

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE BAR CAFETERIA, EN EL CENTRO DEPORTIVO MUNICIPAL LA GRANJA.

1ª.- Objeto.-

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán en la adjudicación del contrato administrativo especial del servicio de bar en el Centro Deportivo Municipal La Granja.

El adjudicatario explotará comercialmente los siguientes servicios: bar, para piscina y pistas en verano, máquinas automáticas de refrescos y bebidas calientes para pabellón y pistas en invierno.

2ª.- Tipo de establecimiento hostelero.-

El tipo de establecimiento hostelero de los **C. D. M. LA GRANJA**, se califica como establecimiento hostelero de **bar**, siendo las tipologías de los servicios a prestar en estos establecimientos las siguientes: Puede expender bebidas acompañadas o no de tapas o raciones para aperitivos, bocadillos y repostería... **queda expresamente prohibida** la realización del servicio de menú, carta de platos, banquetes, platos combinados o cualquier servicio de comidas.

Los locales destinados a comedores, a la manipulación de alimentos (local barra o local comedor, local cocina) cumplirán la normativa vigente que afecte a sus cometidos específicos.

3ª.- Precio de licitación.-

El tipo de licitación al alza, se establece por la cuantía mínima de **18.000 €** como canon anual, que podrá ser mejorada por los licitadores en las proposiciones que presenten. El canon anual se imputa en el 100 % a la temporada de "Piscinas de verano" (100 días)

El canon será revisado anualmente, actualizándose en la fecha que se cumpla cada año de vigencia del contrato, aplicando a la renta correspondiente a la anualidad anterior la variación porcentual experimentada por el Índice General Nacional del Sistema de Índices de Precios al Consumo que señale el Instituto Nacional de Estadística u organismo que le sustituya, en un periodo de doce meses anteriores a la fecha de cada actualización.

Las minoraciones anuales a que podrán acogerse los concesionarios, previa solicitud expresa del interesado, informe del Servicio de Instalaciones Deportivas y aprobación por el órgano municipal competente, se calcularán en la parte proporcional correspondiente al canon imputable a los días naturales comprendidos en las siguientes situaciones:

- Se minorará en la primera anualidad de vigencia del contrato la cantidad correspondiente al período comprendido entre el 1 de enero del año 2009 y la fecha del acuerdo de adjudicación por parte del órgano municipal competente, cuando dichos días coincidan con el período de explotación de la adjudicación.
- Las derivadas del cierre al público de dependencias o imposibilidad de explotación del servicio por causas objetivas imputables al Ayuntamiento (obras, averías, actividades que supongan la suspensión temporal del contrato).
- También se estimará procedente una minoración en la primera anualidad correspondiente a los cinco días naturales siguientes a la fecha de acuerdo de adjudicación por parte del órgano municipal, considerados como plazo necesario para la efectiva puesta en marcha del servicio (altas de luz, adecuación local y maquinaria, suministros, firma del contrato...) **cuando dichos días coincidan con el período de explotación de la adjudicación.**

4ª.- Duración del contrato.-

El plazo de vigencia de la adjudicación será de un año natural, formada por el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2009.

Dicho plazo podrá prorrogarse por mutuo acuerdo expreso entre las partes, por un año como máximo, entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2010. . La totalidad de la adjudicación no sobrepasará los 2 años comprendido el plazo inicial más la prórroga.

Será requisito imprescindible para la prórroga anual la presentación del ultimo justificante de pago de la contraprestación correspondiente emitido por el Ayuntamiento.

Tanto la solicitud como la renuncia de las prórrogas previstas, deberá notificarse por las partes, con **tres meses de antelación como mínimo**, a la finalización del contrato o de su prórroga.

5ª.- Forma de presentación de las ofertas.-

En sobre A: Oferta económica.

Cada licitante podrá presentar oferta económica para el centro deportivo objeto de convocatoria, de acuerdo con el modelo de proposición que figura como anexo en el pliego de cláusulas administrativas. Los licitadores presentaran su oferta económica en sobre cerrado.

En sobre B: Documentación administrativa exigida en Pliego Condiciones Administrativas.

En sobre C: Documentación relativa a otros aspectos a valorar de la oferta

Se incluirá en este sobre toda aquella documentación que acredite los aspectos a valorar, detallados en cláusula número seis de este pliego, suficientemente detallados y documentados.

