



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE USO DEL BAR RESTAURANTE DE LA PISCINA DE SAN AMARO.

1ª.- OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

El objeto del presente procedimiento es la adjudicación de la autorización del uso del bar restaurante de la Piscina de San Amaro.

2ª.- DURACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

1.- La autorización tendrá una duración de dos años, a contar desde la firma del contrato, y podrán ser prorrogable anualmente durante los dos años siguientes, siendo el plazo de duración hasta un máximo de cuatro años en total, disponiendo el Ayuntamiento la facultad de revisar en cualquier momento durante la vigencia de la autorización el cumplimiento de las condiciones para las cuales se concedió, pudiendo en caso de incumplimiento revocar o no prorrogar la autorización.

2. La prórroga de la autorización se solicitará, con al menos, tres meses antes de la conclusión del plazo al que se refiere la autorización.

3.- Si por circunstancias ajenas a esta Corporación no pudiera comenzar la prestación del servicio en el momento referido la misma declina toda responsabilidad por los daños y perjuicios que de todo ello pudiera derivarse.

4.- La prestación se ejecutará en los lugares señalados en la cláusula tercera del presente Pliego.

5.- No estarán sujetas a la tasa por concurrir la circunstancia señalada en el artículo 92.5 de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas, en adelante LPAP, por cuanto que la utilización o aprovechamiento supone condiciones o contraprestaciones para el beneficiario que anulan o hacen irrelevante aquélla.

3ª.- LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN.

Está afectada al objeto de la autorización del uso el Bar Restaurante ubicado en la piscina de San Amaro.

4ª.- PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

1. Las solicitudes de autorización se deberán presentar en el Registro del Servicio Municipalizado de Deportes, **en el plazo de treinta días hábiles** a contar desde el día siguiente a la publicación del anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia.

2. **El escrito de solicitud**, de acuerdo con el modelo normalizado incluido en el Anexo I, debe incluir una declaración expresa y responsable del solicitante:

- Que se encuentra al corriente en el pago de las cotizaciones con la Seguridad Social

y que se compromete a estar dado de alta en el Régimen de autónomos que corresponda durante toda la vigencia de la autorización.

- Que cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente y en el Pliego de Condiciones.
- Que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones tributarias.
- Que se encuentra dado de alta en el epígrafe correspondiente del Impuesto de Actividades Económicas.
- Que se autoriza al Ayuntamiento a comprobar la veracidad de los datos anteriormente citados.

Dicha declaración responsable se pondrá a disposición de la Administración cuando sea requerida, junto con el compromiso de mantener el cumplimiento de las anteriores obligaciones durante todo el período de tiempo de duración de la autorización.

Además, en la declaración responsable se asumirá que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, de cualquier dato o información que se incorpora a la declaración responsable, o la no presentación ante la Administración competente de la declaración responsable de la documentación que sea en su caso requerida para acreditar el cumplimiento de lo declarado, determinará la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar de acuerdo con el artículo 69 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Toda aquella instancia que no adjunte esta declaración responsable debidamente firmada no será admitida, salvo que aporte los justificantes de que cumple los requisitos exigidos. Tampoco serán admitidas aquellas solicitudes que contengan errores, omisiones o tachaduras, que puedan alterar o establecer dudas sobre el contenido de la solicitud.

3. El Ayuntamiento de Burgos podrá comprobar la veracidad de los hechos relacionados en la declaración responsable, bien a través de sus propios medios, bien a través de la petición de la documentación correspondiente al interesado. Si se comprueba que la declaración no es veraz será eliminado del proceso.

El concurrente habrá de presentar la oferta en dos sobres cerrados y en formato papel: sobre A y sobre B, según el modelo que obra al final del presente Pliego para su evaluación por la Comisión de Valoración.

5ª.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

La autorización se llevará a cabo atendiendo al siguiente criterio de adjudicación que se detalla a continuación, todo ello conforme al presente pliego:

Único.- Canon ofertado, hasta un máximo de **100 puntos**. Teniendo en cuenta que merecerá la mejor oferta (la que oferte un canon mayor) la máxima puntuación, valorándose el resto en proporción directa, según la siguiente fórmula, siendo el canon mínimo de 500 €/mes:



$$P_i = \frac{Of_i}{Of_x} \cdot P_{\max}$$

Siendo P_i : Puntuación correspondiente al licitador i .

Of_i : Oferta económica realizada por el licitador i para el que se calcula la puntuación P_i .

Of_x : La Oferta económica más alta que no incurre en temeridad.

P_{\max} : La puntuación máxima por el criterio del Precio.

6ª.- COMISIÓN DE VALORACIÓN.

La Comisión de valoración estará integrada por el Sr. Gerente del Servicio y el Sr. Director Técnico; siendo Secretario el Sr. Jefe de Sección de dicho Servicio. La referida Comisión elevará propuesta a la Presidencia del Servicio Municipalizado de Deportes, que adoptará el acuerdo que corresponda con arreglo a Derecho.

7ª.- REQUISITOS

Para ser adjudicatario de la autorización a que se refiere el presente Pliego, las personas físicas o jurídicas interesadas han de presentar la solicitud acompañada de todos los documentos que se indican, y han de cumplir en el momento de la solicitud y durante todo el periodo de vigencia de la autorización los siguientes **requisitos**:

- a) Estar dado de alta en el epígrafe correspondiente del impuesto de actividades económicas y estar al corriente en el pago de la tarifa o, en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios.
- b) Estar al corriente en el pago de las cotizaciones de la Seguridad Social, debiendo figurar de alta como autónomo o en el Régimen que establezca la Seguridad Social durante todo el periodo de vigencia de la autorización.
- c) Estar al corriente en el pago de sus obligaciones tributarias.
- d) Reunir las condiciones exigidas por la normativa reguladora del producto o productos objeto de la venta ambulante o no sedentaria.
- e) Documentación que acredite la capacidad de la persona jurídica y de las facultades del representante de la entidad para contratar o prestar el objeto del servicio.
- f) Haber efectuado, al menos, un servicio de los contemplados en el presente Pliego.
- g) El titular deberá disponer de póliza contratada de un Seguro de Responsabilidad Civil, que cubra posibles riesgos derivados del ejercicio de la actividad, con los siguientes capitales:
 - a. Responsabilidad civil explotación: 300.000 euros.
 - b. Responsabilidad civil patronal: 300.000 euros.
 - a. Sublímite mínimo por víctima: 150.000 euros.
 - c. Responsabilidad civil Cruzada: 300.000 euros.
 - d. Responsabilidad civil postrabajos: 300.000 euros
 - e. Fianzas y defensas: incluidas.

