



# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE DE LOS VIVEROS, T.M. CALASPARRA

## 1. OBJETO.

Es objeto del presente documento el establecimiento de las condiciones que han de regir en la contratación del servicio de gestión del Bar-Restaurante de Los Viveros, propiedad de la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

## 2. LOCALIZACION Y DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES.

El Bar-Restaurante de “Los Viveros” está situado en el Monte Utilidad Pública Nº 2, denominado como “Las Lomas de la Virgen” en el término municipal de Calasparra. Se localiza muy cerca de la Reserva Natural Sotos y Bosques de Ribera de Cañaverosa, y dentro Lugar de Importancia Comunitaria “Sierras y Vega Alta del Segura y Ríos Alhárabe y Moratalla”.

Es un edificio de una planta con una superficie construida de 251,20 m<sup>2</sup>, que incluye zona de barra, cocina, comedor principal, 2 aseos, almacén, porche terraza y acera. La zona de aparcamiento se comparte con las instalaciones municipales existentes. El total de la superficie de la parcela tiene una superficie aproximada de unos 335,20 m<sup>2</sup> y tiene un a fachada con una longitud de 31,22 m. (Ver plano adjunto).

## 3. SERVICIO A PRESTAR.

El Adjudicatario prestará tres tipos de servicio en el Restaurante-Bar sobre el que recae el contrato.

1. Servicio de restauración (expedición de comidas y bebidas).
2. Servicio de venta de artículos.
3. Otros servicios.

### **3.1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN.**

El servicio de restauración es la función básica que debe asumir el adjudicatario y que realizará a su riesgo y ventura dentro de un establecimiento abierto al público. Se traduce en el cumplimiento por parte de los siguientes cometidos.

- A. Expedición de bebidas, así como elaboración y expedición de comidas, frías y calientes, prestando especial atención a los productos y recetas de la zona donde se ubique el equipamiento. Deberá obtener para ello la oportuna licencia de actividad.
- B. Prestación de servicio en mesas tanto en el salón/comedor, como en las mesas que se dispongan al efecto en la zona exterior, techada o no.
- C. Deberá aportar las materias primas necesarias y utilizará siempre productos de primera calidad, cuidará de la correcta presentación del personal a su cargo y observará la normativa vigente para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación.
- D. Aportará el personal necesario, para atender adecuadamente en cada momento la demanda existente. Todo el personal destinado a la expedición de comidas o bebidas, cuando así lo requiera la normativa aplicable, deberá estar en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos.
- E. Los precios de las comidas y bebidas serán expuestos al público mediante cartas de comidas y bebidas y/o lista de precios.

### **3.2. SERVICIO DE VENTAS DE ARTÍCULOS.**

Este servicio de venta podrá prestarse en la zona exterior, debiendo hacerlo sin menoscabo alguno para el servicio de restauración y sin comprometer en ningún momento en compromiso la imagen y finalidad del establecimiento.

Los artículos a vender estarán comprendidos dentro de las siguientes categorías:

1. Productos locales de la zona, artesanales y/o emblemáticos, elaborados dentro o en el área de influencia del Espacio Natural. Para la selección de productos locales se tendrá en cuenta la procedencia, respeto al consumidor, respeto al medioambiente, precio, singularidad, producción, capacidad, envasado...



2. Productos promocionales con serigrafía de ENP, pegatinas, llaveros, pins, camisetas, gorras y otros acordes con las necesidades y expectativas de los visitantes de un ENP.
3. Publicaciones relacionadas con temas medioambiente y naturaleza, especialmente relacionados con la Región de Murcia, y que sean susceptibles de venta al público.

El catalogo de productos a exponer y/o vender en la instalación, así como sus modificaciones deberá ser presentado y aprobado por la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente, la cual se reserva en todo momento el derecho de incluir o excluir algunos artículos en función de la imagen, líneas de actuación y directrices que en ese sentido se estén llevando a cabo o se pretendan para los ENP de la Región de Murcia.

### **3.3. OTROS SERVICIOS.**

El adjudicatario deberá permitir y colaborar con la realización de estadísticas y encuestas de visitantes usuarios de la instalación, según indicaciones recibidas de la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

Será obligatorio disponer de un libro de incidencias, hojas de sugerencias y hojas de reclamaciones.

Deberá elaborar una Memoria anual, según indicaciones expresas de la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

Participará en la información y atención de los visitantes que vienen a la Reserva Natural de Cañaverosa, así como en la divulgación de los valores naturales y culturales de este Espacio Natural.

