



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR Y MANTENIMIENTO DE "APEADERO DE LA TERMINAL DE VIAJEROS" DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MEDINA SIDONIA.

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

Constituye el objeto del contrato la explotación del Bar y mantenimiento de "Apeadero de la terminal de viajeros" que prestará sus servicios a las personas de nuestro municipio y las usuarias del transporte público.

La prestación del servicio se realizará con arreglo a las condiciones fijadas en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

2.- FINES DEL SERVICIO DE BAR.

La finalidad no solo es mejorar los servicios que ofrecemos a los ciudadanos, sino también promover la actividad económica local, dando la oportunidad a nuestros empresarios y emprendedores de gestionar este espacio en beneficio de toda la comunidad, además de dar información actualizada en todo momento a los usuarios que dependen del transporte público a diario.

Objetivos:

- Ofrecer alimentos y bebidas a los usuarios del apeadero de la terminal de viajeros y al público en general.
- Aportar mayor calidad para una mayor satisfacción de los usuarios, lo que contribuirá a incrementar su número y la fidelización de los actuales usuarios de transporte público.
- Desde un punto de vista social, constituir un espacio para el encuentro y el ocio complementario a la estación de autobuses.

3.- PERSONAS DESTINATARIAS.

Las personas usuarias de este servicio serán las personas usuarias del servicios de transporte y el público en general.

3. CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES.

3.1- INSTALACIONES Y ENSERES QUE SE ENTREGAN AL ADJUDICATARIO/A.

El Excmo. Ayuntamiento aportará el local al que se hace referencia en Avenida del Mar número 5, cuya referencia catastral es 7593005TF337950001DJ, siendo suelo urbano con una superficie construida de 350m², de los cuales 157m² corresponden al edificio y 193m² a la zona de aparcamiento, con un uso reconocido para el ocio o la hostelería. La empresa o persona adjudicataria no tendrá derecho de propiedad alguno y vendrá obligado a su mantenimiento, reparación, conservación para su adecuado funcionamiento.

Código Seguro De Verificación	y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Jose Ángel Moreno Vaca	Firmado	08/11/2024 08:21:05
Observaciones		Página	1/7
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==		




3.2.- MATERIALES QUE DEBE APORTAR EL/LA CONCESIONARIO/A

La persona concesionaria se obliga a aportar el material necesario para la prestación del servicio que ahora se indica, entendiéndose que dicha aportación lo será sin pérdida del derecho de propiedad sobre el mismo, pudiendo ser retirado por el concesionario en el estado en el que se encuentre, una vez finalizado el contrato y sin derecho a percibir prestación económica ni de ninguna índole por parte de la Administración.

El material habrá de ser de primera calidad y contar con la aprobación/autorización del Ayuntamiento, no pudiéndose utilizar piezas deterioradas.

Los materiales y/o enseres que deberá aportar obligatoriamente la persona o empresa adjudicataria son:

- Cocina totalmente equipada
- Lavavajillas
- Escarchavastos
- Freidoras (2)
- Horno
- Microondas
- Máquina de café
- Máquina dispensadora de churros
- Vitrinas expositoras
- Congeladores
- Útiles y accesorios profesionales de hostelería
- Mesas y sillas
- Televisión
- Cámara frigorífica
- Cristalería y vajilla profesional
- Material de cubertería

Código Seguro De Verificación	y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Jose Ángel Moreno Vaca	Firmado	08/11/2024 08:21:05	
Observaciones		Página	2/7	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==			

3.3.- CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1. La empresa o persona adjudicataria tendrá derecho al uso y explotación del Bar Apeadero de viajeros, con todas las facultades necesarias para la prestación de la actividad. En consecuencia, la adjudicataria quedará autorizada a la venta de bebidas y comida propia de tal actividad, así como la instalación de un terminal de tarjetas propias del servicio del Consorcio de Transportes del Área Metropolitana de la Bahía de Cádiz, para la recarga o solicitud de nuevas tarjetas, de acuerdo a la normativa legal al respecto, quejando sujeto a la petición de la licencia pertinente para la puesta en marcha de la concesión, a su nombre, y siendo de cuenta del concesionario todos los gastos derivados de la misma. Al término de la concesión, el concesionario solicitará la correspondiente baja de la actividad.

2. La empresa o persona adjudicataria deberá ejercer la actividad directamente. Para que la adjudicataria pueda ceder el contrato o concertar con terceros la ejecución de determinadas prestaciones, deberá contar con la previa y expresa autorización del Ayuntamiento. La inobservancia de esta condición será causa de resolución del contrato, con pérdida de la garantía. El Ayuntamiento no tendrá relación jurídica ni laboral con el personal contratado por la empresa o persona adjudicataria, ni durante el plazo de vigencia del contrato, ni al término del mismo.

