafetera de 2 brazos, molino de café, nevera botellero, etc.), vajilla, cubertería, menaje (sartenes, cacerolas, ollas, raseras, cazos...) y cristalería en cantidad y calidad apropiada. Se tendrán que aportar también mesas y sillas de terraza ya que no se podrán usar las de interior.

12.- Se concertará un seguro de responsabilidad civil por daños a terceros por un importe mínimo de 150.000 €.

13. Plazo de adjudicación: Una temporada, mas una prórroga por otra temporada mas hasta completar un total de dos.

14. Fianza: Dado que se entregan bienes por el Ayuntamiento se establece una fianza que responda no sólo de la correcta prestación del servicio sino también de los bienes entregados que se cifra en 6.000 €.

15. Volumen de negocio y precio: De conformidad con las comprobaciones efectuadas y datos aportados por el anterior contratista, el volumen de negocio del bar de las piscinas de Alcañiz por temporada aproximadamente asciende a la cantidad de 30.000 €. El precio del contrato se fija en 600 €/temporada, impuestos no incluidos al alza.

16. Criterios de adjudicación: De acuerdo a la siguiente valoración:

Precio:	hasta 50 puntos
Porcentaje de reducción sobre Anexo 1(*) :	hasta 50 puntos

(*) El licitador ofrecerá un único porcentaje de reducción sobre el global de los precios máximos a aplicar a los productos del Anexo 1

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones antes expuestas, previa audiencia del contratista, facultará al Ayuntamiento para resolver el contrato con incautación de la fianza definitiva depositada y sin perjuicio de reclamar la indemnización por daños que proceda.

Alcañiz, a 21 de marzo de 2016
Carlos Herráez Barroso
Director Servicio Municipal de Deportes

Anexo 1 Inventario bar piscinas verano

1 Mueble en acero inox. Con medidas 1.05X0.60 X0.90 con solapa y estantes intermedios	564,95 €
1 Mueble en acero inox. Con medidas 1.75 X 0.60 X 0.65 para plancha freidora y barbacoa	1069,80 €
1 Mueble en acero inox. Con medida 1.50 X0.60 X 0.85 con solapa y estante intermedio	661,11 €
1 Mueble en acero inox. Fregadero y alojamiento lavavajillas medidas 1.25 X 0.60 X 0.88	991,11 €
1 Mueble en acero inox. Para pila desperdicios ducha lavacestas y puertas 2.85 X 0.60	1706,87 €
1 Mesa central con medidas 1.50 x 0.60 X 0.85 con Lavamanos pedal de acero inox.	691,16 €
1 Campana extractora con motor a distancia de 1 Cv. Con medidas 2.50 X 0.85 X 0.82	2392,03 €
1 Cocina de 4 fuegos con horno marca Repagas Mod. C-741 800 X 750 X 850	2283,85 €
1 Plancha GAYC con medidas 60 X 42 X 25 hierro fundido	324,55 €
1 Barbacoa roca volcánica marca Repagas 60 X 55 X 29	883,49 €
1 Freidora GAYC modelo F10 capacidad 10 litros dotada de 3 cestas	366,62 €
1 Mesa fría marca INFRICO modelo BMPP 2500 4 puertas 2.450 X 600 X 800	1634,75 €
1 Lavavajillas marca FAGOR modelo F130 producción 360 platos/hora con depurador	1742,94 €
1 Cocina GAYC 2 fuegos modelo PF2 60 X 40	438,74 €
1 Campana semi-industrial modulo 3 filtros 1800 X 500	1051,77 €
1 Armario frigorífico semi industrial FKS 5000 estático Liebherr	841,42 €
1 Mueble acero inox. 0.78 X 0.60 X 0.85 con solapa continuación mueble plancha	432,73 €
1 Mueble en acero inoxidable para colocar plancha y freidora 2.300 X 600 X 0.85	781,32 €
1 Mueble en acero inox. Para fregadero con puertas	655,10 €
1 Mando a distancia para aire acondicionado	
1 Armario Cubertero	707,04 €
26 sillas asiento modelo Wezalite	1255,12 €
1 Mostrador-Mesa frigorífico de acero inoxidable, Master-chef	1682,00 €
6 Mesas modelo wezalite	541,91 €
1 Tablero-mesa	98,60 €
1 Microhondas	100,00 €
2 Bombonas de butano	41,02 €

ANEXO 2 PRECIOS MÁXIMOS 2016			
Precios máximos a aplicar en productos y servicios de bar en piscinas municipales			
	Base Imponible	IVA (10%)	PVP 2016
CAFE CON HIELO	1,14	0,11	1,25
CAFE SOLO	1,05	0,10	1,15
CORTADO	1,09	0,11	1,20
CAFE CON LECHE	1,14	0,11	1,25
DESCAFEINADO CON LECHE	1,14	0,11	1,25
CORTADO DESCAFEINADO	1,09	0,11	1,20
TE/INFUSIONES	0,95	0,10	1,05
CERVEZA "CAÑA" 20 el	1	0,10	1,10
CERVEZA "TUBO" 33 el.	1,36	0,14	1,50
CERVEZA BOTE 33 el.	1,27	0,13	1,40
CERVEZA SIN ALCOHOL 20 el	1,09	0,11	1,20
REFRESCOS			
AGUA MINERAL Litro y 1/2	1,32	0,13	1,45
AGUA MINERAL 1/2 l.	0,91	0,09	1,00
AGUA MINERAL 1/3l.	0,77	0,08	0,85
REFRESCOS BOTE			
NARANJA; COLA, etc. 33 el (Primeras marcas)	1,45	0,15	1,60
TONICA 33 el (Primeras marcas)	1,45	0,15	1,60
BEBIDA ISOTONICA 33 el. (Primeras marcas)	1,55	0,15	1,70
BOCADILLOS ENTEROS			
TORTILLA DE PATATA	2,72	0,28	3
CHORIZO, SALCHICHON	1,91	0,19	2,10
QUESO	2,59	0,26	2,85
JAMON SERRANO	3,18	0,32	3,50
BOLSA PATATAS FRITAS 40-50 gr.	1,05	0,10	1,15
SERVICIO MAQUINAS AUTOMATICAS			
BOTE COLA (Primeras marcas)	1,09	0,11	1,20
BOTE COLA LIGHT (Primeras marcas)	1,09	0,11	1,20
BOTE NARANJA /LIMON (Primeras marcas)	1,09	0,11	1,20
BEBIDA ISOTONICA (Primeras marcas)	1,36	0,14	1,50
BOTELLA AGUA MINERAL 1,5 l.	1,18	0,12	1,30
BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.	0,77	0,08	0,85
BOTELLA AGUA MINERAL 1/3 l.	0,50	0,05	0,55
PLATO DEL DIA			5,50
MENÚ DEL DIA	8.18	0,82	9