En el **ANEXO 1** de este pliego se plantea el formato mínimo de descripción y presentación de ofertas , que serán vinculantes para la ejecución del contrato.

6ª .- Valoración de ofertas:

6.1.- Oferta económica.-

Máximo 80 puntos

Corresponderá la puntuación máxima a la mejor oferta económica presentada, atribuyendo la puntuación al resto de las ofertas en proporción inversa a esta primera oferta. Se aplicará la fórmula de valoración:

$P = 80 * Of. / max.$ (P = puntuación; max. = cantidad máxima ofertada; Of.= oferta considerada)

6.2.- Otros aspectos a valorar.-

De 0 a 20 puntos

Productos a ofertar

Productos sujetos a precios máximos: (ANEXO 1.1)

De 0 a 10 puntos

La calidad de los productos a suministrar.

Productos no sujetos a precios máximos: (ANEXO 1.2)

Oferta de productos no sujetos a precios máximos, promociones y servicios complementarios a los clientes, precios,

De 0 a 10 puntos

7ª.- Condiciones generales.-

Además de las recogidas en las cláusula de condiciones generales y de condiciones higiénico- sanitarias del pliego de condiciones administrativas particulares, los adjudicatarios estarán obligados al cumplimiento de las siguientes condiciones generales:

7.1 Acreditación, reconocimiento del recinto objeto del concurso

El licitante deberá acreditar que ha realizado visita ocular de la instalación objeto de concurso, previa presentación del **ANEXO 5**.

Dicha visita se debe solicitar a este Servicio de Instalaciones Deportivas, donde se le facilitará día y hora para realizar la misma. (En aquellos casos que exista contrato vigente, se comunicará al concesionario la visita a realizar, pudiendo el mismo estar presente si así lo considera.

7.2 Café de Comercio Justo

Será requisito obligatorio la utilización del café de comercio justo. El contratista deberá acreditar la condición de café de comercio justo, aportando los correspondientes certificados, expedidos por entidades certificadoras reconocidas, o en su defecto, por alguna de las entidades integradas en la Coordinadora Estatal de Comercio Justo.

7.3 Catálogo de productos

El adjudicatario estará obligado a suministrar, como mínimo, todos y cada uno de los productos sujetos a precio máximo en el **ANEXO 2**. El resto de productos no comprendidos en dicho anexo serán de libre expedición.

En ambos casos, la lista de precios, tanto para los productos sujetos a precio máximo, como para los de libre expedición, deberán estar expuestas al público en lugares bien visibles.

Los precios para los productos sujetos a precio máximo serán los aprobados por el órgano municipal competente, a propuesta del Servicio de Instalaciones Deportivas.

Estos precios, para los productos señalados, serán vigentes tanto en el periodo de apertura ordinaria como extraordinaria. Los precios vigentes para 2008 se detallan en **ANEXO 2**.

7.4 Equipamiento inventariable

Si existiera equipamiento inventariable propiedad municipal con destino al servicio adjudicado, el adjudicatario recibirá el mismo con reflejo escrito de su depósito, debiendo ser reintegrado en perfectas condiciones de uso a la finalización de la concesión.

En el supuesto de que fuera necesaria la sustitución de alguno de los elementos del equipamiento, este correrá a cargo del adjudicatario, y quedará en plena propiedad del Ayuntamiento de Zaragoza, una vez finalizado el contrato.

Cualquier reforma del local, instalación de nuevos equipamientos, exigirá aprobación municipal previa, acordándose **expresamente las condiciones de instalación y su propiedad posterior**.

7.5 Limpieza del recinto de explotación y zonas servidas

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza diaria de aquellas zonas reservadas al consumo de productos expedidos por el mismo: zonas de barra, terrazas, mesas y/o comedor, así como los aseos y las instalaciones inherentes al recinto objeto del contrato.

7.6 Máquinas eléctricas recreativas

No se permitirá la instalación de: máquinas infantiles accionadas por sistemas eléctricos, de juegos de azar, y similares.

