



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expediente 2026-90

Concesión del servicio de explotación del bar municipal

1. Objeto del pliego

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas regula las condiciones materiales y funcionales de la concesión del servicio de explotación del bar municipal de Baños de Ebro-Mañueta, sito en la calle Las Huertas n.º 2, incluyendo el uso de los espacios, terraza, cocina, mobiliario, maquinaria y demás bienes municipales adscritos al servicio.

La finalidad del servicio es garantizar un establecimiento hostelero estable, accesible y abierto al público que, además de su función comercial, pueda operar como punto de encuentro vecinal y familiar, especialmente durante fines de semana, festivos, temporada de verano y fiestas patronales.

2. Principios de explotación

La persona concesionaria organizará la explotación por su cuenta y riesgo, con autonomía empresarial y bajo su exclusiva responsabilidad, dentro de los límites establecidos en los pliegos y en la normativa aplicable.

Corresponderá a la concesionaria decidir, entre otros aspectos, la organización interna del trabajo, proveedores, productos, precios, composición de la carta, medios personales y demás decisiones ordinarias de gestión, sin perjuicio de los niveles mínimos de servicio y de los compromisos que resulten de su oferta.

El Ayuntamiento controlará el cumplimiento de resultados y obligaciones contractuales, sin asumir la dirección ordinaria del negocio ni garantizar una cifra mínima de usuarios, ingresos o rentabilidad.

3. Espacios y bienes adscritos

La explotación comprenderá el local municipal, la terraza, la cocina industrial, la barra, el mobiliario, el equipamiento y los restantes elementos que se incorporen al inventario de entrega.

La documentación disponible describe aproximadamente 240 m² de local construido y 210 m² de terraza, parte de ella cubierta. Existe asimismo un espacio interior de uso infantil y un parque infantil en las inmediaciones del establecimiento.

Antes del inicio se formalizará un acta de entrega con inventario actualizado y constancia del estado de los bienes, pudiendo incorporarse fotografías. Ese inventario será la referencia para la conservación, responsabilidad por daños y devolución final.

4. Temporadas y horario mínimo obligatorio

A efectos del régimen horario se distinguen las siguientes temporadas:

- Temporada de verano: del 1 de junio al 30 de septiembre, ambos incluidos.



- Temporada de invierno: el resto del año.

El establecimiento deberá cumplir, como mínimo, los siguientes horarios, sin perjuicio de los límites máximos u otras restricciones que resulten de la normativa sectorial:

Días	Invierno	Verano
Lunes a jueves*	09:00-15:30 y 19:00-22:30	09:00-15:30 y 19:00-00:30
Viernes	09:00-22:30, continuado	09:00-00:30, continuado
Sábado	09:00-22:30, continuado	09:00-00:30, continuado
Domingo	09:00-22:30, continuado	09:00-00:30, continuado
Festivos	09:00-22:30, continuado	09:00-00:30, continuado

* Entre lunes y jueves podrá utilizarse un único día semanal de descanso conforme a la cláusula siguiente.

5. Descanso semanal

La concesionaria podrá disponer de un día de descanso semanal, que deberá situarse exclusivamente entre lunes y jueves.

No podrá fijarse como día de descanso un viernes, sábado, domingo o festivo, ni podrá utilizarse el descanso semanal durante los periodos oficialmente determinados por el Ayuntamiento para las fiestas patronales de San Cristóbal y San Bartolomé.

Cuando la oferta adjudicataria haya incluido el compromiso de apertura siete días por semana durante la temporada de verano, no existirá día semanal de descanso entre el 1 de junio y el 30 de septiembre.

El día ordinario de descanso deberá estar expuesto de forma visible al público. Podrá modificarse por razones organizativas mediante comunicación previa al Ayuntamiento, siempre que se respeten las limitaciones anteriores y los compromisos adjudicados.

6. Cierre anual autorizado

Se permitirá un máximo de quince días naturales de cierre por año contractual, consecutivos o no, salvo que la oferta adjudicataria hubiera reducido dicho máximo, en cuyo caso resultará vinculante el número de días ofertado.

No podrán utilizarse días de cierre anual durante:

- la temporada de verano, del 1 de junio al 30 de septiembre;
- Semana Santa;



- los periodos oficialmente determinados para las fiestas patronales de San Cristóbal;
- los periodos oficialmente determinados para las fiestas patronales de San Bartolomé.

La concesionaria comunicará al Ayuntamiento los cierres ordinarios previstos con una antelación mínima de quince días naturales. Las situaciones extraordinarias o de fuerza mayor se comunicarán tan pronto como sea posible.

7. Servicio de comidas y cenas

El servicio de comidas y cenas no constituye una obligación mínima general, salvo que haya sido ofertado y puntuado en la adjudicación. En ese caso, el compromiso se incorporará al contrato y será exigible durante toda su vigencia, salvo causas justificadas en los términos de este pliego y del PCAP.

