



**CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL
BAR DEL ESTADIO MUNICIPAL SAN JOSÉ DE GINES (SEVILLA)**

PLIEGO DE CLÁUSULAS DE EXPLOTACIÓN

Expediente 5976/2021



Cód. Validación: AAZMSMZL4QFAL74GPPQTKQT62 | Verificación: <https://ayuntamientodegin.es/sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 10



CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR DEL ESTADIO MUNICIPAL SAN JOSÉ DE GINES (SEVILLA)

PLIEGO DE CLÁUSULAS DE EXPLOTACIÓN

1.-OBJETO

Es objeto del presente pliego establecer las condiciones técnicas a las que deberá atenerse la explotación empresarial del Bar ubicado en el Estadio Municipal "San José", propiedad del Ayuntamiento de Gines, y mediante contrato de Concesión de Servicios. Las presentes prescripciones desarrollan las de carácter económico y administrativo establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2.- LAS INSTALACIONES

El Bar del Estadio Municipal San José de Gines es de reciente construcción, habiéndose ejecutado la obra conjuntamente con el nuevo Graderío del Estadio.

Se ubica en el actual Estadio Municipal San José de Gines (Sevilla). La parcela se encuentra ubicada en el Polígono SAU-1 El Torrejón C Alto, S/N, ocupando la manzana completa ubicada en la Avenida del Deporte, 3, en la misma localidad de Gines (Sevilla).

El acceso principal a las instalaciones se realiza a través de la Avenida del Deporte, contando también con dos accesos secundarios a través de la Avenida de la Petanca. De los tres accesos posibles, dos de ellos permiten la entrada de vehículos, siendo el tercero únicamente de acceso peatonal.

El edificio en el que se halla el Bar corresponde al "Edificio de bar y oficina", situado a la derecha del nuevo acceso desde la Avenida del Deporte.

El bar tiene unas dimensiones interiores rectangulares de 9,80 x 5,00m, mientras que la cocina tiene unas dimensiones de 2,00 x 5,00 m. La altura libre de suelo a falso techo de ambas estancias es de 2,80 m.

Dentro de la propia estancia del bar se pueden establecer dos zonas diferenciadas, la zona de barra y la zona de mesas.

El acceso al bar se realiza a través de una entrada situada entre la zona de barra y la zona de mesas. Se realiza a través de una puerta de doble hoja acristalada, que se encuentra retranqueada con respecto a la línea de fachada, ya que, en el exterior se instala un cierre metálico de lamas para mayor seguridad. A la estancia de cocina se accede desde el interior de la barra del bar a través de una puerta interior de una hoja de madera.

Tanto el bar como la cocina se encuentran bien iluminadas de forma natural con ventanas en la parte superior de las estancias, si bien, el bar cuenta con dos grandes ventanales, uno hacia la fachada frontal y otro hacia la fachada este.

Los Aseos del bar serán los ubicados entre éste y las oficinas.

En Anexo se adjunta plano de situación y de planta.

Está prevista la instalación de veladores, tanto en el interior del Bar como en la terraza contigua, con un total de 18 (9 en cada zona), aunque en la terraza pueden tener cabida algunos más.



El edificio se encuentra actualmente en fase de terminación de su adecuación, en la que se están llevando a cabo las siguientes actuaciones:

- Construcción de la barra del bar, así como la ejecución de sus revestimientos y terminaciones.
- Instalación de las distintas encimeras proyectadas, tanto para la cocina como para el bar, teniendo en cuenta los huecos para los fregaderos.
- Instalación de fregaderos y su conexionado a la red de saneamiento y de abastecimiento de agua.
- Instalación de calentador de agua instantáneo para suministro de ACS a los fregaderos de cocina y bar.
- Instalación del sistema de ventilación del bar y preinstalación de ventilación en cocina.
- Instalación de sistema de climatización para la estancia del bar tipo twin mediante cassettes.

Estos trabajos se irán concluyendo durante la fase de licitación y adjudicación del presente contrato.