## **4. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO.**

### **4.1. OBJETIVO.**

El objetivo de estas normas es conseguir un correcto nivel de calidad en la prestación de los servicios y trabajos, así como un adecuado mantenimiento de las instalaciones y equipamientos, que en todo momento satisfaga las necesidades y las expectativas de los usuarios, compatibles con una imagen institucional, que el adjudicatario asume,



concedor de la protección que sobre los Espacios Naturales Protegidos tutela la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

Estas normas serán de obligado cumplimiento tanto por la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente como por el adjudicatario, cada uno en sus respectivas funciones y cometidos, según se desprenda de los apartados siguientes; y del resto de documentos contractuales.

#### **4.2. DESTINO.**

Salvo autorización expresa de la Administración, con carácter general o para eventos concretos, el Adjudicatario no podrá destinar el inmueble e instalaciones a un objeto y propósito diferente de lo señalado en el presente Pliego o al expresamente resuelto en el contrato. No podrá, bajo ningún pretexto ceder o traspasar el servicio que se contrata ni subcontratarlo. El incumplimiento de este condicionante será causa inmediata de resolución del contrato.

#### **4.3. NORMAS DEL ESPACIO NATURAL.**

El Adjudicatario quedará obligado a cumplir las normas de planificación del Espacio Natural donde se ubica el equipamiento dictadas por la Administración Ambiental, así como los programas básicos de actuación, especialmente el de Uso Público Y Sistemas de Calidad.

Así, el Adjudicatario se responsabilizará ante la Administración competente por los actos u omisiones que en el ejercicio de la prestación del servicio, impliquen incumpliendo o infracción a lo dispuesto en la normativa vigente que le resulte aplicable en materia medioambiental.

#### **4.4. HORARIO DE APERTURA Y CIERRE.**

Las horas de servicio al público durante el período de actividad serán las comprendidas entre las 10:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00 horas. Si por razones de explotación del negocio, el adjudicatario quisiera tener una franja horaria distinta, lo habrá de comunicar por escrito a la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente para que ésta lo autorice expresamente

El Bar-Restaurante se deberá mantenerse abierto y en funcionamiento durante al menos diez meses al año, el mes que esté cerrado tendrá que ser un mes de poca



afluencia de visitantes (como febrero o noviembre). Durante el período de actividad, deberá prestarse servicio los sábados, domingos y días festivos de carácter nacional o regional. Del mismo modo, podrá abrirse el resto de los días de la semana si hay alta demanda del servicio de restauración. Podrá cerrarse el establecimiento dos días a la semana por descanso del personal, siendo siempre los mismos y seleccionados en el período comprendido de lunes a viernes, no festivos.

Las fechas en que haya de permanecer cerrado el establecimiento, deberán comunicarse previamente y ser autorizadas por la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente.

Por otro lado, la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente podrá solicitar al adjudicatario con antelación suficiente, en los momentos y circunstancias especiales.

El Adjudicatario expondrá en lugar visible y en el exterior de las instalaciones, un cartel anunciador con indicación del régimen de apertura, horario, teléfono de atención al público y cuantas modificaciones en los mismos se produzcan.

#### **4.5. LIMPIEZA.**

El Adjudicatario será responsable del mantenimiento de las infraestructuras e instalaciones del Bar-Restaurante "Los Viveros", en correctas condiciones de conservación, limpieza e higiene, bien mediante personal propio o a través de terceros.

Todas las dependencias que constituyen el equipamiento han de tener permanente un buen estado de limpieza e higiene. Además, las instalaciones deberán recibir periódicamente y por cuenta del Adjudicatario los tratamientos de desinsectación, desinfección y desratización que se establecen en la legislación vigente.

Asimismo, se responsabilizará de la recogida y eliminación de los residuos sólidos generados. El Adjudicatario será responsable de la limpieza de los exteriores que implicará la recogida, tanto de los residuos que hayan sido depositados en las papeleras como los arrojados al suelo. Los productos químicos y todos los que tengan la calificación legal de Residuos Peligrosos (RP) y los envases que los han contenido, serán puestos a disposición de gestores autorizados para su recogida y traslado fuera



del ENP, debiendo estar los registros de dicha gestión a disposición de la Administración.

El incumplimiento de esta obligación dar lugar a la resolución del contrato o a la imposición de penalizaciones.

#### **4.6. VIGILANCIA.**

El adjudicatario se responsabilizará de la vigilancia del equipamiento, así como de las instalaciones, mobiliario y demás bienes que en él se encuentren, obligándose a la instalación y puesta en funcionamiento de un sistema de alarma a su costa.

