



Expediente 56/2023

Asunto: Concesión de la explotación del bar de las piscinas.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVO A LA EXPLOTACIÓN DEL BAR DE LAS PISCINAS MUNICIPALES DE SOBRADIEL

1. OBJETO

1.1. El objeto de la presente licitación es la explotación de un establecimiento de Bar, a ubicar en un local que forma parte de las Piscinas Municipales de Sobradiel, sitas en la Calle Cortes de Aragón 7. Dicho local es propiedad del Ayuntamiento de Sobradiel. Tiene el carácter de bien de dominio público adscrito a un servicio público.

1.2. La explotación del bar de las Piscinas Municipales incluye también la de su terraza, abarcando además la instalación del equipamiento correspondiente y el mantenimiento del mismo.

2. MOBILIARIO Y ENSERES. INVENTARIO

El Ayuntamiento pondrá a disposición del concesionario el mobiliario, y demás enseres existentes en el momento del contrato, así como los propios elementos de la instalación, los cuales se presumen en perfecto estado.

El citado material e instalación será devuelto a la finalización de la concesión en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el contratante deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado

Previamente a la finalización del contrato, se llevará a cabo por parte del Ayuntamiento una revisión de las instalaciones para comprobar en qué estado se encuentran. Si dicha inspección tuviera coste alguno, la empresa adjudicataria correría con los gastos.

Las mejoras o reparaciones que el concesionario realice y que supongan una mejora de las instalaciones o de los enseres y mobiliario propiedad del Ayuntamiento, no serán indemnizables por parte del Ayuntamiento al finalizar el contrato y quedarán en propiedad del Ayuntamiento.

El material necesario para la explotación que no sea cedido por el Ayuntamiento y sea necesario para el correcto desarrollo del contrato será por cuenta del contratante, debiendo conservarse en perfecto estado y sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

2.1. El Ayuntamiento de Sobradiel se encargará de la decoración del establecimiento (mesas, sillas). El adjudicatario podrá modificar la decoración, así como la ampliación del mobiliario existente previa autorización de la Alcaldía.

2.2. Podrá permitirse por la Alcaldía la instalación de máquinas recreativas en el recinto del bar cafetería.

2.3. Se levantará acta del mobiliario y aparataje puesto a disposición del adjudicatario de la explotación.

3. CONDICIONES TÉCNICAS DE HOSTELERIA





3.1. Explotación del establecimiento de bar

3.1.1. La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión completa del suministro de alimentación del local en su concepción de bar que deberá incluir:

Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc...

Recepción y almacenamiento de las mismas.

Lavado de la vajilla y menaje utilizado.

Manipulación y elaboración de las materias oportunas para la confección de los productos a consumir.

Limpieza y acondicionamiento general de la zona de bar, terraza, almacén, cocina, aseos, y zona de entrada al local, así como maquinaria y utillaje.

La prestación al público propia del bar: suministro de comida, bebidas y cafés.

3.1.2. El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable y en particular la siguiente:

Ley 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Decreto 16/2014, de 4 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas ocasionales y extraordinarias.

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 (B.O.E: del 27), modificada por la Ley 42/2010, de 30 de diciembre.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Decreto 131/2006, de 23 de mayo del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

Las Ordenanzas Municipales que sean de aplicación a la actividad que en dicho local se pretende realizar.

Cualquier otra normativa que afecta directa o indirectamente al uso del local objeto del procedimiento

3.1.3 La correcta ejecución de la prestación se verificará por el Ayuntamiento de Sobradiel al mes a contar desde la fecha de inicio de ejecución del contrato.