3. El Ayuntamiento podrá fiscalizar la gestión de la persona adjudicataria, inspeccionando la actividad, instalaciones y locales, y dictar las órdenes oportunas para mantener o restablecer la debida ejecución del contrato, que será de cumplimiento obligatorio para la persona adjudicataria.

4. El Ayuntamiento, a través del personal competente para ello, realizará cuantas inspecciones sanitarias considere oportunas de forma anual, tanto a las instalaciones como del desarrollo de la actividad por parte de la persona adjudicataria y/o personal a su servicio. La prestación de los servicios deberá garantizarse en óptimas condiciones de calidad, sanidad, salubridad e higiene, tanto en los locales, enseres, maquinaria como productos empleados.

5. La persona adjudicataria y sus personas empleadas deberán atender a las personas usuarias de la actividad con la necesaria corrección, además del deber de información sobre las determinadas líneas que afectan a nuestro municipio, como la instalación de panel informativo actualizado.

6. La empresa o persona adjudicataria adoptará bajo su responsabilidad las medidas necesarias para que en el local en que se ejerce la actividad no se deteriore el mobiliario y enseres. Si al finalizar la concesión, cualquiera de los elementos de los que es responsable el adjudicatario se encontrasen deterioradas, el importe de su reparación o reposición le será deducido al concesionario de la garantía.

7. Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las disposiciones oficiales, para los establecimientos de hostelería, la persona adjudicataria tendrá a disposición de las personas usuarias hojas de reclamaciones, debiendo facilitarlas inmediatamente a cualquiera que lo solicite. Colocará, en lugar visible, cartel anunciador de la existencia de estas hojas. La empresa o persona adjudicataria remitirá contestación en diez días hábiles a la persona reclamante mediante escrito razonado. No contestar en plazo supone comisión de una infracción administrativa.

8. El Ayuntamiento podrá utilizar el procedimiento de apremio para reintegrarse de los gastos que, por incumplimiento de la empresa o persona adjudicataria, hubiera tenido que asumir.

9. El horario estipulado será el regulado con los límites en la Ley 13/1999, de 15 de Diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía, siendo necesario su apertura y cierre a las horas estipuladas para las líneas de transportes, con puntualidad, y sujeto a las modificaciones en las líneas que se pudieran producir. El horario podrá ser modificado, cuando concurran razones justificadas de interés público respetando las horas de servicio de transporte y, siempre con supervisión del Ayuntamiento.

Código Seguro De Verificación	y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Jose Ángel Moreno Vaca	Firmado	08/11/2024 08:21:05
Observaciones		Página	3/7
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==		



10. Los precios serán libres, en consonancia con los ofertados con los establecimientos de su ámbito, exponiéndose en lugar visible en las instalaciones de la cafetería.

11. La consecución del servicio público del Bar en cuestión, lleva inherente el mantenimiento de la terminal de viajeros, con lo que hace necesaria la instalación de un terminal de tarjetas propias del Consorcio de Transportes del Área Metropolitana de la Bahía de Cádiz, para la recarga o solicitud de nuevas tarjetas, así como la instalación de un panel de horarios actualizados.

4.- CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES E HIGIÉNICO SANITARIAS A CUMPLIR POR LA EMPRESA O PERSONA ADJUDICATARIA EN EL ESTABLECIMIENTO.

Se aplican las normas sanitarias referidas en el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo 29 de abril de 2004, así como al R.D. 3484/2000 sobre normas higiénicas para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

4.1. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR CAFETERÍAS, BARES SIN COCINA (CON BARRA, ALMACÉN, ETC.):

1. Suelos, paredes y techos deben estar en buen estado y fáciles de limpiar y desinfectar (impermeables, lavables y no absorbentes).
2. Puertas de fácil limpieza y desinfección (lisas y no absorbentes).
3. La iluminación debe estar protegida.
4. En la barra debe de existir lavamanos de acción no manual con agua fría y caliente y con todo su equipamiento (toallas de un solo uso, jabón líquido en dosificador y cepillo de uñas).
5. Los alimentos deben de estar en vitrinas expositoras, aquellos que necesiten refrigeración en vitrinas frigoríficas provistas de termómetros. Los alimentos que necesiten mantenerse en caliente deberán estar expuestos en vitrinas de calor provistas igualmente de termómetros.
6. En caso de existir alimentos congelados, los congeladores también deben disponer de termómetros que permita su fácil lectura.
7. Las estanterías, mostradores, bandejas y en general todas las superficies deben ser de materiales resistentes a las operaciones de limpieza y desinfección. Deberán encontrarse en perfecto estado de conservación, sin grietas, óxidos, roturas, etc.
8. En la barra debe de existir aparato antiinsectos.
9. Debe disponer de cubo de basura provisto de cierre hermético y con bolsa de plástico que lo ajuste interiormente.
10. Los productos y útiles de limpieza (detergentes, fregonas, etc.) deben estar en armarios de uso exclusivo.
11. Las personas manipuladoras de alimentos deben vestir ropa adecuada y exclusiva y usar cubrecabezas.