El adjudicatario no asume en ningún caso la responsabilidad de vigilancia del Espacio Natural Protegido en el que se encuentra enclavado el equipamiento. No obstante, es facultad del adjudicatario emplear los medios que estime necesarios para complementar en las instalaciones anteriores el servicio de vigilancia.

Estará obligado a facilitar las funciones de control, vigilancia y policía administrativa del personal autorizado de la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

#### **4.7. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN.**

Será responsabilidad del adjudicatario el mantenimiento de la infraestructura, llevando a cabo todas las labores periódicas o eventuales que fueran necesarias, excepto las que tengan su origen en deficiencias de tipo estructural, que corresponderán a la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente.

Será responsabilidad del adjudicatario el mantenimiento y reparación de menaje y mobiliario en general, equipos, instalaciones, instalación eléctrica y luminarias, instalaciones y elementos de fontanería y gas, cristales y pintura. Tanto cuando se deterioren como cuando no presenten las condiciones de calidad e imagen suficiente para ser utilizados en el servicio.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá dar lugar a la resolución del contrato o a la imposición de penalizaciones.



El adjudicatario será responsable de las reparaciones ligadas a la explotación o de las reformas, previa autorización de la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente, renunciando el concesionario a todo derecho e indemnización que pudiera corresponderle.

La Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente solo asumirá las reparaciones ajenas a la explotación que repercutan al desarrollo de esta, o cualquier reforma u obra que considere oportuna como mejora del servicio. En estos casos el adjudicatario podrá prestarse a ejecutarlas por urgencia o necesidad, teniendo derecho al resarcimiento de los costes por parte de la Administración, previa valoración y comprobación de las obras ejecutadas. Estos costes se podrán descontar del canon.

#### **4.8. MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO.**

El adjudicatario, al dar comienzo a la prestación del servicio, disfrutará a estos efectos de la infraestructura y local en que se establecerá el Bar-Restaurante, siendo él quien deberá aportar el mobiliario necesario y el equipamiento básicos.

Además, deberá aportar, con independencia de los artículos de consumo propios de un establecimiento de esta índole, el menaje necesario así como cualquier tipo de utensilio, electrodoméstico, maquinaria o instalaciones que requiera, pudiendo retirarlos a la finalización de la prestación del servicio.

En todo caso, el equipamiento de cocina y barra, tanto mobiliario, maquinaria, electrodomésticos, utensilios, etc., deberá ser el suficiente para prestar los servicios establecidos en el presente pliego de elaboración y venta de comidas y bebidas y atender el aforo establecido con calidad.

El mobiliario deberá ser suficiente para satisfacer la demanda. En todo caso la cantidad total, así como la distribución exterior, dependerá y estará limitada por la cabida de la superficie cedida al concesionario para tal uso según plano. La ampliación de dicha superficie deberá contar con el visto bueno de la administración.

Para colaborar con las tareas de comunicación e información de los Espacios Naturales Protegidos, se deberá establecer un panel específico sobre pie y separado de la infraestructura. Dicho panel, en el que se expondrán noticias y iniciativas promovidas desde el Espacio Natural (cursos, excursiones, etc.), será actualizado



regularmente por el adjudicatario de acuerdo con la información transmitida por el equipo técnico del Espacio Protegido.

El adjudicatario necesitará autorización y/o visto bueno de la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente tanto para la instalación de mesas y veladores como de toldos y sombrillas, en el exterior del Bar-Restaurante.

#### **4.9. PERSONAL.**

El concesionario deberá aportar el personal suficiente para garantizar el correcto funcionamiento del servicio, que como mínimo será de un cocinero cualificado con experiencia previa, y un camarero profesional.

#### **4.10. SUMINISTROS.**

El adjudicatario será responsable de los suministros de energía eléctrica, gas, combustible, teléfono o cualquier otro de que disponga el conjunto de las instalaciones puestas a disposición del servicio. Deberá aportar acreditación bimensual a la Administración, titular de esos usos, de estar al corriente de los pagos.

El mismo tratamiento tendrán los contratos celebrados con objeto de cubrir el mantenimiento de las instalaciones sobre las que se pudieran prestar esos suministros. En este, sentido el adjudicatario se responsabilizará, a través de empresa autorizada, de la dotación, verificación y mantenimiento del estado de carga de los extintores.

