arrigorriaga
UDALA - AYUNTAMIENTO

PLIEGO TÉCNICO DE CONDICIONES PARA LA CONCESIÓN DEMANIAL DEL ESPCACIO DESTINADO A BAR-RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES PROPIEDAD DEL AYUNTAMIENTO DE ARRIGORRIAGA EN EL PARQUE MENDIKOSOLOBARRENAETA MINTEGI

1. OBJETO

El objeto del presente Pliego Técnico de Condiciones es el de servir como base para la adjudicación de una concesión del espacio destinado a bar-restaurante en las instalaciones del parque Mendikosolo-Barrena eta Mintegi, estableciendo los espacios objeto de la cesión y regulando las condiciones de uso mínimas a cumplir.

2. INSTALACIONES Y ESPACIOS EXTERIORES

Las instalaciones incluidas en el objeto del contrato constan de los espacios y superficies que a continuación se detallan y que cuyos plano de aportan el *"Anexo II: Planos"* del presente Pliego Técnico:

a) Edificio
   a. Bar-Restaurante
      i. Bar-comedor: 88,35 m^2
      ii. Almacén bar: 6,13 m^2
      iii. Cocina: 20,09 m^2
   b. Aseos
      i. Paso cubierto: 27,16 m^2
      ii. Aseo mujeres: 10,08 m^2
      iii. Aseo accesible: 4,20 m^2
      iv. Aseo hombres: 10,92 m^2
   c. Almacén y vestuarios
      i. Acceso: 9,70 m^2
      ii. Vestuario: 10, 03 m^2
      iii. Almacén Bar-Restaurante: 33,93 m^2
      iv. Instalaciones: 4,25 m^2

b) Terraza 223,30 m^2

c) Zona verde 2.000,00 m^2

IFZ / NIF: P4801400E

Actualmente se están llevando a cabo los trabajos de acondicionamiento del vestuario, que se prevé estén finalizados en las próximas semanas y previsiblemente antes de la puesta en servicio del bar-restaurante.

El resto de los espacios que forman parte del presente contrato se encuentran en la actualidad en un normal estado de conservación y se entregarán por el Ayuntamiento en las condiciones adecuadas para ser destinadas al servicio al que está afectado.

Las mejoras que, en su caso, pretenda introducir el concesionario en las instalaciones existentes en la parte del inmueble objeto de la concesión precisarán, en todo caso, de la previa autorización del Ayuntamiento antes de su ejecución, siendo realizadas por cuenta del concesionario sin perjuicio de que reviertan a favor del Ayuntamiento a la finalización del plazo de la concesión, sin derecho a indemnización alguna para el concesionario. En ningún caso las obras de mejora que pretenda introducir el concesionario en el local alterarán la configuración arquitectónica del inmueble ni afectarán a los elementos estructurales del mismo

El Ayuntamiento aportará el equipamiento descrito en el "*Anexo I: Inventar*io" del presente Pliego Técnico, sobre los que el adjudicatario no tendrá derecho de propiedad alguno y vendrá obligado a su mantenimiento, conservación y funcionamiento adecuados. Sin perjuicio de ello, el adjudicatario podrá llevar a la instalación, a su costa, cualquier equipamiento, mobiliario, enseres o mejoras que considere útil para la mejor explotación del servicio, previa autorización del Ayuntamiento.

3. CONDICIONES

a. Generales

- Conservar los espacios, las instalaciones y el equipamiento incluido en este pliego, efectuando a su costa cuantas reparaciones sean necesarias para el normal funcionamiento de la maquinaria, las instalaciones y los espacios existentes, debiendo quedar todas ellas, al finalizar el contrato, en condiciones normales de uso.

- Mantener en perfecto estado higiénico-sanitario todos los espacios, instalaciones, y demás accesorios (vajilla, cristalería, papeleras, ventanas, etc.) y en particular los aseos, cumpliendo en cuanto a desinfección y demás cuestiones de este tipo, todo lo previsto en la legislación vigente y las recomendaciones sanitarias pertinentes.

IFZ / NIF: P4801400E

- La limpieza de las instalaciones se realizará fuera de los horarios de atención al público.

- Al terminar cada jornada limpiar no solo la zona cedida, sino comprobar también que en las inmediaciones (zona de juegos, resto de zona verde, etc.) los usuarios del bar no han dejado vasos, platos, etc. procedentes del bar-restaurante.

