PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGULAR EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE INDUSTRIA DEL BAR CAFETERIA RESTAURANTE SITUADO EN EL COMPLEJO DEPORTIVO LOS LLANOS DE PORTUGALETE

INDICE

CLÁUSULA PRIMERA. – ANTECEDENTES

CLÁUSULA SEGUNDA. – OBJETO DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

CLÁUSULA TERCERA. – CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN.

CLÁUSULA CUARTA. – REQUISITOS MÍNIMOS DEL SERVICIO DE ARRENDAMIENTO

CLÁUSULA QUINTA. - CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS DEL ADJUDICATARIO/A

CLÁUSULA SEXTA. - REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS A CUMPLIR.

a) CONDICIONES DE HIGIENE DE LOCALES Y UTILLAJE.
b) RELATIVAS A MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS.
c) CONDICIONES DEL PERSONAL.
d) OTROS REQUISITOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD
e) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS ESPACIOS

CLÁUSULA SEPTIMA. – DERECHOS DE LA PARTE ARRENDATARIA

CLÁUSULA OCTAVA. - RESPONSABLE DEL SERVICIO

CLÁUSULA NOVENA. - INSPECCIÓN

ANEXO 1.- INVENTARIO DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO QUE APORTA DEMUPORSA.

ANEXO 2.- PLANO DE LA INSTALACIÓN

CLÁUSULA PRIMERA. – ANTECEDENTES

Descripción: El local objeto del contrato de arrendamiento, ocupa una superficie útil de 194,19 m2, y tiene su acceso desde la calle, Avda. Los Llanos s/n de Portugalete. Estará dotado de las siguientes dependencias: Almacén(superficie útil:17,27 m2), cocina(superficie útil:21,08 m2), aseos(superficie útil:25,53 m2), zona de barra(superficie útil:14,99m2), zona de bar(superficie útil:29,13 m2), zona de mesas(superficie útil: 86,19m2), y una zona de terraza cubierta(superficie: 69,34m2)

Título: La disponibilidad sobre dicho local, le fue conferida a la mercantil DEMUPORSA, que fue constituida por tiempo indefinido como "PISTA DE PATINAJE SOBRE HIELO, S.A.", domiciliada en Portugalete, c/ Cristóbal Mello nº 22 (actualmente en la c/ Miguel de Unamuno nº 43), y modificado su nombre, en virtud de la escritura autorizada en esta Villa, por el Notario que fue de la misma Don Daniel Revuelta Revuelta, el día 30 de abril de 1.987, bajo el número 733 de su protocolo general, inscrita en el Registro Mercantil, siendo su número de identificación fiscal el A-48068134, mediante acuerdo adoptado por el Pleno del Ayuntamiento de la Noble Villa de Portugalete, en Sesión Extraordinaria celebrada el día 05 de noviembre de 2003, por el que se adjudica a favor de dicha Sociedad Pública Municipal DEPORTIVA MUNICIPAL DE PORTUGALETE S.A. – SOCIEDAD UNIPERSONAL, unos terrenos destinados a instalaciones deportivas, incluidos en la ZONA V, situada al Oeste del Sector SR.2 los Llanos, para que los destine a la prestación de la actividad que tiene encomendada en su objeto social.

Cargas y gravámenes: El local descrito está libre de toda carga, gravamen, arrendamiento o embargo.

Las personas físicas o jurídicas interesadas en tomar parte de la presente licitación podrán realizar una visita a las instalaciones con objeto de poder hacer una valoración de la situación actual de las mismas. Por ello, los licitadores tendrán la posibilidad de conocer el estado de las instalaciones antes de redactar su oferta(ver fecha establecida en la carátula del pliego de cláusulas administrativa del presente contrato).

CLÁUSULA SEGUNDA. – OBJETO DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

El objeto de este pliego es regular las bases específicas para la adjudicación del arrendamiento y explotación del Bar-Cafetería-Restaurante en instalación deportiva Los Llanos de Portugalete, sita en Avenida los Llanos s/n, actualmente destinado a la misma actividad, cuya licencia de actividad está a nombre DEMUPORSA.

Se incluye como parte del objeto del contrato el mantenimiento y limpieza, del bar-cafetería-restaurante y terraza.