#### **4.11. TARIFAS Y PRECIOS.**

El Adjudicatario podrá establecer libremente las tarifas de los productos y servicios, aunque deberán respetar los precios públicos y tarifas máximas y mínimas que establezca la Comunidad Autónoma para productos y servicios. El Adjudicatario deberá exponer en un lugar visible las tarifas vigentes de los servicios y productos ofertados, debidamente selladas y firmadas, así como indicación de la existencia de hoja de reclamaciones debidamente diligenciadas a disposición de los usuarios. También deberá expedir ticket por cada uno de los productos y servicios prestados, así como factura a petición del cliente.

Los folletos y/o artículos de reparto expresamente gratuitos, editados por la administración regional o cualquier otra entidad pública o privada, deberán estar



expuestos para la libre adquisición de los usuarios, quedando terminantemente prohibido cobrar tarifa alguna por su adquisición.

#### **4.12. LICENCIA DE APERTURA E INSCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.**

Será responsabilidad del Adjudicatario obtener del Ayuntamiento, la correspondiente Licencia de Apertura.

También será responsabilidad del concesionario la inscripción del establecimiento, cuando proceda, en el Registro de la Consejería de Turismo y la obtención del resto de licencias y permisos que la Administración Turística requiera.

Serán cuenta del empresario los gastos, tasas e inversiones necesarios para adecuarse a los requisitos legales y reglamentarios impuestos por las autoridades competentes.

Entre ellos, deberá cumplir todas las disposiciones legales en vigor sobre seguros sociales, obtención de las correspondientes licencias y las demás autorizaciones precisas, así como las de carácter laboral. Estar al corriente en el abono de las contribuciones, impuestos y arbitrios o cualesquiera otras cargas que pudieran recaer como consecuencia de la actividad del servicio.

El reiterado incumpliendo de alguna de estas obligaciones podrá dar lugar a la rescisión del contrato.

### **5. RESPONSABILIDADES.**

Será de cuenta del adjudicatario el cumplimiento de las disposiciones legales en vigor sobre seguros sociales, y las demás autorizaciones precisas, así como las de carácter laboral. Prestar servicio con arreglo a los usos y costumbres de la localidad, con rapidez, eficacia y cortesía. Estar al corriente en el abono de contribuciones, impuestos y arbitrios o cualesquiera otras cargas que pudieran recaer como consecuencia de la actividad del servicio que es objeto del arrendamiento.

No podrá, bajo ningún pretexto, ceder o traspasar el servicio que se arrienda ni subarrendarlo, así como destinarlo a otro uso que no sea exclusivamente el pactado en el contrato. El incumplimiento de este condicionante será causa inmediata de resolución del contrato.



Asimismo, será de exclusiva responsabilidad del adjudicatario responder frente a la administración y los tribunales, ante todo tipo de procedimiento o sanción derivada del incumplimiento de la legislación vigente en la prestación de los servicios, haciéndolo así constar en cualquier acta, pliego, recurso o diligencia tan general que curse ante las autoridades. Si la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente tuviera que hacer frente a algún tipo de reclamación o sanción por tal motivo, además de considerarse en incumplimiento grave por parte del adjudicatario, deberá éste resarcir a la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente de las cantidades abonadas y de los daños y perjuicios que se le hubiesen irrogado.

El adjudicatario deberá cumplir y hacer cumplir la normativa laboral vigente y los convenios colectivos aplicables, la normativa reguladora de prevención de riesgos y de salud laboral, así como las disposiciones sanitarias vigentes.

## **6. INSPECCIÓN Y CONTROL**

La Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente se reserva el derecho de disponer cuantas visitas de inspección a las instalaciones del servicio estime conveniente. El concesionario estará obligado a facilitar las funciones de control, vigilancia e inspección administrativa del personal autorizado por la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente.

Se llevará a cabo, como mínimos, una inspección anual en la que se cumplimentará un "Acta anual de inspección". En dicho documento se reflejarán las deficiencias encontradas en las instalaciones, en el equipamiento, en el funcionamiento del servicio o en los libros de registro de gestión de las instalaciones deportivas. Así mismo, se anotarán las incidencias no resueltas y reclamaciones que se consideren de interés.

Si el adjudicatario hiciera caso omiso de las deficiencias que se pongan de manifiesto en el acta y se le comuniquen, sin poner remedio a ellas en un plazo de un mes, será causa suficiente de resolución del contrato, que deberá ser comunicada al adjudicatario con dos meses de antelación para la plena efectividad de la misma.