- Se deberán implementar los medios necesarios para llevar a cabo el reciclaje y separación de basuras que provengan de la explotación del Bar-restaurante.

- En ningún caso se podrán almacenar cajas, ni otros enseres en las zonas de paso o de espacia de público.

b. Actividad a desarrollar y horario

- El adjudicatario podrá explotar este Bar-restaurante, además de con el servicio de bar, con la preparación y servicio de comidas en las zonas destinadas a tal fin, es decir: comedor, terraza y zona verde.

- Cualquier otra actividad ocasional o permanente que se pretenda desarrollar deberá disponer de la autorización expresa del Ayuntamiento.

- En cuanto al aforo, el aforo del interior del establecimiento será de 54 personas, sin contar con el personal.

- En cuanto al horario de apertura y cierre del Bar-restaurante, el establecimiento se incluye dentro del "**Grupo II**" de la clasificación de la *Ley 10/2015 de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas*, por lo que el horario de cierre será a las 01.00 horas y en ningún caso la apertura será antes de las 06.00 horas. El horario general de cierre se incrementará acumulativamente en los siguientes casos:

  - Una hora y media los viernes, sábados y vísperas de festivos.
  - Media hora desde el 1 de junio al 30 de setiembre.
  - Dos horas como máximo por autorización municipal.

  De cualquier manera habrá de cumplirse el horario de cierre establecido por el Departamento de Interior del Gobierno Vasco en la normativa que se establezca al efecto.

- El adjudicatario no podrá instalar ningún tipo de máquina recreativa, de juego o similar sin autorización previa del Ayuntamiento.

- No venderán bebidas alcohólicas a personas menores de dieciocho años, ni se permitirá la entrada y permanencia de personas menores de dieciséis

IFZ / NIF: P4801400E

años, salvo que vayan acompañadas de sus progenitores y progenitoras o personas responsables.

c. Exigencias higiénico-sanitarias (Comedores colectivos)

De acuerdo con el *"Artículo 3. Clasificación de los establecimientos"* de la *"Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final de la Comunidad Autónoma del País Vasco"*, este establecimiento cabe incluirlo en el apartado **"Grupo II"**, por lo que podrán elaborarse y servirse menús o comidas completas, muy variadas, con ingredientes de diversa naturaleza y origen, que sufan preparaciones tambie´n variadas, y con servicio de los mismos en un comedor o zona habilitada al efecto.

El adjudicatario deberá cumplir con las siguientes condiciones y exigencias:

- Se deberá cumplir con los todos requisitos y condiciones establecidos en la mencionada orden, así como en el resto de normas reglamentarias sobre vigilancia, control e inspección sanitaria.

- El adjudicatario deberá inscribirse en el Registro de Establecimientos Alimentarios de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

- Todos los trabajadores deberán poseer el carné de manipulador de alimentos o documento que lo sustituya.

d. Accesibilidad

- Se garantizará el acceso a las personas de movilidad reducida a las instalaciones.

- En caso de que algún usuario con movilidad reducida acreditada, solicite el acceso a las inmediaciones del bar-restaurante, el adjudicatario deberá facilitar la apertura de la puerta corredera de acceso al parque desde el aparcamiento, para efectuar la carga y descarga del usuario.

En Arrigorriaga a 15 de marzo de 2021

IFZ / NIF: P4801400E

ANEXO I: INVENTARIO

UNIDADES	ELEMENTO
	ALMACÉN
1	Armario frigorífico Snack, AFP-1404 (1400x710x2100mm)
1	Arcón congelador (1125x695x850mm)
1	Estantería (Duralinox) (2700x500x1700mm)
	COCINA
1	Mesa fregadero (2200x650x850mm)
1	Mesa fregadero (3800x650x850mm)
1	Frigorífico bajo Snack (1496x600x850mm)
1	Cocina a gas
1	Plancha de sobremesa
1	Campana extractora
	BARRA
1	Encimera barra (6200x550x50mm)
2	Enfriador botellas (1500x550x850mm)
1	Bajo mostrador con pozo (2750x550x1050mm)
1	Mesa para cafetera (2000x600x1045mm)
2	Estantería frente mostrador (975x600x1045)
3	Mesas grandes de madera
6	Mesas pequeñas
6	Bancos
33	Sillas de madera