7.7 Servicios de máquinas automáticas

En aquellas Instalaciones en las que en temporada de invierno se prevé la no prestación de servicio con apertura del recinto de bar con personal de la empresa, el adjudicatario vendrá obligado a colocar y mantener, como mínimo, una máquina expendedora de bebidas frías en un lugar accesible al público, siendo responsable de la reposición, mantenimiento y averías de dichas máquinas. Dichas máquinas deberá ser instaladas sobre una base aislante de tierra que cumpla dicha función y presente requisitos estéticos y de limpieza adecuados.

Opcionalmente podrá colocar máquinas expendedoras de bebidas calientes.

El lugar de ubicación de las máquinas expendedoras en cada instalación deberá recibir el visto bueno del Servicio Municipal de Instalaciones Deportivas, y en ningún caso podrá ocupar ni invadir los espacios deportivos. El ofertante que resulte adjudicatario deberá realizar a su cargo las instalaciones iniciales necesarias para la colocación y puesta en marcha de las máquinas.

Así mismo, será el responsable de la reposición de productos, limpieza, administración, mantenimiento y averías de los aparatos, con la periodicidad necesaria para que en ningún momento quede desabastecido el servicio.

En todas las máquinas de bebidas frías deberán servirse, como mínimo los siguientes productos:

- 1 refresco cola de 1ª marca

- 1 refresco cola light de 1ª marca.
- 1 refresco naranja o limón.
- 1 bebida isotónica o similar
- 1 agua mineral

No podrán servirse cervezas o bebidas con alcohol

7.8 Suministros

El adjudicatario se tendrá que dar de alta en el suministro de energía eléctrica contratando la correspondiente póliza en base a las necesidades del servicio, siendo de su exclusiva cuenta todos los gastos ocasionados por el consumo de energía eléctrica.

7.9 Expedición de tiqués

El adjudicatario, instalará una caja registradora, donde constará cada servicio realizado, **debiendo expender tiqués de las consumiciones, en los cuales deberá constar entre otros, Número de identificación fiscal, así como el nombre y apellidos, razón o denominación social completa del obligado a su expedición. Tipo impositivo aplicado o la expresión IVA incluido. Contraprestación total.** (De acuerdo con el Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, y se modifica el Reglamento del Impuesto sobre el Valor Añadido.)

7.10 Sistemas de salidas de los usuarios en las piscinas de verano.

Los licitadores asumirán en su oferta y previsiones de explotación la existencia de un sistema de salidas diarias de los usuarios, de lunes a viernes no festivos, y que podrá generalizarse en próximas temporadas a la totalidad de los días de apertura, sin que este motivo pueda suponer causa de minoración por ruptura de la economía de la adjudicación del servicio.

7.11 Venta y suministro de alcohol y tabaco

Por las características inherentes a una instalación deportiva, será de obligado cumplimiento la Ley 3/2001, de 4 de abril, de prevención, asistencia y reinserción social en materia de drogodependencias y la **LEY 28/2005**, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

7.12 Personal del arrendatario

Corresponde al arrendatario la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral, sin que en ningún caso se pueda invocar relación contractual laboral con el Ayuntamiento de Zaragoza.

El personal tendrá la formación adecuada al puesto de trabajo, y poseerá los documentos administrativos correspondientes.

El personal deberá estar debidamente uniformado, corriendo a cargo del arrendatario el suministro del vestuario.

El Ayuntamiento de Zaragoza podrá exigir al adjudicatario que su personal preste el servicio, con un comportamiento adecuado a la naturaleza del mismo.

Cada temporada y con diez días de antelación a la apertura del recinto deberán remitir al Ayuntamiento, una relación del personal que va a prestar servicio en el bar y/o bar - cafetería de cada instalación, **y deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.** Todos los cambios que se produzcan en la relación del personal a lo largo de la temporada deberá comunicarse previamente en un plazo máximo de tres días naturales.

8ª.- Horarios y períodos de prestación del servicio.-

Las obligaciones mínimas apertura recinto serán como mínimo: Todos los días de la temporada de piscinas de verano.

El horario normalizado de prestación del servicio será: De 10 a 21,15 horas de Lunes a Domingo. El límite horario para servir productos al público durante toda la temporada de piscinas de verano, en horario normalizado, será hasta las 21⁰⁰ horas. -

El horario normalizado será obligatorio y deberá prestarse servicio con personal del adjudicatario. -

Así mismo, el adjudicatario estará obligado a prestar el servicio de bar, fuera de los períodos obligatorios -

indicados cuando se realicen actividades que así lo recomienden, a indicación expresa del Servicio de Instalaciones Deportivas, con un plazo de preaviso de, al menos, quince días hábiles. Tanto el adjudicatario como el personal a su servicio, no podrán permanecer en la instalación fuera del horario de apertura de la misma.

