

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA CONTRATAR, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR/CAFETERIA, INCLUIDA A EXPLOTACIÓN DE MAQUINAS EXPENDEDORAS DE SOLIDOS Y LÍQUIDOS, MEDIANTE LA EXPLOTACIÓN DE LA INSTALACION DE BAR EXISTENTE EN LA INSTALACION DEPORTIVA "COMPLEJO DEPORTIVO CHENCHO" Y AUTORIZACIÓN PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE PUNTOS DE VENTA EN LA INSTALACIÓN DEPORTIVA "CIUDAD DEPORTIVA".**

### **1.- OBJETO DEL CONTRATO**

La zona de bar/cafetería forma parte de la instalación deportiva denominada Complejo Deportivo Chencho. Se accede desde el interior de la instalación deportiva. Se trata de una estancia de planta casi rectangular, que cuenta con cocina, almacén y zona comedor, más una superficie de terraza.

Las instalaciones están dotadas de agua, saneamiento y electricidad necesaria para la puesta en funcionamiento de los aparatos eléctricos. Puertas acristaladas y la barra se encuentra cerrada con persianas.

También se podrán instalar varios puntos de venta (bajo la supervisión del Patronato Municipal de Deportes) para dar servicio de bar en la instalación deportiva Ciudad Deportiva, instalación colindante al complejo deportivo Chencho, a cargo del adjudicatario, en las siguientes zonas posibles: A) Zona Pabellón polideportivo, B) Zona entre Campo C de Chencho y Campo D de la Ciudad Deportiva, o entre los Campos C y D de la Ciudad Deportiva, según propuesta de cada licitador.

### **2.- USO DE LA INSTALACION**

De este contrato queda excluido el uso de las instalaciones y dependencias no ligadas al uso del bar-cafetería así como de cualquier espacio común con el resto de las instalaciones salvo las zonas habilitadas a tal efecto en la instalación deportiva Ciudad Deportiva.

### **3.- CONDICIONES DE PRESTACION**

La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del adjudicatario y éste no tendrá derecho a indemnización por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio. Tampoco tendrá derecho a indemnización alguna por extinción del contrato al cumplirse el plazo de vigencia del mismo o de cualquiera de sus prórrogas.

La explotación estará sujeta a las siguientes condiciones específicas:

#### **1.- Horarios**

El bar/cafetería deberá estar abierta el horario que haya ofertado el licitador, que como mínimo deberá comprender todo el año, quedando pendiente de determinar los periodos vacacionales que se establecerán en función de la actividad, determinada por el Director de Actividades del Patronato Municipal de Deportes (en lo sucesivo PMD):

- a) Durante los meses de septiembre a junio:
  - Lunes a viernes:** de 17.15 a 22,30 horas
  - Sábados:** de 08.45 a 21.00 horas
  - Domingos:** de 08,45 horas a 14,30 horas
- b) Durante los meses de julio y agosto (en función de la actividad)
  - De lunes a viernes:** de 18.00 a 21.30 horas
  - Sábados:** de 9.00 a 13.30 horas.

- El contrato incluye la obligación de realizar, si se hace necesario, la custodia de llaves de los vestuarios los sábados a medio día.

Esta obligación de horario mínimo de apertura regirá durante todo el año. Así cuando se realice cualquier evento deportivo abierto al público en función de la duración del mismo, salvo que en función del evento deportivo de que se trate, el PMD establezca otro horario o exima de la apertura del servicio. Excepcionalmente, los horarios referenciados podrán ser objeto de modificaciones previa autorización del PMD cuando las necesidades reales de la instalación deportiva lo requieran en función de las actividades deportivas, lúdico-recreativas, culturales,... que se organicen o autoricen y sean previamente notificadas al adjudicatario.

El incumplimiento de esta obligación se considerará MUY GRAVE, pudiendo dar lugar a la resolución del contrato sin indemnización.

El bar permanecerá cerrado al público en los mismos días en que lo esté la instalación deportiva.

## **2.- Instalaciones y mobiliario**

El adjudicatario se obliga a dotar al establecimiento del mobiliario y de los enseres necesarios para la adecuada explotación de la bar/cafetería y demás usos previstos, así como aportar todo el material fungible, incluyendo las zonas para puntos de venta en la instalación deportiva Ciudad Deportiva.

Deberá hacerse cargo de la instalación, conexión y mantenimiento de la **alarma** de la dependencia del bar/cafetería.