IFZ / NIF: P4801400E



BAR-RESTAURANTE

TERRAZA

ZONA VERDE

HIRIGINTZA SAILA | ARKITEKTURAREN ZERBITZUA

ÁREA DE URBANISMO | SERVICIO DE ARQUITECTURA

PROIEKTUAREN IZENBURUA / PROYECTO

BAR - RESTAURANTE EN EL PARQUE MENDIKOSOLOBARRENA ETA MINTEGI

JARDUKETA / ACTUACION

--

ESKALA (K) / ESCALA (S)

A3

DATA / FECHA

MARZO 2021 MARTXOA

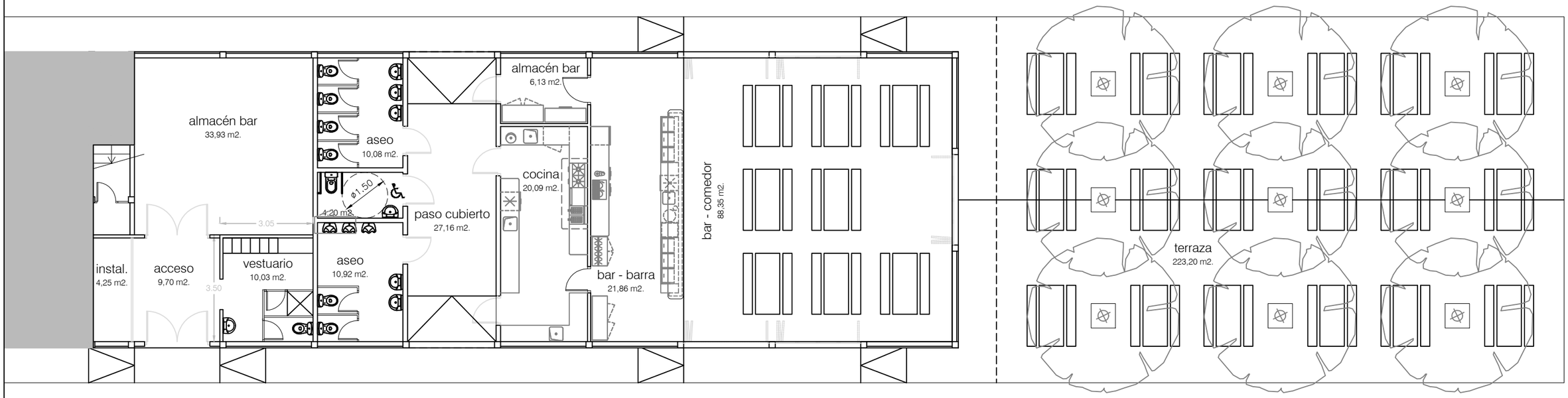
PLANOAREN IZENBURUA / PLANO DE

EMPLAZAMIENTO

PLANO ZK./PLANO Nº

0

Emplazamiento.dwg



PLANTA NIVEL 0

HIRIGINTZA SAILA | ARKITEKTURAREN ZERBITZUA

ÁREA DE URBANISMO | SERVICIO DE ARQUITECTURA

PROIEKTUAREN IZENBURUA / PROYECTO

BAR - RESTAURANTE EN EL PARQUE MENDIKOSOLOBARRENA ETA MINTEGI

JARDUKETA / ACTUACION

--

ESKALA (K) / ESCALA (S)