Documentación a entregar junto con la autorización:

1. Fotocopia del NIF o CIF del titular y del suplente.
2. Fotografía actualizada tamaño tipo carnet del titular.
3. Copia del Seguro de Responsabilidad Civil exigido en el Pliego, con un resguardo de pago.

Estos requisitos deberán mantenerse durante todo el periodo de vigencia de la autorización, y el incumplimiento de cualquiera de ellos supondrá la revocación de la licencia o la denegación de la prórroga de la autorización sin derecho a indemnización o compensación alguna.

8ª.- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

1. El procedimiento para la adjudicación de la autorización se efectuará por la Presidencia del Servicio Municipalizado de Deportes, atendiendo la propuesta de la Comisión de Valoración.

2. En el caso de que realizada la adjudicación y se renunciara por parte del adjudicatario propuesto, se efectuará la misma al candidato que hubiera obtenido la segunda mejor valoración y así sucesivamente hasta llevar a cabo la ejecución del servicio objeto de este Pliego.

3. Las autorizaciones tendrán una vigencia inicial de dos años, pudiendo prorrogarse anualmente hasta un máximo de cuatro, incluidas sus prórrogas, previo acuerdo expreso de las partes.

9ª.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

a) El adjudicatario se obliga a tratar con respeto y cortesía al público, pudiendo llegarse a la resolución de la adjudicación, previa incoación del preceptivo expediente, por incumplimiento a lo señalado.

b) El adjudicatario establecerá los precios de atención al público, los cuales deberá someter a la aprobación de la Presidencia del Servicio Municipalizado de Deportes, no pudiendo incrementarlos, en años sucesivos, por encima del I.P.C. y deberá concertar una póliza de responsabilidad civil con una cobertura de, al menos, la señalada en la cláusula séptima del presente Pliego.

c) El adjudicatario observará cuantas normas de policía estén contenidas en las Ordenanzas o pudieran establecerse en el futuro.

d) Todas las obras, instalaciones o mejoras que el adjudicatario lleve a cabo por considerarlas indispensables o que contribuyan al mejor funcionamiento del servicio, con autorización de la Presidencia del Servicio Municipalizado de Deportes, devendrán de propiedad municipal al término de la autorización. Se exceptúa de esta regla el mobiliario y objetos aportados que puedan ser retirados al concluir la concesión, y siempre que no se produzca detrimento o daño en las instalaciones fijas.



e) Queda totalmente prohibido el arriendo, traspaso o cualquier otra clase de cesión.

f) El adjudicatario se obliga a dar exacto cumplimiento a las condiciones que rigen en este Pliego, así como a cuantas disposiciones estén vigentes al respecto, al pago de toda clase de impuestos, arbitrios, derechos, tasas, etc. que se ocasionen como consecuencia de la referida explotación, corriendo por cuenta del adjudicatario los gastos de agua, gas, electricidad, llamadas telefónicas, etc., para lo cual se instalarán contadores independientes.

g) El adjudicatario no podrá destinar el establecimiento a otros usos y fines que no sean propios y complementarios de la naturaleza de la explotación que se adjudica, siendo motivo de la resolución, sin perjuicio de que le sean exigidas las responsabilidades que le sean procedentes.

h) El Servicio Municipalizado de Deportes podrá en todo momento inspeccionar el servicio objeto de la adjudicación, así como ordenar la corrección de cualquier anomalía o desperfecto que se observe. Asimismo, la Corporación, previa tramitación del procedimiento legalmente establecido, podrá imponer penalidades al contratista como consecuencia de las infracciones de las cláusulas del presente pliego.

i) Será de cuenta del adjudicatario el entretenimiento, conservación y limpieza del área de explotación, con todas sus instalaciones y pertenencias, debiendo ser devueltas o repuestas al Servicio Municipalizado de Deportes al término de la concesión en óptimas condiciones.

j) El adjudicatario queda obligado a la observancia de la legislación laboral en todos sus aspectos de los cuales será personalmente responsable.

k) El adjudicatario gestionará el servicio a su riesgo y ventura, estará obligado a indemnizar los daños que cause a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo de la explotación, exceptuándose de que tales perjuicios hayan sido ocasionados como consecuencia de una orden inmediata y directa de la Administración.

l) Respecto de las prohibiciones, en materia de publicidad y consumo de bebidas alcohólicas y tabaco, se estará a lo regulado en la normativa vigente.

m) Adquirir e instalar todo el equipamiento básico y complementario necesario para la prestación del servicio, pudiendo utilizar el material existente en la instalación si se considera que está en condiciones de ser utilizado.

Los útiles que pretenda adquirir el adjudicatario y que para su instalación precisen realizar obras en el inmueble deberán ser objeto de estudio y aprobación previa por la Corporación.

Antes de comenzar la explotación de los servicios, se extenderá un Acta en la que se hará constar el estado de las instalaciones puestas a disposición del adjudicatario y una vez finalizado el contrato se levantará Acta en la que se especificarán las condiciones en que se

devuelven dichas instalaciones, vinculando la cancelación del aval, entre otros extremos, a compensar los vicios o defectos que se pudieran observar.

n) El adjudicatario queda obligado a mantener en la prestación del servicio en número de personas indicado en la oferta. La empresa adjudicataria se compromete a contratar el personal necesario para el cumplimiento del trabajo.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario sin que exista relación laboral, jurídica o de otra índole durante el plazo de vigencia del contrato ni al término de este entre dicho personal y el Servicio Municipalizado de Deportes.

El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en material laboral y social y de las demás que sean aplicables y que se puedan promulgar durante la prestación del servicio objeto de este contrato.

En los contratos de personal que suscriba el adjudicatario con posterioridad a la adjudicación del servicio, se consignará una cláusula expresa que determine que los contratos finalizarán al terminar la contrata.

La sustitución del personal por causa de vacaciones, representación sindical, enfermedad, accidente y suspensión temporal del contrato, cese definitivo se hará de forma inmediata y será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario designará una persona encargada y responsable que supervisará la existencia y eficacia del trabajo y a través de la cual, el Servicio Municipalizado de Deportes mantendrá las necesarias relaciones respecto al servicio a prestar.