9ª.- Defecto de servicio.-

La adjudicación del servicio podrá verse interrumpida con ocasión de actos específicos en los que se contemple, para el tiempo de duración de la actividad, la prestación de este servicio por parte de los organizadores del acto. En este caso, las jornadas en las que la adjudicación del servicio sea suspendida, se generará derecho a minoración de canon.

Asimismo, cuando en la promoción de un acto intervengan firmas comerciales con productos susceptibles de ser vendidos en bares, el Servicio de Instalaciones Deportivas podrá exigir la venta al público de dichos productos.

10ª.- Responsabilidades.-

El adjudicatario asumirá la total responsabilidad por cuantos daños, desperfectos o deterioros sean causados en las instalaciones municipales como consecuencia de culpa o negligencia por parte del personal de su plantilla. Una vez cuantificados dichos daños, y previo informe del Responsable del Centro Deportivo, se resarcirá de su importe, con cargo a la fianza definitiva constituida al efecto.

Asimismo, el adjudicatario será responsable por los daños que pudieran causarse a terceras personas y en especial a los usuarios, como consecuencia de la negligencia o culpa de sus empleados en el desarrollo de sus funciones.

Para responder de esta obligación, el adjudicatario deberá suscribir la correspondiente póliza de riesgos de responsabilidad civil por daños a terceros, por importe mínimo de 300.000 €.

El adjudicatario deberá contar con seguro propio en relación a los daños producidos por robo, deterioro de perecederos y otros en los equipos de su propiedad y en el recinto objeto de explotación directa. La instalación y mantenimiento de alarma específica en el recinto de bar-cafetería será por cuenta del adjudicatario.

11ª.- Legislación sanitaria y Condiciones higiénico sanitarias

Además de lo establecido en el Código Alimentario Español, el Reglamento Técnico Sanitario sobre Comercio Minorista de Alimentación (Real Decreto 381-84); Ordenanza de Higiene Alimentaria (B.O.P. 3-10-88); Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y Decreto 81/2005, de 12 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de los Manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón, Real Decreto 3484/2000 por el que se establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas” y demás disposiciones aplicables, el adjudicatario deberá cumplir las siguientes condiciones:

Para la elaboración y venta de comidas preparadas, independientemente de las licencias o autorizaciones administrativas que deba poseer, deberá solicitar **autorización sanitaria** de forma individualizada en la instancia que se acompaña como **ANEXO 6** dirigida al Instituto Municipal de Salud Pública de este Excmo. Ayuntamiento en cumplimiento del artículo 87 del **Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas**.

Dicha instancia irá acompañada de los siguientes **documentos sanitarios**, independientemente de los que se exijan para la autorización administrativa:

- 1.- Memoria descriptiva de actividad a realizar, con especial referencia al tipo de establecimiento y actividad especificado en el citado Decreto y a los distintos procesos de elaboración de alimentos que se desarrollen. (Se acompaña modelo en **ANEXO 7**).
- 2.- Plano a escala con las dimensiones y uso de las diferentes dependencias, firmado por técnico competente. Incluirá instalaciones (zonas de cocinado, puntos de agua) y mobiliario

- necesario para el desarrollo de la actividad (mesas manipulación...).
- 3.- Documentación acreditativa de la procedencia de los alimentos que se expendan, que deberán proceder de industria autorizada.
 - 4.- Declaración de que la empresa posee un Programa de Autocontrol del establecimiento, a disposición de la inspección. (Se acompaña modelo en **ANEXO 8**)
 - 5.- Documentación acreditativa de la aptitud para el consumo del agua de abastecimiento y de la evacuación higiénica de las aguas residuales.
- Si el agua es de la red municipal, fotocopia del último recibo o contrato de suministro y de conexión a la red de alcantarillado.