4.2. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS EN COCINA O ZONA DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS:

1. Suelos en buen estado y fácil de limpiar, impermeables, y no absorbentes.
2. Paredes de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar (impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicas).
3. Los techos deben estar contruidos de manera que impidan la acumulación de suciedad, debiendo ser lisos e impermeables.
4. La iluminación debe estar protegida.
5. Puertas de fácil limpieza y desinfección (lisas y no absorbentes).
6. Todas las superficies deben ser de fácil limpieza y desinfección (lisas, lavables, no corrosibles y atóxicas).

Código Seguro De Verificación	y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Jose Ángel Moreno Vaca	Firmado	08/11/2024 08:21:05
Observaciones		Página	4/7
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==		



7. Debe existir lavamanos dotado de agua potable fría y caliente y dotado de jabón líquido en dosificador, toallas de un solo uso y cepillo de uñas.
8. Fregadero o instalación para el lavado de alimentos en caso necesario.
9. El fogón, planchas, y/o freidoras deben estar cubiertos de campana extractora de humos y gases y sistema de recogida de grasas.
10. Debe disponer de cubo de basura provisto de cierre hermético y con bolsa de plástico que lo ajuste interiormente.
11. Medios frigoríficos (refrigeración y congelación) provisto de termómetros de fácil lectura.
12. Los productos y útiles de limpieza (detergentes, fregonas, etc.) deben estar en armarios de uso exclusivo.
13. Las personas manipuladoras de alimentos deben vestir ropa adecuada y exclusiva y usar cubrecabezas.


4.3. MANIPULACIONES BÁSICAS.

La empresa o persona adjudicataria deberá obligatoriamente cumplir las siguientes manipulaciones respecto a los alimentos:

1. Las materias primas y los alimentos que no necesiten tratamiento frigorífico deben conservarse adecuadamente sobre tarimas, estanterías, nunca se depositarán directamente sobre el suelo.
2. Se evitará el contacto entre alimentos crudos y alimentos preparados.
3. Los recipientes de los alimentos deben ser aptos para uso alimentario.
4. Los productos alimentarios deberán estar etiquetados.
5. Lista de alérgenos disponibles al consumidor/a.

5.- RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO

1. La empresa o persona adjudicataria se compromete a conservar el local e instalaciones que el Ayuntamiento de Medina Sidonia pone a su disposición en perfectas condiciones.
2. Los daños que el personal de la empresa o persona adjudicataria ocasione en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier otra propiedad del Ayuntamiento de Medina Sidonia, serán indemnizados por aquel/la. Igualmente será responsable la persona adjudicataria de las sustracciones de cualquier material, valores o efectos que quede probado que han sido efectuadas por su personal. Si el importe de los daños fuera superior a la cantidad asegurada, la diferencia será a cargo de la empresa o persona adjudicataria, siempre que quede probado que han sido debidos a la explotación del servicio.
3. La empresa o persona adjudicataria será responsable de los daños y perjuicios que se produzcan a terceros, como consecuencia del ejercicio de la actividad, siendo a su cargo el pago de las indemnizaciones que por ello se deriven, estando obligado antes del inicio del servicio de establecer igualmente a su cargo una póliza que cubra su responsabilidad civil ante terceros; entendiéndose como tales, todos los usuarios del servicio, en la que se incluyan los riesgos por una intoxicación alimentaria.
4. El seguro se concertará con anterioridad a la adjudicación del contrato debiendo entregar la persona adjudicataria copia de la póliza al Ayuntamiento, estando obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista, o la infracción de las disposiciones sobre seguridad por parte del personal técnico designado por él, no implicarán responsabilidad alguna para el Ayuntamiento de Medina Sidonia. En cualquier momento, el Ayuntamiento de Medina Sidonia podrá exigir del contratista la justificación de que se encuentra al corriente en el cumplimiento de la legislación laboral y de Seguridad Social de los trabajadores ocupados en la ejecución del servicio objeto de contrato, así como de que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones tributarias.

Código Seguro De Verificación	y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Jose Ángel Moreno Vaca	Firmado	08/11/2024 08:21:05	
Observaciones		Página	5/7	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==			

5. En ningún caso se podrá llevar a cabo modificaciones de cualquier índole tanto en las instalaciones, local, etc., como en el funcionamiento del servicio, sin previa autorización del Ayuntamiento.

