



**EXPEDIENTE: B086-2025-00007**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL CONTRATO  
DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-COMEDOR DE LAS  
PISCINAS MUNICIPALES**

**CLÁUSULA PRIMERA. Objeto y calificación**

**1.1 Descripción del objeto del contrato**

Objeto del contrato:

Las necesidades concretas que se pretenden cubrir mediante este contrato se concretan en:

Prestar un servicio de hostelería, cafetería y restaurante explotando las instalaciones del Bar, Cocina y Comedor del edificio anexo a las piscinas municipales por una persona física o jurídica capacitada para ello.

Incluirá, además:

La conservación de las instalaciones, mobiliario, maquinaria y aparatos de todo tipo, y su reposición y reparación, exigibles para el funcionamiento del servicio, para mantenerse aptas en todo momento a fin de prestar el servicio, que se deban al uso normal de los mismos.

Los suministros que resulten necesarios con las reparaciones y sustituciones que sean precisas, para la correcta explotación de las instalaciones objeto de la concesión.

La contratación de otros servicios complementarios tales como protección antiincendios, seguro de responsabilidad por daños, y seguridad a lo largo de todo el tiempo de vigencia de la concesión

La limpieza de las instalaciones, los locales, servicios, enseres y mobiliario, con la diligencia debida para mantenerlos limpios.

Necesidad a satisfacer:

El ayuntamiento de Sopuerta es propietario de unas instalaciones deportivas, entre ellas las piscinas municipales, bien de dominio público que cuenta con un edificio destinado a servicio de bar, cocina y comedor, cuya gestión se lleva de forma indirecta por el ayuntamiento a través de un contrato de concesión de servicios, por ser susceptible de explotación económica por los particulares y habiendo finalizado el plazo de concesión con el anterior adjudicatario resulta necesario llevar a cabo una nueva licitación para adjudicar la explotación del bar y comedor de las piscinas, por ser de competencia municipal prestar este servicio complementario consistente en servir bebidas y comidas a los usuarios de las piscinas municipales y al público en general.



El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de concesión de servicios, de acuerdo con el artículo 15 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

## CLÁUSULA SEGUNDA. Derechos y Obligaciones de las Partes

### A) Obligaciones del contratista:

1. Abonar un Canon compuesto por una cantidad fija previamente establecida y una cantidad variable en función del coste de los suministros necesarios en la explotación, energía eléctrica, gas, agua del 25% de su importe o del porcentaje establecido en el contrato con la oferta presentada por el adjudicatario.

2. Abrir al público el bar-cocina- comedor durante el período y horario de apertura de las piscinas, que será fijado por el ayuntamiento, obligatoriamente, sin perjuicio de la apertura además en otras fechas y horarios distintos.

3. En caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo seguirá prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.

4. Responder e indemnizar de los daños que se causen a terceros en el desarrollo del servicio y de los causados a los bienes municipales que se pongan a su disposición con la concesión del servicio. Con tal motivo suscribirá las oportunas pólizas de seguros, con entidades autorizadas, que cubran los riesgos que se puedan producir, con efectos durante todo el tiempo que dure la concesión. Aportará copia del contrato de seguro, así como copia del último recibo abonado con carácter previo a la firma del contrato. En todo caso, serán soportados por el contratista los daños y perjuicios en lo que superen los límites que se establezcan en las pólizas de seguro; así como en los bienes y riesgos no cubiertos en las mismas.

5. Organizar y prestar el servicio con profesionalidad. Estar dado de Alta en el IAE como profesional de la hostelería.

6. Prestar el servicio con la continuidad convenida y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones establecidas y mediante el abono, de la contraprestación económica.

7. Cuidar del buen orden del servicio, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de que el Ayuntamiento de Sopuerta conserva los poderes de policía necesarios para asegurar la buena marcha del servicio.

