**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR EL QUE SE HA DE REGIR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA ARRENDAMIENTO DE LOCALES/ESPACIOS PARA DESARROLLO DE ACTIVIDAD COMERCIAL RESTRINGIDA DE CAFETERÍA/RESTAURACIÓN, EN LA INSTALACIÓN DEPORTIVA PARQUE DEPORTIVO LA GARZA EN LINARES, GESTIONADA POR LA EMPRESA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN DEL TURISMO Y DEL DEPORTE DE ANDALUCÍA, S.A. EXPEDIENTE: C101-10AQ-0224-0017.**

## PRIMERA. - OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto establecer las características técnicas por las que se ha de regir el arrendamiento de local/espacio para desarrollo de actividad comercial restringida de Cafetería/Restauración en la instalación deportiva Parque Deportivo La Garza en Linares, Jaén, gestionada por Turismo y Deporte de Andalucía.

El local destinado al arrendamiento está concebido para dar soporte complementario a la instalación deportiva que cuenta con gran número de usuarios que practican distintas modalidades deportivas.

La actividad comercial autorizada a desarrollar en el local objeto de la licitación en modalidad de arrendamiento es la relacionada directamente con el ámbito de la Cafetería/Restauración, no pudiéndose desarrollar actividades económicas diferentes a estas en él.

El espacio se entregará vacío y el adjudicatario deberá instalar e implementar todo el mobiliario necesario para el desarrollo de la actividad, incluyéndose también la remodelación que resulte necesaria y cualesquiera otras acciones necesarias para un desarrollo de la actividad de calidad y adecuado a las demandas de los usuarios de la instalación deportiva, incluyéndose instalación de suministros, gestión de los residuos, adaptación a normativa, seguridad y salud, higiene y otras que legalmente sean de aplicación.

## SEGUNDA.- ALCANCE DE LOS SERVICIOS

El alcance de los servicios y actividad económica autorizada a desarrollarse, con carácter general y limitativo son:

-Servicio de cafetería y restauración in-situ.
-La explotación de máquinas auto expendedoras limitadas al entorno del espacio de arrendamiento objeto de la licitación y previa autorización en número y ubicación por parte de la Dirección de la instalación deportiva.
-Desarrollo de catering o picnic que se presenten en las instalaciones.
-Servicio de comida para llevar (Take away) de exclusividad para los usuarios de la instalación con procedimiento automatizado mediante app, Tablet, tótem, similar y autónomo para la gestión de los clientes (selfservice), con espacios de recogida (picking points) en base y ubicaciones que se acuerden con la dirección de la instalación
-Servicios para eventos propios de **Turismo y Deporte de Andalucía.**
-Servicios relacionados con los programas propios de **Turismo y Deporte de Andalucía.**

Todos los eventos deberán tener relación directa con la actividad de las instalaciones y en cualquier caso siempre deberán ser solicitados y previamente autorizados por la dirección de la instalación, siendo potestativa de esta frente a la adjudicataria.

No es objeto de este contrato, ni está autorizado la oferta y prestación de servicios de corte social, ajenos a la propia a actividad del Parque, tales como celebración de bodas, bautizos, comuniones, etc., estando siempre vinculado el servicio de restauración a la actividad propia del objeto social de esta instalación.

**A).- Horario**

El horario de apertura de la instalación con carácter general y no restrictivo es:

- Lunes a domingo de 7:30 h. a 23:00 h.

Observación: La actividad se desarrollará exclusivamente en las jornadas de competiciones deportivas u otras actividades programadas. El horario de apertura y cierre será acordado con la Dirección para cada actividad o evento.

El desarrollo de la actividad, se ajustará a los horarios de la instalación, no siendo necesariamente el mismo en lo vinculado a su apertura por parte del adjudicatario, aunque sí deberá ser lo suficientemente amplio para poder atender la demanda de los clientes de la instalación.

La modificación de los horarios de apertura de la instalación, generarán una adaptación y adecuación por parte del arrendatario.

Para todos aquellos servicios extras que precisen, tales como servicios de restauración para eventos especiales se ceñirá a la duración del mismo o se determinará el horario puntualmente, previo acuerdo entre **Turismo y Deporte de Andalucía** y la empresa adjudicataria.

