



Expediente nº: 64/2026

Procedimiento: Concesión Administrativa de Uso Privativo de un Bien de Dominio Público en Régimen de Concurrencia: BARRA DE BAR DE LA PISCINA MUNICIPAL.

Documento firmado por: El Alcalde

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN DEMANIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA BARRA DE BAR UBICADA EN LA PISCINA MUNICIPAL DE PORTILLO.

PRIMERA.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto la explotación de la barra de bar sita en la Piscina Municipal de titularidad municipal ubicado en C/ de los Deportes s/n de la localidad; calificado como bien de dominio público para la venta de refrescos, bebidas y alimentos permitidos, mediante la modalidad de concesión demanial, cuya adjudicación se llevará a cabo por procedimiento abierto, atendiendo a varios criterios.

El procedimiento de adjudicación de la concesión será el abierto, en el que todo empresario interesado podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos de la concesión con los licitadores, de acuerdo con el artículo 159 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa deberá atenderse a varios criterios directamente vinculados al objeto de la concesión, de conformidad con la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y con este pliego.

En este Pliego de Prescripciones Técnicas se contienen las características y especificaciones técnicas del servicio a prestar, así como las obligaciones de las partes en cuanto al desarrollo y ejecución del servicio, siendo de obligado cumplimiento y teniendo carácter contractual.

SEGUNDA.-CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN

2.1.- CONDICIONES GENERALES

2.1.1.- El cumplimiento fiel y exacto de los términos del contrato, viniendo obligado el concesionario a desarrollar la actividad de acuerdo con la normativa vigente y respetando todas las condiciones técnicas, urbanísticas, sanitarias, etc., establecidas en las disposiciones legales y reglamentarias.

2.1.2.- Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo y cuidar el orden en el local en todo momento, en las condiciones establecidas.





2.1.3.- Las fechas en que la barra del bar deberá estar abierta al público son:

APERTURA: 6 de junio 2026.

CIERRE: 6 de septiembre 2026.

HORARIO PERMITIDO: de 12:00h. a 22:00h. de lunes a domingo.

El contrato podrá ser objeto de prórroga, por una anualidad/temporada más que deberá ser acordada expresamente por el órgano de contratación, y será obligatoria para el licitador que resulte adjudicatario.

2.1.4.- El adjudicatario vendrá obligado a mantener el local/bar en las debidas condiciones de seguridad, limpieza y estética.

En especial, son obligaciones del adjudicatario:

- En cuanto a la limpieza, el local deberá dejarse limpio al día siguiente de cada uno de los días de explotación.
- **Será el encargado de recoger, vaciar y sustituir, las bolsas de basura de las papeleras del césped, así como de la limpieza del mismo y de las escaleras de acceso al edificio.**
- Será el encargado del desalojo del local.
- Será el responsable de la apertura y cierre del local.
- No podrá estar abierta la barra fuera del horario permitido.

2.1.5.- El adjudicatario, en su caso, deberá proveerse de los permisos necesarios para la explotación de la barra de bar, cumpliendo las disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social, Seguridad e Higiene en el trabajo y Prevención de Riesgos Laborales.

2.1.6.- El adjudicatario deberá explotar el negocio directamente, no pudiendo subarrendar, gravar, ceder o traspasar a terceros los derechos y obligaciones derivados del contrato.





2.1.7.- Permitir la inspección por parte de los técnicos municipales de las instalaciones objeto del contrato y proporcionar los antecedentes, informes y datos necesarios para facilitar las mismas.

2.1.8.- Facilitar a la propiedad un número de teléfono de contacto de la persona responsable de la explotación.

2.1.9.- El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todas las bebidas y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

2.1.10.- El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad, con ánimo de lucro, dentro del local.

La colocación de carteles de publicidad exterior deberá contar con la autorización expresa de la Administración municipal.

2.1.11.- Todas las obras de reparación y/o mantenimiento del local derivadas del uso indebido por parte del adjudicatario, serán por cuenta de éste y a beneficio del Ayuntamiento a la finalización del contrato.

2.2. - INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

2.2.1.- La Administración municipal pondrá a disposición del adjudicatario el inmueble objeto de este contrato durante las fechas previstas para la explotación de la barra del local.

Tras la formalización del contrato y previamente a la puesta en marcha del servicio se extenderá y firmará por ambas partes un acta de comienzo de la prestación efectiva debiendo figurar en la misma cuantas circunstancias se consideren oportunas, así como el **inventario** de los enseres, mobiliario o cualquier tipo de bien que las partes aporten.

Cualquier variación del inventario, obra y/o adquisición de mejora que se practique en el local deberá contar con la autorización del Ayuntamiento.