Para poder hacer uso de la terraza, el adjudicatario deberá de realizar la solicitud al Ayuntamiento de Portugalete y abonar la tasa, según la ordenanza fiscal correspondiente.

CLÁUSULA TERCERA. – CONDICIONES GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN.

El horario del Bar-Cafetería-Restaurante deberá ser como mínimo el siguiente:

	Lunes a viernes	Sábados y domingos
Enero - Junio	11:00 - 22:00	08:00 - 22:00
Julio - Agosto	11:00 - 22:00	11:00 - 22:00
Septiembre - Diciembre	11:00 - 22:00	08:00 - 22:00

Para tareas de limpieza, en caso necesario, se podrá cerrar los lunes en horario de mañana.

En agosto el local podrá permanecer cerrado como máximo dos semanas, no obstante, en todo caso deberá permanecer abierto en los días de celebración de eventos deportivos.

Dicho horario será, como máximo, el mismo que esté permitido para los restantes establecimientos del sector, y todo ello de conformidad con lo previsto al efecto en la normativa vigente reguladora de dicha actividad comercial.

El local cuenta para su explotación con el inventario que se relaciona en el **Anexo 1,** si bien quien resulte adjudicatario deberá realizar las inversiones que resulten pertinentes para que la explotación pueda desarrollarse con totales garantías.

No obstante, si la adjudicataria ejecuta obras o introduce mejoras en las instalaciones actuales para promover el aprovechamiento de la instalación, que en todo caso requerirán autorización previa por DEMUPORSA, pasarán a dominio de ésta al término/vencimiento del plazo de duración (incluidas sus prórrogas) o en los supuestos previstos de resolución del presente contrato, sin generar derecho de contraprestación alguna, aquellos elementos que no sean separables de la instalación.

Demuporsa podrá ordenar la interrupción de la explotación del servicio y en su caso la clausura cuando por causas imputables a su prestación ésta fuera deficiente y/o no contará con las medidas necesarias para la salubridad, higiene y seguridad de las personas usuarias.

Dos meses antes del vencimiento del plazo, Demuporsa designará a un técnico, quien vigilará la conservación de las instalaciones y propondrá las reparaciones y/o

reposiciones necesarias para mantenerlas en las condiciones debidas.

CLÁUSULA CUARTA. – REQUISITOS MÍNIMOS DEL SERVICIO DE ARRENDAMIENTO

Además de las obligaciones generales derivadas del presente pliego y de la normativa de aplicación, constituyen deberes específicos de la parte arrendataria, los siguientes:

- Dotar al local del equipamiento completo que resulte necesario para el correcto funcionamiento de la explotación durante toda la vigencia del contrato.
- Asumir a su coste las reparaciones que se precisen en el equipamiento durante la vigencia del contrato.
- Destinar el local arrendado al desarrollo de la actividad de bar-cafetería-restaurante, que es objeto del presente contrato, el cual deberá cumplir con lo dispuesto al efecto en el Plan General de Ordenación Urbana y en las Ordenanzas Municipales, y en general en la normativa vigente aplicable a las tareas que se desarrollen en el mismo, debiendo a tal fin obtener las correspondientes licencias y autorizaciones administrativas, si ello fuera preciso.

