



**PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA EXPLOTACIÓN DE UN BAR CAFETERIA EN EL COMPLEJO DEPORTIVO MUNICIPAL DE LA VICTORIA y DE LA PISCINA CLIMATIZADA BENITO SANZ DE LA RICA**

## **1. OBJETO DEL CONTRATO**

Es objeto del presente contrato administrativo especial la explotación de los servicios de bar cafetería en el Complejo Deportivo de La Victoria y de la piscina climatizada Benito Sanz de la Rica.

Ver Planos de Situación y de planta que se adjunta en la documentación gráfica adjunta en el Anexo a estos Pliegos.

En este Pliego de Prescripciones Técnicas se contienen las características y especificaciones técnicas del servicio a prestar, así como las obligaciones de las partes en cuanto al desarrollo y ejecución del servicio, siendo de obligado cumplimiento y teniendo carácter contractual.

## **2. CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN**

### **2.1.- CONDICIONES GENERALES**

2.1.1.- El cumplimiento fiel y exacto de los términos del contrato, viniendo obligado el contratista a desarrollar la actividad de acuerdo con la normativa vigente y respetando todas las condiciones técnicas, urbanísticas, sanitarias, etc., establecidas en las disposiciones legales y reglamentarias.

La efectiva ejecución de las obras de adecuación deberá realizarse en el plazo máximo de tres meses a contar desde la formalización del contrato. . Transcurrido dicho plazo sin el cumplimiento de la presente condición, salvo interrupción no imputable al contratista, la Fundación Municipal de Deportes del Ayuntamiento podrá entender incumplido el pliego de condiciones e iniciar el expediente de resolución del contrato.

2.1.2.- Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo y cuidar el orden en el interior del recinto en todo momento, en las condiciones establecidas. Cualquier modificación en el horario por parte del adjudicatario deberá ser puesto en conocimiento con la suficiente antelación, de la Fundación Municipal de Deportes, quien decidirá sobre su conveniencia.



2.1.3.- El adjudicatario vendrá obligado a mantener el bar, la terraza exterior y aledaños del recinto, en las debidas condiciones de seguridad, limpieza y estética.

2.1.4.- El adjudicatario en su caso, deberá proveerse de los permisos necesarios para la explotación del bar y cumpliendo las disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social, Seguridad e Higiene en el trabajo y Prevención de Riesgos Laborales. Asimismo será de obligado cumplimiento la normativa en materia de manipulación alimentos, productos alimenticios, turismo y cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios ligados al contrato. Igualmente, el personal de la empresa que resulte adjudicataria deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

2.1.5.- El adjudicatario deberá explotar directamente el bar, no pudiendo subarrendar, gravar, ceder o traspasar a terceros los derechos y obligaciones derivados del contrato sin autorización del Ayuntamiento. No obstante lo anterior, podrá excepcionalmente autorizarse dicho traspaso a favor de persona física o jurídica que, con carácter previo, acredite cumplir los requisitos establecidos en el presente pliego y asuma las obligaciones en el mismo contenidas. En el supuesto de traspasos, la Fundación Municipal de Deportes del Excmo. Ayuntamiento percibirá un quince por ciento del precio en el que se fijen los derechos de traspaso. El contratista no podrá hacer uso en sus relaciones comerciales, laborales o cualesquiera otras del nombre de la Administración contratante, salvo autorización por escrito de ésta.

2.1.6.- Permitir la inspección por parte de los técnicos municipales de las instalaciones objeto del contrato y proporcionar los antecedentes, informes y datos necesarios para facilitar las mismas.

2.1.7.- Facilitar a la propiedad un número de teléfono de contacto de la persona responsable del Bar.

2.1.8.- El adjudicatario vendrá obligado al abono de todos los suministros, impuestos, contribuciones, arbitrios y tasas que origine la explotación, así como los gastos de los anuncios de la licitación. En consecuencia, será de cuenta del contratista el consumo de agua, electricidad y gas y cualquier otro suministro, para lo cual deberá abonar los consumos que le sean repercutidos, tras la lectura de los correspondientes equipos de medida. Las líneas telefónicas de uso externo que necesite el contratista serán enteramente a su cargo.

