



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) que regirá en el CONTRATO de SERVICIOS DENOMINADO: Mantenimiento y control del Centro Cultural San Blas más explotación del Bar del Hogar del Jubilado. Procedimiento Abierto.**

## **1. Introducción**

El presente pliego, tiene por objeto definir las condiciones técnicas que deberán llevarse a cabo en la Prestación de Servicios en las instalaciones del Centro Cultural San Blas.

## **2. Instalaciones y Equipamiento**

### **a. Descripción de las Instalaciones**

El Centro Cultural San Blas sirve al Ayuntamiento de Perales de Tajuña como edificio multifuncional de servicios.

Está ubicado en la calle Mayor Alta, Nº 37 y sus instalaciones están dispuestas en tres plantas, que se comunican mediante escalera y ascensor.

La planta baja está en un único nivel, las dos plantas superiores se encuentran divididas en dos entreplantas.

Las distintas dependencias que podemos encontrar son:

- i. Planta Baja: Acceso principal, vestíbulos, aseos, cafetería/hogar del jubilado, sala polivalente 1, sala polivalente 2 y sala de depósito /grupo de presión.
- ii. (Entreplanta 0 Oeste): Galería Técnica.
- iii. Planta 1 (Entreplanta 1 Este): Vestíbulos, Sala 1, Sala 2 (con sus respectivos trasteros) y aseos.
- iv. Planta 2 (Entreplanta 1 Oeste): Sala 3 y Sala 4.
- v. Planta 3 (Entreplanta 2 Este): Aseos, Sala 5 (con su trastero) y centro Juvenil.
- vi. Planta 4 (Entreplanta 2 Oeste): Centro de Lectura/Mediateca.

Cuenta además con tres terrazas y tres patios, dos interiores para la iluminación y ventilación del edificio y otro trasero que no tiene acceso desde el interior del edificio.

Todo ello supone una superficie construida de 1.106,53 m<sup>2</sup> y una superficie útil total de 946,48 m<sup>2</sup>.

### **a. Equipamiento**

En cada una de estas instalaciones, el Ayuntamiento dispone de equipamiento de su propiedad, tanto mobiliario como los equipos y materiales necesarios para el buen desarrollo de las actividades que se realizan. El adjudicatario se responsabilizará de su correcto almacenamiento, control y buen uso.

Una vez adjudicado el servicio, se realizará por ambas partes un inventario, detallado de todo el equipamiento entregado y existente en las instalaciones, con el



fin de controlar su mantenimiento. En el caso de pérdida, deterioro o robo sería obligación del adjudicatario cumplir con lo establecido en el contrato de adjudicación, en este sentido.

## 2. Objeto del Contrato

El adjudicatario deberá dar cobertura de las necesidades inherentes a los servicios prestados en las Instalaciones del Centro Cultural San Blas que incluyen: apertura y cierre de las instalaciones, control de accesos, limpieza, mantenimiento y atención a los usuarios de los distintos servicios y salas.

Se incluye en el objeto de este contrato la explotación del Bar del Hogar del Jubilado.

## 3. Descripción del Servicio y Obligaciones del Adjudicatario

### a. Apertura y cierre

El adjudicatario, deberá encargarse de la apertura y cierre del edificio, así como de tener listas las instalaciones su para su acceso y uso en los horarios de apertura al público. Igualmente deberá velar por que las instalaciones se queden en el estado adecuado en los horarios de cierre. También será su cometido el encendido y apagado de los sistemas de climatización manteniéndose la temperatura idónea, siguiendo siempre criterios de ahorro energético.

### b. Información, atención al público y control de accesos

El adjudicatario deberá facilitar la información necesaria a los usuarios y usuarias o público en general que la solicite sobre las distintas actividades que se desarrollan en el Centro. Igualmente deberá encargarse de facilitar otra información de carácter general que le pueda ser solicitada (horarios, servicios, etc.).

Por otro lado, le corresponderá al adjudicatario el control de los accesos al Centro, lo que supone el control y recepción de los usuarios de las distintas salas, público asistente a las actividades o de aquellas personas que acrediten documentalmente su derecho al acceso.

### c. Limpieza de las Instalaciones

En general consistirá en mantener en perfecto estado de limpieza y decoro las instalaciones adscritas al servicio, cumpliendo con las condiciones higiénicas, sanitarias y de cualquier tipo que establezca la normativa de aplicación. Para ello se empleará por cuenta del adjudicatario al menos una persona, sin dañar las instalaciones ni perjudicar a los usuarios.

La realización de los trabajos de limpieza abarca elementos interiores y exteriores de la instalación (superficies horizontales, verticales, puertas, ventanas, mobiliario, material técnico, aseos, vestuarios, escaleras y similares).

Se deberá realizar al menos una limpieza diaria en los aseos, prestando especial atención a la desinfección de lavabos e inodoros utilizando productos adecuados, quedando prohibidos aquellos que por sus características y concentración produzcan corrosión o daño a las superficies sobre las que se apliquen.

Se realizará al menos, una limpieza general anual en todas las dependencias del centro, coincidiendo con la época de menor actividad, que puede ser entre los meses de junio-septiembre.