  Dicha actividad deberá desarrollarse durante toda la vida del contrato, no pudiendo la adjudicataria cambiar su destino, ni en consecuencia llevar a cabo cualquier otra actividad, sin contar con el consentimiento previo y expreso de DEMUPORSA.
- Los gastos derivados del suministro de agua, gas y electricidad serán de cuenta del arrendatario/a y abonados directamente a las correspondientes empresas suministradoras. Correrán a cuenta de la adjudicataria abonar todos los gastos, tributos o tasas (recogida de basura, tasa de residuos urbanos, agua y en su caso, alcantarillado, etc) a que dieren lugar la licitación y el contrato. Asimismo, los impuestos que se requieran para la obtención de licencias, documentos o cualquier información, derechos tasas o compensaciones y demás gravámenes o gastos que resulten de aplicación según las disposiciones vigentes, en la forma y cuantía que éstas señalen, y en general todo lo necesario para el funcionamiento adecuado de las instalaciones.
- Mantener en buen estado de conservación el local comercial y sus instalaciones (equipamientos), quedando obligado a efectuar, en su caso y por su cuenta, las renovaciones y mejoras que sean necesarias para el buen funcionamiento de la explotación, y todo ello previa la solicitud y autorización expresa de DEMUPORSA.
- Realizar en el local, las mejoras imprescindibles para el correcto de funcionamiento de las instalaciones destinándolas exclusivamente al uso o actividad pactada, comprometiéndose a completar totalmente los elementos e instalaciones existentes en el local, con aquellos otros que fueran necesarios para el correcto y normal desempeño de la actividad a desarrollar en el local. En este sentido, se establece un periodo de carencia inicial máximo de 1 mes desde la firma del contrato hasta la puesta en marcha del servicio de cafetería a los fines de que quien resulte adjudicatario pueda ejecutar la adaptaciones y

mejoras para un correcto comienzo; plazo en que no se abonará cantidad alguna en concepto de renta mensual ni computará plazo del contrato.

- Mantener el local en las debidas condiciones de limpieza y en permanente aptitud para el uso al que va a ser destinado, realizando las reparaciones que fueran necesarias y respondiendo, incluso, de los deterioros o desperfectos producidos por el uso normal. Asimismo, quedará obligado al pago de los importes que se deriven, en el caso de producirse, de las obras de saneamiento de humedades, reparación del alcantarillado, bajada de pluviales y saneamiento, así como los desatascos de los referidos servicios.
- Permitir cuantas visitas e inspecciones (técnicas y económicas) estime necesario realizar el arrendador al objeto de comprobar el cumplimiento de las obligaciones que se establecen en este pliego, o de las reparaciones y mejoras que deban llevarse a cabo y sean exigibles al arrendatario como consecuencia de ellas.
- Poner en conocimiento de DEMUPORSA cualquier anomalía que provoque un deterioro del inmueble.
- El/la arrendatario/a estará obligado a cumplir las normas vigentes en materia fiscal, laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales quedando DEMUPORSA exonerada de responsabilidades por este incumplimiento, no generándose en ningún caso vínculos laborales entre el DEMUPORSA y personal contratado por el arrendatario/a. A tal fin, el arrendatario/a se compromete a entregar a esta Sociedad, en el momento en que sea requerido al efecto, los documentos RLC y RNT relativos a los/as trabajadores/as adscritos al desarrollo de la actividad comercial y demás documentación acreditativa que se les requiera.
- Disponer de todo el personal específico y necesario para una adecuada prestación de los servicios, que cuente con la capacitación exigida por la ley para esta clase de servicios.
- Indemnizar cualquier tipo de daños y perjuicios que se causen a terceros, como consecuencia del desarrollo de la citada actividad, así como los producidos por el incumplimiento de sus obligaciones.
- Mantener el servicio abierto al público en la fechas y horas establecidas en el presente pliego y todo ello de conformidad con lo previsto al efecto en la normativa vigente reguladora de dicha actividad comercial.
- Asimismo, el arrendatario/a quedará obligado a reparar y/o sustituir en su caso las instalaciones y/o equipamientos que no funcionen, bien por un funcionamiento normal o anormal de los mismos, o por haber alcanzado el fin de su vida útil. DEMUPORSA pone a disposición de la empresa adjudicataria una relación de equipamientos y bienes (**Anexo 1**) con los que cuenta el arrendatario/a para la explotación. Al comienzo del contrato se realizará un acta de inicio donde se dejará constar el estado de este inventario y la conformidad de este. E igualmente, iniciada la actividad se llevará a cabo un nuevo inventario que recoja las mejoras y/o arreglos ejecutados por el adjudicatario que al finalizar el arrendamiento pasarán a ser propiedad de Demuporsa.
- Poner a disposición del público en general, los aseos de la instalación, sin

necesidad de consumir en el local.

CLÁUSULA QUINTA. - CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS DEL ADJUDICATARIO/A

- Desarrollar la actividad de manera directa, no pudiendo en consecuencia la arrendataria ceder, enajenar, traspasar, gravar y/o subarrendar el local arrendado.