2.1.9.- Los elementos instalados en el bar- con motivo de las reformas que se realicen revertirán a la Fundación Municipal de Deportes una vez finalizada la explotación.

2.1.10.- El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

2.1.11.- El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro de la instalación deportiva.

La colocación de carteles de publicidad exterior deberá contar con la autorización expresa de la Administración municipal.

2.1.12.- Todas las obras de reparación y/o mantenimiento del local que deban efectuarse serán por cuenta del adjudicatario.

## **2.2.- INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO**

2.2.1.- La Administración municipal pondrá a disposición del adjudicatario el inmueble objeto de este contrato.

Tras la formalización del contrato y previamente a la puesta en marcha del servicio se extenderá y firmará por ambas partes un Acta de comienzo de la prestación efectiva debiendo figurar en la misma cuantas circunstancias se consideren oportunas, así como el inventario de los enseres, mobiliario o cualquier tipo de bien que las partes aporten.

Cualquier variación del inventario, obra y/o adquisición de mejora que se practique en los locales deberá contar con la autorización de la Fundación Municipal de Deportes.

Cualquier instalación, equipamiento o mejora ofertada por el adjudicatario en su proposición y admitida por la Fundación Municipal de Deportes así como cualquier otra incorporada a la ejecución del servicio a lo largo de la vigencia del contrato quedará en propiedad de la administración municipal al expirar el contrato, y no otorgarán derecho a indemnización alguna.

El adjudicatario deberá aportar el menaje, la vajilla y cuantos útiles sean necesarios para la adecuada prestación del servicio.



2.2.2.- El adjudicatario se obliga a realizar las obras pertinentes para la puesta en marcha del bar, dotándolo de las instalaciones necesarias a tal fin, así como de su completo equipamiento y mobiliario. Todos los gastos tanto administrativos (permisos, licencias etc.) como técnicos que sean necesarios para el acondicionamiento de las instalaciones y el equipamiento correrán por cuenta del concesionario. A la finalización del periodo de contrato, el Ayuntamiento de Valladolid, será el propietario de las mismas.

2.2.3.- Asimismo, el adjudicatario se obliga a conservar el local e instalaciones, equipamiento y mobiliario y mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, higiene y seguridad.

2.2.4.- Toda obra o modificación de las instalaciones, mobiliario y equipamientos que pretenda realizar el adjudicatario, una vez adjudicado el contrato, deberá contar con la previa autorización municipal. En cualquier caso, las obras que se puedan autorizar serán por cuenta del adjudicatario, quedando en beneficio de la Administración las mejoras introducidas.

### **2.3. HORARIO**

2.3.1.- El adjudicatario deberá cumplir los horarios de apertura al público que sean fijadas para este tipo de establecimientos por la Administración competente. Únicamente a título meramente indicativo, y como mínimo, el servicio estará abierto todos los días, coincidiendo con la apertura del Complejo Deportivo al público.

El horario del servicio, incluida la terraza, se ceñirá al de apertura de la instalación deportiva al público no podrá sobrepasar lo establecido para los establecimientos de este tipo del sector de hostelería para la ciudad de Valladolid.

2.3.2.- Dicho horario deberá de estar descrito y colocado en lugar visible por el adjudicatario.

2.3.3.- En el caso de celebración de competiciones, reuniones, eventos o cualquier acontecimiento similar, el adjudicatario podrá ser obligado a prestar el servicio objeto del contrato fuera del horario de apertura y cierre fijado.

### **2.4.- SERVICIOS OFERTADOS AL PÚBLICO**

2.4.1.- CALIDAD

El contratista deberá cumplir la normativa sanitaria y condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa vigente, tanto en lo relativo a la elaboración y manipulación de alimentos, debiendo estar en posesión de cuantas autorizaciones administrativas sean exigibles.