A efectos de los compromisos puntuables se establecen las siguientes franjas mínimas:

Prestación	Días	Franja mínima
Comidas	Viernes, sábados, domingos y festivos	13:00-15:30
Cenas	Viernes, sábados, domingos y festivos	20:00-21:30

No será exigible menú del día ni una modalidad concreta de restauración. Se considerará suficiente una oferta real de productos preparados o elaborados aptos para comer o cenar, pudiendo incluir, entre otros, raciones, bocadillos, hamburguesas, platos combinados u oferta análoga.

8. Propuesta hostelera adjudicada

Cuando la propuesta hostelera haya sido objeto de valoración mediante juicio de valor, la concesionaria deberá mantener durante la ejecución un nivel sustancial de variedad, amplitud y funcionalidad equivalente al que justificó la puntuación obtenida.

Los productos concretos podrán modificarse por razones comerciales, estacionales, de suministro o adaptación a la demanda, sin necesidad de autorización municipal, siempre que no se produzca una degradación sustancial y permanente del nivel de servicio ofertado.

No se considerará incumplimiento la sustitución de platos, productos o elaboraciones por otros equivalentes. Si podrá considerarse incumplimiento la reducción persistente de una oferta diversificada a una oferta meramente testimonial cuando ello desvirtúe los compromisos que fueron valorados en la adjudicación.



A efectos de seguimiento, la resolución de adjudicación o un documento incorporado a ella identificará de forma sintética los compromisos estructurales de la propuesta hostelera que hayan sido determinantes de la puntuación obtenida. El control durante la ejecución se referirá a esos compromisos identificados, y no a cada producto o formulación concreta de la memoria presentada.

9. Celebraciones, reuniones y uso social del establecimiento

El establecimiento podrá atender cumpleaños, reuniones familiares, comidas de grupos, encuentros vecinales y celebraciones similares compatibles con la actividad hostelera, el aforo, los horarios y la normativa aplicable.

La concesionaria conservará libertad para establecer condiciones comerciales, reservas, precios y modalidades de atención. No existirá obligación de aceptar cualquier solicitud particular salvo que se hubiera asumido expresamente un compromiso concreto en la oferta y éste hubiera sido valorado.

10. Terraza y espacio infantil

La terraza forma parte de los elementos adscritos a la explotación. La concesionaria deberá mantenerla en adecuadas condiciones de limpieza, orden, conservación y uso diligente.

El espacio interior destinado preferentemente a uso infantil deberá conservar dicha funcionalidad mientras sea compatible con la seguridad, la normativa y las necesidades ordinarias del establecimiento. No podrán realizarse transformaciones permanentes ni retirarse bienes municipales sin autorización del Ayuntamiento.

11. Limpieza, higiene y salubridad

La concesionaria deberá mantener en adecuadas condiciones de limpieza, higiene, orden y salubridad el local, barra, cocina, aseos, terraza, mobiliario, maquinaria, equipamiento y demás zonas vinculadas a la explotación.

El cumplimiento se exigirá por resultados, sin perjuicio de las frecuencias o protocolos que establezca la normativa sanitaria o sectorial. Corresponderá a la concesionaria adoptar las medidas necesarias para garantizar la correcta manipulación y conservación de alimentos y bebidas.

12. Mantenimiento ordinario y reparaciones

Serán a cargo de la concesionaria la conservación ordinaria, el mantenimiento preventivo básico, las pequeñas reparaciones derivadas del uso y la reparación o reposición de daños imputables a la propia concesionaria, a su personal, proveedores o usuarios cuando legalmente corresponda.

Corresponderán al Ayuntamiento las reparaciones estructurales o extraordinarias del inmueble y, con carácter general, las averías o sustituciones de bienes municipales derivadas del agotamiento normal de su vida útil, siempre que no exista uso negligente, inadecuado o incumplimiento de las obligaciones de mantenimiento por parte de la concesionaria.

La concesionaria comunicará de inmediato las averías relevantes. No podrá retirar, desechar o sustituir definitivamente bienes municipales sin autorización.



13. Suministros, tasas y otros gastos

Serán por cuenta de la concesionaria, como mínimo:

- electricidad;
- agua;
- tasa o exacción aplicable por recogida y gestión de residuos;
- telecomunicaciones y servicios contratados para la explotación;
- productos de limpieza y consumibles;
- otros suministros y gastos ordinarios vinculados a la actividad.

Cuando sea técnica y jurídicamente posible, los contratos de suministro se formalizarán o gestionarán a nombre de la concesionaria. En el acta de entrega y devolución se harán constar las lecturas de contadores que resulten disponibles.