La citada documentación será valorada previamente a la visita de inspección sanitaria, en la que se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios reflejados en el citado Decreto 131/2006

En cuanto a las **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS** deberán cumplir como mínimo los requisitos reflejados en el **RD 3484/00 de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas** y el **Decreto 131/06 de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimiento y actividades de comidas preparadas**, y cuantas normas generales deban cumplir en función de los productos de que se trate. No obstante, en este tipo de establecimientos o instalaciones **como mínimo** se deberá tener en cuenta:

- 1 - Se ubicarán en lugares alejados de focos de contaminación y suciedad.
- 2 - Las paredes, suelos y techos, serán de materiales lisos, fácilmente lavables, y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- 3 - Estarán diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- 4 - Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
- 5 - Dispondrán de suministro de agua potable de la red general de abastecimiento, con agua fría y caliente, con fregaderos - lavamanos de accionamiento no manual y eliminación de aguas residuales conectada a la red de alcantarillado público.
- 6 - Dispondrán de servicios higiénicos para el personal manipulador de alimentos que podrán ser los de uso público.
- 7 - Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada, con termómetros, para los productos que lo requieran. (Suficientes cámaras frigoríficas y/o congeladores).
- 8 - Los alimentos y comidas preparadas, estarán debidamente clasificados y separados entre sí, de forma que no se produzcan transmisiones de olores, sabores extraños o contaminación.
- 9 - No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo y estarán debidamente protegidos de condiciones ambientales adversas (exposición al sol...) y en condiciones higiénicas.
- 10 La exposición de comidas preparadas y alimentos al público sólo podrá hacerse de forma que queden protegidos por una vitrina (que será frigorífica en el caso de que el alimento lo requiera).
- 11 Todos los productos estarán en perfectas condiciones de consumo y exentos de materias extrañas, de gérmenes patógenos y toxinas o de aquellos otros microorganismos que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones al consumidor.
- 12 Todos los productos se transportarán siempre en embalajes o envases adecuados, debidamente rotulados y etiquetados y en las debidas condiciones higiénico-sanitarias.
- 13 Las basuras se colocarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
- 14 El personal manipulador se encontrará debidamente aseado y con ropa adecuada y limpia y dispondrá de un documento acreditativo de haber recibido la formación específica para el desarrollo de su trabajo como manipulador de alimentos.
- 15 Se aplicarán sistemas destinados a evitar la presencia de insectos y roedores, que se situarán y utilizarán de la manera más eficaz.
- 16 Si existen fuentes de calor (cocina, plancha, freidora...) dispondrán sobre ellas de campana extractora de

gases y humos que consiga una extracción adecuada.

17 En la elaboración de alimentos sólo se podrán utilizar materias primas autorizadas, que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.

18 La apertura del establecimiento quedará condicionada al informe sanitario favorable del Instituto Municipal de la Salud Pública y de las autoridades sanitarias competentes.

12ª.- REGIMEN SANCIONADOR

12.1. - Las **infracciones o faltas** que pueda cometer el adjudicatario se clasificarán en leves, graves y muy graves, atendidas las circunstancias, intencionalidad y el perjuicio que ocasione al servicio o a los usuarios.

Se consideraran **faltas leves** las derivadas del defectuoso o negligente cumplimiento, por parte del adjudicatario de las obligaciones asumidas de acuerdo con este contrato en general , y en particular.

- a) Descuidar la limpieza -
- b) Incumplimiento de horario de apertura y cierre del servicio
- c) Falta de uniformidad del personal de servicio. -

Se consideraran **faltas graves** las derivadas del incumplimiento voluntario o doloso de alguna de aquellas obligaciones, y además, las siguientes.

- a. - Reiteración de tres o más faltas leves en el período de un año, tras observaciones presentadas por denuncias de las unidades de Policía Local, actas de inspección de técnicos del servicio de Instalaciones Deportivas, Instituto Municipal de Salud Pública u otros servicios de las Administraciones Públicas.
- b. - No tener expuesto al público los precios de productos sujetos a precio máximo.
- c. - No expedir tiqués o recibos por los ingresos percibidos en caja .
- d. - No mantener los precios máximos aprobados para determinados productos o alterar las características de los mismos comprometidas en oferta.
- e. - Inobservancia reiterada de las instrucciones dadas por los Servicios Municipales competentes en relación con el cumplimiento prescripciones del presente Pliego.
- f. - Negarse a recibir por escrito instrucciones o comunicaciones del Ayuntamiento o negarse a acusar recibo de las mismas.
- g. - Actuación profesional deficiente o contraria a la práctica profesional, tanto por lo que se refiere a la gestión del servicio en general, como por cuanto respecta a la atención al público.
- h. - Incumplimiento de obligaciones de carácter higiénico - sanitario que sean de su competencia según este pliego.