3.- DESTINO

El Bar ha de ser destinado necesaria y exclusivamente a establecimiento de expedición de comidas y bebidas sin música, y ha de tener la denominación que se pacte con el Ayuntamiento.

El adjudicatario no podrá hacer del Bar una utilización distinta a la finalidad para la que ha sido construido, quedando prohibida la celebración de cualquier fiesta, competición, etc., salvo autorización expresa del Responsable del Contrato. Quedan fuera del ámbito de esta prohibición las celebraciones de clubs, asociaciones o grupos de deportistas o las actividades lúdicas a desarrollar de conformidad con lo previsto en la cláusula novena de este pliego. En todo caso el Bar no podrá utilizarse como terraza nocturna o bar de copas.

4.- MATERIAL A APORTAR POR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario, que con su oferta declara conocer las instalaciones del Bar del Estadio Municipal San José de Gines, se obliga a aportar todos los elementos necesarios para la prestación del servicio de bar, y como mínimo los siguientes:

- a) La maquinaria de cocina y hostelería necesaria: cámaras frigoríficas, cocina, plancha, freidora, expositores, máquina de café.
- b) Mesas de trabajo, estanterías, taburetes, mesas para comensales y sillas.
- c) Utillaje y enseres de cocina y de barra, así como cristalería, vajilla, cubertería y mantelería necesaria.
- d) Sistema de sombra para terraza (s sombrillas o toldo) y cartelería exterior.
- e) Cualquier otro mobiliario y/o enseres necesarios para el correcto funcionamiento del establecimiento.

Los elementos y materiales aportados por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Administración, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por la Administración.

5.- RÉGIMEN DE APERTURA

5.1.- Iniciación del servicio

El adjudicatario se obliga a tener en pleno funcionamiento el servicio, como máximo, transcurridos tres meses desde la fecha de firma del contrato. En todo caso, y aun de forma provisional, deberá abrir el día de la inauguración del nuevo Gradería del Estadio.





5.2.- Horario

El concesionario estará obligado a tener abierto al público el establecimiento todos los días del año (con un descanso como máximo de un día a la semana en día laboral), salvo alguna causa de fuerza mayor. Podrá no obstante cerrarse por vacaciones durante un mes, en el periodo que va desde el 1 de julio al 31 de agosto de cada año.

El horario será el establecido por el adjudicatario en su oferta. No obstante, con carácter general, el horario de apertura y cierre, será como mínimo el siguiente:

Laborables (lunes a viernes): 16,00 h. a 20:30 h.

Sábados, vísperas de festivos, y festivos: 10,00 h. a 16,30 h. y de 17,30 h. a 21:30 h

Este régimen de apertura podrá ser modificado previa autorización del Responsable del Contrato, a solicitud del concesionario, justificado en el horario de afluencia de usuarios de las instalaciones deportivas, o bien a requerimiento del Ayuntamiento, de forma razonada.

Excepcionalmente el horario de apertura se ajustará a las necesidades que marque el Ayuntamiento en función de las actividades deportivas o culturales, etc., que el mismo organice o autorice, y que previamente le serán notificadas al adjudicatario.

6.- PRECIOS

Antes de la apertura al público del establecimiento, el concesionario deberá obtener la autorización del Ayuntamiento de los precios venta al público a aplicar. El concesionario se compromete a mantener durante el primer año, los precios establecidos por el mismo al inicio de la concesión, salvo autorización expresa del Responsable del Contrato.

En el primer trimestre del año posterior, el adjudicatario tendrá derecho a instar la revisión de los precios vigentes durante el periodo anterior, a cuyo efecto se ponderarán las variaciones oficiales del IPC.

Si durante la explotación del servicio introdujera el adjudicatario otros artículos no previstos inicialmente, los precios de los mismos deberán adecuarse al nivel de precios inicial, o ser previamente autorizados por el Responsable del Contrato.

Las listas de precios deberán colocarse en sitio perfectamente visible para el público y estarán permanentemente actualizadas.

