PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DEL SERVICIO DE BAR DE TEMPORADA EN PLAYA DE CARRANQUES EN LA ANTIGUA CIUDAD RESIDENCIAL DE PERLORA, (CARREÑO).

1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán el contrato administrativo especial para la prestación del servicio de bar de temporada en playa de Carranques en el complejo de la antigua ciudad Residencial de Perlora.

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura de la persona o empresa adjudicataria y ésta no tendrá derecho a indemnización por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación de los servicios.

2. USO DE LAS INSTALACIONES

Se autoriza la utilización de las instalaciones y dependencias conforme a la delimitación establecida en el Anexo.

Así mismo, la Dirección General de Patrimonio y Sector Público podrá autorizar, si fuese necesario un local en las inmediaciones del bar para el almacenamiento de mercancía.

3. DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración del contrato será de 4 años, y estará comprendido **entre el 1 de junio de 2016 hasta el 31 de mayo de 2020** (ambos inclusive).

El plazo de duración del contrato podrá prorrogarse por el órgano de contratación por un plazo de hasta 24 meses.

No obstante lo anterior el presente contrato podrá resolverse, en cualquier momento de la vigencia del mismo, por mutuo acuerdo entre la Administración y el adjudicatario.

4. CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

La explotación estará sujeta a las siguientes condiciones específicas:

1. Apertura y horario: El establecimiento deberá permanecer abierto, como mínimo, de forma obligatoria durante los períodos vacacionales incluidos en el plazo de vigencia (específicamente, en el estival y en el coincidente con la Semana Santa) por ser éstos donde existe una previsión de mayor afluencia de público a las instalaciones de la antigua Ciudad de Vacaciones de Perlora. El adjudicatario propondrá los horarios de apertura respetando en todo caso lo

establecido en el Decreto 90/2004, de 11 de noviembre, por el que se regula el régimen de horarios en los establecimientos, locales e instalaciones para espectáculos públicos y actividades recreativas en el Principado de Asturias, y estos deberán ser aprobados por la D.G. de Patrimonio y Sector Público. Excepcionalmente, las temporadas y horarios referenciados podrán ser objeto de modificación por la D.G., de oficio o previa solicitud del adjudicatario por razones debidamente justificadas.

2. Equipamiento, mobiliario y material. El adjudicatario se obliga, en su caso, a aportar el equipamiento oportuno, incluyendo el mobiliario y enseres necesarios para la adecuada prestación del servicio así como todo el material fungible que requiera.

Antes de iniciarse la prestación del servicio se suscribirá un acta en el que las dos partes del contrato (Administración y adjudicatario) declararan el estado en el que entrega y recibe, en su caso, el local y las instalaciones.

Al finalizar la vigencia del contrato, y con carácter previo a la recepción, se levantará de nuevo un acta al objeto de constatar el estado en el que se devuelve el local y las instalaciones, todo ello con el objeto de depurar las posibles responsabilidades que, en su caso, pudieran derivarse.

Asimismo será necesaria la previa autorización de la DG de Patrimonio, sin perjuicio de las correspondientes licencias o autorizaciones legales que pudieran corresponder, la instalación de elementos de protección tipo toldo, sombrilla, marquesina, etc... los cuales dispondrán, si así se exigiera por la normativa especifica correspondiente, de certificado de seguridad que garantice su estabilidad y correcta instalación.

3. Limpieza y mantenimiento de las instalaciones:

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones higiénico- sanitarias tanto el interior de las instalaciones como las zonas exteriores y adyacentes a las mismas (descritas en el Anexo del presente pliego).

Asimismo deberá de dotar de papeleras dichas zonas, distribuidas adecuadamente con capacidad suficiente cada una para almacenar los desperdicios generados.

Corresponderá también al adjudicatario el mantenimiento técnico de las instalaciones.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación el mobiliario y material para la prestación de los servicios.

4. Consumos. El adjudicatario deberá satisfacer todos los gastos correspondientes a los suministros que se deriven de la explotación del establecimiento.

5. Personal.

Si resultara precisa la contratación de personal (ya sea habitual o extraordinaria) esta se realizará por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. El personal deberá cumplir el RD 109/2010 que determina la obligación de los empresarios del sector a formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria.

El personal que aporte y utilice el adjudicatario para la explotación objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente a la Administración, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario.

El adjudicatario será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones. En este sentido, el adjudicatario dotará a su personal de la formación y los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a seguridad y salud en el trabajo.

6. Licencias y permisos administrativos

El adjudicatario deberá obtener los distintos permisos, licencias y autorizaciones que sean preceptivos, en función de la actividad a desarrollar, incluido el pago de tasas, licencias y demás gastos que pudieran derivarse.

Estas estarán a disposición de la Administración que podrá requerirlas en cualquier momento para su exhibición.

7. Seguros

El adjudicatario vendrá obligado, con carácter previo al inicio de la actividad, a concertar un seguro de responsabilidad civil de acuerdo con lo establecido en el artículo 6 de la Ley del Principado de Asturias de Asturias 8/2002, de 21 de octubre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas por una cuantía mínima de 150.253,03 €, de conformidad a lo establecido en el Decreto 38/2007, de 12 de abril, que regula las condiciones de los seguros obligatorios de responsabilidad civil exigibles para la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas.