**B).- Personal y recursos**

La empresa adjudicataria dispondrá de una persona que actuará como interlocutor con **Turismo y Deporte de Andalucía** para cuantas cuestiones puedan surgir en orden al cumplimiento del contrato.

La empresa adjudicataria deberá contar con el personal y los medios necesarios para el adecuado desarrollo de la actividad económica, corriendo a su cargo todos los gastos que se ocasionen.

La empresa adjudicataria deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral y de seguridad social, debiendo tener suscritos los seguros obligatorios contra cualquier riesgo o accidente de trabajo de conformidad con la legislación vigente en la materia. Será de la exclusiva responsabilidad del concesionario el cumplimiento de todas las normas y disposiciones vigentes en materia de prevención de riesgos laborales respecto de su personal, corriendo a su cargo, los gastos, cuotas y demás devengos que se originen como consecuencia del trabajo que realice el personal a su servicio, así como de sus subcontratistas, comprometiéndose por ello a asegurar y cumplir todas las obligaciones impuestas por la legislación laboral, administrativa, fiscal, mercantil, etc. que pudieran aplicársele. Todos los trabajadores de la adjudicataria estarán en todo momento contratados con todas las exigencias legales que corresponda, siendo causa de resolución de contrato el incumplimiento de esta obligación.

Cumplimiento de las obligaciones en materia laboral, seguridad social y prevención de riesgos laborales:

Dentro del plazo del segundo mes de contrato, la contrata pondrá a disposición de Turismo y Deporte de Andalucía para llevar a cabo la coordinación empresarial prevista en la Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales:

-Concierto con servicio de prevención de riesgos laborales y vigilancia de la salud.
-Evaluación de Puestos de Trabajo
-Planificación Preventiva

-Justificantes de formación preventiva y justificantes del cumplimiento de la obligación de vigilancia de la salud.

Esta documentación será actualizada con carácter semestral y cuando así fuera necesario.

La empresa adjudicataria se compromete a poner a disposición de **Turismo y Deporte de Andalucía**, previo requerimiento de ésta y en cualquier momento de la vigencia del correspondiente contrato, la documentación que acredite el cumplimiento de lo dispuesto en el presente apartado.

Como consecuencia de lo anterior, la empresa adjudicataria se obliga a mantener indemne a **Turismo y Deporte de Andalucía** de cualquier responsabilidad que le pueda ser imputada con base en la legislación vigente en materia laboral, de seguridad social, de prevención de riesgos laborales o cualquier otra.

**C).- Facultades de Turismo y Deporte de Andalucía**

Es facultad de **Turismo y Deporte de Andalucía** realizar el seguimiento de la actividad que se preste en el local/espacio arrendado a la empresa adjudicataria, pudiendo exigir al responsable de ésta las mejoras o correcciones que vayan en beneficio de la actividad y satisfacción de los clientes de la instalación. El procedimiento para realizar dicho seguimiento será el establecido por **Turismo y Deporte de Andalucía**.

La Dirección de las instalaciones deportivas podrá realizar, en el caso de considerarse oportuno, análisis bacteriológicos en las instalaciones cedidas para la prestación del servicio objeto de contratación.

La empresa adjudicataria, sin necesidad de aviso previo, permitirá las inspecciones y controles que puedan ordenar **Turismo y Deporte de Andalucía**. En el ejercicio de estas funciones, estará facultada para entrar en todos y cada uno de los locales de la cafetería, comedor, almacenes, cocina etc. y podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas, así como del grado de limpieza existente sobre material o utensilios.

**TERCERA.- PLAZO DE EJECUCIÓN**

El plazo inicial de vigencia del contrato será de **24 meses**.

Y la posibilidad de prórroga de 24 meses.

**CUARTA.- FACULTADES DE TURISMO Y DEPORTE DE ANDALUCÍA**

Asimismo, es facultad de **Turismo y Deporte de Andalucía** aprobar las tarifas de precios para los servicios de restauración, así como en su caso, de los productos expendidos por máquinas vending. La empresa adjudicataria no podrá fijar los precios sin la previa autorización de **Turismo y Deporte de Andalucía**, y no podrá modificarlos durante su periodo de vigencia sin el consentimiento expreso y escrito de ésta, siendo el incumplimiento causa de resolución del contrato.

