

**Ayuntamiento de  
Alhaurín de la Torre**

Nº Entidad Local 01-29007-5  
C.I.F. P-2900700-B

Plaza de la Juventud s/n  
C.P. 29130  
TLF: 952417151 · FAX: 952413336  
E-MAIL: info@aytoalhaurindelatorre.es

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA ADJUDICACIÓN POR LOTES Y PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN, DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE EXPLOTACIÓN DE BARES/CAFETERÍAS EXISTENTES EN DIVERSAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES. TRAMITACIÓN ORDINARIA.**

**I.- CARACTERISTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS.**

- Lote nº1: Bar del campo de fútbol Los Manantiales. Según informe técnico, el espacio ocupado por el bar y su zona de influencia es de 39,29 m2.
- Lote nº2: Bar del campo de fútbol El Pinar, con un espacio ocupado según informe técnico de 63,36m2.
- Lote nº3: Bar de la piscina sita en Torrealquería, que ocupa un espacio de 128,25 m2 según el meritado informe técnico.

Los locales cuentan con instalaciones de fontanería para la conducción de agua , e instalación eléctrica necesaria para la puesta en funcionamiento de los aparatos eléctricos.

Las estancias se encuentran desprovistas de los elementos industriales propios de la actividad, enseres y mobiliario. El equipamiento y mobiliario a integrar en el establecimiento será a cargo del adjudicatario.

Se pone en conocimiento de los licitadores que pueden existir máquinas expendedoras de bebidas frías y sólidos en las instalaciones deportivas.

**2.- USO DE LA INSTALACION**

De este contrato queda excluido el uso de las instalaciones y dependencias no ligadas al uso de bar/cafetería así como de cualquier espacio común con el resto de las instalaciones.

**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 establecimiento. Tampoco tendrá derecho a indemnización alguna por extinción del contrato al cumplirse el plazo de vigencia del mismo o de su prórroga.

La explotación estará sujeta a las siguientes condiciones específicas:

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

El establecimiento deberá estar abierto el horario que haya ofertado el licitador, que como mínimo deberá comprender, once meses al año.

El establecimiento deberá permanecer abierto 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 ayuntamiento exima de la apertura.

La apertura y cierre del establecimiento deberá ajustarse a la normativa sectorial de horarios, en particular a la Orden de Gobernación de 25 de marzo de 2002 o norma que la sustituya.

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

El adjudicatario se obliga a dotar al establecimiento del mobiliario y de los enseres necesarios para la adecuada explotación del establecimiento y demás usos previstos, así como aportar todo el material fungible.

Los elementos auxiliares, enseres y los bienes muebles serán de su exclusiva cuenta, si bien los podrá retirar al finalizar el contrato.

Las condiciones estéticas del mobiliario quedarán a consideración del adjudicatario, si bien deberán reunir las condiciones de seguridad y salubridad establecidas por la normativa vigente.

Las instalaciones que se autorizan serán total y fácilmente desmontables.

### ***3.- 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 Ayuntamiento con cargo al obligado.

Habrà de dotar de papeleras las zonas de barra y adyacentes, distribuidas adecuadamente con capacidad suficiente cada una para almacenar los desperdicios generados.

Serà por cuenta y cargo del adjudicatario:

- Mantener en buen estado, limpiando, conservando y reparando la porción de inmueble objeto del contrato, las instalaciones, elementos, enseres y mobiliario incluidos en el ámbito del servicio.
- La desinfección general y limpieza de las dependencias e instalaciones de la zona de barra y adyacentes.
- 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



**Ayuntamiento de  
Alhaurín de la Torre**

Nº Entidad Local 01-29007-5  
C.I.F. P-2900700-B

Plaza de la Juventud s/n  
C.P. 29130  
TLF: 952417151 · FAX: 952413336  
E-MAIL: info@aytoalhaurindelatorre.es

el Ayuntamiento. Las obras de mejora de infraestructura del local, que realice el adjudicatarios, quedarán en propiedad del ayuntamiento.

#### **4.- 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 ayuntamiento, debiendo obtener la previa autorización de éste, sin perjuicio de la tramitación antes de la citada licencia correspondiente.

#### **5.- 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 para los casos de cesión.

#### **6.- 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 concertirles.

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 ayuntamiento al margen de las relaciones laborales que celebre el adjudicatario, no procediendo la sucesión empresarial en los contratos celebrados.

**Todo el personal que tenga contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio en el establecimiento deberá poseer el carné de manipulador de alimentos.**

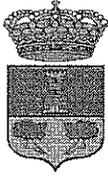
#### **7.- Obligaciones sanitarias**

El adjudicatario deberá respetar toda la normativa sectorial en materia sanitaria, especialmente las obligaciones impuestas por el **Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre** por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y **Reglamento CE nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. En particular el adjudicatario deberá asegurar que el establecimiento respeta las condiciones establecidas por el artículo 3 del RD 3484/2000. Asimismo deberá asegurarse que las comidas cumplen con los requisitos establecidos en la citada normativa, incluidas las condiciones de almacenamiento, conservación, transporte y venta. El adjudicatario deberá implantar un sistema permanente de autocontrol con las condiciones establecidas en la normativa de referencia.

#### **8.- Prohibiciones**

De conformidad con lo establecido en el art. 7 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 fumar**, excepción hecha de aquellos lugares sitos al aire libre, 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.e) de la mencionada Ley, **queda prohibida la venta y suministro de productos del tabaco** en los centros antes mencionados.

Queda igualmente **prohibida la venta y distribución de bebidas alcohólicas.** Durante



**Ayuntamiento de  
Alhaurín de la Torre**

Nº Entidad Local 01-29007-5  
C.I.F. P-2900700-B

Plaza de la Juventud s/n  
C.P. 29130  
TLF: 952417151 · FAX: 952413336  
E-MAIL: info@aytoalhaurindelatorre.es

la celebración de competiciones deportivas oficiales de ámbito estatal que se organicen por entidades deportivas en el marco de la Ley 10/1990, de 15 de octubre (LA LEY 2706/1990), del Deporte, así como a las organizadas o autorizadas por las federaciones deportivas españolas, queda terminantemente prohibida la venta y distribución de bebidas embotelladas, por aplicación de lo dispuesto en el RD 203/2010 de 26 Febrero.

### **8.- 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 podrán almacenarse 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.

Deberán figurar a nombre y correr por cuenta del adjudicatario las cargas tributarias derivadas de la explotación, ya sean estatales, autonómico o locales que existieren en el momento de constitución del contrato como los que en el futuro pudieran establecerse.

Alhaurín de la Torre a 19 de marzo de 2013

El coordinador de deportes

  
Fdo. Sergio Velasco Solano