Se consideran **faltas muy graves**:

- a. - Reincidencia en la comisión de 3 faltas graves en el plazo de un año .
- b. Las infracciones en la prestación del servicio que lo perturben o alteren gravemente en el volumen y la calidad, sin que se llegue a su paralización.
- c. - La desobediencia por parte del adjudicatario, de las disposiciones de la Corporación sobre la conservación de las instalaciones cuando se ponga en peligro la prestación del servicio , la seguridad e higiene debida a los usuarios o el normal funcionamiento de las instalaciones técnicas del edificio.
- d. - Las que causen lesiones a la seguridad, la salubridad y a los intereses legítimos de los usuarios.

12.2.- El régimen de sanciones será:

- a) Las faltas leves serán sancionadas con multa con un importe de hasta 300,00 €.
- b) Las faltas graves serán sancionadas con la imposición de sanciones económicas hasta 3.000,00 €.
- c) Las faltas muy graves serán sancionadas con la imposición de sanciones económicas hasta 9.000,00 € - y / o con la resolución del contrato.

12.3. Como procedimiento, se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) El Ayuntamiento levantará Actas cuando observe deficiencias en el servicio, indicando los hechos y motivos de la misma. El Acta se presentará al representante del adjudicatario, que deberá firmar el correspondiente recibí en una copia de la misma. En caso de negarse se indicará este hecho y se le dejará una copia.
- b) Basándose en estas Actas el Excmo. Ayuntamiento podrá aplicar sanciones al adjudicatario , incoando el oportuno expediente, previo trámite de audiencia cuando advierta incumplimientos graves en algún aspecto. La comunicación de la sanción se hará por escrito indicando el plazo en que deben aplicarse las medidas concretas precisas.
- c) Las sanciones económicas no abonadas se deducirán de la fianza mediante el oportuno procedimiento.

13ª.- COORDINACION DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

Dado que no existe concurrencia de trabajadores del adjudicatario con trabajadores municipales o de otras empresas en el desempeño ordinario del contrato, la coordinación empresarial se efectuara únicamente a los efectos del Plan de Autoprotección y Emergencia del edificio y en aquellos aspectos puntuales en los que se exija.

ANEXO 1. MODELO PROPOSICION

- **1.1.- CALIDADES DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR SUJETOS A PRECIOS MAXIMOS**
- **1.2.- CALIDADES DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR NO SUJETOS A PRECIOS MAXIMOS**

ANEXO 2

- **RELACION DE PRECIOS MAXIMOS VIGENTES EN EL AÑO 2008**

ANEXO 3

- **USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN, 2004, 2005 2006, 2007 Y 2008**

ANEXO 4

- **CROQUIS RECINTO BAR CAFETERIA – RELACION INVENTARIABLE EQUIPAMIENTO AYTO.**

ANEXO 5

- **JUSTIFICANTE DE LA VISITA REALIZADA AL RECINTO**

ANEXO 6

- **IMPRESO SOLICITUD AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDAS PREPARADAS**

ANEXO 7

- **MEMORIA DESCRIPTIVA DE ACTIVIDAD A REALIZAR**

ANEXO 8

- **DECLARACIÓN DE QUE LA EMPRESA POSEE UN PROGRAMA DE AUTOCONTROL**

ANEXO 2

PROPUESTA DE PRECIOS MAXIMOS PARA 2009 A APLICAR EN PRODUCTOS Y SERVICIOS DE BARES CAFETERIAS Y/O RESTAURANTE, UBICADOS EN CENTROS DEPORTIVOS MUNICIPALES DURANTE LA TEMPORADA DE VERANO Y MAQUINAS AUTOMATICAS EN INVIERNO