En la oferta por parte del adjudicatario, se tendrá en cuenta y consideración en el desarrollo de su actividad las recomendaciones establecidas a continuación:
1. Informe de la comisión al parlamento europeo y al consejo sobre alimentos destinados a deportistas. COM (2016) 402 final.15/06/2016
2. Report of the Scientific Committee on Food on composition and specification of food intended to meet the expenditure of intense muscular effort, especially for sportsmen. SCF/CS/NUT/SPORT/5 Final (corrected) 28 February 2001.
3. Study on food intended for sports people. Final Report. Framework contract for evaluation and evaluation related services. FCEC. June 2015. European Commission.

4. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4
5. Alimentación en el deporte. Consejos para el mejor rendimiento. Guía de alimentación y Salud. Facultad de Ciencias. Nutrición y Dietética.UNED https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-I/guia/PDF/Guia%20de%20Alimentacion%20y%20Salud%20-%20Deporte.pdf
6. Nutrición y Rendimiento deportivo. D.Thomas Travis , Kelly Anne Erdman , Louise M. Burke , Mary MacKillop, PubliCE. 2016. https://journal.onlineeducation.center/api-oas/v1/articles/sa-z57cfb272829db/export-pdf Original: https://journals.lww.com/acsm-msse/fulltext/2016/03000/Nutrition_and_Athletic_Performance.25.aspx#pdf-link
7. Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
8. 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.
9. Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
10. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
11. Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
12. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
13. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
14. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
15. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y de garantía de los derechos digitales y su normativa de desarrollo
16. Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos
17. Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades
18. III Plan Andaluz de la Producción Ecológica Horizonte 2020
19. Reglamento (UE) 432/2012 de la comisión por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños
20. Reglamento (CE) 1924/2006 del parlamento europeo y del consejo relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.
21. Reglamento (UE) Nº1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con y normativa de desarrollo.
22. Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
23. Certificados de Seguridad Alimentaria ISO 22000, Calidad 9001 y vinculaciones con SGSA, PPR, BPH, BPF y APPCC
24. Nota informativa sobre la ingesta de azúcares recomendada en la directriz de la OMS para adultos y niños. 2015
La empresa adjudicataria deberá ofrecer la posibilidad de cobrar sus servicios en efectivo, así como mediante tarjeta bancaria mediante un Terminal Punto de Venta.

La empresa adjudicataria estará obligada a incorporar bebidas y/o alimentos en actividades propias de **Turismo y Deporte de Andalucía** o de cualquier entidad pública o privada que colabore con ésta y desarrolle su programa de actividades dentro de los recintos, debiendo habilitar todo lo que sea preciso para dar respuesta a dicha necesidad/solicitud. Para ello, **Turismo y Deporte de Andalucía** facilitará la ubicación necesaria y el punto de luz.

**Turismo y Deporte de Andalucía** podrá distribuir o expender bebidas/o alimentos que estén vinculados a eventos propios o de terceros como consecuencias de acuerdos de patrocinios, acciones de promoción o desarrollo de eventos deportivos o similares que, por el interés de las instalaciones,

así lo requiera sin previo acuerdo ni derecho de contraprestación a la empresa adjudicataria. No obstante, en la medida de lo posible, comunicará estas acciones a la empresa adjudicataria con 48 horas de antelación.

**Turismo y Deporte de Andalucía** podrá exigir la retirada de cualquier material que altere la estética del centro o que afecte a la seguridad de los usuarios, trabajadores o a la propia instalación. Asi mismo podrá exigir que el local guarde un ambiente acorde a la instalación deportiva. Así mismo, también podrá exigir la restitución o reparación de cualquier elemento que se encuentre deteriorado, roto o en mal uso por cualquier causa.

**Turismo y Deporte de Andalucía** podrá limitar o prohibir cualquier servicio prestado por la empresa adjudicataria, que en su desarrollo, pueda interferir en el normal uso de los espacios deportivos, molestar a otros usuarios o dañar instalaciones o equipamientos.

**Turismo y Deporte de Andalucía** debe conocer y autorizar el contenido y formato de las campañas de comunicación o publicidad ofertados por la empresa adjudicataria dentro de las instalaciones, a fin de preservar la imagen corporativa de las mismas.

La empresa adjudicataria deberá contar con el permiso expreso por parte de **Turismo y Deporte de Andalucía** para colocar cualquier soporte de imagen o comunicación en las distintas dependencias del servicio.

