



EXCELENTÍSIMO AYUNTAMIENTO DE CÁCERES

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE
REGIR EN EL CONTRATO DE GESTIÓN DEL BAR SITO EN
LA CASA DEL MAYOR.**

Autor:

Miguel Ángel Sánchez Sánchez

**JEFE DE LA INSPECCIÓN DE LOS
SERVICIOS TÉCNICOS MUNICIPALES**

Cáceres, enero de 2012.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto del presente pliego es establecer las condiciones que han de regir la contratación de los servicios de gestión del Bar de la Casa del Mayor sito en Calle General Margallo.

2.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será el marcado en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

3.- INSTALACIONES

Para la gestión de los servicios objeto del contrato, el Ayuntamiento entregará al adjudicatario las instalaciones sitas en la planta baja de la Casa del Mayor, que constan de:

- Bar con el mobiliario descrito en el anexo I.
- Terraza exterior al edificio.
- Aseos de la planta baja (en uso común con las demás dependencias de la planta baja).

Así mismo, el adjudicatario estará obligado a adquirir para su gestión y mantenimiento, cualquier instalación o dependencia de propiedad municipal relacionado con el objeto del contrato.

Los gastos derivados de la explotación y el mantenimiento de las instalaciones, serán por cuenta del adjudicatario; debiendo reflejarse en la oferta los programas de conservación, mantenimiento y limpieza, según lo establecido en la cláusula 12 del presente pliego.

4.- PERSONAL

Según lo recogido en el Pliego de Prescripciones Administrativas Particulares del contrato.

5.- CONTROL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

La Alcaldía, a través de la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales vigilará y controlará en todo momento la forma de prestación de los servicios adjudicados en relación con las especificaciones del presente pliego.

El personal de inspección tendrá acceso a todas las instalaciones y dependencias municipales, y le serán facilitados cuantos datos se precisen respecto a su funcionamiento.

A la vista del resultado de estas inspecciones, se determinarán las correcciones o modificaciones que se estimen oportunas en los trabajos. Las decisiones se reflejarán por escrito y serán cumplidas de forma inmediata, o en su caso, en el plazo que oportunamente se fije.

Independientemente de lo anterior, será obligación de la empresa adjudicataria poner en conocimiento de la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales inmediatamente de producirse, cualquier intervención de carácter extraordinario o cualquier incidencia habida o descubierta que exija su intervención o no tenga carácter normal dentro del funcionamiento habitual.

El adjudicatario enviará mensualmente a la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales los datos de ocupación de cada unas de las dependencias objeto del contrato.

6.- MECÁNICA OPERATIVA INICIAL

El adjudicatario, en el primer mes a contar desde la adjudicación, presentará a la Inspección de los Servicios Técnicos Municipales un informe exhaustivo, escrito y fotográfico, sobre el estado actual de las instalaciones objeto del concurso.

El adjudicatario deberá hacerse cargo desde el primer día de vigencia del contrato de la limpieza, conservación y mantenimiento de las instalaciones que se le entregan, debiendo tener a tal efecto la previsión necesaria en cuanto a medios materiales y humanos se refiere, para que el mencionado comienzo en la prestación del servicio se efectúe a pleno y normal rendimiento.

7.- OBRA NUEVA

El Ayuntamiento tendrá absoluta libertad para realizar, tanto obras nuevas como mejoras en las dependencias objeto del contrato, no habiendo lugar a percepción de ningún tipo de ayuda económica o subvención por parte del adjudicatario.

Por su parte el adjudicatario no podrá realizar obras nuevas ni mejoras que no estén contempladas en la oferta presentada en el ayuntamiento y que alteren o modifiquen las características de los elementos a conservar, salvo autorización expresa de los Servicios Técnicos Municipales, y siendo las mismas con cargo al propio adjudicatario.

8.- RESPONSABILIDAD TÉCNICA DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario intervendrá directamente, sin necesidad de autorización expresa del Ayuntamiento, en aquellas operaciones de inspección y de reparación dentro de la explotación, pues es su obligación la detección de todos los

desperfectos o averías que se originen en las instalaciones que están dentro del contrato; sin menoscabo de su también obligación de la comunicación correspondiente e inmediata de estas actuaciones.

El adjudicatario deberá adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad durante la ejecución de los trabajos.