  También serán a costa del adjudicatario/a todas las reparaciones que hayan de realizarse por daños causados por él o por personas que del mismo dependan, en el inmueble o los bienes por el mal uso, omisión o negligencia.
- Gestionar y explotar la actividad en los términos establecidos en el presente Pliego.
- Mantener las previas licencias y autorizaciones pertinentes, para el ejercicio de la actividad autorizada (bar-cafetería-restaurante), y cumplir con las obligaciones establecidas en la legislación sectorial que resulte de aplicación.
- Tratar al público con corrección, dentro de las normas de convivencia ciudadana.

CLÁUSULA SEXTA. - REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS A CUMPLIR.

a) CONDICIONES DE HIGIENE DE LOCALES Y UTILLAJE.

- Todos los locales se mantendrán limpios y en perfectas condiciones higiénicas.
- Diariamente se limpiará y desinfectará los útiles en contacto con los alimentos.
- En cumplimiento de la Ley 28/2005, 26 de diciembre, se prohíbe fumar en el local, igualmente y atendiendo al artículo 5.e de dicha ley, queda prohibida la venta y suministro de productos de tabaco.
- En cumplimiento de la Ley 28/2005, 26 de diciembre, se prohíbe fumar en todo el Complejo deportivo Los Llanos, incluido en el local destinado a cafetería-bar, igualmente y atendiendo al artículo 5.e de dicha ley, queda prohibida la venta y suministro de productos de tabaco.

b) RELATIVAS A MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS.

- Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza que estipulen las normas y deberán estar identificadas correctamente.
- Las materias primas se almacenarán y conservarán adecuadamente.
- Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo durante su conservación o preparación.

- No se puede almacenar productos alimenticios junto a productos no alimenticios, y en particular productos de limpieza, insecticida, detergentes, cubo de basura o sustancias peligrosas.
- No se debe sobrepasar la capacidad de las cámaras y expositores.
- Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas del público mediante vitrina o expositor.
- Está prohibido la elaboración de mayonesa con huevo fresco, así como la utilización de huevos frescos en aquellos alimentos que no sufran posteriormente un tratamiento térmico suficiente (más de 70ºC).
- Todas las comidas elaboradas se almacenarán o expondrán protegidas por medio de envoltorios o envases adecuados (independientemente de estar expuestas en vitrinas).
- Se extremarán las medidas higiénicas en la manipulación de salsas, cremas y natas. Se consumirán en el día y se mantendrán siempre en refrigeración.

c) CONDICIONES DEL PERSONAL

- Todo el personal que manipule alimentos deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos actualizado.
- Los/as manipuladores/as de alimentos en su trabajo deberán poner especial atención en mantener la higiene en su aseo personal e indumentaria, así como lavarse las manos con agua abundante y jabón tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo.
- Los/as manipuladores/as que padezcan enfermedades de transmisión alimentaria o que se encuentren afectados entre otras patologías que puedan afectar a los productos utilizados, no podrán trabajar en zonas de manipulación de alimentos sin la debida protección.
- Queda prohibido fumar, masticar chicle o cualquier otra práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y en las de manipulación, en su caso.
- No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios.

d) OTROS REQUISITOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La adjudicataria deberá contar con los siguientes elementos, en ambas lenguas oficiales:

- Lista de precios
- Hojas de Reclamaciones.
- Carteles informativos:

  "Existen hojas de reclamaciones a disposición de los y las clientes".

"Prohibida la venta de tabaco y alcohol a menores de dieciocho años".

e) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS ESPACIOS

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza diaria de aquellas zonas reservadas al consumo de productos expedidos por el mismo: zonas de barra, mesas, sillas y demás instalaciones inherentes al objeto del contrato.

El adjudicatario queda obligado mantener durante todo el período del arredramiento del local en las debidas condiciones de seguridad, salubridad, accesibilidad y ornato legalmente exigibles, así como realizar los trabajos de conservación y mantenimiento de sus instalaciones estando obligado a sufragar el gasto de reparación de las instalaciones y dotaciones necesarias para su explotación, así como el mantenimiento y conservación de las mismas.