8. Cumplir las obligaciones fiscales, laborales, de igualdad de género, frente a la Seguridad Social, y cualquier otra que le sea exigible como consecuencia de la prestación del servicio.



9. Respetar el principio de no discriminación por razón de nacionalidad respecto de los contratos de suministros.

10. El adjudicatario deberá prestar directamente el servicio, personalmente o con personal integrado en su empresa. En ningún caso, cabe la subrogación o cualquier otra forma de cesión de la ejecución del contrato.

11. Está obligado a obtener autorización municipal para colocar carteles, letreros o similares.

12. Conservar, cuidar y hacer buen uso; así como realizar a su costa las reparaciones necesarias para el mantenimiento del inmueble, mobiliario, maquinaria, aparatos e instalaciones (extintores, cocinas, electrodomésticos, etc.) a fin de que todo ello se encuentre siempre en perfectas condiciones de funcionamiento y limpieza, tanto si se deben a su personal como a deterioros producidos por los usuarios.

13. Serán de cuenta de la concesionaria las reparaciones menores, y a cuenta del Ayuntamiento de Sopuerta únicamente las reparaciones de tipo estructural del inmueble o instalaciones. Deberá revisar y notificar al personal responsable del Ayuntamiento de Sopuerta las posibles deficiencias y desperfectos que se produzcan en el bar-restaurant.

14. No se podrá destinar el local a un uso distinto al autorizado.

15. Prestará el apoyo que se necesite a las acciones que desde el Ayuntamiento de Sopuerta se organicen en dichas instalaciones, así como prestar el servicio de bar-restaurant en aquellas actividades que requiera el Ayuntamiento con una antelación adecuada.

16. Los daños y perjuicios que se puedan ocasionar a los usuarios o a otras personas no generarán ningún tipo de responsabilidad para el Ayuntamiento, y serán asumidos íntegramente por el concesionario. El adjudicatario será directamente responsable ante terceras personas en caso de daños causados como consecuencia del funcionamiento normal o anormal del servicio adjudicado, para lo cual deberá disponer de la correspondiente póliza de seguro de responsabilidad civil, por importe **mínimo de 25.000,00 €**. También será responsable de los daños a los bienes que se pongan a su disposición contando con una póliza de Seguro que cubra dichos daños y siendo por su cuenta el importe de la franquicia no cubierta por el Seguro en su caso.

17. Los **precios** de los servicios y productos del bar deberán figurar en una lista en lugar visible para el público.

**18.- Material necesario** para la prestación del servicio:

El adjudicatario estará obligado a suministrar el material necesario para la correcta prestación del servicio, que no esté incluido en el mobiliario y electrodomésticos entregados



en la relación que se adjunta y que deberá ser retirado de las instalaciones por el adjudicatario a la finalización del contrato.

19.- **Limpieza:** El adjudicatario deberá responsabilizarse de la limpieza de las instalaciones objeto del contrato. Se prestará especial atención en cuanto a frecuencia de limpieza y resultados de la misma, en las zonas en las que se deba manipular o servir alimentos o bebidas.

Será obligación del adjudicatario la apertura y limpieza diaria de los baños públicos situados en la instalación, así como de mantenerlos abiertos en el mismo horario que el bar.

En los baños, en un lugar visible, deberá existir una hoja de control donde queden reflejados mínimamente el día y la hora de realización de cada limpieza y la persona que realiza dicha limpieza.

Serán responsabilidad del adjudicatario el control del buen uso de los lavabos y WC situados en la zona adscrita al servicio.

Será responsabilidad del adjudicatario mantener limpia la zona habilitada como terraza, así como el mobiliario y el control del buen uso de este.

La frecuencia mínima de limpieza para los baños será:

Mínimo 3 veces: Horarios aproximados:

- 1.- Antes de la apertura (o después del cierre)
- 2.- Sobre las 14:30 aproximadamente.
- 3.- Sobre las 17:30 aproximadamente.

