



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA EXPLOTACIÓN DE BAR – RESTAURANTE EN HOGAR DE LA TERCERA EDAD SITUADO EN C/ INGENIERO MIRA ESQUINA A PLAZA CONSTITUCIÓN.

I.- OBJETO.

Es objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares regular las características técnicas que han de regir la adjudicación del contrato para la explotación de “**BAR – RESTAURANTE EN HOGAR DE LA TERCERA EDAD SITUADO EN C/ INGENIERO MIRA ESQUINA A PLAZA CONSTITUCIÓN.**”, destinado a servicio propio de un local de restauración, venta de bebidas, comidas, granizados, helados, servicio de cafetería.

2.- RELACION DE ELEMENTOS A INSTALAR POR EL LICITADOR:

Se instalarán, como mínimo, los siguientes elementos:

1º)-Cafetera industrial de al menos dos brazos (no las del tipo capsulas), exprimidor de zumos, tostadora, lava vajillas para barra y cocina, campana extractora-motor de extracción (en caso de instalar plancha y cocina), cocina de gas o eléctrica, horno, microondas, freidora, plancha, paellers, mesas y sillas, menaje propio de restauración.

2º)-Botellero ó nevera para bebidas envasadas, vitrina frigorífica con temperatura de trabajo 8º C y/ó vitrina calorífica, temperatura de trabajo, 65ºC para conservación de alimentos, dotado de termómetro, en caso de que se cocinen alimentos y éstos se expongan para su venta.

3º)-Arcón congelador para helados, si se pretende su venta, dotado de termómetro. Granizadora, si se pretende su venta.

4º)-En el caso de que la alimentación de las planchas y cocina sea por gas, la instalación será realizada por instalador autorizado y certificará dicha instalación, al menos cada 5 años.

5º)-Cubo de pvc provisto de tapadera estanca para el desperdicio de sustancias y desechos peligrosos, ya sean sólidos ó líquidos.

6º)-Los costes de los suministros de agua y luz quedan contemplados en el canon anual a satisfacer.

3ª RELACIÓN DE DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO, EN UN MÁXIMO DE 15 DÍAS, TRAS LA FIRMA DEL CONTRATO,

1º)-Certificado de revisión periódica de Baja Tensión por instalador autorizado. Comprobación de resistencia de aislamiento de todos los circuitos, tiempo de disparo de diferenciales, sensibilidad de salto de los diferenciales, medida de la resistencia de tierra.

2º)-Proyecto de Actividad, al cual se adjuntará a la solicitud de Declaración Responsable Ambiental, (**Se amplía a 30 días, tras la firma del contrato el plazo para presentarlo.**), el Proyecto de Actividad debe justificar el cumplimiento del Código Técnico en la Edificación, Reglamento de Instalaciones Técnicas en Edificios, Normativa acústica, Normativa técnico-sanitaria para el comercio de alimentos, etc.

3º)-Certificado de desratización y desinsectación.

4º)-Seguro de Responsabilidad Civil, de al menos, 400.000,00€ de cobertura (100 personas, incluyendo el aforo de la terraza) ó superior si el aforo sobrepasa las 100 personas y seguro que cubra incendio e inundación del local y que tenga al Ayto como beneficiario.



Tabla de aforos y coberturas mínimas.

a) Aforo de hasta 25 personas: 150.000 euros
b) Aforo de hasta 50 personas 300.000 euros
c) Aforo de hasta 100 personas: 400.000 euros
d) Aforo de hasta 200 personas: 500.000 euros
e) Aforo de hasta 300 personas: 600.000 euros
f) Aforo de hasta 500 personas: 750.000 euros
g) Aforo de hasta 700 personas: 900.000 euros
h) Aforo de hasta 1.000 personas: 1.000.000 euros
i) Aforo de hasta 1.500 personas: 1.200.000 euros
j) Aforo de hasta 5.000 personas: 1.800.000 euros

5º)-Carnet de manipulador de alimentos de las personas que vayan a manipular los productos alimenticios.

6º)-Certificado de instalación de GLP, en caso de que se haya instalado.

7º)-Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos a nombre del Ayuntamiento de Guardamar del Segura, en el caso de que éste haya sido dado de baja ó no se haya solicitado.

Se solicitará a la Consellería de Sanitat. CENTRO DE SALUD PÚBLICA (CSP) -
ORIHUELA
C/ CARDENAL DESPRADES, 7
03300 Orihuela
Tel: 966904770

Toda la documentación deberá ser aportada en el plazo máximo de 15 días a contar desde la firma del contrato y, en todo caso, antes del inicio de la actividad, salvo el Proyecto de actividad, que puede aportarse como máximo a los 30 días de la firma del contrato.

8º)-Contrato con gestor de residuos de los aceites utilizados para el preparado de alimentos.

4- MEDIOS DE APORTACIÓN MUNICIPAL:

-Recinto.

Las dimensiones del local son:

Medidas interiores:

Cocina: Superficie útil, 8,00 m2.

Barra: Superficie útil, 13,67 m2.

Almacén: Superficie útil, 1,71 m2.

Oficina: Superficie útil, 11,35 m2.

Sala de Reuniones: Superficie útil, 103,85 m2.

Sala de lectura y juegos de mesa: Superficie útil, 54,10 m2.

Comedor: Superficie útil, 70,86 m2.