ñ) Transcurrido un plazo de cuatro meses siguientes a la notificación del acuerdo de adjudicación, deberán retirar los licitadores la documentación presentada, en caso contrario, el Ayuntamiento acordará la devolución a su costa.

o) Respecto de las prohibiciones, en materia de publicidad y consumo de bebidas alcohólicas y tabaco, se estará a lo regulado en la Ley 3/1994, de 29 de marzo, de Prevención, Asistencia e Integración Social de Drogodependientes de Castilla y León y cualquiera otra normativa que se pueda dictar sobre la materia, así como cuantas ordenanzas municipales regulen esta cuestión.

Igualmente, en aquellas instalaciones en las que se desarrollen espectáculos deportivos, abierto al público, el adjudicatario de los servicios de bar o de máquinas expendedoras deberá tener en cuenta lo previsto en el art. 21.1 del Real Decreto 769/1993, de 21 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento para la Prevención de la Violencia en los Espectáculos Deportivos.

En los casos adecuados, indicación de las medidas de gestión medioambiental que el empresario podrá aplicar al ejecutar el contrato.

p) Horario:



- El uso y mantenimiento del espacio objeto del contrato deberá realizarse dentro del horario de apertura al público del equipamiento, y de común acuerdo con el SMD.
- La instalación está abierta durante todo el año, con un horario de 10:00 a 21:00 h, durante la campaña de verano y de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 h. como horario de apertura obligatorio el resto del año, siempre sujeto a las necesidades de servicio adecuado a los usuarios.
- Este horario podrá ser modificado, de mutuo acuerdo entre las partes, debiendo contar en todo caso con la autorización expresa del SMD de Burgos, en función de la demanda o necesidades sobrevenidas.

q) El adjudicatario estará obligado a efectuar una carta de pago (garantía) por importe del 5% del precio de adjudicación, excluido el IVA.

r) El adjudicatario suscribirá un compromiso de previa obtención a su costa de cuantas licencias y permisos requiera el uso del bien o la actividad a realizar sobre el mismo.

s) El adjudicatario aceptará la revocación unilateral, sin derecho a indemnizaciones, por razones de interés público, siempre en los términos de la Ley de Patrimonio de las Administraciones Públicas.

t) La empresa adjudicataria deberá contar con todos los medios materiales y organizativos suficientes para la realización del objeto del contrato, garantizando, a través de su organización, la correcta calidad y continuidad de los servicios contratados, velando, con sus propios medios, por la correcta prestación de las actividades impartidas a cargo de sus empleados y resolviendo, en definitiva, cualquier incidencia que pudiera producirse.

u) El adjudicatario habrá de pagar el canon dentro de los cinco primeros días del mes.

10ª.- OTRAS OBLIGACIONES

a) Con carácter previo al desarrollo del servicio se podrá acometer una inversión inicial para adecuar las instalaciones si el adjudicatario lo estima oportuno, previo consentimiento del SMD. Posteriormente, durante el desarrollo del contrato, el adjudicatario deberá hacer frente a una serie de gastos asociados a la prestación del servicio que serán compensados con los ingresos obtenidos en la propia cafetería, por máquinas de vending y otras.

Se cumplirán los siguientes puntos:

- 1) En cuanto a los gastos por cuenta del adjudicatario asociados a la prestación del servicio, durante la vigencia del contrato se encuentran principalmente:
 - Personal necesario para el correcto desarrollo del contrato.
 - Aprovisionamientos de alimentos y materiales.
 - Suministros, el concesionario deberá proceder al alta o cambio de titularidad de los suministros de luz, agua, gas, etc. necesarios para la explotación del bar-cafetería durante la vigencia del contrato, posteriormente durante la vigencia

de contrato deberá de asumir los gastos relativos a dichos suministros. Se garantizará el máximo ahorro energético sin detrimento de una correcta prestación de los servicios.

- Reparaciones, que sean precisas tanto en el mobiliario, instalaciones, etc. para su correcto funcionamiento.
- Impuestos, el concesionario está obligado a abonar todas las licencias, autorizaciones y tributos establecidos en la legislación aplicable que resulten precisos para la ejecución del contrato, contando en todo caso, con la autorización previa del órgano de contratación.
- Seguros, el concesionario deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil por daños y perjuicios materiales, personales y consecuenciales ocasionados a terceros en el ejercicio de la actividad.
- Intereses, en el que caso de ser necesario la financiación de la inversión.
- Canon, a abonar mensualmente al Ayuntamiento de Burgos.
- Otros gastos derivados de la ejecución del contrato que sean imputables al adjudicatario en base a legislación vigente.

- 2) En cuanto a los ingresos, en este apartado se incluyen los propios ingresos por ventas en la cafetería, los ingresos por máquinas de vending y otros varios.

b) El adjudicatario dotará al bar-cafetería de los aparatos, mobiliario, equipamiento técnico, vajilla, menaje, lencería, etc... de su propiedad que sean necesarios para el correcto funcionamiento de los servicios de restauración, y que podrá retirar una vez finalizada el contrato. Haciendo constar esta circunstancia en un acta que se suscribirá al comienzo y al final de la vigencia del contrato.

El adjudicatario deberá de asumir los gastos de adquisición, conservación, reparación y, en su caso, reposición de este material de utillaje y equipamiento.

No obstante, una vez finalizado el contrato, deberá dejar en condiciones de correcto funcionamiento el mobiliario.

c) Personal asignado al servicio:

1. Para la ejecución de los servicios descritos, la entidad adjudicataria deberá contar con personal suficiente y con aptitudes idóneas para atender las prestaciones del contrato, asumiendo los costes derivados de la relación de dependencia de dicho personal. La relación nominal de estas personas que van a prestar este servicio deberá facilitarse al responsable del contrato con carácter previo al inicio del contrato.
2. El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.
3. El concesionario está obligado a presentar al Ayuntamiento la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la ley de Prevención de Riesgos Laborales.