El adjudicatario deberá aportar el menaje, la vajilla y cuantos útiles sean necesarios para la adecuada prestación del servicio.

2.2.2.- Asimismo, el adjudicatario se obliga a conservar el local e instalaciones, equipamiento y mobiliario y mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento, higiene y seguridad.



2.2.3.- Toda obra o modificación de las instalaciones, mobiliario y equipamientos que pretenda realizar el adjudicatario, una vez adjudicado el contrato, deberá contar con la previa autorización municipal.

2.2.4.- En cualquier caso, las obras que se puedan autorizar serán por cuenta del adjudicatario, quedando en beneficio de la Administración las mejoras introducidas, no otorgando derecho a indemnización alguna a favor de adjudicatario.

2.3.- SERVICIOS OFERTADOS AL PÚBLICO

2.3.1.- CALIDAD.

El concesionario deberá cumplir la normativa sanitaria y condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la normativa vigente, debiendo estar en posesión de cuantas autorizaciones administrativas sean exigibles.

El adjudicatario correrá con los gastos de los controles bromatológicos, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios prestados.

Estarán a disposición de los usuarios del servicio, hojas de reclamación, en las que éstos puedan dejar constancia de cualquier queja que consideren oportuna en relación con el servicio prestado.

2.3.2.- PERSONAL

2.3.2.1.- El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será controlado por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos.

La plantilla de personal de que dispondrá para la prestación del servicio, habrá de ser la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en el servicio objeto de contratación.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, los puestos deberán ser cubiertos inmediatamente a costa del concesionario.

Si una vez iniciada la explotación la plantilla contratada por adjudicatario del contrato demuestra ser insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a





los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente.

2.3.2.2.- El adjudicatario se responsabilizará de que el trato con el público sea en todo momento amable y correcto.

2.3.3.- Estará prohibida la venta y suministro de bebidas alcohólicas y tabaco a menores de edad.

2.3.4. - NORMATIVA TURÍSTICA.

2.3.4.1.- El adjudicatario tendrá a disposición del público las listas de precios, hojas de reclamaciones, documentación exigida por la normativa turística.

2.3.4.2.- Todas las actividades publicitarias, de propaganda, promoción y análogas del bar, deberán comunicarse a los responsables del Ayuntamiento.

2.4.- MOBILIARIO Y MATERIAL

2.4.1.- El mobiliario aportado por el adjudicatario deberá contar con las características físicas y técnicas adecuadas, en consonancia con el resto de los elementos decorativos.

2.4.2.- La reparación y eventual reposición posterior correrán por cuenta del adjudicatario, obligándose a conservar en perfecto estado durante el periodo de vigencia del contrato, las instalaciones, equipos mobiliarios y el resto de material.

2.4.3.- No podrán realizarse reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa del Ayuntamiento.

2.5.4.- Todo el menaje (cubiertos, loza, vasos, servilletas, etc.) su aporte y suministro, así como su mantenimiento en perfectas condiciones de calidad y cantidad adecuadas al servicio, correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

2.4.5.- El concesionario deberá retirar de la circulación de forma inmediata cualquier plato, vaso o elemento que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio.

2.4.6.- El adjudicatario no podrá, sin autorización expresa del Ayuntamiento realizar obras en las dependencias del servicio. En cualquier caso, en las obras o transformaciones que se puedan autorizar, serán por cuenta del adjudicatario los gastos ocasionados, quedando en beneficio de la Administración las mejoras introducidas.



2.5.- SEGURIDAD Y LIMPIEZA

2.5.1.- El adjudicatario deberá velar por la seguridad de los espacios donde se desarrolle la actividad, así como de los equipamientos y mobiliario, debiendo mantener en perfecto estado los mismos. Será responsable de la retirada de los residuos generados por la explotación diariamente a los contenedores ubicados en la vía pública.

2.5.2.- Los gastos de seguridad de las instalaciones objeto del contrato serán por cuenta del adjudicatario, no respondiendo el Ayuntamiento de los robos, hurtos, actos vandálicos, etc. que se produzcan en el local (tanto continente como contenido).

2.5.3.- Los gastos de limpieza del local, durante las fechas objeto del contrato, así como los materiales necesarios a tal efecto serán de cuenta del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería.

2.6.- MANTENIMIENTO E INSTALACIONES

2.6.1.- Los interiores e instalaciones de servicio como grifería, puntos de luz, enchufes, pintura, puertas, etc. serán mantenidos en las debidas condiciones por el que resulte adjudicatario de la explotación.