## **7. CAUSAS DE RESOLUCION DEL CONTRATO.**

Serán causas de resolución aquellas que por su gravedad y dentro de las normas previstas en la Ley de Contratos del Sector Público y demás disposiciones legales de

aplicación, lleven como consecuencia la resolución del contrato, señalándose además a título meramente enunciativo, las siguientes:

- A. Falta de pago en plazos previstos.
- B. Compromisos de subarriendo, traspaso o cesión.
- C. Uso distinto al descrito el contrato.
- D. Deterioro, abandono y suciedad de las instalaciones cedidas.

Sin perjuicio de la resolución del contrato en los casos que proceda, se podrán penalizar según la gravedad de la infracción que juzgará la Oficina de Impulso Socioeconómico del Medio Ambiente, previa audiencia del interesado.

## 8. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

Terminado el periodo de adjudicación todas las instalaciones deberán ser entregadas en las mismas condiciones de conservación y mantenimiento reseñadas en el acta de entrega.

En Murcia, a 9 de mayo de 2016

Vº Bº :EL COORDINADOR DE ÁREAS  
PROTEGIDAS

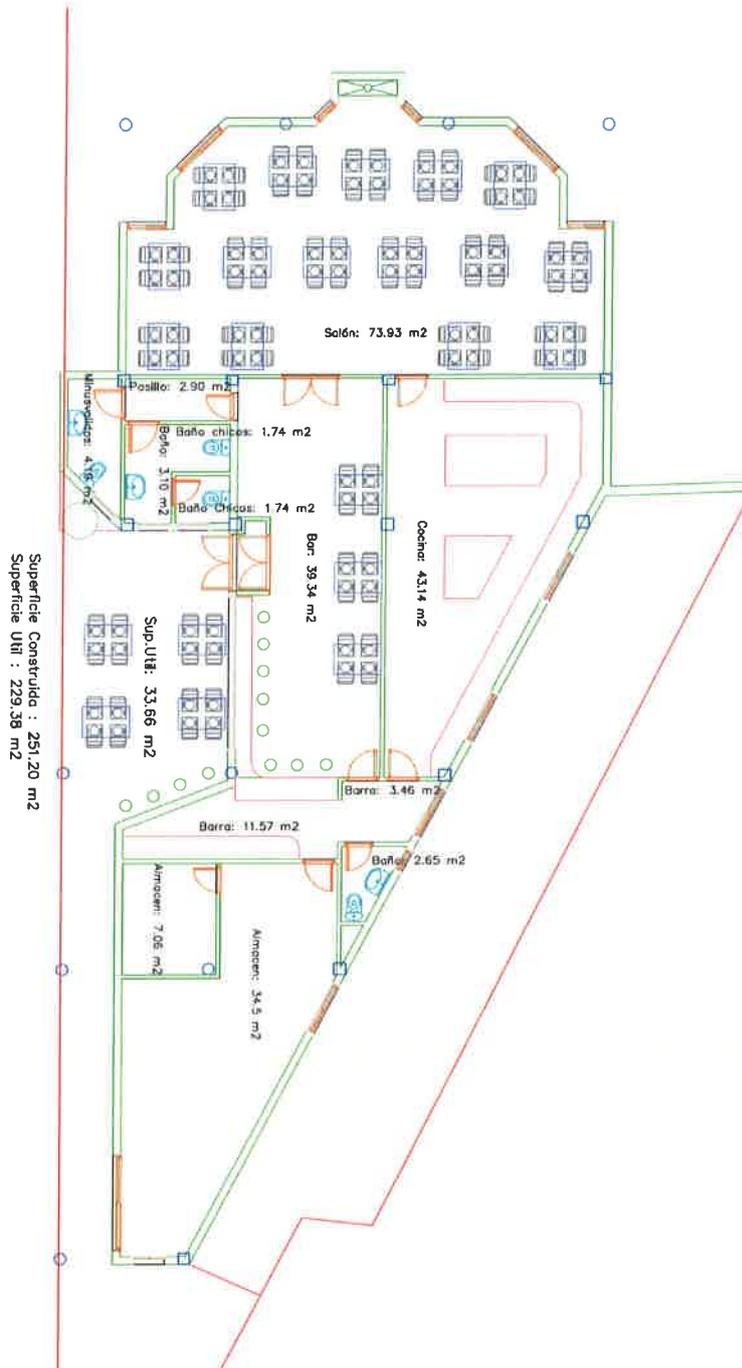
  
Fdo.: J. Faustino Martínez Fernández

EL TÉCNICO DE APOYO

  
Fdo: Martín López Sandoval



## Anexos



Plano de las infraestructuras.



## Anexo fotográfico



Fachada principal



Zona Bar y Barra



Comedor



Cocina



Almacén