El adjudicatario correrá con los gastos de los controles bromatológicos, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios prestados.

El adjudicatario realizará cuantas pruebas sean necesarias para asegurar que la calidad de las mercaderías que utiliza en la prestación del servicio de restaurante responda a las cualidades expresadas en la oferta.

Estarán a disposición de los usuarios del servicio, hojas de reclamación, en las que éstos puedan dejar constancia de cualquier queja que consideren oportuna en relación con el servicio prestado.

#### 2.4.2.- PERSONAL

2.4.2.1.- El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será controlado por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.

El licitador especificará de forma detallada en su oferta la plantilla de personal de que dispondrá para la prestación del servicio, que ha de ser la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio objeto de contratación.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del concesionario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

Si una vez iniciada la explotación, la plantilla ofertada por el concesionario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente.

2.4.2.2.- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio. El adjudicatario se responsabilizará de que el trato con el público sea en todo momento amable y correcto.



#### 2.4.3.- ALCOHOL, TABACO Y MAQUINAS RECREATIVAS Y DE JUEGO O AZAR.

El adjudicatario deberá cumplir la normativa vigente en cuanto a la venta de alcohol, tabaco y el uso de las máquinas recreativas.

#### 2.4.4. - NORMATIVA TURÍSTICA.

2.4.4.1.- El adjudicatario tendrá a disposición del público las listas de precios, hojas de reclamaciones, documentación exigida por la normativa turística.

2.4.4.2.- Todas las actividades publicitarias, de propaganda, promoción y análogas del bar, deberán comunicarse a los responsables de la Fundación Municipal de Deportes.

### **2.5.- MOBILIARIO Y MATERIAL**

Partiendo de la situación actual en que se halla la instalación, y considerando la composición arquitectónica del local, los licitadores deberán presentar una Memoria detallada y valorada en la que conste la disposición propuesta de la barra, que deberá ser acorde a las características del edificio, inversiones en equipamiento e instalaciones. En todo caso, el proyecto de inversión y equipamiento deberá recoger el contenido mínimo reflejado en los presentes Pliegos.

El mobiliario de la (mesas y sillas) con características físicas y técnicas adecuadas y en consonancia con el resto de los elementos decorativos, valorándose en especial su calidad y diseño, de acuerdo con la singularidad del interior del edificio. Se aportará igualmente fotografía de cada elemento decorativo y elemento integrante del mobiliario.

Los licitadores podrán además utilizar técnicas (fotomontajes, simulaciones por ordenador, etc.) que permitan reflejar lo más fielmente el posible resultado de la ejecución de la Memoria.

La reparación y eventual reposición posterior correrán por cuenta del adjudicatario, obligándose a conservar en perfecto estado durante el periodo de vigencia del contrato, las instalaciones, equipos mobiliario y el resto de material.

No podrán realizarse reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa del Ayuntamiento.

Todo el menaje (cubiertos, loza, vasos, servilletas, etc..) su aporte y suministro, así como su mantenimiento en perfectas condiciones de

calidad y cantidad adecuadas al servicio, correrán a cargo de la empresa adjudicataria, con las directrices marcadas por la Fundación Municipal de Deportes.

El contratista deberá retirar de la circulación de forma inmediata cualquier plato, vaso o elemento que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio.

El adjudicatario no podrá, sin autorización expresa de la Fundación Municipal de Deportes realizar obras en las dependencias del servicio, así como modificación en la ubicación de máquinas, mostradores y demás material inventariable.

En cualquier caso, en las obras o transformaciones que se puedan autorizar, serán por cuenta del adjudicatario los gastos ocasionados, quedando en beneficio de la Administración las mejoras introducidas.