3.2 Instalaciones del bar-cafetería.

3.2.1. La instalación del bar deberá ser la adecuada para prestar la explotación del establecimiento de bar.

3.2.2. El adjudicatario se reserva la utilización exclusiva de las dependencias denominadas como almacén y cocina.

3.2.3. Del mismo modo el adjudicatario podrá instalar una terraza, fuera del local en la zona de las piscinas.

3.2.4. El adjudicatario se encargará de la conservación y reposición de los elementos del mobiliario del bar y de la terraza que son propiedad del Ayuntamiento de Sobradiel, siendo su reposición necesariamente realizada con elementos de las mismas características. La Alcaldía podrá exigir la reposición de los elementos del mobiliario, si estima que su estado de conservación no es propio de la dignidad del local.

3.2.5. El Adjudicatario del bar deberá acondicionar como mínimo el interior de la zona de barra ya existente, con:

Equipos frigoríficos para grifos de cerveza

Caja registradora.

Otros útiles y mobiliario necesarios para la explotación del bar.

3.2.6. El Adjudicatario deberá instalar en la cocina los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad.





4. ZONA DE ASEOS.

El local del bar de las Piscinas Municipales, cuenta con una zona de aseos públicos que podrán ser utilizados por el adjudicatario de la explotación y sus clientes, como aseo de la explotación del bar, siendo en todo caso de cuenta del adjudicatario de la explotación del bar la limpieza y el mantenimiento en perfectas condiciones sanitarias de los mismos. Igualmente será obligación del adjudicatario el suministro y colocación de los rollos de papel higiénico, así como del jabón de manos.

El mantenimiento de la zona de aseos y vestuarios incluye el pintado de las paredes una vez al año.

5. PRESTACIONES RELATIVAS A LA EXPLOTACIÓN DEL OBJETO DE ESTE CONTRATO.

5.1. Se establece como prestación primordial de explotación el tipo “bar” (suministro de bebidas frías y calientes acompañadas o no de tapas, raciones o bocadillos).

5.2. Almacenamiento y Evacuación de residuos.

5.2.1. El adjudicatario se deberá encargar de la recogida y del adecuado almacenamiento de los residuos producidos por la actividad.

5.2.2. Asimismo deberá proceder en el horario establecido por el Servicio de Recogida de Basuras, a su evacuación en contenedores adecuados.

5.3. Servicios de limpieza.

5.3.1. El adjudicatario se responsabilizará del correcto mantenimiento y la limpieza de la zona de explotación del bar, los aseos, vestuarios, la terraza, el almacén, la cocina, y la entrada y de todo el mobiliario, mientras que el Ayuntamiento se ocupará de la limpieza y mantenimiento de los vasos de las piscinas.

5.3.2. No obstante lo anterior, y debido a la naturaleza de la actividad de bar, y al objeto de minimizar los efectos de la misma en la zona de las piscinas (terraza y césped), el adjudicatario será responsable en todo caso de la recogida y limpieza de la suciedad que derive directamente de su actividad (recogida de papeleras, vasos en el suelo, líquidos, papeles, etc.)

5.3.3. El Plan de trabajo de la limpieza de las piscinas y bar que correspondan al adjudicatario en ningún caso coincidirá con el horario de apertura de las instalaciones.

5.5. Seguridad del local

5.5.1. Serán de cuenta del adjudicatario los gastos de mantenimiento, y cuota del sistema de alarma instalado por el Ayuntamiento.

6. CONDICIONES TÉCNICAS DE TIPO CULTURAL Y SOCIAL

6.1. El Ayuntamiento podrá organizar las actividades socioculturales y deportivas que crea convenientes en las instalaciones de las Piscinas, en el horario que estime conveniente. El Ayuntamiento lo pondrá en conocimiento del contratista con la mayor antelación posible, sin que en ningún caso dicho plazo pueda ser inferior a 48 horas, salvo en supuestos excepcionales en los que así se justifique.

6.2. Por parte del adjudicatario se podrá realizar o promover algún tipo de actividad social, cultural o de otro tipo, complementaria y dirigida a colectivos culturales o sociales, si es autorizado por la Alcaldía, siendo la explotación del bar, antes mencionada, su única actividad. Deberá apoyar adecuadamente, cuando se requiera, las actividades organizadas por el Ayuntamiento.