6. La empresa adjudicataria deberá mantener el servicio en los términos indicados y solventar a su costa las ausencias habituales que afecten al personal empleado relativas a tiempos de descanso, permisos retribuidos, vacaciones, bajas médicas, transporte, etc. por lo que siempre contará con personal apto, capacitado y disponible a los efectos de realizar las sustituciones que sean necesarias.

6.- REVERSIÓN DE LAS INSTALACIONES Y OBRAS.

Cumplido el plazo del contrato, revertirán las instalaciones, debiendo encontrarse en buen estado de conservación, a cuyo efecto, y como mínimo, tres meses antes de finalizar el plazo, la Administración Municipal designará los técnicos que han de inspeccionar el estado en que se encuentra el Bar y Apeadero, ordenando la elaboración de in Acta de Inspección, a la vista de los resultados de la inspección técnica, la ejecución de las obras y trabajos de reparación y reposición que se estimen necesarios para mantener y entregar aquella en las condiciones previstas. Las obras y trabajos de reparación o reposición que deban efectuarse serán por cuenta del adjudicatario/a.

Todas las mejoras complementarias al servicio ofertadas por parte de la empresa o persona adjudicataria, valoradas para la adjudicación del contrato, se quedarán en la instalación como propiedad del Ayuntamiento una vez finalizada la vigencia del mismo.

7.- FACULTAD DE INSPECCIÓN.

Por parte de la Administración concedente se girarán las inspecciones periódicas que se estimen convenientes, durante el período de vigencia de la concesión. Igualmente, la empresa o persona adjudicataria se compromete a seguir en todo momento las observaciones e instrucciones que de carácter general le sean formuladas por el Ayuntamiento de Medina Sidonia.

8.- ENTREGA DE LA INSTALACIÓN A LA PERSONA ADJUDICATARIA.

El Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa o persona adjudicataria, dentro de los diez días siguientes al de la formalización del contrato, las instalaciones.


9.- ESPECIFICACIONES.

1. Se concreta en la explotación de servicio de Bar y mantenimiento Apeadero de la terminal de viajeros, Bar La Estación, de titularidad municipal.

2. La instalación objeto del contrato comprende exclusivamente la zona destinada al bar y terraza de la entrada al mismo y que consta de: cocina, sala con barra, cuarto de despensa o almacenaje, y baños colectivos para caballero y señora adaptado éste a personas con discapacidad.

3. La persona adjudicataria del servicio asumirá las obligaciones de limpieza de las instalaciones, y de la zona de la terraza trasera, cubriendo en exclusiva su coste total:

- De la limpieza, mantenimiento conservación, reparación o reposición de las instalaciones, del mobiliario, y de la vajilla, enseres y utensilios necesarios para prestar adecuadamente el servi-

Código Seguro De Verificación	y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==	Estado	Fecha y hora	
Firmado Por	Jose Ángel Moreno Vaca	Firmado	08/11/2024 08:21:05	
Observaciones		Página	6/7	
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==			

cio de acuerdo a los estándares de calidad actuales, así como de la recogida de basura y retirada de alimentos.

- De la limpieza, mantenimiento y reparación de la edificación y sus instalaciones, debiendo encontrarse siempre en perfecto estado del uso para el que están preparadas.

- De los suministros y consumos de agua y electricidad en cantidad suficiente para garantizar el normal funcionamiento del servicio

- De la limpieza y mantenimiento del entorno de la edificación que esté afectado por la actividad.

- De las obras de mejora que el concesionario estime convenientes para la mejora de la prestación del servicio, previa autorización por los Servicios Técnicos mediante la solicitud de la correspondiente licencia de obras.

- De todos los gastos derivados del cumplimiento de la concesión, ya sean generales, financieros, seguros, de transporte, honorarios del personal a su cargo, licencias, anuncios, tasas de todo tipo de impuestos, así como lo que puedan originarse o modificarse durante el plazo de vigencia de la concesión.

4. Serán de aplicación rigurosa las restricciones de venta y suministro de alcohol a menores establecidas en la Ley 4/1997, de 9 de julio, de Prevención y Asistencia en Materia de Drogas de la Junta de Andalucía.

10.- INCUMPLIMIENTO DE LA CONCESIÓN

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones establecidas en el presente pliego por parte del concesionario puede dar lugar a penalidades o resolución de la concesión en función del incumplimiento cometido, perdiendo el derecho a la garantía depositada.

Código Seguro De Verificación	y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Jose Ángel Moreno Vaca	Firmado	08/11/2024 08:21:05
Observaciones		Página	7/7
Url De Verificación	https://sede.dipucadiz.es/verifirma/code/y2QG79MAdspKaFkkbowbNQ==		