El adjudicatario queda así mismo obligado al mantenimiento técnico-legal de la instalación. A modo enunciativo y no limitativo:

- Revisiones periódicas según normativa de la instalación de gas.
- Revisiones periódicas según normativa del sistema de protección contra incendios.
- OCAs eléctricas
- Otras de aplicación según normativa vigente.

CLÁUSULA SÉPTIMA. – DERECHOS DE LA PARTE ARRENDATARIA

- A la explotación efectiva del servicio, sin más limitaciones que los que se deriven del presente Pliego y de las disposiciones legales que sean de aplicación.
- La percepción de los pagos por las ventas que realice como consecuencia de la prestación de la actividad comercial.
- La utilización del local y de los bienes y equipamientos existentes en el mismo, de la forma adecuada para el funcionamiento del servicio.

CLÁUSULA OCTAVA. - RESPONSABLE DEL SERVICIO

Con el fin de velar por la correcta prestación del servicio, la responsabilidad de la buena ejecución del servicio estará a cargo de la persona Responsable del Contrato de Demuporsa. La adjudicataria designará una persona coordinadora como interlocutora única con la persona Responsable del contrato de Demuporsa, en relación con el arrendamiento de industria objeto del procedimiento o para resolver cualquier incidencia o consulta.

CLÁUSULA NOVENA. - INSPECCIÓN

Con el fin de garantizar el adecuado cumplimiento del contrato, así como, el buen estado de funcionamiento de las instalaciones, el cumplimiento de las disposiciones establecidas en los Pliegos, Demuporsa llevará a cabo la supervisión y control de la explotación.

Se podrán realizar inspecciones periódicas y se levantarán las correspondientes actas que servirán para la evaluación de la adjudicataria.

ANEXO 1.- INVENTARIO DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO QUE APORTA DEMUPORSA.

Demuporsa pone a disposición de la adjudicataria los utensilios/mobiliario que a continuación se detallan. El año de adquisición fue en 2011. No obstante, el/la adjudicatario/a podrá completar las utensilios, mobiliario y enseres existentes con aquellos otros elementos que considere convenientes para el mejor funcionamiento de la actividad, en cuyo caso todos los gastos que por tal motivo se originen serán por cuenta exclusiva del adjudicatario/a, los cuales podrá retirarlos a la finalización del contrato.

Nº	DESCRIPCIÓN	ud	Área	Marca / Modelo
1	FABRICADOR DE HIELO	**1**	MAQUINARIA	
2	LAVAVAJILLAS DE CÚPULA ver nota 1*	**1**	MAQUINARIA	SAMMIC Mod. SL 900
3	COCINA A GAS	**1**	MAQUINARIA	LOTUS Mod. Pct-78GP
4	FRY TOP / PLANCHA	**1**	MAQUINARIA	
5	FREIDORA A GAS	**1**	MAQUINARIA	LOTUS Mod. F13t-74G
6	MUEBLE 400 x 700 x 850 mm	**1**	COCINA	
7	CAMPANA EXTRACTORA MURAL 3550 x 900 x 650 mm	**1**	COCINA	
8	ARMARIO SUSPENDIDO 1400 x 400 x 700 mm	**1**	COCINA	
9	MESA SALIDA LAVAVAJILLAS 800 x 750 x 850 mm	**1**	COCINA	
10	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS 1500 + 1600 x 750/700 x 850 mm	**1**	COCINA	
11	ESTANTE DE SOBREMESA 1550 x 300 x 400 mm	**2**	COCINA	
12	BAJO MOSTRADOR FRIGORÍFICO 1500 x 600 x 850 mm ver nota 2*	**2**	COCINA	
13	MESA FREGADERO 1100 x 600 x 850 mm	**1**	COCINA	
14	MESA 700 x 700 x 850 mm	**1**	COCINA	
15	MUEBLE ARMARIO AUXILIAR EN PARED TRASERA DE BARRA	**1**	ZONA BARRA	
16	MESA 140 x 84 cm	**7**	COMEDOR	
17	MESA 110 x 110 cm	**4**	COMEDOR	
18	SILLAS	**36**	COMEDOR	
19	TABURETES	**10**	COMEDOR	

Nota 1* No está operativo.

Nota 2* No está operativo.