7. PERSONAL

7.1. Correrá por cuenta del adjudicatario la contratación de todo el personal del bar, así como el pago de los sueldos o salarios que el mismo devengue y todas las cargas sociales derivados de ellos.

7.2. En ningún caso la actividad del Bar tendrá menos de un empleado adscrito a la explotación del local.

7.3. No podrá existir vínculo laboral alguno con el Ayuntamiento de Sobradiel por parte del personal contratado por el adjudicatario.

8. HORARIOS

8.1. El local deberá estar abierto todos los días, mientras no se acuerde lo contrario, en horario que respete la normativa correspondiente.

8.2. El horario de funcionamiento de la explotación del establecimiento de bar se acordará con el Ayuntamiento. El horario mínimo fijado por el Ayuntamiento, es como sigue:

Apertura: 11 mañana

Cierre 21 tarde

El Ayuntamiento podrá modificar dicho horario de motu propio o previa petición razonada del adjudicatario.

El horario máximo será el establecido para los bares por la normativa general reguladora de los horarios de espectáculos y establecimientos públicos.

En el caso de que en determinadas festividades la normativa vigente permitiera la ampliación de dichos horarios, el adjudicatario podrá establecer el horario de cierre con arreglo a dicha ampliación.

8.3. La organización del horario, así como el establecimiento de turnos laborales y la apertura y cierre del local correrá por cuenta del adjudicatario, siempre dentro de las especificaciones contempladas en el apartado anterior.

9. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

9.1. El contratista se compromete a poner en funcionamiento la explotación del Bar, de acuerdo con las condiciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, así como con las establecidas en el Pliego de condiciones administrativas particulares:

- ✓ Cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, de seguridad y salud en el trabajo y de integración social de los minusválidos y en general, responderá de cuantas obligaciones le vengán impuestas por su carácter de empresario, así como del cumplimiento de todas las normas que regulen y desarrollen la relación laboral o de otro tipo existente entre aquél y sus trabajadores.
- ✓ No tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega a la Administración, salvo que ésta hubiere incurrido en mora al recibirlos.
- ✓ Realizar la prestación con la continuidad convenida y garantizar al público y al Ayuntamiento el derecho a acceder a dicha prestación, previo abono de los precios y tarifas correspondientes, que cumplan con la legalidad vigente.
- ✓ Abonar mensualmente al Ayuntamiento el canon que resulte del precio de adjudicación.
- ✓ Abonar los gastos de electricidad, y seguridad, correspondientes a las instalaciones del bar.