Igualmente le corresponde la limpieza extraordinaria en aquellos casos en que durante la vigencia del presente contrato se produzcan acontecimientos relevantes y de interés público que determinen la utilización de los espacios del centro.

Los residuos de toda clase que se produzcan se depositarán en bolsas o contenedores de recogida selectiva y serán trasladados por el adjudicatario a los puntos de recogida.

El personal de la empresa contratista repondrá diariamente los consumos de materiales de reposición en los cuartos de aseo (tanto de jabón de manos, papel higiénico y papel para secar), de forma que se suministre justo el que se necesite, respondiendo de la falta o carencia de suministro del citado material consumible.

Todos los gastos derivados del servicio de limpieza corren a cargo del adjudicatario, incluidos los materiales y el suministro de productos higiénicos y demás que resultasen pertinentes).

El adjudicatario utilizará los productos de limpieza que considere más adecuados para cada situación, respetando las determinaciones sobre las características químicas, ingredientes, modo de acción, toxicidad, seguridad, dosificación de uso, cumpliendo siempre la normativa medioambiental.

d. **Mantenimiento y Conservación de las Instalaciones:**

El adjudicatario asume la obligación de garantizar el perfecto funcionamiento y conservación, en las debidas condiciones de seguridad, salubridad y ornato, tanto de las instalaciones, como de los equipamientos y bienes cedidos para el uso e incluidos en las diferentes áreas y los aspectos constructivos y arquitectónicos del centro. En este sentido, efectuará las pequeñas reparaciones y sustituciones que sean necesarias para la prestación del servicio, así como los trabajos que sean necesarios, con obligación de devolver, a la finalización del contrato, lo entregado en las mismas condiciones de uso de la recepción original.

Se entiende por mantenimiento: el conjunto de trabajos de conservación preventiva y conservación correctiva necesarios para mantener el edificio, sus dependencias e instalaciones, en condiciones de uso durante su período de vida útil, optimizando el consumo energético, previniendo los posibles riesgos que puedan comprometer su seguridad y protegiendo su entorno de posibles agresiones. Todas estas tareas están dirigidas a conseguir una disminución en los gastos de reparación, reducción de la pérdida de valor del inmueble, así como, el ahorro derivado de la correcta utilización de la instalación.

La empresa adjudicataria estará obligada a comunicar al Ayuntamiento cualquier desperfecto o avería que se presente en las instalaciones con el fin de determinar el responsable de su reparación y poner en marcha las oportunas medidas correctivas.

Se encuentran incluidas en contrato todas las operaciones de conservación preventiva consistente en la reposición de elementos agotados o defectuosos, sustituciones de productos o piezas consumidos o desgastados en su normal funcionamiento, inspección de las instalaciones, así como aquellas operaciones de limpieza necesarias para hacer operativas las canalizaciones y conductos expuestos a un ensuciamiento persistente o temporal.



Paralelamente a la conservación preventiva y correctiva se realizarán las debidas operaciones de control dirigidas a velar por el buen funcionamiento y seguridad de las instalaciones y elementos constructivos de los centros objeto del contrato.

La empresa adjudicataria responderá de las averías y desperfectos, ocultos o no, causados por la gestión incorrecta de cualquier instalación del edificio.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente en cuanto a la seguridad y salud tanto de la manipulación de los productos que se utilicen en el funcionamiento de las instalaciones como en la ejecución de las obras de mantenimiento, conservación.

El Ayuntamiento de Perales de Tajuña, podrá ejecutar las obras nuevas o de reforma que considere precisas en la instalación objeto de la adjudicación, cuyo coste será a cargo del Ayuntamiento

La empresa adjudicataria estará obligada a comunicar al Ayuntamiento cualquier desperfecto o avería que se presente en las instalaciones con el fin de determinar el responsable de su reparación y poner en marcha las oportunas medidas correctivas.

**e. Explotación del Bar “Hogar del Jubilado”**

El adjudicatario podrá explotar a su riesgo y ventura el Bar del Centro Cultural, para la venta de bebidas, aperitivos, bocadillos y productos envasados, durante los periodos y horarios fijados para la apertura de éstas instalaciones.

El local donde se ubica el bar objeto de servicio, tiene una superficie aproximada de 68,14 m<sup>2</sup>, y dispone de una barra de bar realizada en mano obra.

En el local que se pone a disposición del adjudicatario para la explotación del bar no se podrán realizar actividades distintas de las propias, objeto del contrato. Tampoco podrán elaborarse alimentos y en general productos o prestarse servicios con finalidad distinta al consumo en el mismo.

La limpieza y mantenimiento del local correrá a cargo de del adjudicatario y deberá hacerse con la frecuencia necesaria para mantener el mismo en las debidas condiciones sanitarias, de higiene y ornato.

Al bar podrá acceder cualquier persona que lo desee, teniendo prioridad para ocupar sus espacios las personas mayores de 65 años y jubilados, sin más limitaciones que las derivadas de un comportamiento inadecuado o posibles daños para el resto de usuarios.