4. El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
5. El personal asignado a este servicio deberá acreditar experiencia en la realización de funciones similares al objeto de este contrato de, al menos, 12 meses. En el momento de la iniciación del contrato, y con previa antelación a su inicio, la empresa adjudicataria remitirá la información relativa a la acreditación de esta condición de cada una de las personas propuestas.
6. Todo personal asignado a los servicios deberá acreditar estar en disposición de la formación prevista para la manipulación de alimentos, conforme a la normativa vigente (Plan de Formación del Personal en materia de Manipulación de Alimentos).
7. Será obligación del concesionario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación con fotografía colocada en un lugar visible.
8. El concesionario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal. El SMD se reserva la potestad de solicitar a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.
9. En ningún caso podrá considerarse que exista relación laboral alguna entre el personal que aporta el adjudicatario para la prestación del servicio y el Ayuntamiento.

d) Oferta culinaria:

En cuanto a la oferta culinaria se deberá de cumplir:

1. La empresa adjudicataria deberá ofertar una gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año, incluyendo otras alternativas de menús para festividades especiales, en la medida de lo posible.
2. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.
3. En cuanto al desarrollo del servicio:
 - a. Se dispondrá de un expositor de venta de productos típicos de Burgos, con el objetivo de fomentar los productos locales.
 - b. Se dispondrán menús de comida completa tipo menús del día, platos combinados, raciones, etc. dando prioridad a los productos locales y de temporada.
 - c. Se dispondrán desayunos completos con café + repostería, pincho, etc. con productos locales y de temporada.
 - d. Se dispondrán bocadillos y pinchos variados, raciones, etc. con productos locales y de temporada.
4. Calidad de los productos, deberá asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de asegurar un grado óptimo de frescura de las materias

primas utilizadas, se deberá poner un especial interés en proteger eficazmente los alimentos contra todo riesgo de contaminación.

5. Todos los productos serán de primeras marcas.

e) Mantenimiento de las instalaciones:

La empresa adjudicataria será la responsable de mantener el local, las instalaciones de servicios, el material, los utensilios y el conjunto del equipamiento del bar-cafetería en buen estado y perfectas condiciones de uso, limpios y en orden, siendo responsable de cualquier deterioro o desperfecto que pueda ocasionar el personal a su cargo.

Las modificaciones en las superficies, instalaciones y/o mobiliario deberán solicitarse por escrito al SMD, especificando el contenido de las propuestas y podrán realizarse, únicamente, después de recibir la aprobación por escrito del Servicio Municipalizado de Deportes de Burgos.

f) Limpieza de las instalaciones:

Será por cuenta del concesionario la limpieza diaria de la cocina, aseos, bar cafetería e instalaciones asociadas, ubicadas en las Piscinas Municipales de Verano el Plantío de Burgos. Las instalaciones deberán tener siempre una apariencia limpia, arreglada, atractiva y libre de malos olores.

Las funciones de lavado y limpieza serán por cuenta del adjudicatario y abarcarán, entre otros, la limpieza y mantenimiento de los siguientes apartados:

- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en el bar-cafetería.
- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (maquinaria, equipos, suelos, paredes, etc.)
- Limpieza de aseos.
- Limpieza de bar-cafetería (local, mesas y sillas).
- Limpieza de barra, deberá ser una labor que se realice continuamente.

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan. Cualquier derrame o desorden debe ser inmediatamente subsanado.

Serán por cuenta del adjudicatario los productos a emplear, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes utilizados serán los adecuados a las funciones a las que están destinados y tienen que cumplir los requisitos exigidos por la legislación vigente.

En la zona destinada al público, se limpiarán y despejarán totalmente las mesas y sillas diariamente y cuando así lo requiera. Se deberá establecer un programa de limpieza periódica y a fondo del material situado en las zonas de uso público, fuera del horario comercial, de forma que se garanticen las condiciones de salubridad e higiene impuestas por la normativa vigente.



g) Condiciones higiénicas mínimas:

Todos los procesos y materiales utilizados en la prestación del servicio contratado cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que lo desarrollen, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España relativa a la higiene de los productos alimenticios. En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto del bar-cafetería se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y resto de normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo.

Cualquier responsabilidad que pudiera derivarse del incumplimiento de estas obligaciones será exclusivamente del adjudicatario.

Todas las personas que el adjudicatario contrate en estos servicios deberán poseer el carné de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, que será revisado periódicamente por el SMD.

El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, y siempre será el contratista el responsable de las alteraciones de los productos.

El Servicio Municipalizado de Deportes del Ayuntamiento de Burgos podrá realizar las inspecciones que sean necesarias con el fin de verificar las condiciones higiénicas del servicio de bar-cafetería.

h) Aseos:

En cuanto a los aseos de la cafetería, deberán de dar servicio a los usuarios, aún sin consumición, durante el tiempo en el que se producen las tareas de limpieza y secado de suelo de los aseos pertenecientes a las piscinas Municipales de Verano El Plantío.

i) Medioambiente:

Durante el desarrollo del contrato se deberá de potenciar el respeto y protección del medioambiente, en todo momento. Para ello se cumplirá:

- En el desarrollo de la actividad se empleará medidas que favorezcan la economía circular y se reduzca al máximo posible la huella de carbono.
- La empresa adjudicataria procurará por todos los medios que, siempre que sea posible, que los alimentos y productos utilizados en la prestación del servicio se produzcan de tal modo que los impactos adversos en el medio ambiente queden reducidos al mínimo. Por lo tanto, en el transcurso de los seis primeros

meses del contrato la empresa adjudicataria deberá establecer y documentar procedimientos ecológicos y/o que reduzcan el impacto en el medio ambiente para las cuestiones siguientes, como mínimo:

- Evaluación de los aspectos medioambientales más significativos del servicio prestado.
 - Reducción al mínimo de los residuos y recogida selectiva.
 - Reducción del consumo de agua y energía en la preparación y el transporte de los alimentos.
 - Formación.
-
- La empresa adjudicataria se compromete a realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones objeto del contrato con productos de limpieza de cocinas y baños ecológicos y/o biodegradables.
 - Todos los productos de limpieza se distribuirán con instrucciones de dosificación.
 - Separación y reciclaje de residuos.
 - El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación con vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento.
 - El adjudicatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con un mejor comportamiento medioambiental.
 - El adjudicatario tendrá la obligación de separar los residuos según sus posibilidades de reciclaje: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comida y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El personal adscrito al servicio de bar-cafetería será el responsable de que cada residuo será depositado en los contenedores internos adecuados, y en su caso los externos, de recogida selectiva.
 - El adjudicatario, en caso de que sea necesario, se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva. Los contenedores de recogida selectiva se encontrarán cerca de los contenedores de orgánico, de forma que la separación en origen no suponga un esfuerzo adicional para el personal que presta el servicio.
 - El adjudicatario evitará el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio.

j) Quejas:

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, las correspondientes hojas de reclamaciones, así como un libro de sugerencias y reclamaciones, que será presentado trimestralmente al responsable del Contrato.

11ª.- TRANSMISIÓN DE LAS LICENCIAS

La autorización municipal será personal y únicamente podrá ser transferible previa comunicación al Ayuntamiento de Burgos, donde se comprobará el cumplimiento de los requisitos exigidos en la cláusula 7ª del Pliego.