## QUINTA.- OTRAS CONSIDERACIONES

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria el mantenimiento, orden, limpieza e higiene del local, equipos e instalaciones objeto del contrato de restauración así como de los equipos e instalaciones que pudieran incorporarse durante la vigencia del contrato: cocinas, equipos y máquinas propios de hostelería, máquinas expendedoras, almacenes y en general todas las dependencias destinadas al servicio de venta de consumiciones, incluido el vaciado y limpieza de todos los recipientes destinados a basuras en la instalación, y el retirado de toda la basura hasta los contenedores municipales. Asimismo, la empresa adjudicataria está obligada a retirar por su cuenta aquellos productos, maquinarias o residuos de desecho, originados por el desempeño de su actividad en la instalación, que en todo caso deberá tratar con arreglo a la normativa vigente para el tratamiento de residuos urbanos, así como asumir cuantas tasas, pagos y gastos conlleven estas acciones.

La empresa adjudicataria deberá mantener los estándares de calidad ofrecidos por la instalación en cuanto a confort, tanto dentro como fuera del local, ofreciendo una temperatura acorde a la temporada (calefacción/aire acondicionado en interior, sombrilla en cada mesa en el exterior, etc.).

La empresa adjudicataria será responsable de cumplir toda la normativa vigente para la explotación de este tipo de negocios, independientemente del organismo que lo exija, especialmente todos aquellos que rige las cuestiones de higiene, salud, seguridad y protección del medio ambiente.

La empresa adjudicataria deberá comprometerse a que, en caso de ausencia por enfermedad, sanciones de la empresa o baja del personal, vacaciones, licencias o permisos de cualquier tipo y por cualquier motivo, se mantenga siempre el servicio. Cualquier ausencia del personal deberá ser cubierta de forma inmediata para mantener permanentemente el servicio ofertado comunicando por escrito a **Turismo y Deporte de Andalucía** cualquier cambio que se produzca.

La empresa adjudicataria no podrá expender productos prohibidos expresamente por cualquier disposición legal.

Será a cuenta de la empresa adjudicataria todos aquellos gastos que pudieran ser causas del mal uso de las instalaciones, teniendo obligación el mismo de contratar un seguro que conlleve todos los riesgos inherentes a la prestación de los servicios y que pueda indemnizar a **Turismo y Deporte de Andalucía** de dichos riesgos.

La empresa adjudicataria no podrá cambiar la actividad económica del local arrendado, estando obligado a conservar el local en perfecto estado, realizando por su cuenta las reparaciones necesarias, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los clientes y a devolverlo en el mismo estado en que lo ha recibido, al terminar el contrato. No podrá realizar obras que modifiquen la estructura, ni arrendarlo a terceros, sin autorización expresa por escrito de **Turismo y Deporte de Andalucía.**

La empresa adjudicataria se obliga a tener al día cuantas licencias, autorizaciones o permisos que precisen de los organismos competentes en materia de sanidad, trabajo, hacienda u otros que precisen para el desarrollo de la actividad, incluyéndose en este sentido el pago de canon por emisiones audiovisuales, digitales, etc… en cualquiera de sus formatos, así como las tasa, impuestos, pagos vinculados a derechos de autor, o cualesquiera otros.

La empresa adjudicataria velará en todo momento por el orden y limpieza de las terrazas, teniendo la obligación de retirar de las mesas todos los residuos y vajilla utilizada por los clientes, así como de cuidar que la presencia de la terraza esté siempre limpia y recogida (incluido las servilletas y plásticos que se vuelen), no dejando los veladores en los suelos, ni sillas ni mesas apiladas, ni macetas descuidadas, etc.

La empresa adjudicataria se compromete a respetar los aforos máximos permitidos, así como la ubicación y accesos al material e instalaciones contra incendios.

La empresa adjudicataria deberá cumplir lo referente a lo establecido en la Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), recogida en el Reglamento Europeo 1169/2011, así como incorporar información de los valores nutricionales y energéticos principales de los alimentos y productos elaborados o no que venda.

La empresa adjudicataria tendrá que aportar toda la maquinaria y enseres necesarios para el desarrollo eficiente y efectivo de su actividad, (según anexo a firmar entre la adjudicataria y la dirección de la instalación).