7.- PERSONAL DEL CONCESIONARIO

El adjudicatario deberá disponer por su cuenta del personal preciso para atender a la cocina, servicio normal de barra y mesas y limpieza (tanto del bar como de las instalaciones) y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales, basándose en los criterios de rapidez y pulcritud. Todo el personal que preste servicio en el Bar estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, y vestir la uniformidad de uso obligatorio en este tipo de servicios.

En el caso de que el Responsable del Contrato considere insuficiente el personal que presta servicios en el Bar o en la limpieza de las instalaciones, lo pondrá en conocimiento del concesionario, debiendo éste, en el plazo máximo de quince días, proceder a su contratación en número y cualificación suficiente.

El referido personal dependerá exclusivamente del concesionario y por tanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con el Ayuntamiento de Gines, ni exigirse a ésta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre



el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

El adjudicatario presentará al Responsable del Contrato antes del inicio de la actividad relación nominal de trabajadores contratados, con su correspondiente carnet de manipuladores, comunicándose cualquier variación que se produzca al respecto.

8.- MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN

El adjudicatario deberá conservar y mantener en perfectas condiciones y a su cuenta todas las obras e instalaciones cedidas, así como aquellas otras obras o instalaciones que proponga el adjudicatario y sean autorizadas por el Ayuntamiento.

Cualquier actuación del concesionario que suponga la instalación de elementos fijos (toldo, carteles, etc.), así como la realización de cualquier obra de mejora o reforma, deberá contar con la autorización previa del Ayuntamiento.

Al menos cada vez que se cierre el establecimiento, el adjudicatario deberá proceder a la limpieza del interior del edificio, la terraza, los aseos y la zona de influencia del Bar.

Así mismo, deberá el concesionario contratar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización, que se realizarán con la periodicidad establecida legalmente.

El concesionario deberá cuidar en todo momento que su clientela no haga uso de las instalaciones deportivas fuera del régimen establecido por el Ayuntamiento (escuelas deportivas, competiciones, etc.).

Limpieza de las instalaciones del Estadio

Además del propio bar, sus aseos y su terraza, el adjudicatario será responsable de la limpieza de:

- Gradas del Estadio
- Vestuarios
- Aseos de deportistas

Estas instalaciones deberán mantenerse en óptimas condiciones de limpieza, tanto la de mantenimiento durante los días laborables, como la intensiva durante los fines de semana, incluyendo vaciado de papeleras, reposición de papel higiénico, limpieza y desinfección de aseos y vestuarios, barrido (o soplado) y recogida de residuos en gradas, limpieza de asientos y baldeo con agua cuando sea necesario, preferentemente con equipo de presión.

9.- ACTIVIDADES LÚDICAS, CULTURALES O RECREATIVAS

El concesionario podrá organizar celebraciones de clubs, asociaciones o grupos de deportistas, siempre y cuando se trate de usuarios de las instalaciones deportivas, re realicen con el debido decoro, no impida el uso del bar por otras personas y no suponga molestia para los vecinos.

10.- QUEJAS Y RECLAMACIONES

Conforme a lo dispuesto en el Decreto 472/2019, de 28 de mayo, por el que se regulan las hojas de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía y su tramitación administrativa, el concesionario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios un Libro de Hojas de Quejas-Reclamaciones, así como un cartel anunciador, en las condiciones establecidas por dicha norma. De cada reclamación que se interponga, así como de la contestación que se dé a la misma, se remitirá copia al Responsable del Contrato en el plazo máximo de 10 días desde que se interpusiera.



11.- SUMINISTROS

Serán de cuenta del adjudicatario la contratación y pago de los gastos de agua, electricidad, gas y teléfono, así como de cuantos suministros y servicios sean necesarios para el correcto y legal funcionamiento del servicio. No obstante, el Ayuntamiento podrá contratar alguno de estos servicios, en cuyo caso girará al concesionario los correspondientes recibos para que se abonen al Ayuntamiento los costes soportados. Serán así mismo por cuenta del adjudicatario o de las empresas suministradoras la instalación de los elementos precisos (tuberías, llaves de paso, luminarias, enchufes, etc.).