Aseo señoras y adaptado: Superficie útil, 4,38 m2.



Aseo de caballeros: Superficie útil, 4,38 m2.

Zaguán aseo: Superficie útil, 3,67 m2.

Cuarto de máquinas ascensor: Superficie útil, 7,64 m2.

Total superficie útil: 283,61 m2

Medidas de la terraza exterior:

Largo, 8,35 mts, ancho, 3,50 mts. Superficie útil, 29,22 m2.

5.- NORMAS DE USO DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO POR EL LICITADOR

1º)-Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario de desinfectar, lo que requiere que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

2º)-Todos los alimentos expuestos sin envasar deberán ser protegidos de modo que el público no pueda tocarlos ó estornudar sobre ellos.

3º)-Todo el personal que manipule alimentos deberá portar bata blanca y gorro ó redecilla para el pelo y tener certificado de que acredite su formación en higiene alimentaria.

4º)-Los huecos de ventilación en donde se manipulen los alimentos deben contar con protección contra la entrada de insectos, como mallas de protección.

5º)-Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación. Estos deben almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de productos. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario de desinfectar.

6º)-Las superficies de los suelos paredes y techo deberán conservarse en buen estado, ser fáciles de limpiar y desinfectar, requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. Las paredes deberán alicatarse hasta el techo.

7º)- Deben aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra plagas, así como procedimientos para evitar la entrada de animales domésticos. Se presentará antes del inicio de la actividad Certificado de Desinsectación y Desratización.

8º)- El licitador queda obligado a hacerse cargo de la limpieza y mantenimiento diario de los aseos instalados en el local, deberá proveerlos de papel higiénico, toallitas de un solo uso ó en su defecto secador eléctrico, papeleras provistas de tapa en cada cabina individual, dispensador de jabón.

9º)-Con una frecuencia anual, se deberá limpiar el conducto de extracción de la campana extractora. Se presentará en el Ayuntamiento, copia del Certificado de limpieza del conducto por empresa acreditada.

10º)-El licitador está obligado al mantenimiento de todos los equipos de la instalación de propiedad municipal, como son los equipos de aire acondicionado, aseos, persianas automáticas, conductos de evacuación de humos, cuadros eléctricos, puertas de acceso y de paso, alumbrado, etc.

6.- CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES

1º) -Agua potable: Las diferentes uniones y derivaciones de las tuberías, así como los puntos de toma que se establezcan deberán estar resueltos de forma que no se produzcan fugas de agua.



2º)-Aguas residuales: Las aguas residuales generadas deberán ser canalizadas a la red de alcantarillado.

3º) -Basuras: Se dispondrán de los contenedores de residuos con tapa, en número suficiente para abastecer toda la demanda posible.

4º)-El local podrá ser objeto de visita por parte de los licitadores con el fin de valorar el estado de las instalaciones.

7.- CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

El horario de funcionamiento es regulado anualmente por la Conselleria de Justicia, Interior y Administración pública y que regula los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos. Para el año 2023 el horario de apertura se asimila al del grupo J, apertura 06:00 horas, cierre: 01:30 horas. Durante el periodo estival se podrán prolongar los horarios conforme al artículo 9 de la ORDEN 32/2022 de 7 de diciembre, de la Conselleria de Justicia, Interior y Administración Pública, por la que se regulan los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas, actividades socioculturales y establecimientos públicos, para el año 2023, viernes, sábados y vísperas de festivos se podrá prolongar en una hora el cierre, es decir a las 02:30 horas.

Las instalaciones deberán estar en funcionamiento durante todo el año.

El licitador queda obligado a hacerse cargo de la limpieza y mantenimiento de los aseos instalados junto al local, así como regular el acceso a ellos, de acuerdo al apartado 8º del punto 5.

El uso y explotación de la terraza exterior no supondrá coste adicional al licitador, se encuentra comprendido en el canon a satisfacer.

La explotación del servicio deberá ser continuada durante toda la temporada, no obstante el establecimiento podrá permanecer cerrado por descanso del personal un período máximo de dos días a la semana.

8. DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración de la explotación se fija en DIEZ AÑOS, sin prórrogas.

9-VALORACIÓN ECONÓMICA

El tipo de licitación (o canon) anual al alza se establece en 7.200,00 €, lo que supone un presupuesto base de licitación por importe de 72.000,00€.

El pago del canon no está sujeto a IVA, según el art. 7.9 de la Ley 37/1992, de 28 de diciembre, del Impuesto sobre el Valor Añadido.

El licitador no deberá abonar cantidad alguna por los suministros de agua y luz.

10-VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y REVISIÓN DE PRECIOS

Se estima un valor de contrato de 72.000,00€. El precio del contrato se mantendrá durante toda su vigencia, no procediendo la revisión del mismo.

11.- REGLAMENTACIÓN APLICADA:

-Ley 6/2014, de 25 de julio, de la Generalitat, de Prevención, Calidad y Control Ambiental de Actividades en la Comunitat Valenciana.

-Decreto 39/2004, de 5 de marzo.



-Corrección de errores del Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

-Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para Baja Tensión, instrucción ITC BT034.

-Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Público de Actividades Recreativas y Establecimientos públicos.

-Decreto 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell, por el que aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

EL ING TÉCNICO INDUSTRIAL MUNICIPAL
Fdo: Antonio Senent Ruiz

Documento firmado digitalmente