12ª.- REVOCACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

Las autorizaciones reguladas por este Pliego podrán revocarse sin derecho a indemnización o compensación alguna en los siguientes supuestos:

- a) Cuando el titular incurra en cualquier infracción administrativa descrita en esta Ordenanza, grave o muy grave.
- b) Por practicar la venta de productos no autorizados, tales como bebidas alcohólicas.
- c) Por incumplir alguna de las condiciones de su autorización.
- d) Por fallecimiento, abandono o renuncia de su titular.
- e) Por transmisión, arriendo o cesión bajo cualquier fórmula de la autorización o lugar señalado para el ejercicio de la actividad, realizada sin autorización municipal.

13ª.- INFRACCIONES Y SANCIONES.

Resultan aplicables las infracciones y sanciones contenidas en la Ordenanza Municipal de Drogodependencia, tramitándose el procedimiento sancionador recogido en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

No obstante, este Ayuntamiento, podrá optar por resolver la autorización en el supuesto de que se den las circunstancias señaladas en la cláusula anterior.

14ª.- RÉGIMEN JURÍDICO.

La adjudicación, que se regirá por el presente pliego, tiene carácter administrativo.

Las partes quedan sometidas expresamente a lo establecido en este Pliego, y para lo no previsto en él, se regirá por lo dispuesto por LPAP, por el Real Decreto 1373/2009, de 28 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas, por la Ley 7/1985, Reguladora de las Bases del Régimen Local, y por el Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales.

Supletoriamente, se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo, y, en su defecto, las de derecho privado.

Serán competentes en las cuestiones litigiosas que se pudieran derivar de la adjudicación y de la concesión, una vez adjudicada, los Juzgados y Tribunales españoles del orden jurisdiccional Contencioso Administrativo.

ANEXO I

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE, CLÁUSULA QUINTA. SOBRE A

D./Dña con DNI número.....en nombre y representación de la Sociedad entidad que [SI] [NO] cumple las condiciones de PYME, con N.I.F. al objeto de participar en la adjudicación **de la autorización del uso del Bar restaurante de la Piscina de San Amaro**, convocada por el Servicio Municipalizado de Deportes del Ayuntamiento de Burgos.

DECLARA bajo su responsabilidad:

- Que el firmante ostenta la representación de la sociedad que presenta la oferta, que cuenta con la adecuada capacidad para la prestación del servicio, que cuenta con las autorizaciones necesarias para ejercer la actividad y que no está incurso en prohibición alguna para la prestación de la actividad.
- Que la empresa a la que representa autoriza a la Administración autorizante para que acceda a la información que acredita que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias impuestas por las disposiciones vigentes, a través de las bases de datos de otras Administraciones Públicas con las que haya establecido convenios.
- Dirección de correo electrónico "habilitada" para efectuar las notificaciones: señalando correo electrónico y número de teléfono.

Fecha y firma del licitador.

DECLARA RESPONSABLEMENTE que al inicio de la actividad:

- Se encuentra al corriente en el pago de las cotizaciones con la Seguridad Social y que se compromete a estar dado de alta en el Régimen de autónomos que correspondan durante toda la vigencia de la autorización.
- Cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente y en el Pliego de Condiciones.
- Se encuentra al corriente en el pago de obligaciones tributarias.
- Se encuentra dado de alta en el epígrafe correspondiente del Impuesto de Actividades Económicas.

También **DECLARO** que dispongo de la documentación que así lo acredita, y la pondré a disposición de la Administración cuando sea requerida, y me comprometo a mantener el cumplimiento de las anteriores obligaciones durante todo el período de tiempo inherente a dicho reconocimiento o ejercicio.



Asimismo, **DECLARO** que tengo conocimiento que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, de cualquier dato o información que incorpore a esta declaración responsable, o la no presentación ante la Administración competente de la declaración responsable o de la documentación que sea en su caso requerida para acreditar el cumplimiento de lo declarado, determinará la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar de acuerdo con el artículo 69 Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común.

AUTORIZO al Ayuntamiento de Burgos a la comprobación de la veracidad de los datos anteriormente citados.

Burgos, a de de 2024

FIRMA TITULAR

JUNTO CON ESTA SOLICITUD SE DEBERÁ ADJUNTAR:

1. Fotocopia del NIF o CIF del titular y del suplente.
2. Fotografía tamaño carné del titular.
3. Copia del Seguro de Responsabilidad Civil en vigor, que cubra posibles riesgos derivados del ejercicio de la actividad de venta ambulante, con un capital de explotación mínimo de 150.000,00 € por anualidad y siniestro y justificante del pago de la prima. Estos documentos se pueden sustituir por un certificado de la compañía de seguro en el que figure la actividad asegurada (venta ambulante), la cuantía asegurada por siniestro y anualidad y el periodo de vigencia de la póliza.
4. Certificado de tenencia de extintores en vigor con una eficacia mínima garantizada de 21 A / 113 B / C que justifique su estado de revisión.

MODELO DE OFERTA CRITERIO CLÁUSULA QUINTA, SOBRE B.

D./Dña....., con DNI número.....en nombre (propio) o (de la empresa que representa)..... con NIF..... y domicilio fiscal

..... en.....calle.....nú mero.....enterado del anuncio publicado en el perfil de contratante del día..... de..... de..... y de las condiciones, requisitos y obligaciones sobre protección y condiciones de trabajo que se exigen al objeto de participar en la adjudicación D./Dña, con DNI número.....en nombre y representación de la Sociedad, entidad que [SI] [NO] cumple las condiciones de PYME, con N.I.F. al objeto de participar en la adjudicación **de la autorización del uso del Bar restaurante de la Piscina de San Amaro**, convocada por el Servicio Municipalizado de Deportes del Ayuntamiento de Burgos. se compromete a tomar a su cargo la ejecución de las mismas, con estricta sujeción a los expresados requisitos, condiciones y obligaciones, por un precio de Euros/mes (en número), al que corresponde por IVA la cuantía deEuros, (en número), totalizándose la oferta enEuros/mes (en número).

Fecha y firma del licitador.



ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE LA CAFETERÍA EN PISCINA DE SAN AMARO

1. ANTECEDENTES.

En el año 1991 se produce la inauguración de las piscinas de San Amaro de invierno y de verano.

Estas piscinas tienen como finalidad dar servicios deportivos a los usuarios de las instalaciones deportivas y a sus acompañantes.

Las piscinas poseen los siguientes espacios:

Piscinas de Invierno:

- + Un vaso de 25 x 16,66 metros y 8 calles.
- + Un vaso infantil/aprendizaje que mide 9,50 x 16,66 metros.