Será necesario realizar la **inversión** de equipamiento de la zona de bar, terraza del bar/cafetería, valorándose la calidad y número del mobiliario, electrodomésticos, aparatos y material auxiliar a instalar necesarios para el funcionamiento del servicio (como vitrinas,

nevera, congelador, horno, plancha, cafetera, lavavajillas, mesas y sillas, utensilios de cocina), detallando los que pasaran a ser propiedad de la Administración o no a la finalización del contrato.

Los elementos auxiliares, enseres y los bienes muebles serán de su exclusiva cuenta, si bien los podrá retirar al finalizar el contrato, salvo los que haya manifestado en su oferta que pasaran a ser de titularidad de la administración contratante, los que sean elementos fijos y los que se hayan destinado a la zona de autoridades.

En todo caso se consideraran instalaciones fijas los fregaderos, bancos de trabajo, campanas extractoras, cerramientos interiores y exteriores, cubiertas y canalones.

Las condiciones estéticas del mobiliario quedarán a consideración del PMD quien podrá establecer cuantas limitaciones se estimen convenientes por causas de interés público.

Las instalaciones que se autorizan serán total y fácilmente desmontables.

### **3.- Máquinas expendedoras automáticas de sólidos y líquidos (vending)**

El adjudicatario se compromete a prestar servicio al usuario cuando el bar esté cerrado mediante la colocación y gestión de máquinas expendedoras automáticas de bebidas no alcohólicas y de frutos secos/snacks, siendo obligatorio la expedición de botellas de agua como mínimo de medio litro.

Consistirá en gestionar y hacer suyas las ganancias de las máquinas expendedoras automáticas de bebidas calientes (café, descafeinado, té y chocolate, con y sin leche), bebidas frías no alcohólicas y sólidos (snacks y sandwiches, frutos secos), excepto tabaco. Así como la reposición óptima de los productos que se expendan, el mantenimiento, reparación y limpieza de las máquinas.

La ubicación de las mismas se hará en los lugares que se defina de acuerdo con el director de Instalaciones del PMD salvaguardando la estética de los recintos deportivos donde se instalen.

La determinación inicial y las variaciones de los productos, así como su importe, que se incluyan en el servicio de vending requerirán en todo caso la autorización previa del Director de Instalaciones del PMD.

### **4.- Limpieza 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. En caso contrario, lo realizará el Patronat d'Esports con cargo al obligado.

Se mantendrá en perfecto estado de limpieza toda la superficie de cocina y bar-cafetería.

Habrà de dotar de papeleras la zona de bar/cafeteria y zonas de puntos de venta, distribuidas adecuadamente con capacidad suficiente cada una para almacenar los desperdicios generados.

Será por cuenta y cargo del arrendatario:

- Obligado a mantener en buen estado, limpiando, conservando y reparando la porción de inmueble objeto del servicio, las instalaciones, elementos industriales, enseres y mobiliario incluidos en el ámbito del servicio.
- La desinfección general y limpieza de las dependencias e instalaciones de la zona de bar-cafeteria.
- Los gastos derivados de la conservación, reposición y mantenimiento de las instalaciones objeto del contrato.
- Mantener a su cuenta todas las obras e instalaciones construidas para este fin, así como aquellas otras obras o instalaciones que proponga el adjudicatario y sean autorizadas por el PMD. Las obras de mejora de infraestructura del local, que realice el adjudicatario, quedarán en propiedad del PMD.

#### **5.- Realización de obras:**

Serán de cuenta del adjudicatario las obras y mejoras que estime realizar o serán ofertadas, previa obtención de la correspondiente licencia municipal. Estas obras al finalizar el contrato quedarán en beneficio del local. En todo caso las obras no podrán afectar a elementos estructurales del inmueble y con carácter previo a la solicitud de licencia se dará cuenta al PMD, debiendo obtener la previa autorización del PMD, sin perjuicio de la tramitación antes de la citada licencia correspondiente.

#### **6.- Apertura y puesta en marcha**

Serán por cuenta y cargo del adjudicatario todos los gastos derivados de la redacción de proyectos, instalación y puesta en marcha de las instalaciones.

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

El servicio será prestado directamente por la persona –física o jurídica- que resulte adjudicataria, quedando expresamente prohibido la transmisión a terceros, salvo lo dispuesto legalmente.