2.6.2.- El Ayuntamiento realizará inspecciones periódicas para comprobar el estado de las instalaciones y en la inspección que se haga al final de la vigencia del contrato se hará constar el estado general de las mismas, tomando las medidas oportunas caso de haber habido negligencia en la actuación del adjudicatario, sin perjuicio de la indemnización de los daños y perjuicios ocasionados.

2.6.3.- El Ayuntamiento queda exonerado expresamente de las responsabilidades derivadas de daños, robos u otros siniestros de naturaleza análoga, producidos en la instalación objeto del presente contrato y enseres existentes en la misma, como consecuencia de asaltos, actos de vandalismo, etc.

2.6.4.- Asimismo, el Ayuntamiento no responderá del deterioro o pérdida de mercancías que se produzcan al adjudicatario, como consecuencia de cortes en el suministro de energía eléctrica no imputables al Ayuntamiento.

2.6.5.- Todos los desperfectos que puedan producirse en el local objeto del contrato, debido al uso o a cualquier otra causa, serán reparados por cuenta del adjudicatario.

2.7.- PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS



2.7.1.- Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar al Ayuntamiento, por todos los daños y perjuicios para la misma puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

2.7.2.- Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el adjudicatario debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido, deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

2.7.3.- El adjudicatario no podrá destinar las instalaciones a uso distinto a lo establecido en los pliegos, no podrá subcontratar la prestación del servicio, cederlo, subarrendarlo o traspasarlo total o parcialmente.

2.8.- OBLIGACIONES SOCIO-LABORALES Y FISCALES

2.8.1.- El adjudicatario deberá disponer del número mínimo de personas destinadas a atender adecuadamente el servicio.

2.8.2.- El adjudicatario será responsable de la buena presentación, adecuada indumentaria y correcto trato de todo el personal que preste sus servicios en las instalaciones, reservándose el Ayuntamiento el derecho a rechazar a aquel personal que no reúna las condiciones idóneas, estando obligado el adjudicatario a sustituirlo de forma inmediata.

2.8.3.- Corresponde al adjudicatario la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral que resulte aplicable, sin que pueda, en caso alguno, invocar relación contractual laboral con el Ayuntamiento.

2.8.4.- El personal deberá tener la formación adecuada al puesto de trabajo y poseerá los documentos administrativos correspondientes.

2.8.5.- El personal que aporte y utilice el adjudicatario para la explotación objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente a la Administración contratante, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la Administración contratante de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa



o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

2.8.6.- El adjudicatario deberá cumplir las normas vigentes en materia fiscal, laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales, quedando el Ayuntamiento exonerado de responsabilidades por este incumplimiento no generándose, en ningún caso, vínculos laborales entre el Ayuntamiento y personal contratado por el adjudicatario. Este queda obligado a que todo el personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social, así como cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse.

2.9.- RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO

2.9.1.- Indemnizar los daños que se causen al Ayuntamiento y a terceros como consecuencia de las operaciones que requiere el desarrollo del servicio.

2.9.2.- El adjudicatario vendrá obligado, con carácter previo al inicio de la actividad, a concertar una póliza de responsabilidad civil que responda de los daños causados al Ayuntamiento y a terceros por el funcionamiento normal o anormal de la explotación objeto de contrato, tanto si se producen directamente por la empresa o por el personal dependiente de ella, por los usuarios y/o terceros por un mínimo de 150.000 euros.

2.9.3.- Dicha póliza deberá ser presentada ante el Ayuntamiento junto con un certificado expedido por la compañía de seguros que acredite estar al corriente del pago de las primas correspondientes.

2.10. CALIDAD DEL SERVICIO

2.10.1.- El adjudicatario se obliga a garantizar la calidad de todos los productos servidos, su correcta presentación, conservación, manipulación y explotación, sobre los que se responsabiliza de forma expresa.

2.10.2.- El adjudicatario realizará el servicio a su riesgo y ventura, ateniéndose estrictamente a los reglamentos específicos para esta clase de establecimientos, dictados por las autoridades competentes. En consecuencia, se compromete al cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Español, Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Comercio Minorista de Alimentación; Ordenanza de Higiene Alimentaria, Real Decreto por el que se establecen las normas de Higiene relativas a los productos alimenticios; Real Decreto, de Normas relativas a Manipuladores de Alimentos; Real Decreto de Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y demás disposiciones legales aplicables, así como cualquier normativa que sobre la materia se pudiera promulgar durante el periodo de vigencia del contrato.





En PORTILLO
EL ALCALDE, D. JUAN ANTONIO ESTEBAN SALAMANCA
Documento firmado electrónicamente con fecha en firma.