## **2.6.- SEGURIDAD Y LIMPIEZA**

2.6.1.- El adjudicatario deberá velar por la seguridad de los espacios donde se desarrolle la actividad de bar, así como de los equipamientos y mobiliario, debiendo mantener en perfecto estado los mismos. Será responsable de la retirada de los residuos generados por la explotación diariamente a los contenedores ubicados en la vía pública

2.6.2.- Los gastos de seguridad de las instalaciones objeto del contrato serán por cuenta del adjudicatario, no respondiendo la Fundación Municipal de Deportes de los robos, hurtos, actos vandálicos, etc. que se produzcan en el local (tanto continente como contenido).

2.6.3.- Los gastos de limpieza del bar y los materiales para llevar a cabo serán de cuenta del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

## **2.7.- MANTENIMIENTO E INSTALACIONES**

Los interiores e instalaciones de servicio como grifería, fontanería, puntos de luz, enchufes, pintura, puertas, etc. serán mantenidos en las debidas condiciones por el que resulte adjudicatario de la explotación.

La Fundación Municipal de Deportes realizará inspecciones periódicas para comprobar el estado de las instalaciones y en la inspección que se haga al final de la vigencia del contrato se hará constar el estado general de las mismas, tomando las medidas oportunas caso de haber



habido negligencia en la actuación del adjudicatario, sin perjuicio de la indemnización de los daños y perjuicios ocasionados. ocho

La Fundación Municipal de Deportes queda exonerada expresamente de las responsabilidades derivadas de daños, robos u otros siniestros de naturaleza análoga, producidos en la instalación objeto del presente contrato y enseres existentes en la misma, como consecuencia de asaltos, actos de vandalismo, etc.

Asimismo, no responderá del deterioro o pérdida de mercancías que se produzcan al adjudicatario, como consecuencia de cortes en el suministro de energía eléctrica no imputables a la Fundación Municipal de Deportes.

Todos los desperfectos que puedan producirse en el local objeto del contrato, debido al uso o a cualquier otra causa, serán reparados por cuenta del adjudicatario.

## **2.8.- PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS**

El adjudicatario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija.

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la Fundación Municipal de Deportes, por todos los daños y perjuicios para la misma puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos autorizaciones y licencias que el adjudicatario debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido, deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

El adjudicatario no podrá destinar las instalaciones a uso distinto del previsto en el presente pliego, ni podrá subcontratar la prestación del servicio, cederlo, subarrendarlo o traspasarlo total o parcialmente, sin la autorización expresa de la Administración contratante.



nveve

## **2.9.- OBLIGACIONES SOCIO-LABORALES Y FISCALES**

2.9.1.- El adjudicatario deberá disponer del número mínimo de personas destinadas a atender adecuadamente el servicio.

El adjudicatario será responsable de la buena presentación, adecuada indumentaria y correcto trato de todo el personal que preste sus servicios en las instalaciones, reservándose la F.M.D. el derecho a rechazar a aquel personal que no reúna las condiciones idóneas, estando obligado el adjudicatario a sustituirlo de forma inmediata.

Corresponde al adjudicatario la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral que resulte aplicable, sin que pueda, en caso alguno, invocar relación contractual laboral con la Fundación Municipal de Deportes.

El personal deberá tener la formación adecuada al puesto de trabajo y poseerá los documentos administrativos correspondientes.

2.9.2.- El personal que aporte y utilice el adjudicatario para la explotación objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente a la Administración contratante, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la Administración contratante de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

2.9.3.- El adjudicatario deberá cumplir las normas vigentes en materia fiscal, laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales, quedando el Ayuntamiento exonerado de responsabilidades por este incumplimiento no generándose, en ningún caso, vínculos laborales entre la Fundación Municipal de Deportes y personal contratado por el adjudicatario. Este queda obligado a que todo el personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse.



## 2.10- RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO

3.10.1.- Indemnizar los daños que se causen a la Fundación Municipal de Deportes y a terceros como consecuencia de las operaciones que requiere el desarrollo del servicio.

