

**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

CTR. 14/13

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA CONTRATAR, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN, DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE EXPLOTACIÓN DEL BAR/CAFETERÍA EXISTENTE EN LA INSTALACIÓN MUNICIPAL DENOMINADA “CENTRO SOCIAL DE TORREALQUERÍA”. TRAMITACIÓN ORDINARIA.**

**1.- CARACTERISTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.**

El bar/cafetería forma parte del edificio denominado “Centro Social de Torrealquería”. Según informe técnico su distribución consta de: Cocina, almacén, barra, salón y aseos. Tiene una superficie construida total de 136,28 m2.

El local cuenta con las instalaciones de agua y saneamiento, instalaciones de fontanería para la conducción de agua a la barra, Instalación eléctrica necesaria para la puesta en funcionamiento de los aparatos eléctricos.

La estancia se encuentra provista de los siguientes elementos industriales propios de la actividad, enseres y mobiliario.

- Campana extractora de acero inoxidable 1585X750X700mm.
- Cocina a dos fuegos de acero inoxidable eléctrica.
- Mesa de acero inoxidable 2000X600X850 mm con un entrepaño.
- Vitrina expositora plata 6 bandejas.
- Botellero enfriador infrico EG.
- Mueble estantería frente mostrador 2000X300X1050mm con tres entrepaños de acero inoxidable.
- Termo eléctrico ducha agua 12L 2000W.

El adjudicatario se compromete a dar el correcto uso profesional al que están destinados tales enseres siempre dentro de la instalación, además de mantenerlos en perfectas condiciones de uso durante la vigencia del contrato.

El resto de equipamiento y mobiliario a integrar en el establecimiento será a cargo del adjudicatario.

**2.- USO DE LA INSTALACION**

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

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Fecha</b>	17/10/2013
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Carlos Alberto Diaz Soler		
<b>Url De Verificación</b>	verifirma.alhaurindelatorre.es/verifirma/code/P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Página</b>	1/5



### 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 de la autorización 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 abierto al público en función de la duración del mismo, salvo que en función del evento 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.

A tal efecto, será de su responsabilidad, la adquisición, como mínimo del siguiente material si fuera necesario:

- mobiliario de cafetería: sillas, mesas
- maquinaria de cafetería: mueble cafetero, cafetera
- cristalería
- vajilla
- cubertería
- horno
- plancha

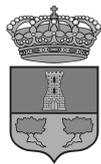
Los elementos auxiliares, enseres y los bienes muebles serán de su exclusiva cuenta, si bien los podrá retirar al finalizar el contrato.

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.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Fecha</b>	17/10/2013
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Carlos Alberto Diaz Soler		
<b>Url De Verificación</b>	verifirma.alhaurindelatorre.es/verifirma/code/P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Página</b>	2/5





**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

### **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.

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

Habrà de dotar de papeleras la zona de bar/cafetería, distribuidas adecuadamente con capacidad suficiente cada una para almacenar los desperdicios generados.

Será por cuenta y cargo del adjudicatario:

- 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 restaurante-bar-cafetería.
- 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 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

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Fecha</b>	17/10/2013
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Carlos Alberto Díaz Soler		
<b>Url De Verificación</b>	verifirma.alhaurindelatorre.es/verifirma/code/P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Página</b>	3/5



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 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, 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.- 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

Código Seguro De Verificación:	POyXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	Fecha	17/10/2013
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	Carlos Alberto Diaz Soler		
Url De Verificación	verifirma.alhaurindelatorre.es/verifirma/code/POyXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	Página	4/5





**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

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.

### 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 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.

Deberán figurar a nombre y correr por cuenta del adjudicatario el suministro de telefonía, luz y agua 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 constitución del arrendamiento como los que en el futuro pudieran establecerse.

Alhaurín de la Torre en la fecha indicada en la firma electrónica

Fdo. Carlos Díaz  
T.A.G.

<b>Código Seguro De Verificación:</b>	P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Fecha</b>	17/10/2013
<b>Normativa</b>	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
<b>Firmado Por</b>	Carlos Alberto Diaz Soler		
<b>Url De Verificación</b>	verifirma.alhaurindelatorre.es/verifirma/code/P0yXv5ZInNPBuYeV7d6rvQ==	<b>Página</b>	5/5