PRODUCTO	PRECIOS 2009	PRODUCTO	PRECIOS 2009
CAFE CON HIELO	1,10	REFRESCOS BOTE	
CAFE SOLO	0,95	NARANJA, COLA, etc. 33 cl (PRIMERAS MARCAS)	1,35
CORTADO	1,05	TONICA 33 cl (PRIMERAS MARCAS)	1,35
CAFE CON LECHE	1,10	BITTER SIN ALCOHOL	1,35
DESCAFEINADO CON LECHE	1,10		
CORTADO DESCAFEINADO	1,05		
TE/MANZANILLA	0,80		
VASO DE LECHE	0,85		
BATIDOS	1,35	BOCADILLOS	
CERVEZA "CAÑA" 220 cc.	1,00	TORTILLA DE PATATA	1,85
CERVEZA "DOBLE" 1/3	1,25	TORTILLA CON JAMÓN (2 H.)	2,50
CERVEZA 1/2 Litro	2,40	CHORIZO, SALCHICHÓN	1,85
CERVEZA Litro	3,85	QUESO	2,50
BOTELLA 1/5	1,00	JAMÓN SERRANO	2,50
BOTELLA 1/3	1,25	FRANKFURT	1,85
BOTE 33 cl	1,35	RACIONES Y TAPAS	
CERVEZA SIN ALCOHOL 1/5	1,00	CALAMARES	3,30
MOSTO (Botellín)	1,00	TORTILLA PATATA	1,20
		ACEITUNAS VERDES	1,45
REFRESCOS (BOTELLAS - GRIFO (220 cc.):		ACEITUNAS NEGRAS	1,45
TRI-NARANJUS	1,15	BOLSA PATATAS FRITAS	1,00
TONICA	1,15		
FANTA	1,15		
KAS	1,15		
COCA COLA - PEPSI COLA	1,15	SERVICIO MAQUINAS AUTOMATICAS	
GASEOSA Litro	1,25	BOTE COLA (1ª marca)	1,20
GASEOSA 1/2 Litro	1,00	BOTE COLA LIGHT (1ª marca)	1,20
AGUA MINERAL Litro y 1/2	1,30	BOTE NARANJA O LIMÓN	1,20
AGUA (Botellín)	0,70	BOTE BEBIDA ISOTÓNICA o similar	1,20
AGUA 1/2 Litro	0,95	BOTE GASEOSA O SIMILAR	1,20
HORCHATA (Botellín)	1,35	BOTELLA AGUA MINERAL 1 y ½ l.	1,15
ZUMOS (tetrabrik y botellín)	1,35	BOTELLA AGUA MINERAL 1/2 l.	0,70
ZUMOS (vaso 220 cc.)	0,90	BOTELLA AGUA MINERAL 1/3 l.	0,40
		BEBIDAS CALIENTES (café, cortado..)	0,70
		BEBIDA ISOTONICA (PRIMERA MARCA)	1,30

ANEXO 3.- USOS REGISTRADOS EN LAS PISCINAS MUNICIPALES EN, 2004, 2005 , 2006, 2007 Y 2008

	CENTRO DEPORTIVO	2004	2005	2006	2007	2008
1.	ALBERTO MAESTRO	92.953	93.340	97.013	88.507	97.906
2.	ACTUR	98.044	95.853	106.135	94.528	114.323
3.	CIUDAD JARDIN	94.657	87.993	88.909	79.421	60.593
4.	CASSETAS	44.343	39.088	25.344	27.581	29.018
5.	DELICIAS	78.373	72.320	76.632	64.707	49.428
6.	GARRAPINILLOS	13.993	13.052	16.040	12.739	11.236
7.	GRAN VIA	73.497	82.464	88.700	72.346	70.040
8.	LA CARTUJA	15.631	16.282	18.761	14.313	16.029
9.	LA GRANJA	127.266	124.912	119.291	100.577	106.793
10.	LA JOTA	44.521	43.462	43.744	40.008	36.524
11.	MIRALBUENO	28.787	26.903	27.357	22.874	19.375
12.	MONZALBARBA	21.849	21.548	22.876	16.371	19.951
13.	MOVERA	22.016	20.002	17.160	17.985	20.162
14.	OLIVER	14.184	17.548	20.419	17.184	19.670
15.	PEÑAFLORES	12.679	13.097	15.678	14.460	17.202
16.	SAN GREGORIO	7.352	17.454	19.172	18.313	18.574
17.	SAN JUAN DE MOZA.	23.133	19.515	24.926	20.077	20.786
18.	SALDUBA	57.819	55.666	59.920	51.195	58.079
19.	SANTA ISABEL	61.318	71.796	58.330	66.520	51.849
20.	TORRERO	43.873	39.803	44.963	38.463	44.882
21.	VALDEFIERRO	0	0	8.454	23.476	39.733

A PARTIR DE LA TEMPORADA 2001 EXITE LA OPCION DE SALIDAS INDIVIDUALES DE 10 A 14 HORAS DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS, QUE DARAN DERECHO AL REINGRESO EN HORARIO POSTERIOR, EN EL MISMO DIA Y EN EL MISMO CENTRO DEPORTIVO.

