



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE REGIRÁN EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DE LAS PISCINAS MUNICIPALES DE SALINAS DE AÑANA (AÑANA, ÁLAVA), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO**

### **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares tiene como objeto regular las condiciones que han de regir el contrato administrativo especial para la explotación del bar-restaurante ubicado en el área de las piscinas municipales de Salinas de Añana (Álava), en la calle Real 1, C.P.01426, carretera A-2622.

Se adjunta planos de superficie correspondientes a los edificios y de la zona de actividad del presente pliego.

El objeto del contrato se identifica con los códigos CPV siguientes:

- 55100000-1 "Servicios de hostelería"
- 55410000-7 "Servicios de gestión de bares".

La explotación del bar-restaurante se ajustará a las condiciones que figuran en este Pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares.

A todos los efectos, el presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y sus Anexos tendrán el carácter de documentos contractuales y, como tales, regularán los derechos y obligaciones de las partes y deberán ser firmados en prueba de conformidad por la empresa adjudicataria en el acto de formalización del contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA. CALENDARIO Y HORARIO.**

Dado que el servicio que se persigue es de carácter público y con intención de permanencia, el calendario de apertura del conjunto de instalaciones, salvo las piscinas, será el de todos los días del año, con las siguientes excepciones:

- Salvo en los meses de junio, julio, agosto y septiembre, se podrá proceder al cierre de un día entre semana en concepto de descanso semanal, a elección del adjudicatario de entre los días que no sean viernes, sábados, domingos, festivos o anteriores a festivos. Ese día deberá ser consensuado con el Ayuntamiento.
- El descanso semanal referido en el párrafo anterior podrá ser sustituido por el cierre del local diario entre las dieciséis horas y las diecinueve horas y treinta minutos, con las mismas salvedades del párrafo anterior.
- Los días veinticinco de diciembre y uno de enero, que podrá permanecer cerrado, a elección del adjudicatario.



- Dos días al año para labores de inventario, de pintura y de adecuación.
- Aquellos días que se consideren imprescindibles por parte del Ayuntamiento para labores de desinfección, higienización desratización, y análogas.
- Dos días al año a elección del adjudicatario, que deberán ser comunicados al ayuntamiento al menos con treinta días naturales de anticipación. En caso de no comunicarse en plazo, su concesión en las citadas fechas será graciable por parte de la Alcaldía.

De igual forma, el Ayuntamiento podrá señalar cuatro días al año en los que se limitará la hora de cierre.

El calendario de apertura de las piscinas será de decisión municipal y comunicada al adjudicatario.

El horario de apertura del local se determinará por el adjudicatario, dentro de los límites siguientes: el horario de apertura no podrá superar las nueve horas de la mañana y el horario de cierre se regulará por la legislación vigente en la Comunidad Autónoma de Álava o el municipio.

### **CLÁUSULA TERCERA. OBLIGACIONES.**

Además de lo recogido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el adjudicatario vendrá obligado a las siguientes cuestiones:

#### *1. Responsabilidad de la actuación de las personas bajo su dependencia*

El adjudicatario del contrato será responsable de la actuación de las personas que, bajo su dependencia, realicen los actos materiales necesarios para llevar a cabo la prestación. La prestación del servicio que se contrata incluye todos los actos materiales necesarios para el funcionamiento de las instalaciones municipales.

#### *2. Vigilancia, información y seguridad*

En todo momento durante el desarrollo de la concesión, el adjudicatario vigilará la instalación y dependencias en el horario de apertura al público, estando obligado a informar a la Secretaría del Ayuntamiento de las posibles anomalías que se observen, y adoptará todas las medidas que fueran necesarias para garantizar el buen funcionamiento de todas y cada una de las instalaciones. Asimismo, impedirá la entrada al local a toda persona o grupo que, por su comportamiento, pueda enturbiar o alterar las normas de funcionamiento y el buen uso de las instalaciones, pudiendo solicitar, si fuere preciso, la presencia de las Fuerzas de Seguridad en apoyo de las decisiones que adopte.

#### *3. Limpieza*



El adjudicatario deberá mantener en perfecto estado de limpieza y decoro el local del bar-restaurante, la terraza, los baños y los vestuarios, cumpliendo en todo momento con las condiciones higiénicas, sanitarias y de cualquier tipo que establezca la normativa de aplicación. Todo ello implicará, entre otros servicios y obligaciones, y de forma enunciativa, las siguientes obligaciones:

- Durante el periodo de funcionamiento de la instalación, las diferentes dependencias y servicios deberán limpiarse y desinfectarse diariamente. La empresa concesionaria tendrá como responsabilidad básica la limpieza de todas las instalaciones garantizando las más absolutas condiciones higiénico-sanitarias de usuarios y trabajadores, debiendo emplear para ello los más modernos productos químicos y maquinaria capaces de eliminar bacterias, hongos, insectos y cualquier microorganismo que pueda proliferar en este tipo de edificios.
- El adjudicatario deberá hacerse cargo del mantenimiento, cuidado y limpieza de la zona de la terraza asignada al uso del bar-restaurante, así como del pasillo exterior de acceso a la instalación entre la rampa de entrada y la terraza asignada, debiendo barrer los mismos diariamente cuantas veces sean necesarias para que se encuentren en perfecto estado.
- En general, las limpiezas de las instalaciones se efectuarán con antelación suficiente para que dichos trabajos estén finalizados antes del horario de apertura a los usuarios.
- El personal encargado de la realización del servicio de limpieza deberá rellenar diariamente un parte de trabajo en el que se haga constar los trabajos realizados y su tiempo de ejecución.
- Los alrededores del edificio deberán mantenerse limpios y libres de todo residuo, material o herramienta, no pudiendo depositar en los mismos elementos destinados al desarrollo de la actividad, como cajas, cubos, botellas, útiles de limpieza, contenedores de basura, etc. A tal fin, se utilizará el almacén afecto a la actividad.

Serán de cuenta del adjudicatario los gastos que se deriven por la adquisición de los productos de limpieza, así como bolsas de basura.

#### *4. Precios*

Los precios a establecer en el servicio del bar-restaurante serán los fijados anualmente por el adjudicatario y se expondrán en el establecimiento en un lugar visible. Los precios deberán ser socialmente ponderados y con criterios de similitud a los existentes en la zona con establecimientos de similares características.

#### *5. Conservación de las instalaciones y maquinaria*

El adjudicatario deberá conservar, cuidar y hacer las reparaciones necesarias para el buen uso de las instalaciones, a fin de que todo ello se encuentre siempre en perfectas condiciones de funcionamiento y limpieza.



El adjudicatario se hará cargo de las reparaciones de la maquinaria cuando se trate de daños causados por el uso habitual o mal uso de la misma. Serán por cuenta del Ayuntamiento la reparación de las averías por causas no imputables al adjudicatario, siempre que aquéllas hayan sido autorizadas por el Ayuntamiento.

#### *6. Abono de gastos por suministro individualizable*

Corresponde a la parte adjudicataria el pago de los recibos por suministros de electricidad, gas y demás suministros individualizables mediante contador que correspondan al edificio de Bar-Restaurante.

Asimismo, corresponde a la parte adjudicataria el pago de los recibos que correspondan al edificio del Bar-Restaurante por el servicio de recogida de basuras y tratamiento de residuos urbanos.

Los recibos referidos en este apartado figurarán a nombre del Ayuntamiento de Añana, que los girará a cuenta del adjudicatario, quien deberá hacerse cargo del abono de los mismos a favor del Ayuntamiento.

#### *7. Seguro*

El adjudicatario deberá disponer el adjudicatario de un seguro de continente y contenido de los materiales y/o productos de su propiedad, así como de posibles inundaciones y deterioro de productos.

### **CLÁUSULA CUARTA. AUTORIZACIONES Y PROHIBICIONES.**

El mobiliario aportado por el adjudicatario deberá contar con el visto bueno del ayuntamiento.

El adjudicatario está autorizado a la instalación de máquinas dispensadoras de bebidas frías y calientes, bocadillos, sándwiches y snacks.

La situación de las máquinas en el exterior precisará el visto bueno de los servicios técnicos municipales.

Por ningún motivo se podrá cambiar y/o modificar el nombre del Bar-Restaurante: "Gesaltza".

### **CLÁUSULA QUINTA. ACUERDO PARA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES CULTURALES.**

Dado el carácter social del local y pretendiendo el Ayuntamiento ayudar en su dinamización socio-cultural, se establecerá un acuerdo de empleo de parte del local destinado a comedor y/o terraza para llevar a cabo actividades culturales promovidas



por el Ayuntamiento (conciertos, teatro, monólogos, cine, etc.), aparte de las que el adjudicatario considere oportunas. Las actividades propuestas por el Ayuntamiento no excederán el número de dos por mes, no deberán interferir en el funcionamiento del servicio de restaurante y se intentará consensuar su contenido con el adjudicatario.

### **CLÁUSULA SEXTA. INVENTARIO.**

Tanto la maquinaria como el mobiliario que se pone a disposición del adjudicatario se entrega en condiciones plenamente operativas. Su relación y características generales se realizará mediante inventario a la firma del contrato.

En Salinas de Añana, a 30 de abril de 2019.

**El Alcalde-Presidente**

02/05/2019

**X JUAN CARLOS MEDINA MA...**

JUAN CARLOS MEDINA MARTÍNEZ  
ALCALDE-PRESIDENTE  
Firmado por: ERIKA SAGARZAZU CAMINO

**Juan Carlos Medina Martínez**