- ✓ Proporcionar a la Alcaldía copia de la documentación referida a autorizaciones, inspecciones higiénico-sanitarias, relación nominal de personal laboral especificando su relación contractual, así como cualquier otra que sea precisa para garantizar el correcto funcionamiento de la explotación.
- ✓ Aportar todo el material de hostelería preciso para llevar a cabo el buen funcionamiento de la explotación de bar: menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería, servilletería y complementos, así como toda su reposición.
- ✓ Realizar los trabajos y materiales derivados de la desinfección, desinsectación y desratización en la zona de bar, despacho, cocina, almacén y aseos públicos.
- ✓ Las revisiones y mantenimiento de toda la maquinaria y aparatos utilizados en el bar y cocina, así como su reposición y reparación, incluida la reparación del aparato de aire acondicionado.
- ✓ Mantenimiento en todo momento de las mejores condiciones de seguridad, higiene y ornato de las dependencias, incluyendo el pintado anual de todas las dependencias, incluidos aseos y vestuarios.
- ✓ Solicitar autorización del Ayuntamiento para realizar toda clase de obras en el local en el que se presta el servicio, las cuales serán de cuenta del contratista en todo caso y quedarán en propiedad del Ayuntamiento, sin que pueda reclamar cantidad alguna por dicho concepto.
- ✓ Dar de alta el oportuno contrato de agua y basuras y otros suministros necesarios, si fuera preciso.
- ✓ Contratación de una póliza de seguro de responsabilidad civil a terceros, por importe mínimo de 300.000,00 Euros que cubra cualquier daño producido por él a cualquier persona.
- ✓ Concluido el contrato para la explotación del bar, el adjudicatario tiene derecho a retirar del mismo todo el mobiliario e instalaciones hosteleras que haya aportado por su cuenta, teniendo la obligación de dejar en perfectas condiciones el mobiliario que se aportará por el Ayuntamiento, según conste en el inventario de bienes previamente firmado por ambos, lo cual se formalizará en la correspondiente acta de entrega.
- ✓ Acatar todos los pactos y acuerdos convenidos con el Ayuntamiento, que se realizarán con toda corrección dentro de un espíritu de colaboración y ayuda mutua.
- ✓ Conservar en perfecto estado las obras e instalaciones, destinándolas exclusivamente al uso pactado, a realizar por su cuenta todas las reparaciones necesarias, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios, y a devolverlas, al terminar el contrato, en el mismo estado en que las recibió. (estructura, acabados en paredes, puertas, ventanas, cristales etc.)
- ✓ El adjudicatario gestionará el servicio a su riesgo y ventura, no teniendo derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados por el servicio; debiendo indemnizar a terceros de los daños que les ocasione el funcionamiento del servicio.
- ✓ El adjudicatario limpiará diariamente todas las instalaciones que integran el bar de las piscinas municipales, la caseta de control de acceso, así como las terrazas, recogida de papeleras, limpieza césped por sí mismo o mediante empresa contratada para cumplir en todo momento con las condiciones higiénico sanitarias. De no ofrecer las suficientes garantías de limpieza y previo aviso al adjudicatario, el ayuntamiento encargará la limpieza de las instalaciones facturando al adjudicatario el coste del servicio.
- ✓ Abrir el bar todos los días durante la temporada de piscinas mínimo en horario de 11 a 21 horas, salvo caso de fuerza mayor que deberá ser comunicada al ayuntamiento y a





los usuarios con la suficiente antelación y publicidad. El horario máximo de apertura para días laborales, fines de semana y vísperas de festivos será el habitual de Cafés y Bares del Municipio.

- ✓ En caso de realizar actuaciones o eventos, deberá previamente ponerlo en conocimiento del Ayuntamiento para su autorización con la suficiente antelación.
- ✓ En la zona de césped será obligatorio el uso de vasos de plástico o cartón con el fin de evitar riesgos con vasos o menaje de cristal.
- ✓ Para el buen funcionamiento del servicio el adjudicatario deberá disponer de plancha y bocadillos de forma ininterrumpidamente y se registrarán a la lista de precios que el Ayuntamiento le indicará conforme a los precios de otros establecimiento del municipio.

10. OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO.

10.1. El Mantenimiento y consumo de luz de los vasos de las piscinas que quedan excluidas de la licitación.

10.2. Verificar la correcta ejecución de la prestación.

11. LICENCIAS, PERMISOS Y AUTORIZACIONES

El Local de las Piscinas Municipales cumple con todos los requisitos necesarios para instalar en el mismo una explotación de bar de las características establecidas en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

El contratista estará obligado, salvo que el órgano de contratación decida encargarse directamente y así se lo haga saber de forma expresa, a gestionar los permisos, licencias y autorizaciones establecidas en las ordenanzas municipales y en las normas de cualquier otro organismo público o privado que sean necesarias para el inicio y ejecución del servicio, solicitando de la Administración los documentos que para ello sean necesarios.

Corresponderá al adjudicatario disponer de las preceptivas autorizaciones sanitarias de establecimientos alimentarios, así como comunicar la apertura a la Comarca Ribera Alta del Ebro.

El Alcalde
Alfredo Marín Ruiz

(Documento firmado electrónicamente)