Piscinas de verano:

- + Una piscina familiar de 828,52 m² de formas curvilíneas.
- + Una piscina infantil de 50,27 m² de forma circular
- + Una zona verde que rodea los vasos y que dispone de 3.276 m² con terrazas perimetrales que bordean la sala de bar y un solarium en una planta superior. El arbolado y el mobiliario de recreo completan un recinto dedicado por entero al ocio.

Gimnasio:

- + Sala de actividades dirigidas y gimnasio.

La cafetería es un servicio al usuario@ deportivo@, en el cual puede reponer fuerzas mediante el oportuno descanso e ingesta de alimentos y/o bebidas. A su vez puede dar servicio a los acompañantes de los usuarios. Esta cafetería posee entrada independiente al recinto, esto facilita que pueda dar servicio a usuarios no abonados al SMD.

La cafetería citada ha sido reformada en varias ocasiones, la última se realizó en el 2.011.

2. OBJETO.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las condiciones y requisitos técnicos para la autorización de uso de Bar-Cafetería de las Piscinas de San Amaro de Burgos.

Si se estima por parte del adjudicatario, previo consentimiento del SMD, podrá realizar la ejecución de una inversión para mejorar las instalaciones y la oferta actual hostelera-restauración del entorno y con el fin último, y más importante, poder facilitar al usuario un punto de descanso y de ingesta de alimentos adecuado y confortable.

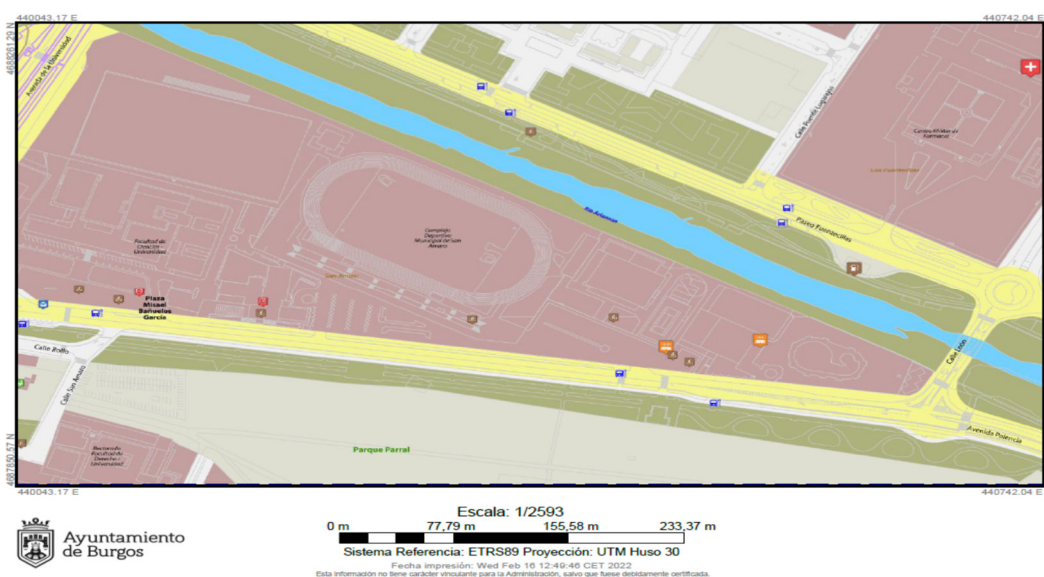
El servicio incluirá:

- La gestión de aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidades, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.)

- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración de los productos alimentarios.
- La preparación y distribución de servicios de Bar-Cafetería y Comedor.
- La atención al público de manera correcta y eficaz.
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones, utensilios de la cocina y cafetería.
- El mantenimiento y puesta a punto de la maquinaria, equipamiento de cocina y cafetería.
- La reposición del menaje.
- Cualesquiera otras funciones inherentes a la prestación del servicio objeto de este procedimiento.

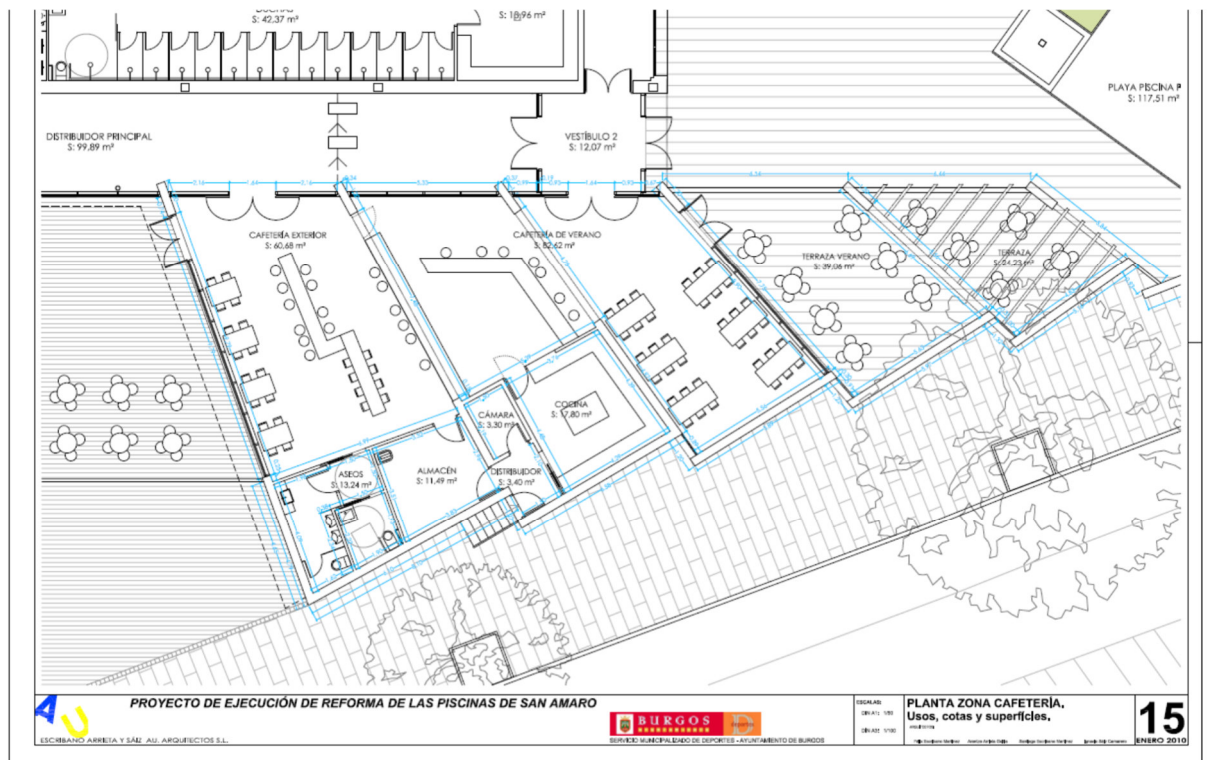
3. SITUACIÓN URBANÍSTICA.