#### **7.- Obligaciones laborales y sociales**

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de lo establecido en la Ley sobre el contrato de trabajo, Reglamentaciones de Trabajo y en general, de todas las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, en vigor, o que en lo sucesivo se dicten.

El adjudicatario deberá emplear el personal que deriva de la oferta seleccionada para la realización del servicio, siendo de su cuenta todos los gastos que lleve consigo, de acuerdo con

la legislación vigente en cada momento; así como emplear las medidas pertinentes que sobre personal prescriban las disposiciones legales vigentes actuales y las que en un futuro pudieran concernirles.

El adjudicatario debe suplir de modo inmediato la ausencia del personal de los puestos de trabajo que se puedan producir por incapacidad temporal, vacaciones, permisos, licencias, sanciones, etc., de manera que estén prestando sus servicios el mismo número de personas en presencia física que resulte de la oferta seleccionada, tanto en el funcionamiento normal como anómalo de cualquier índole que pudiera afectar el correcto funcionamiento de la instalación.

Como consecuencia de las estipulaciones anteriores, el adjudicatario se obliga a llevar a cabo las contrataciones que sean precisas, utilizando alguna de las fórmulas previstas en la legislación vigente, que permita la resolución automática de aquellos contratos al extinguirse el contrato por cualquier causa de las previstas en los presentes pliegos. Ante supuestos de incumplimiento de la presente estipulación, o suscripción de contratos indefinidos o irresolubles a la extinción del contrato, serán de cuenta del adjudicatario las indemnizaciones y demás obligaciones económicas resultantes de la aplicación de la legislación vigente en materia laboral y de seguridad social a que hubiere lugar por la extinción de los contratos laborales en vigor, respondiendo, incluso, de este incumplimiento a través de la incautación de la garantía definitiva, manteniéndose el PMD al margen de las relaciones laborales que celebre el adjudicatario, no procediendo la sucesión empresarial en los contratos celebrados.

Todo el personal que preste servicios en la instalación de bar-cafetería deberá poseer el carné de manipulador de alimentos.

### **8.- Prohibiciones**

De conformidad con lo establecido en el art. 7.b) de 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, **se prohíbe totalmente fumar**, además de en aquellos lugares o espacios definidos en la normativa de las Comunidades Autónomas, en los Centros y Dependencias de las Administraciones Públicas y Entidades de Derecho Público. Asimismo, según lo establecido en el artículo 5.a) de la mencionada Ley, **queda prohibida la venta y suministro de productos del tabaco** en los centros antes mencionados.

### **9.- Otros deberes:**

El adjudicatario deberá cumplir las condiciones de exposición y manipulación de alimentos que a continuación se indican a fin de garantizar la salud de los consumidores:

- En caso de alimentos que requieran una conservación en temperaturas determinadas (congelación o refrigeración) deberán poseer la maquinaria precisa al efecto para garantizar la adecuada temperatura de frío en cualquier espacio del establecimiento, debiendo colocarse en vitrinas que impidan su manipulación y evitar su contacto con el sol y el calor,

- No podrá almacenarse en el interior de la cocina materiales de carácter nocivo, insalubre, peligroso para la salud pública.
- Deberá disponer el adjudicatario de la documentación relativa a los alimentos que expenden, certificados sanitarios, factura de proveedores y demás documentación similar, que pondrán a disposición de las autoridades sanitarias o de control, provinciales o locales, cuando así lo soliciten éstos en la correspondiente inspección.

Es obligatoria la instalación en el local de un cartel con indicación del horario de apertura, así como la lista de precios de los productos en servicio, en lugar perfectamente visible a los clientes, en la que se haga constar los aplicables a todos los que vendan indicando el IVA.

Igualmente dispondrá en todo momento de hojas oficiales de reclamación a disposición de cualquier cliente que lo solicite.

El adjudicatario deberá satisfacer los gastos de suministro de agua, suministro eléctrico y cualesquiera otros que deriven de la explotación del bar y los posibles puntos de venta.

Deberán figurar a nombre y correr por cuenta del adjudicatario la telefonía o cualquier otro que se estableciera en el futuro, además de las cargas tributarias derivadas de la explotación, ya sean estatales, autonómico o locales que existieren en el momento de la adjudicación como los que en el futuro pudieran establecerse.

Se minimizará el consumo de agua y energía en la medida de lo posible.

Castellón de la Plana, a 16 de noviembre de 2016

El Director de Instalaciones Deportivas  
Fdo. Juan Violeta Trilles  
(Documento firmado electrónicamente al margen)