ANEXO 5

De acuerdo con lo establecido en la Cláusula 7.1 del Pliego de Prescripciones Técnicas para la adjudicación del contrato administrativo especial del servicio de bar cafetería en el Centro Deportivo Municipal La Granja este servicio acredita que con fecha de ____ de _____ de _____:

D. _____ realizo visita ocular del recinto objeto del concurso, siendo informado del equipamiento del mismo, de la existencia de contador eléctrico independiente para el recinto de bar cafetería, lo que conlleva que al adjudicatario resultante del concurso, le corresponderá darse de alta en el suministro de energía eléctrica contratando la correspondiente póliza en base a las condiciones de la instalación eléctrica existente en el recinto.

A los efectos oportunos

Expte. Nº 1.336.910/08

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA GESTION DEL SERVICIO BAR CAFETERÍA EN EL C.D.M. LA GRANJA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

I.- ELEMENTOS DEL CONTRATO

1ª.- LEGISLACIÓN APLICABLE

Este contrato se regirá por las cláusulas contenidas en este pliego y en el de prescripciones técnicas, y para todo lo no previsto en él, por la normativa vigente en materia de contratación administrativa: Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público (L.C.S.P.), y Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (R.G.C.A.P.), en todo lo que no se oponga a la L.C.S.P., en su caso por las normas dictadas por las Comunidades Autónomas y por la Comunidad Europea en materia de contratación administrativa.

2.ª - OBJETO DEL CONTRATO

La presente licitación tiene por objeto la adjudicación, mediante procedimiento abierto, del servicio de bar cafetería en el C.D.M. La Granja.

El adjudicatario explotará los siguientes servicios: bar, para piscina y pistas en verano, máquinas automáticas de refrescos y bebidas calientes para pabellón y pistas en invierno.

3ª.- TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS.

El tipo de establecimiento hostelero del C. D. M. LA GRANJA, se califica como establecimiento hostelero de bar, siendo las tipologías de los servicios a prestar en estos establecimientos las siguientes: puede expender bebidas acompañadas o no de tapas o raciones para aperitivos, bocadillos, repostería. Queda expresamente prohibida la realización del servicio de menú, carta de platos, platos combinados, banquetes o cualquier servicio de comidas.

4ª.- PRECIO DEL CONTRATO

El tipo de licitación, anual, al alza, se establece en la cuantía mínima de 18.000,00 euros, que podrá ser mejorado por los licitadores en las proposiciones que presenten. El canon anual se imputa en el 100% a la temporada de "piscinas de verano" (100 días).

La contraprestación ofertada será revisada anualmente, actualizándose en la fecha que se cumpla cada año de vigencia del contrato, aplicando a la renta correspondiente a la anualidad anterior la variación porcentual experimentada por el Índice General Nacional del Sistema de Índices de Precios al Consumo que señale el Instituto Nacional de Estadística u organismo que le sustituya, en un periodo de doce meses anteriores a la fecha de cada actualización.

El adjudicatario deberá hacer efectiva la contraprestación resultante dentro del plazo que figure en el correspondiente recibo emitido por el Servicio de Gestión Tributaria.

Las minoraciones anuales a que podrán acogerse los concesionarios, previa solicitud expresa del interesado, informe del Servicio de Instalaciones Deportivas y aprobación por el órgano municipal competente, se calcularán en la parte proporcional correspondiente al canon imputable a los días naturales comprendidos en las siguientes situaciones:

- Se minorará en la primera anualidad de vigencia del contrato la cantidad correspondiente al periodo comprendido entre el 1 de enero del año 2.009 y la fecha del acuerdo de adjudicación por parte del órgano municipal competente, cuando dichos días coincidan con el periodo de explotación de la adjudicación.