La cafetería de las Piscinas Municipales de San Amaro se encuentra Av. José María Villacián Rebollo, s/n, 09001 Burgos.



El acceso a la cafetería cuenta con dos vías, una interior desde el hall de entrada al edificio, y otra exterior.

Las superficies reales acorde a la documentación gráfica adjunta, son las siguientes:



4. INVERSIÓN, GASTOS E INGRESOS.

Con carácter previo al desarrollo del servicio se podrá acometer una inversión inicial para adecuar las instalaciones si el adjudicatario lo estima oportuno, previo consentimiento del SMD. Posteriormente, durante el desarrollo del contrato, el adjudicatario deberá hacer frente a una serie de gastos asociados a la prestación del servicio que serán compensados con los ingresos obtenidos en la propia cafetería, por máquinas de vending y otras.

Se cumplirán los siguientes puntos:

- 3) En cuanto a los gastos por cuenta del adjudicatario asociados a la prestación del servicio, durante la vigencia del contrato se encuentran principalmente:
 - Personal necesario para el correcto desarrollo del contrato.
 - Aprovisionamientos de alimentos y materiales.
 - Suministros, el concesionario deberá proceder al alta o cambio de titularidad de los suministros de luz, agua, gas, etc. necesarios para la explotación del bar-cafetería durante la vigencia del contrato, posteriormente durante la vigencia de contrato deberá de asumir los gastos relativos a dichos suministros. Se garantizará el máximo ahorro energético sin detrimento de una correcta prestación de los servicios.
 - Reparaciones y adquisiciones, que sean precisas tanto en el mobiliario, instalaciones, etc. para su correcto funcionamiento.
 - Impuestos, el concesionario está obligado a abonar todas las licencias, autorizaciones y tributos establecidos en la legislación aplicable que resulten precisos para la ejecución del contrato, contando en todo caso, con la autorización previa del órgano de contratación.

- Seguros, el concesionario deberá suscribir un seguro de responsabilidad civil por daños y perjuicios materiales, personales y consecuenciales ocasionados a terceros en el ejercicio de la actividad.
 - Intereses, en el que caso de ser necesario la financiación de la inversión.
 - Canon, a abonar mensualmente al Ayuntamiento de Burgos.
 - Otros gastos derivados de la ejecución del contrato que sean imputables al adjudicatario en base a legislación vigente.
- 4) En cuanto a los ingresos, en este apartado se incluyen los propios ingresos por ventas en la cafetería, los ingresos por máquinas de vending y otros varios.

5. MOBILIARIO EXISTENTE.

Lo posibles licitadores podrán realizar una visita antes de que termine el plazo de presentación de ofertas para poder analizar el estado del mobiliario existente. El día se comunicará por parte del SMD a los licitadores que lo soliciten.

6. MOBILIARIO ASIGNADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El adjudicatario dotará al bar-cafetería de los aparatos, mobiliario, vajilla, menaje, lencería, etc... de su propiedad que sean necesarios para el correcto funcionamiento de los servicios de restauración, y que podrá retirar una vez finalizada el contrato.

El adjudicatario deberá de asumir los gastos de conservación, reparación y, en su caso, reposición de este material de utillaje y equipamiento.

No obstante, una vez finalizado el contrato, deberá dejar en condiciones de correcto funcionamiento el mobiliario.

7. PERSONAL ASIGNADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Se cumplirá:

- a) Para la ejecución de los servicios descritos, la entidad adjudicataria deberá contar con personal suficiente y con aptitudes idóneas para atender las prestaciones del contrato, asumiendo los costes derivados de la relación de dependencia de dicho personal. La relación nominal de estas personas que van a prestar este servicio deberá facilitarse al responsable del contrato con carácter previo al inicio del contrato.
- b) El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.
- c) El concesionario está obligado a presentar al Ayuntamiento la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la ley de Prevención de Riesgos Laborales.



- a) El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
- b) El personal asignado a este servicio deberá acreditar experiencia en la realización de funciones similares al objeto de este contrato de, al menos, 12 meses. En el momento de la iniciación del contrato, y con previa antelación a su inicio, la empresa adjudicataria remitirá la información relativa a la acreditación de esta condición de cada una de las personas propuestas.
- c) Todo personal asignado a los servicios deberá acreditar estar en disposición de la formación prevista para la manipulación de alimentos, conforme a la normativa vigente (Plan de Formación del Personal en materia de Manipulación de Alimentos).
- d) Será obligación del concesionario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una tarjeta de identificación con fotografía colocada en un lugar visible.
- e) El concesionario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal. El SMD se reserva la potestad de solicitar a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.
- f) En ningún caso podrá considerarse que exista relación laboral alguna entre el personal que aporta el adjudicatario para la prestación del servicio y el Ayuntamiento.

8. CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO.

La empresa adjudicataria deberá contar con todos los medios materiales y organizativos suficientes para la realización del objeto del contrato, garantizando, a través de su organización, la correcta calidad y continuidad de los servicios contratados, velando, con sus propios medios, por la correcta prestación de las actividades impartidas a cargo de sus empleados y resolviendo, en definitiva, cualquier incidencia que pudiera producirse.

9.1 HORARIO

- El uso y mantenimiento del espacio objeto del contrato deberá realizarse dentro del horario de apertura al público del equipamiento, y de común acuerdo con el SMD.
- La instalación está abierta durante todo el año, con un horario de 10:00 a 21:00 h, durante la campaña de verano y de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 h. como horario de apertura obligatorio el resto del año, siempre sujeto a las necesidades de servicio adecuado a los usuarios.
- Este horario podrá ser modificado, de mutuo acuerdo entre las partes, debiendo contar en todo caso con la autorización expresa del SMD de Burgos, en función de la demanda o necesidades sobrevenidas.

