

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE DEL RECINTO FERIAL Y DEPORTIVO DE AÑORA

---

EXPTE. LICITACIÓN N° 1778/2024/14450

### 1. OBJETO

Constituye el objeto del presente Pliego, la descripción de las instalaciones de propiedad municipal que se ponen a disposición del adjudicatario del contrato administrativo especial para la prestación del servicio de Bar- Restaurante del Recinto Ferial y Deportivo de Añora (tipo establecimiento de hostelería **sin música**) y así como las condiciones que se imponen en su prestación.

En el Recinto Ferial y en las instalaciones municipales anexas (Campo de Fútbol y la Plaza de Toros) se realizan durante todo el año actividades culturales, deportivas, lúdico-festivas, y mercadillo para la venta ambulante, de todas ellas destacan por su importancia y afluencia las Olimpiadas Rurales y la Feria Fiestas en honor a Ntra. Sra. de la Peña.

### 2. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

En el edificio de Bar de propiedad del Ayuntamiento de Añora situado en el Recinto Ferial con dirección Camino de La Peña s/n de Añora (CP 14450), en la confluencia de las Calles Virgen y San Martín.

El edificio del Bar del Recinto Ferial está ubicado dentro de la finca con referencia catastral: 4130001UH3543S0001ZW

### 3. DURACIÓN DEL CONTRATO.

El adjudicatario está obligado a prestar el servicio de Bar-Restaurante del Recinto Ferial durante **un año** a contar desde la firma del contrato.

A solicitud del adjudicatario se podrán solicitar hasta TRES prorrogas anuales por los tres años siguientes a la finalización del contrato.

El adjudicatario se obliga a mantener abierto el Bar-Restaurante, al menos cinco días a la semana, no pudiendo coincidir los días de descanso con miércoles, viernes, sábado, domingo, festivos y vísperas de festivos. Podrá cerrarse al público por vacaciones del personal como máximo durante tres periodos de una semana, que en ningún caso podrán coincidir en el periodo comprendido entre el 1 de mayo y el 30 de septiembre de cada año.

Horario: El adjudicatario tendrá libertad para fijar el horario de apertura a excepción de los miércoles que tendrá que abrirse obligatoriamente a las 7:00 horas de la mañana.

La hora máxima de cierre es la que legalmente se establezca para este tipo de establecimiento público.

Código seguro de verificación (CSV):

**A7BB A447 D8AF 384F 9665**



A7BBA447D8AF384F9665

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en <http://www.añora.es> (Validación de documentos)

Firmado por El Alcalde 75702908H BARTOLOME MADRID (R: P1400600A) el 13-05-2024

#### 4. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES ADSCRITAS AL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE.

Se trata de un edificio en el que actualmente el Ayuntamiento ha realizado obras de reforma y ampliación con una superficie de 180 m<sup>2</sup> construidos totales y que consta de zona de bar con barra, cocina, aseos, almacén y con las nuevas obras dispone de un nuevo espacio cubierto-acristalado de comedor que podrá utilizarse tanto cerrado climatizado, como abierto tipo terraza cubierta.

##### **El equipamiento con el que cuenta el bar-restaurante es el siguiente:**

En la cocina: Una plancha, freidora de dos senos, Calentador eléctrico de agua, fregadero dos senos, encimeras e iluminación.

En la zona de bar: barra, fregadero, estanterías, un televisor, dos aparatos nuevos de aire acondicionado de 6000 frigorías cada uno, una estufa de leña cerrada e iluminación, dos mesas y ocho sillas y diez taburetes.

En el nuevo espacio cubierto acristalado de comedor: un aparato nuevo de aire acondicionado y cuatro o seis mesas y veinticuatro sillas.

El establecimiento podrá utilizar los terrenos del Recinto Ferial delimitados por el Ayuntamiento como terraza donde instalar mesas y sillas.

La zona que el establecimiento puede utilizar de terraza es la zona del recinto situada entre la fachada del Bar-Restaurante y el pasillo central que une el acceso situado frente a la calle San Martín y la rampa de acceso a la pista cubierta. **Este pasillo central en toda su anchura siempre deberá estar libre para el paso de personas, no siendo posible ocuparlo con mesas y sillas.**

En el espacio de terraza no se podrán instalar mobiliario distinto de mesas y sillas o cualquier otro elemento sin autorización expresa y escrita del Ayuntamiento. Igualmente, no se podrán instalar castillos hinchables o instalaciones similares sin la citada autorización del Ayuntamiento.

Excepcionalmente y previa solicitud al Ayuntamiento se podrá autorizar ampliar la zona de terraza, salvando el pasillo central, con motivo de la celebración de eventos especiales como las Olimpiadas Rurales, Feria, u otros de máxima afluencia.

#### 5. CONDICIONES QUE SE IMPONEN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El adjudicatario deberá prestar con toda diligencia un servicio de bar-restaurante, ofreciendo a los usuarios bebidas y comidas de calidad, y dando cumplimiento a las siguientes obligaciones, que serán puestas en conocimiento de todo el personal que trabaje en el Bar:

1.- Conservar en perfecto estado las obras e instalaciones del Bar del Recinto Ferial, destinándolas genéricamente a la actividad de BAR (Apartado III 2.8 D del Anexo I del Decreto 78/2002 de 26 de febrero) como figura en la licencia de apertura de dicho establecimiento, realizando a su costa las reparaciones necesarias para seguir destinando el inmueble al fin convenido y respondiendo de los deterioros producidos por el adjudicatario, su personal y los usuarios y debiendo subsanar las

Código seguro de verificación (CSV):

**A7BB A447 D8AF 384F 9665**



A7BBA447D8AF384F9665

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en <http://www.añora.es> (Validación de documentos)