Respecto a luz y agua, el concesionario sólo será responsable de la del bar, y no así de la de las instalaciones deportivas.

12.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS

Son de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase que sean, del Estado, de la Comunidad o del Municipio, a que dé lugar la puesta en marcha y la explotación del servicio, así como los recargos, establecidos o que en el futuro pudieran establecerse.

13.- CANON

El concesionario deberá pagar el canon anual ofertado en los tres primeros meses desde la firma del contrato, y en los tres primeros meses de cada nuevo año de vigencia del mismo, mediante ingreso en la cuenta del Ayuntamiento.

14.- SEGUIMIENTO Y CONTROL

El Responsable del Contrato llevará el seguimiento y control de la concesión y, en consecuencia, el cumplimiento por parte del concesionario de cuantas obligaciones le vinieren impuestas por la ley o por los pliegos que rigen el contrato. Para ello el concesionario está obligado a entregar al Responsable del Contrato cuanta información o documentación le sea requerida, y con la periodicidad que se le indique. En particular, deberá entregar al menos, lo siguiente:

- a) Copia de las altas de los trabajadores en la Seguridad Social y de los carnets de manipulador de alimentos, así como justificante del pago de los seguros sociales.
- b) Cuando se detecten incumplimientos respecto al pago de salarios, justificación del pago de las retribuciones a los trabajadores y trabajadoras del concesionario.
- c) Certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales relativa a los trabajadores o trabajadoras.
- d) Copia de la póliza de seguro de responsabilidad civil, así como de los recibos de pago de las primas anuales.
- e) Certificaciones de realización de los tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización, emitidos por empresa autorizada.
- f) Nombre, datos de contacto y de los representantes legales de los subcontratistas que vayan a intervenir en la ejecución del contrato, si existieran.
- g) Información sobre las Quejas y Reclamaciones recibidas y sobre las contestaciones realizadas.
- h) Información sobre cumplimiento de las Condiciones especiales de ejecución del contrato de carácter social, ético, medioambiental o de otro orden establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.





- i) Información sobre las autorizaciones y licencias, documentos o cualquier información, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la realización del servicio contratado.

Toda esta información podrá ser sustituida por un informe trimestral emitido por una consultora externa que cuente con el visto bueno del Responsable del Contrato, en el que se dejará constancia del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la documentación contractual.

15.- INSPECCIÓN

Con independencia de la facultad de inspección del Ayuntamiento, ejercida con carácter general en el ejercicio de sus competencias para todos los establecimientos abiertos al público, el Responsable del Contrato podrá realizar cuantas inspecciones y comprobaciones estime necesarias, levantando acta de las mismas si se observare algún defecto de funcionamiento o incumplimiento del contrato por parte del concesionario. En particular se comprobarán las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio y el correcto uso y mantenimiento de las instalaciones. Las inspecciones se harán en horario de apertura, salvo que se acuerde otra cosa.

16.- CESIÓN

Queda prohibido cualquier negocio jurídico que pueda dar lugar a la cesión, arrendamiento, traspaso o transmisión en general de la explotación del Bar objeto de este contrato, salvo autorización previa y expresa del Ayuntamiento.

17.- CLÁUSULA TRANSITORIA COVID-19

Todas las disposiciones contenidas en este Pliego podrán ser suspendidas o adaptadas a la realidad consecuencia de las decisiones que se adopten por las autoridades sanitarias nacionales, municipales o de la Comunidad Autónoma. En ningún caso la pandemia por Covid-19 será causa de solicitud de revisión o reequilibrio económico del contrato.