3.10.2.- El adjudicatario vendrá obligado, con carácter previo al inicio de la actividad, a concertar una póliza de responsabilidad civil que responda de los daños causados a la Fundación Municipal de Deportes y a terceros por el funcionamiento normal o anormal de todas las instalaciones objeto de contrato, tanto si se producen directamente por la empresa o por el personal dependiente de ella, por los usuarios y/o terceros con un límite de 300.000 €. Deberá, además, suscribir una póliza de seguros de daños materiales que cubra cualquier daño que sufra el inmueble y sus instalaciones, respondiendo ante la Administración municipal de los daños sufridos por la instalación, siendo el tomador el concesionario y asegurado-beneficiario en todo caso la Fundación Municipal de Deportes del Ayuntamiento de Valladolid, cuyos límites de indemnización no serán inferiores a los siguientes:

### **PÓLIZA DE DAÑOS MATERIALES:**

#### *Capitales asegurados:*

- Contenido.
- Continente
- Obras y reforma.
- Coberturas y límites:
- Incendio, explosión y rayo ..... 100%
- Extensión de garantías (actos vandálicos, agentes atmosféricos, agua, humo, impacto choque de vehículos, etc.)  
..... 100%
- Daños eléctricos y equipos electrónicos..... 15.000€.
- Robo, expoliación del contenido ..... 100%
- Desperfectos por robo o intento de robo ..... 15.000 €
- Rotura de persianas protectoras de la barra ..... 10.000 €
- Riesgos extraordinarios ..... 100%

Dichas pólizas deberán ser aprobadas por la Fundación Municipal de Deportes, con carácter previo al inicio de la prestación del servicio. Al inicio de cada anualidad deberá remitir a la Fundación Municipal de Deportes, un certificado expedido por la compañía de seguros que acredite estar al corriente del pago de las primas correspondientes.

## 2.11 CALIDAD DEL SERVICIO

El adjudicatario se obliga a garantizar la calidad de todos los productos servidos, su correcta presentación, conservación, manipulación y explotación, sobre los que se responsabiliza de forma expresa.

El adjudicatario realizará el servicio a su riesgo y ventura, ateniéndose estrictamente a los reglamentos específicos para esta clase de establecimientos, dictados por las autoridades competentes. En consecuencia, se compromete al cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Español, Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Comercio Minorista de Alimentación (R.D. 381/84); Ordenanza de Higiene Alimentaria (B.O.P. 19-12-96); Real Decreto 2207/95 por el que se establecen las normas de Higiene relativas a los productos alimenticios; Real Decreto 202/2000, de Normas relativas a Manipuladores de Alimentos; Real Decreto 3484/2000 de Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y demás disposiciones legales aplicables, así como cualquier normativa que sobre la materia se pudiera promulgar durante el periodo de vigencia del contrato.

Valladolid, a 19 de enero de 2018.

  
Fdo.: Alfredo Roldán Fernández  
JEFE SECCIÓN INSTALACIONES

O:\HENAR-DOC\PLIEGOS\2018\PLIEGO PRESC TÉCNICAS EXP. 12-18- EXPLOTACION BARES LA VICTORIA Y BENITO SANZ.docx

FUNDACIÓN MUNICIPAL DE DEPORTES  
CONSEJO RECTOR  
Aprobado en sesión de fecha 27-II-2018  
Consta de once páginas numerados (as)  
correlativamente sellados (as) y rubricados (as).  
Valladolid, 27 de febrero de 2018.  
EL SECRETARIO  
SECRETARÍA  
FUNDACIÓN MUNICIPAL DE DEPORTES  
Fco. Javier Prieto García

Joaquín Velasco Martín, 9  
47014 VALLADOLID  
Telf.: 983 - 42.63.05  
Fax nº: 983 - 42.63.27

FUNDACION MUNICIPAL DE BARRIOS  
CLASIFICACION

CLASIFICACION DE BARRIOS  
CLASIFICACION DE BARRIOS  
CLASIFICACION DE BARRIOS

CLASIFICACION DE BARRIOS