A3 1/75

DATA / FECHA

MARZO 2021 MARTXOA

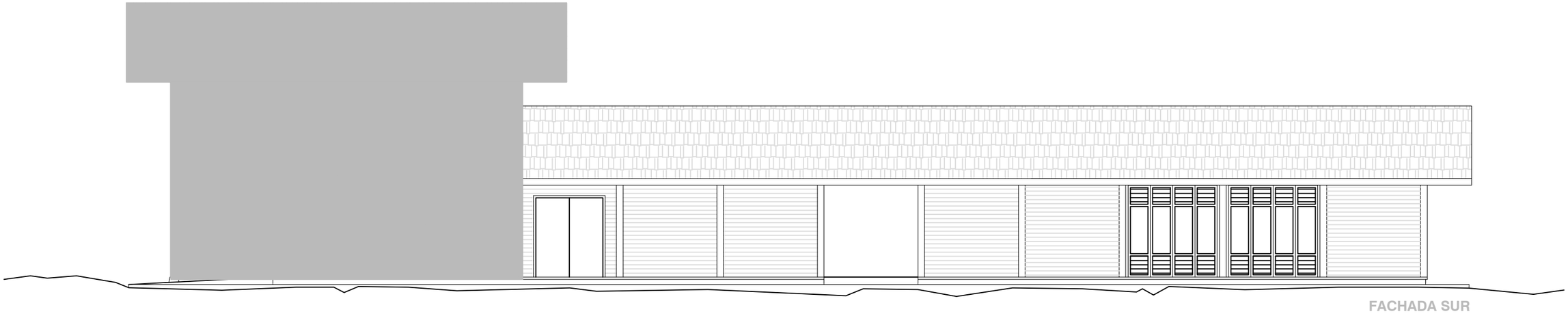
PLANOAREN IZENBURUA / PLANO DE

PLANTA /OINPLANOA

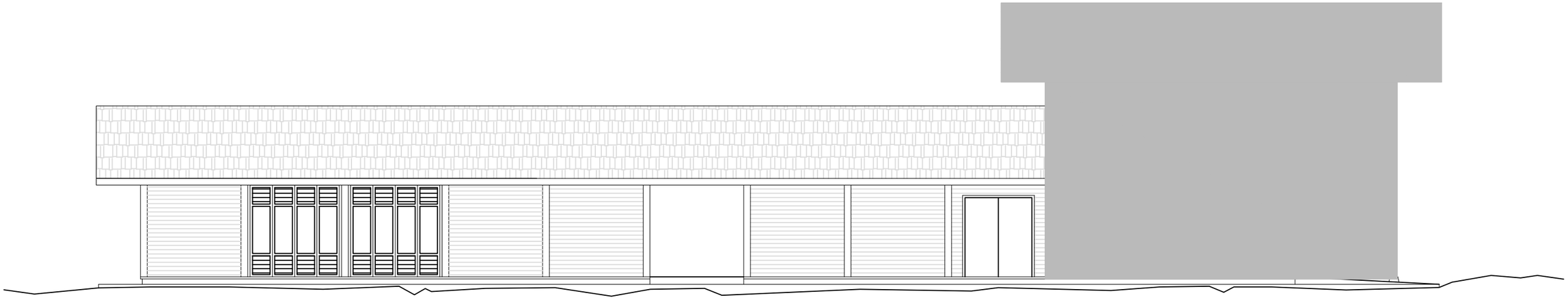
PLANO ZK./PLANO Nº

1

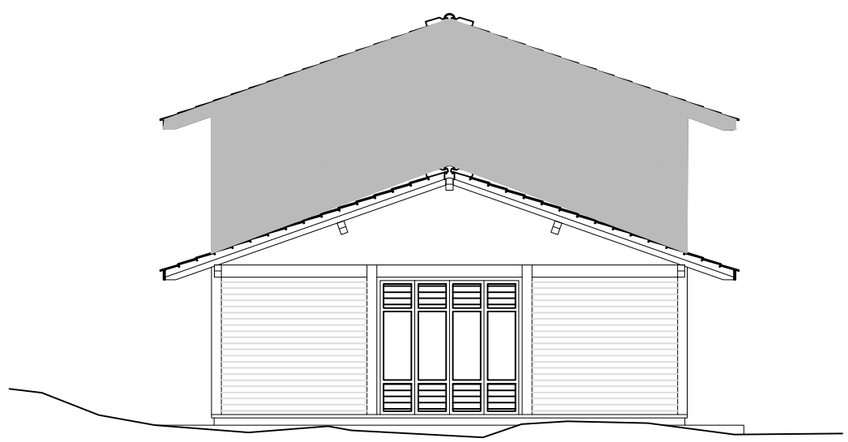
Plano edificio.dwg



FACHADA SUR



FACHADA NORTE



FACHADA ESTE

HIRIGINTZA SAILA | ARKITEKTURAREN ZERBITZUA ÁREA DE URBANISMO | SERVICIO DE ARQUITECTURA	PROIEKTUAREN IZENBURUA / PROYECTO *BAR - RESTAURANTE EN EL PARQUE MENDIKOSOLOBARRENA ETA MINTEGI*	JARDUKETA / ACTUACION --	ESKALA (K) / ESCALA (S) A3 1/125 DATA / FECHA MARZO 2021 MARTXOA	PLANOAREN IZENBURUA / PLANO DE ALZADOS / ALTZAERAK	PLANO ZK./PLANO Nº 2 Plano edificio.dwg