El adjudicatario deberá tener constancia de las posibles intervenciones de otras empresas en las instalaciones o dependencias municipales concesionadas, previo consentimiento de este Ayuntamiento, ambas se pondrán de acuerdo para la coordinación de las mismas.

9.- PRECIO DEL CONTRATO

El adjudicatario percibirá como retribución el importe de las consumiciones del bar, teniéndose como precios tipo los siguientes:

- Café, infusiones, etc. 1,00 €
- Cerveza (20 cc). 1.20 €
- Refresco 1.50 €
- Combinados 3,50 €
- Bollería 1,00 €

El licitador podrá proponer otras consumiciones con su precio.

10. – EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO.

La utilización del Centro será libre, quedando prohibida toda discriminación por razones de edad, sexo, condición social, nacionalidad, raza, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social, quedando únicamente excluidos de su utilización o siendo expulsados de las mismas quienes incumplan las normas lógicas

de la buena convivencia.

El bar permanecerá abierto con un horario mínimo de ocho horas diarias.

Así mismo, **el contratista se obliga a:**

a.- Gestionar todos los servicios de las instalaciones y dependencias, incluidos en el presente contrato. Así como la obtención de los permisos necesarios para el funcionamiento de los servicios objeto del contrato.

b.- Pagar el importe de todos los gastos generados por la prestación del servicio (agua, electricidad, combustible, etc...), así como los impuestos, arbitrios, derechos y tasas.

12. – LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES.

Corresponde al adjudicatario la limpieza, conservación y mantenimiento de las instalaciones objeto del contrato (bar, terraza, pasillo y aseo de planta baja.

El servicio de limpieza se realizará con una frecuencia diaria.

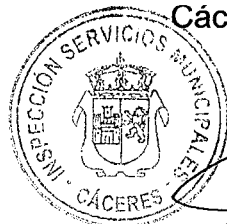
El mantenimiento incluye la reparación y/o sustitución de los elementos deteriorados o averiados por el uso normal de los mismos. Quedan excluidas las averías por vicios ocultos o defectos de construcción, cuyo arreglo se efectuará por cuenta de quien corresponda conforme a la normativa que resulte aplicable. Quedan excluidas asimismo, las reparaciones de los elementos rotos o deteriorados por el mal uso de los mismos, siendo su arreglo de cuenta del/los causantes de la rotura o deterioro.

Dentro de este servicio se incluye:

- * Electricidad (enchufes, cortes eléctricos, contadores, revisiones,...)
- * Carpintería (puertas, persianas, armarios, mobiliario,...)

- * Cerrajería de puertas exteriores e interiores.
- * Fontanería (reparación, escapes, desatasques de desagües,...)
- * Pintura. Repaso. Según necesidades o estado de las paredes.
- * Reposición de cristales y elementos deteriorados por avería.

En todos los trabajos de reparaciones de las instalaciones será de aplicación toda la normativa y reglamentación vigente.



Cáceres, enero de 2012.

Fdo.: Miguel Ángel Sánchez Sánchez

ANEXO I: MOBILIARIO

- 12 silla mod. Spacio con brazos, sin tapizado en color naranja.
- 12 silla mod. Spacio con brazos, sin tapizado en color blanco.
- 6 mesas mod. Dynamic de medidas 80x80x73h con estructura aluminizada y tablero en melamina blanca.
- 6 Tableros de metacrilato con impresión vinílico de juegos (2 de la oca, 2 del parchis y 2 del ajedrez) sobre fondo naranja.
- 1 barra de bar de medidas aprox. 3000 de frente y 2000 de lateral con dos cuerpos internos de estanterías regulables realizado en tablero de melamina con encimera de formica y emparchados en ambos frentes en melamina naranja.
- 1 estantería de dos cuerpos y baldas regulable en altura realizada en melamina blanca.
- 3 taburetes mod. Risk con estructura aluminizada y carcasa en color naranja.
- 2 taburetes mod. Risk con estructura aluminizada y carcasa en color blanco.
- 1 fregadero con grifo (ambos de Teka) montado sobre bastidor.
- 1 lavavajillas.
- 1 botellero de INFRICO de medidas 1954x550x865 dotado de 4 puertas.
- 1 Frigorífico Teka mod. NF1 340 inox de dos puertas.
- 2 cafeteras.
- 1 molinillo de café profesional.
- 1 microondas ARTROMG sin grill de 20L.