14. Personal

La concesionaria deberá disponer del personal suficiente para cumplir efectivamente los horarios mínimos y los compromisos asumidos en su oferta. La organización de turnos, número de trabajadores y distribución del trabajo corresponderá exclusivamente a la concesionaria.

Serán de su exclusiva responsabilidad las obligaciones laborales, salariales, de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales, formación, manipulación de alimentos y restantes obligaciones exigibles al personal adscrito.

15. Seguros

La concesionaria deberá mantener durante toda la vigencia del contrato un seguro de responsabilidad civil adecuado a la actividad y una cobertura de daños en los términos que concrete el PCAP.

Antes del inicio de la explotación deberá acreditar la contratación y vigencia de las pólizas exigidas, así como su mantenimiento cuando sea requerido por el Ayuntamiento. La mera falta de aportación documental se distinguirá de la ausencia real de cobertura a efectos del régimen de incumplimientos.

16. Inventario, conservación y devolución

La concesionaria recibirá los bienes mediante inventario y acta de estado. Deberá utilizarlos diligentemente y conservarlos conforme a su naturaleza y a las instrucciones de uso que resulten aplicables.

Al finalizar la concesión se formalizará acta de devolución. Los bienes deberán entregarse en estado compatible con el uso ordinario y el transcurso del tiempo, respondiendo la concesionaria de pérdidas, daños o deterioros que le sean imputables.

17. Información visible al público

Deberán exponerse de forma clara y visible, según proceda:

- horario ordinario de apertura;
- día semanal de descanso;
- cierres ordinarios autorizados;
- carta u oferta alimentaria y precios cuando exista servicio de comidas o cenas;
- cualquier información al público exigida por la normativa sectorial.



18. Condición ambiental de ejecución

La concesionaria deberá separar y gestionar correctamente los residuos generados por la actividad, incluyendo las fracciones cuya recogida separada resulte exigible conforme al sistema municipal y a la normativa aplicable. Deberá utilizar los medios de recogida de forma adecuada y evitar depósitos o acumulaciones incompatibles con la salubridad o el entorno.

19. Control municipal de la ejecución

El Ayuntamiento podrá comprobar el cumplimiento de las condiciones del servicio mediante visitas, actas o diligencias, fotografías cuando resulten pertinentes, revisión de comunicaciones y demás medios admisibles.

Las quejas o comunicaciones de usuarios podrán motivar actuaciones de comprobación, pero no determinarán por sí solas la existencia de incumplimiento.

La concesionaria deberá facilitar las comprobaciones relacionadas con el objeto del contrato y atender los requerimientos municipales legítimos. Cuando una deficiencia sea subsanable, podrá requerirse su corrección en un plazo proporcionado a su naturaleza.

20. Causas justificadas de cierre o imposibilidad temporal

No se considerará incumplimiento la falta de apertura o la imposibilidad temporal de prestar una obligación cuando derive de fuerza mayor, orden administrativa, avería grave no imputable que impida materialmente la explotación, corte general de suministros, obras municipales incompatibles con la apertura u otra circunstancia extraordinaria suficientemente acreditada.

La concesionaria deberá comunicar la incidencia al Ayuntamiento tan pronto como resulte posible y adoptar las medidas razonables para reducir su duración y restablecer el servicio.

21. Compromisos adjudicados y carácter vinculante

Todos los compromisos que hayan sido objeto de puntuación se incorporarán al contrato y tendrán carácter vinculante durante su vigencia, con el alcance establecido en la oferta, el PCAP y este PPT.

Compromiso	Indicador básico de cumplimiento
Comidas	Prestación V-S-D-festivos en la franja comprometida.
Cenas	Prestación V-S-D-festivos en la franja comprometida.
Reducción del cierre anual	No superar el número máximo de días ofertado.



Compromiso	Indicador básico de cumplimiento
Apertura continuada L-J	Cumplir el número semanal de jornadas comprometidas.
Apertura siete días en verano	No utilizar descanso semanal entre 1 de junio y 30 de septiembre.
Proyecto hostelero	Mantener un nivel sustancialmente equivalente al valorado.

El PCAP establecerá el régimen de incumplimientos, penalidades, requerimientos de restablecimiento y, en su caso, consecuencias resolutorias asociadas a la falta de cumplimiento de estas obligaciones.

22. Coordinación con el PCAP y normativa aplicable

Las presentes prescripciones técnicas se interpretarán conjuntamente con el PCAP y con la oferta adjudicataria. En caso de contradicción, se estará al régimen de prevalencia que establezca el PCAP y a la normativa de contratación pública aplicable.

Las autorizaciones, licencias, declaraciones, requisitos sanitarios y demás exigencias sectoriales necesarias para el ejercicio de la actividad serán responsabilidad de la concesionaria en los términos legalmente procedentes.

En Baños de Ebro-Mañueta, a la fecha de la firma electrónica.