Firmado por El Alcalde 75702908H BARTOLOME MADRID (R: P1400600A) el 13-05-2024

deficiencias que, en su caso, puedan ponerse de manifiesto en los informes higiénico-sanitarios que pudieran emitirse durante la vida del contrato, o que respondan al desgaste por el uso, a excepción de aquellas que afecten a elementos de obra, que serán por cuenta del Ayuntamiento. Dicho mantenimiento incluye la pintura de las estancias o paramentos que no necesiten. Al menos una vez al año se realizará una limpieza a fondo de todo el establecimiento. Cada seis meses se realizará una visita por los técnicos del Ayuntamiento a fin de determinar si se están realizando correctamente las labores de limpieza y mantenimiento del local y se emitirá un informe de conformidad o de deficiencias, en este caso se concederá un plazo para su subsanación. La no subsanación de las deficiencias dará lugar a la rescisión del contrato con pérdida de la garantía definitiva depositada. En caso de detectarse incumplimientos o irregularidades en la prestación del servicio se podrán girar cuantas visitas extraordinarias se consideren necesarias.

2.- Solicitar autorización por escrito al Ayuntamiento de todas las obras o modificaciones que pretenda realizar, sin la cual no será posible acometerlas. Será de cuenta del adjudicatario todos los gastos necesarios para el enganche eléctrico y el incremento de la potencia eléctrica contratada, en su caso.

3.- En el ejercicio de la actividad, el titular de la explotación y todas las personas que presten sus servicios en las instalaciones arrendadas, deberán cumplir todos los requisitos legalmente exigidos, como por ejemplo, estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, en Seguridad Social, disponer de carnet de manipulador de alimentos, disponer de su contrato de trabajo, así como cualquier otro exigido por las disposiciones legales aplicables.

4.- Serán de su responsabilidad todos los daños y perjuicios que puedan producir en el ejercicio de dicha actividad, no quedando el adjudicatario en relación de dependencia respecto del Ayuntamiento, a los efectos de lo dispuesto en el art. 22 del Código Penal, por lo que deberá respetar la normativa de aforo y horario y las normas de seguridad aplicables a este tipo de establecimientos, debiendo suscribir una póliza de seguro de accidentes y responsabilidad civil, que cubra las posibles responsabilidades que se pudieran derivar, de acuerdo con la normativa autonómica para este tipo de establecimientos.

5.- Abonar los gastos de suministro de agua potable, gas y electricidad, así como la tasa de recogida de residuos sólidos urbanos o cualquier otro que genere la actividad.

6.- El adjudicatario se obliga a permitir que las zonas públicas del Bar sean utilizadas por cualquier persona, debiéndose dar cuenta al Servicio de Vigilancia Municipal, en el caso de que alguna persona provoque una alteración del orden público con peligro de daños a personas o bienes.

7.- El adjudicatario está obligado a colaborar en los actos organizados por el Ayuntamiento, en los que se necesite contar con dichas instalaciones y el recinto donde se encuentra, estando obligados con carácter puntual a cerrar la terraza si fuese necesario para el desarrollo de alguna actividad.

8.- Se excluye totalmente del contrato a suscribir la posibilidad ceder el contrato a otra persona o empresa, bajo ninguna forma jurídica. En caso de no poder continuar el adjudicatario con la prestación del servicio deberá solicitar la rescisión del contrato y el Ayuntamiento convocará un nuevo procedimiento de adjudicación.

Código seguro de verificación (CSV):

**A7BB A447 D8AF 384F 9665**



A7BBA447D8AF384F9665

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en <http://www.añora.es> (Validación de documentos)

Firmado por El Alcalde 75702908H BARTOLOME MADRID (R: P1400600A) el 13-05-2024

- 9.- El adjudicatario se obliga a realizar la limpieza del edificio y del recinto que queda comprendido entre el Bar, el borde exterior de la Pista cubierta y las entradas que dan acceso al Recinto Ferial y Deportivo, que deberán estar en perfectas condiciones para su uso. Para la limpieza de la terraza no podrá utilizar tomas de aguas municipales.
- 10.- El Adjudicatario deberá abonar el canon resultante de la adjudicación en los plazos establecidos en el contrato, debiendo domiciliar el pago.
- 11.- Suscribir una póliza de seguros multirriesgo del edificio que cubra al menos incendio, robo, explosión, inundación, rotura de cristales, daños por actos vandálicos y resto. Y otra póliza de responsabilidad civil obligatoria para este tipo de establecimientos, según establezca la normativa vigente para este tipo de establecimientos.
- 12.- El adjudicatario deberá mantener el local en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.
- 13.- Se deberá tratar al público con corrección, dentro de las normas de convivencia ciudadana. El adjudicatario y su personal están obligados a permitir que cualquier persona pueda utilizar los aseos del Bar aunque no esté en el Bar (dichos aseos se consideran públicos).
- 14.- Se deberán respetar los horarios de cierre/apertura establecidos en la normativa vigente, y no instalar elementos para lo que no dispone de autorización como por ejemplo música. El establecimiento está clasificado con el tipo: Establecimiento de hostelería sin música.
- 15.- Devolver todas las instalaciones antes descritas al término del plazo convenido, en el mismo estado en que las recibió, dejándolas libres y a disposición del Ayuntamiento, que dispondrá una nueva adjudicación en la forma que crea más conveniente, sin necesidad de mediar preaviso.

*El Alcalde*

Código seguro de verificación (CSV):

**A7BB A447 D8AF 384F 9665**



A7BB A447 D8AF 384F 9665

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en <http://www.añora.es> (Validación de documentos)

Firmado por El Alcalde 75702908H BARTOLOME MADRID (R: P1400600A) el 13-05-2024