La empresa adjudicataria se obligará a no utilizar menaje ni utensilios de plástico, y en caso de hacerlo, deberán ser biodegradables y ajustado a normativa EU.

**Turismo y Deporte de Andalucía** podrá repercutir a la adjudicataria todos y cada uno de los costes de los suministros necesarios para realizar el servicio de restauración, corriendo por cuenta de ésta, los costes de individualización de contadores (luz, agua, gas, etc.).

A la finalización del contrato, por cumplimiento del plazo inicial o de cualquiera de sus prórrogas o en caso de resolución anticipada, la empresa adjudicataria estará obligada a entregar el local en perfecto estado, encargándose de subsanar los defectos que por razón de la actividad se hayan producido en los mismos (agujeros en paredes, roturas de azulejos, desperfectos en la instalación eléctrica, rotura de griferías, manchas en suelos y paredes, etc.), asimismo, dejará el local en las mismas condiciones en las que lo recibió, siendo de su responsabilidad la retirada y transporte hasta el lugar autorizado de recogida de basuras de todos los elementos instalados, si los contenedores no fuesen suficientes. También estará obligada a dejar el local pintado y con todos los puntos eléctricos activos o funcionando (incluido luces).

En caso de que la empresa adjudicataria no efectúe estos trabajos y los tenga que acometer **Turismo y Deporte de Andalucía,** el importe de los mismos le será repercutido a la empresa adjudicataria con un incremento del 20% en concepto de indemnización de daños y perjuicios. La fianza depositada a la firma del contrato responderá de dichos gastos.

La empresa adjudicataria será responsable de la seguridad de las dependencias objeto de esta licitación y que puedan ser cerradas bajo llave durante las 24 horas del día, no pudiendo exigir a **Turismo y Deporte de Andalucía** ninguna vigilancia exclusiva.

Es obligación de la empresa adjudicataria respetar las normas y sistemas de control de acceso a las instalaciones, no permitiendo a ningún usuario el acceso indebido bajo ningún concepto.

La empresa adjudicataria deberá obligatoriamente una vez iniciada la actividad:

a. Solicitar la licencia de apertura al Ayuntamiento correspondiente.
b. Estar de alta en el Impuesto de Actividades Económicas.
c. Estar de alta en la Seguridad Social.
d. Estar al corriente de sus obligaciones fiscales y laborales. Haber afiliado, en su caso, y haber dado de alta a los trabajadores que tengan a su servicio y estar al corriente en el pago de las cuotas o de otras deudas con la Seguridad Social.

**SEXTA.- MANTENIMIENTO, OBRAS Y REFORMAS**

La empresa adjudicataria declara conocer las características y estado de conservación de las instalaciones y aceptarlas expresamente. Será obligación de **Turismo y Deporte de Andalucía** realizar las obras de reforma que afecten a la estructura de la instalación, siempre en función de los presupuestos anuales destinados al efecto.

**Turismo y Deporte de Andalucía** podrá efectuar en las instalaciones las obras que considere necesarias o convenientes para su mantenimiento y mejora, en cuyo caso podrá suspender el efecto del contrato de prestación de servicios durante el tiempo de duración de las obras sin indemnización alguna y sin que la empresa adjudicataria deba abonar el canon correspondiente durante ese tiempo. En estos casos, y siempre que la urgencia de la obra lo permita, **Turismo y Deporte de Andalucía** comunicará por escrito a la empresa adjudicataria, con siete (7) días antelación, la necesidad de la obra, su naturaleza, fecha de comienzo y plazo previsto para su duración.

Las obras de mera reparación o conservación realizadas como consecuencia de desperfectos o mal uso del espacio por la empresa adjudicataria, serán a costa de la misma previa autorización de **Turismo y Deporte de Andalucía**. Para la concesión de dicho permiso, ésta podrá exigir la presentación de un proyecto técnico de ejecución de las mismas.

No podrá la empresa adjudicataria instalar transmisiones, motores o máquinas para su funcionamiento en las instalaciones, así como aquellas que por su peligrosidad requieran de autorización administrativa, como son, depósitos de combustible, sin previo consentimiento escrito de **Turismo y Deporte de Andalucía**

Para cualquier **aclaración o consulta técnica** relativa a la presente licitación podrán dirigirse a: aquesada@andalucia.org

Sevilla, a 20 de febrero de 2024