Todos los productos servidos, serán de primera calidad y estarán sujetos a lo establecido en la normativa vigente. El Ayuntamiento se reserva el derecho de exigir la retirada de productos que no reúnan las debidas condiciones, así como los que por su naturaleza o forma de preparación resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

Para la correcta conservación de los productos, el adjudicatario deberá garantizar en todo momento el cumplimiento de las cadenas de frío y calor, tanto antes como después de la elaboración de los alimentos.

Se respetarán en todo momento las disposiciones vigentes sobre expedición de bebidas alcohólicas.



Podrán servirse las tapas que el adjudicatario considere oportuno, de tal forma que, junto con el resto de los productos ofrecidos, constituyan un aliciente gastronómico que incentive la visita al local.

El adjudicatario a requerimiento del Ayuntamiento podrá realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (conferencias, servicios de cóctel, vinos de honor, etc.). Estos servicios serán facturados de forma independiente, reservándose el Ayuntamiento la facultad de contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes de la del adjudicatario.

El adjudicatario no podrá ofrecer servicios derivados de celebraciones tales como cumpleaños, banquetes, fiestas privadas, etc., sin previa autorización municipal.

El gasto del aprovisionamiento del bar será por cuenta del adjudicatario, igualmente los beneficios que se puedan obtener de la venta de los productos quedarán a disposición del adjudicatario.

La contratación y adquisición de los artículos que se consuman serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, el cual no podrá utilizar el nombre de la Administración en sus relaciones con terceros, tanto en lo que afecte a proveedores, a clientes o personal a su servicio. La Administración no asumirá obligación alguna por las obligaciones y deudas de cualquier clase que contraiga el adjudicatario.

Los precios de los productos a satisfacer por los usuarios serán los ofertados por el adjudicatario y autorizados por el Ayuntamiento, reservándose el Ayuntamiento el derecho de fijar la tarifa de precios de los productos del bar.

Además será de obligación para el adjudicatario:

- Disponer de Carnet de Manipulador de Alimentos.
- Aportar aquellos enseres y útiles que considere precisos para la mejor explotación del bar y gestión del servicio.
- Suscribir con una compañía de seguros una póliza que cubra a todo riesgo el inmueble y personal del bar, así como la responsabilidad civil que cubra a los usuarios de dicho servicio.
- Tener a la vista del público la lista de precios.
- Disponer de hojas de reclamaciones.
- Cumplir las prescripciones legales reguladoras de la actividad que se desarrolle y las órdenes emanadas al respecto por la Alcaldía o Concejal Delegado.
- Cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral de seguridad social y de prevención de riesgos laborales

#### **f. Vigilancia**

Durante el horario de apertura, cuidará de que el uso de las instalaciones por parte de los usuarios sea la correcta y se ajuste a los horarios asignados o pactados.

El adjudicatario velará por el mantenimiento del orden en las instalaciones adscritas al servicio. Avisando a la fuerzas de seguridad (Policía Local o Guardia Civil) en el caso de que, de que por sus medios, no consiguiera lo anterior.



**g. Botiquín**

Deberá existir un botiquín en el Centro conforme a la normativa vigente, cuyo mantenimiento será obligación del adjudicatario.

#### 4. Obligaciones del Ayuntamiento

Los gastos por el suministro de agua, teléfono, electricidad y gasoil de calefacción, se asumirán por el Ayuntamiento, si bien el adjudicatario deberá velar por el ahorro y uso eficiente de todos ellos.

Las tareas de mantenimiento y reformas de mayor envergadura así como la reparación de equipos técnicos también correrán a cargo del Ayuntamiento siempre que su deterioro y/o avería no se haya producido por un mal uso o control por parte del adjudicatario.

El Ayuntamiento contratará un seguro de responsabilidad civil por el uso del edificio del Centro Cultural San Blas, si bien el adjudicatario deberá disponer del suyo para la actividad derivada del presente contrato.

#### 5. Distribución Temporal del Servicio

**a. Centro Cultural San Blas**

El periodo de apertura de estas instalaciones estará comprendido como mínimo entre el 1 de Septiembre y el 31 de Julio de cada año.

El horario de apertura será:

- De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 Horas y de 16:00 a 22:00 horas\*

(\*). Estos horarios podrían verse alterados por la programación excepcional de otras actividades, por parte de las Concejalías del Ayuntamiento.

**b. Bar “Hogar del Jubilado”**

El horario de apertura del Bar será de lunes a domingo con la siguiente distribución:

- De lunes a Viernes de 16:00 a 22:00 horas\*.
- Sábados, domingos y festivos de 16:00 a 23:00 horas\*.

Cualquier cambio a este respecto, deberá ser solicitado por el adjudicatario, y expresamente autorizado por el órgano competente municipal.

(\*). Estos horarios podrían verse alterados por la programación excepcional de otras actividades, por parte de las Concejalías del Ayuntamiento.

Firmado digitalmente por Yolanda Cuenca Redondo, Alcaldesa del Ayuntamiento de Perales de Tajuña, en la fecha indicada al margen