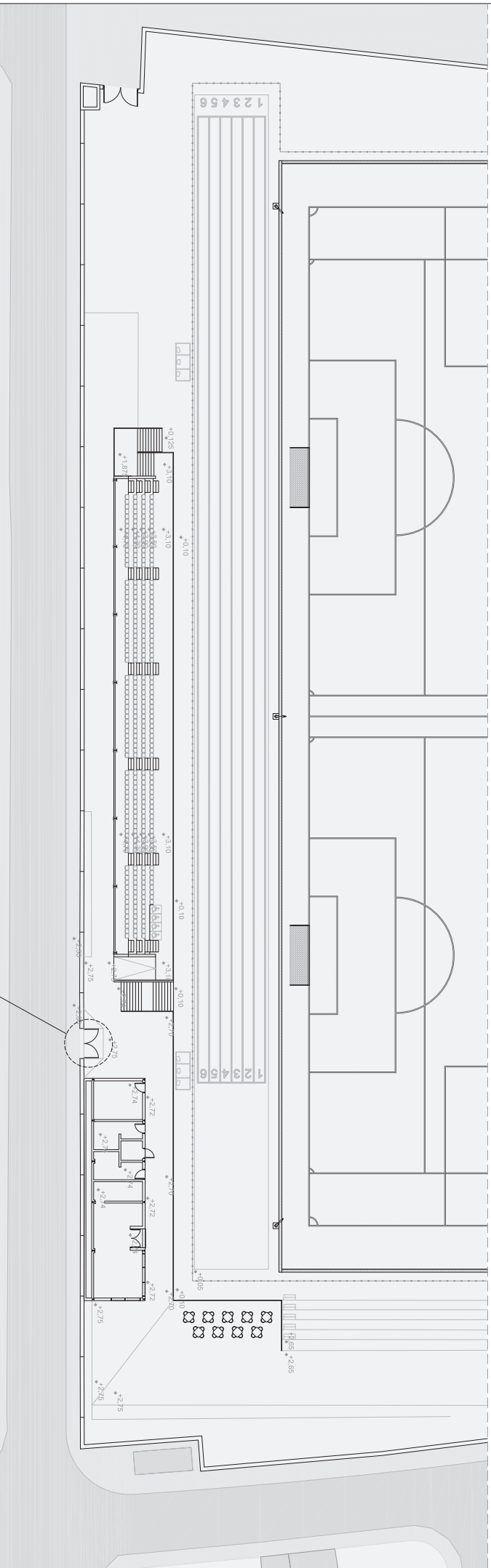
Gines (Sevilla). Octubre de 2021.



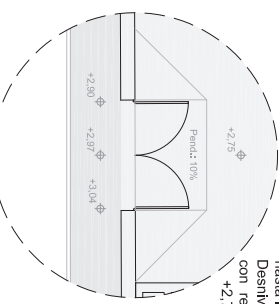
ANEXO
PLANOS DEL BAR DEL ESTADIO MUNICIPAL SAN JOSÉ



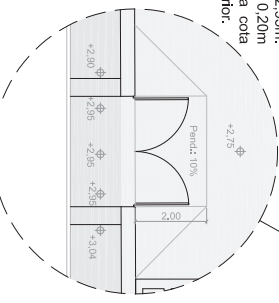
Cód. Validación: AAZMSMZL4QFAL74GPPQTKQT62 | Verificación: <https://ayuntamientodegines.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 6 de 10



Nivelar
 acerado
 hasta la cota +2,95m.
 Desnivel de 0,20m
 con respecto a cota
 +2,75m interior.



COTAS ACERADO ACTUAL - ESCALA 1:150



COTAS ACERADO REFORMADO - ESCALA 1:150

Forma: A1	Forma: A3	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Hogar: 1	Hogar: 1
Forma: A1	Forma: A3	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Hogar: 1	Hogar: 1

Forma: A1	Forma: A3	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Hogar: 1	Hogar: 1
Forma: A1	Forma: A3	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Hogar: 1	Hogar: 1

Forma: A1	Forma: A3	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Hogar: 1	Hogar: 1
Forma: A1	Forma: A3	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Estado: <input checked="" type="checkbox"/> Sostener <input type="checkbox"/> No sostener	Hogar: 1	Hogar: 1

20/001156 - T001
VISADO
 12 JUNIO 2020
 COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE SEVILLA
 Documento visado electrónicamente