9.2 OFERTA CULINARIA

En cuanto a la oferta culinaria se deberá de cumplir:

- a) La empresa adjudicataria deberá ofertar una gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año, incluyendo otras alternativas de menús para festividades especiales, en la medida de lo posible.
- b) Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.
- c) En cuanto al desarrollo del servicio:
 - Se dispondrá de un expositor de venta de productos típicos de Burgos, con el objetivo de fomentar los productos locales.
 - Se dispondrán menús de comida completa tipo menús del día, platos combinados, raciones, etc. dando prioridad a los productos locales y de temporada.
 - Se dispondrán desayunos completos con café + repostería, pincho, etc. con productos locales y de temporada.
 - Se dispondrán bocadillos y pinchos variados, raciones, etc. con productos locales y de temporada.
- d) Calidad de los productos, deberá asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de asegurar un grado óptimo de frescura de las materias primas utilizadas, se deberá poner un especial interés en proteger eficazmente los alimentos contra todo riesgo de contaminación.
- e) Todos los productos serán de primeras marcas.

9.3 MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

La empresa adjudicataria será la responsable de mantener el local, las instalaciones de servicios, el material, los utensilios y el conjunto del equipamiento del bar-cafetería en buen estado y perfectas condiciones de uso, limpios y en orden, siendo responsable de cualquier deterioro o desperfecto que pueda ocasionar el personal a su cargo.

Las modificaciones en las superficies, instalaciones y/o mobiliario deberán solicitarse por escrito al SMD, especificando el contenido de las propuestas y podrán realizarse, únicamente, después de recibir la aprobación por escrito del Ayuntamiento de Burgos.

9.4 LIMPIEZA

Será por cuenta del concesionario la limpieza diaria de la cocina, aseos, bar cafetería e instalaciones asociadas, ubicadas en las Piscinas Municipales de San Amaro de Burgos. Las instalaciones deberán tener siempre una apariencia limpia, arreglada, atractiva y libre de malos olores.

Las funciones de lavado y limpieza serán por cuenta del adjudicatario y abarcarán, entre otros, la limpieza y mantenimiento de los siguientes apartados:

- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en el bar-cafetería.
- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (maquinaria, equipos, suelos, paredes, etc.)
- Limpieza de aseos.
- Limpieza de bar-cafetería (local, mesas y sillas).
- Limpieza de barra, deberá ser una labor que se realice continuamente.

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los



desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan. Cualquier derrame o desorden debe ser inmediatamente subsanado.

Serán por cuenta del adjudicatario los productos a emplear, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes utilizados serán los adecuados a las funciones a las que están destinados y tienen que cumplir los requisitos exigidos por la legislación vigente.

En la zona destinada al público, se limpiarán y despejarán totalmente las mesas y sillas diariamente y cuando así lo requiera. Se deberá establecer un programa de limpieza periódica y a fondo del material situado en las zonas de uso público, fuera del horario comercial, de forma que se garanticen las condiciones de salubridad e higiene impuestas por la normativa vigente.

9.5 CONDICIONES HIGIÉNICAS MÍNIMAS EXIGIBLES

Todos los procesos y materiales utilizados en la prestación del servicio contratado cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que lo desarrollen, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España relativa a la higiene de los productos alimenticios. En todos los trabajos que se realicen en la cocina, barra y recinto del bar-cafetería se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y resto de normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo.

Cualquier responsabilidad que pudiera derivarse del incumplimiento de estas obligaciones será exclusivamente del adjudicatario.

Todas las personas que el adjudicatario contrate en estos servicios deberán poseer el carnet de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya, que será revisado periódicamente por el responsable del Contrato.

El vestuario utilizado por los trabajadores deberá cumplir todo lo especificado en la normativa vigente, y en particular el Código Alimentario Español.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y atenerse a las instrucciones del Código Alimentario, y siempre será el contratista el responsable de las alteraciones de los productos.

El Ayuntamiento de Burgos podrá realizar las inspecciones que sean necesarias con el fin de verificar las condiciones higiénicas del servicio de bar-cafetería.

9.6 ASEOS

En cuanto a los aseos de la cafetería, deberán de dar servicio a los usuarios, aún sin consumición, durante el tiempo en el que se producen las tareas de limpieza y secado de suelo de los aseos pertenecientes a las piscinas Municipales de San Amaro.

9.7 MEDIOAMBIENTE

Durante el desarrollo del contrato se deberá de potenciar el respeto y protección del medioambiente, en todo momento. Para ello se cumplirá:

- a) En el desarrollo de la actividad se empleará medidas que favorezcan la economía circular y se reduzca al máximo posible la huella de carbono.
- b) La empresa adjudicataria procurará por todos los medios que, siempre que sea posible, que los alimentos y productos utilizados en la prestación del servicio se produzcan de tal modo que los impactos adversos en el medio ambiente queden reducidos al mínimo. Por lo tanto, en el transcurso de los seis primeros meses del contrato la empresa adjudicataria deberá establecer y documentar procedimientos ecológicos y/o que reduzcan el impacto en el medio ambiente para las cuestiones siguientes, como mínimo:
 - Evaluación de los aspectos medioambientales más significativos del servicio prestado.
 - Reducción al mínimo de los residuos y recogida selectiva.
 - Reducción del consumo de agua y energía en la preparación y el transporte de los alimentos.
 - Formación.
- c) La empresa adjudicataria se compromete a realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones objeto del contrato con productos de limpieza de cocinas y baños ecológicos y/o biodegradables.
- d) Todos los productos de limpieza se distribuirán con instrucciones de dosificación.
- e) Separación y reciclaje de residuos.

El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento.

El adjudicatario tendrá la obligación de implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con un mejor comportamiento medioambiental.

El adjudicatario tendrá la obligación de separar los residuos según sus posibilidades de reciclaje: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comida y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos. El personal adscrito al servicio de bar-cafetería será el responsable de que cada residuo será depositado en los contenedores internos adecuados, y en su caso los externos, de recogida selectiva.

El adjudicatario, en caso de que sea necesario, se hará cargo de incorporar sus propios contenedores de recogida selectiva. Los contenedores de recogida selectiva se encontrarán cerca de los contenedores de orgánico, de forma que la separación en origen no suponga un esfuerzo adicional para el personal que presta el servicio.

El adjudicatario evitará el uso de vasos de papel o de plástico de un solo uso y emplear vasos de vidrio.

9.8 QUEJAS



El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios, las correspondientes hojas de reclamaciones, así como un libro de sugerencias y reclamaciones, que será presentado trimestralmente al responsable del Contrato.

9. CANON.

Se entiende que el **canon mensual de 500 €** es adecuado a las circunstancias de mercado, otorgando un plazo de autorización de **dos años** a contar desde el día siguiente al de la formalización de la misma Pudiéndose prorrogar anualmente hasta un máximo de cuatro de forma expresa.