8. Otros requisitos generales:

1. El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra ni actuación sobre las instalaciones sin contar con la previa la autorización de la Dirección General de Patrimonio y Sector Público, y una vez expirada la vigencia del contrato revertirán a ésta sin derecho a indemnización.

2. El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa, tanto general como sectorial que sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la concesión, en especial la normativa vigente en materia de sanidad y consumo, y en particular aquella relativa a la manipulación de alimentos, productos alimenticios.

Oviedo, 01 de abril de 2016

El Coordinador del área de proyectos, obras y traslados

ARQUITECTO TECNICO

Fdo.: Emilio Suárez Fernández

ANEXO. DESCRIPCIÓN Y ÁMBITO DE UTILIZACIÓN DE INMUEBLES

INMUEBLE: CHIRINGUITO EN CARRANQUES

CARACTERÍSTICAS ARQUITECTÓNICAS Y CONSTRUCTIVAS:

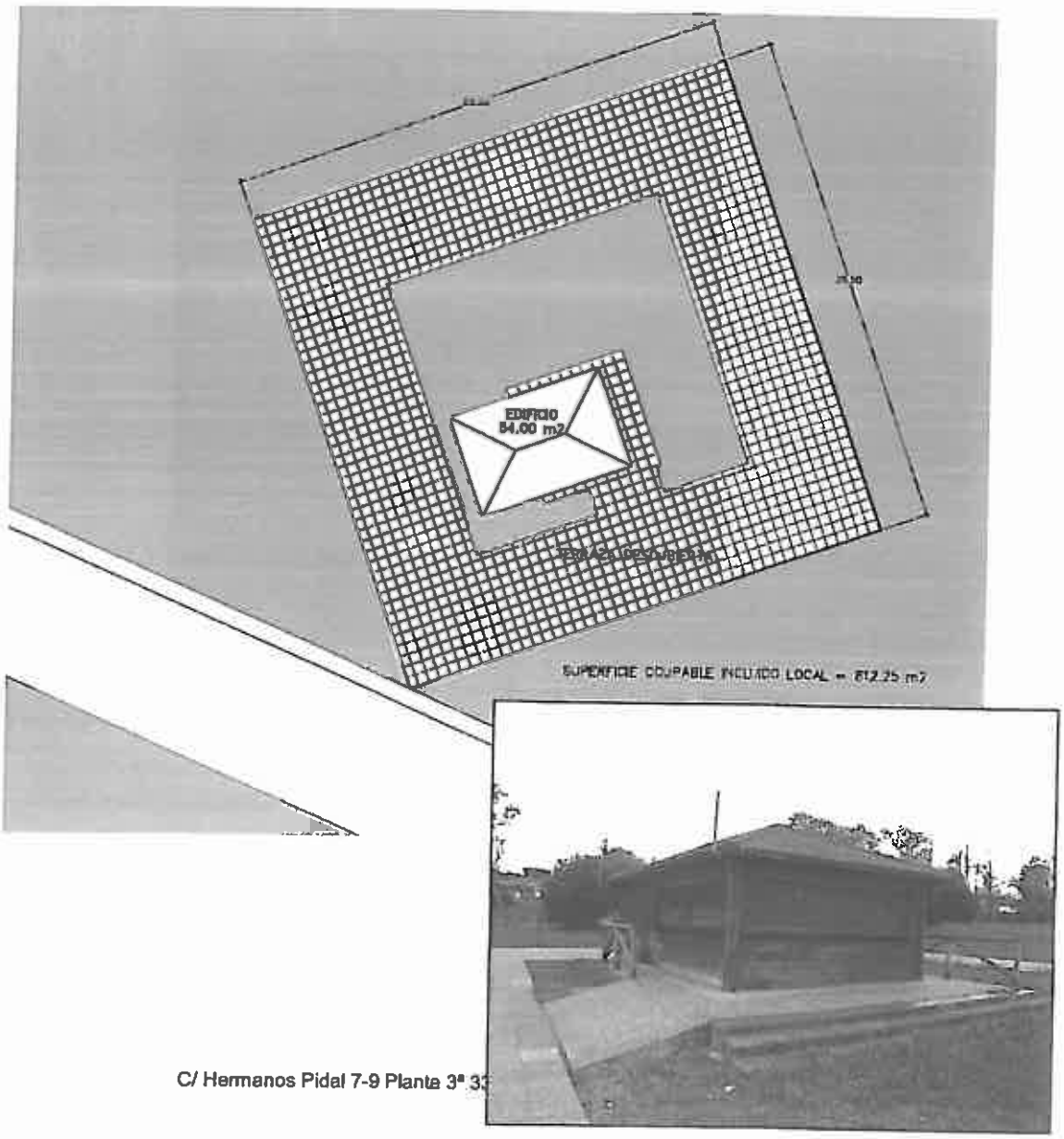
Situación del inmueble: Al Oeste de la Playa de Carranques, Ciudad Residencial de Perlora, Carreño.

Superficie útil: 47 m2

Instalaciones y servicios disponibles: Suministro de electricidad, suministro de agua con depósito propio y saneamiento.

Equipamiento disponible: El local se entrega disponible para poder ser equipado como bar.

SUPERFICIES DEL ÁMBITO OCUPABLE:

Superficie de chiringuito: 54 m2

Superficie total del ámbito: 812,25 m2