20 - Permitir que en cada momento el responsable del contrato designado por el Ayuntamiento pueda inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones y de los baños públicos, verificar las condiciones de explotación para el correcto cumplimiento de las condiciones del contrato.

21.- No gravar ni enajenar los bienes afectos al servicio objeto del contrato ni aquellas que hayan de revertir al Ayuntamiento, ni destinarlos a otras finalidades.



22.- No utilizar el nombre ni la imagen interna o externa de la instalación con motivos publicitarios o cualquier otro de interés exclusivo de la adjudicataria.

23- Las obras de mejora y mantenimiento siempre deberán ser aprobadas por el Ayuntamiento.

24.- El adjudicatario no podrá instalar máquinas tragaperras o recreativas en el local.

25.- Se observarán las obligaciones y prescripciones establecidas por la Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias, así como la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor.

26- El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria, laboral, de seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo y de protección de las personas consumidoras.

27.- El adjudicatario deberá disponer de hojas de reclamaciones disponibles para las personas usuarias. Además, deberá informar al ayuntamiento de las reclamaciones recibidas.

Sopuerta, 5 de mayo 2025.

Fdo.: El alcalde- presidente.

D. Agustín Cuadrado Torre.

RELACIÓN DE ELEMENTOS, MUEBLES, MAQUINARIA Y ENSERES BAR- COMEDOR  
PISCINAS MUNICIPALES



| Cód.  | Descripción                   | Uds. |
|-------|-------------------------------|------|
| 18.01 | Cafetera 2 grupos electrónica | 1    |

| Cód.  | Descripción    | Uds. |
|-------|----------------|------|
| 18.02 | Molino de café | 2    |

| Cód.  | Descripción            | Uds. |
|-------|------------------------|------|
| 18.03 | Eliminador de insectos | 1    |

| Cód.  | Descripción                             | Uds. |
|-------|-----------------------------------------|------|
| 18.04 | Cubo de basura con pedal, ruedas y tapa | 1    |

| Cód.  | Descripción             | Uds. |
|-------|-------------------------|------|
| 18.05 | Terminal punto de venta | 1    |

| Cód.  | Descripción                    | Uds. |
|-------|--------------------------------|------|
| 18.06 | Taquilla melanina acabado soft | 3    |

| Cód.  | Descripción                        | Uds. |
|-------|------------------------------------|------|
| 18.07 | Interior mostrador 1670x550x850 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción           | Uds. |
|-------|-----------------------|------|
| 18.08 | Botellero frigorífico | 2    |

| Cód.  | Descripción                                          | Uds. |
|-------|------------------------------------------------------|------|
| 18.09 | Interior mostrador 2480x550x850 mm c/ grifo de pedal | 1    |

| Cód.  | Descripción | Uds. |
|-------|-------------|------|
| 18.10 | Lavavasos   | 1    |

| Cód. | Descripción | Uds. |
|------|-------------|------|
|------|-------------|------|



|       |                                    |   |
|-------|------------------------------------|---|
| 18.11 | Interior mostrador 2240x550x850 mm | 1 |
|-------|------------------------------------|---|

| Cód.  | Descripción                              | Uds. |
|-------|------------------------------------------|------|
| 18.12 | Mueble contra mostrador 3820x600x1050 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                     | Uds. |
|-------|---------------------------------|------|
| 18.13 | Fabricadora de cubitos de hielo | 1    |

| Cód.  | Descripción         | Uds. |
|-------|---------------------|------|
| 18.14 | Exprimidor de zumos | 1    |

| Cód.  | Descripción       | Uds. |
|-------|-------------------|------|
| 18.15 | Encimera de barra | 1    |

| Cód.  | Descripción                                      | Uds. |
|-------|--------------------------------------------------|------|
| 18.16 | Mesa de entrada lavavajillas 2200x570/750x900 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción | Uds. |
|-------|-------------|------|
| 18.17 | Grifo ducha | 1    |

| Cód.  | Descripción            | Uds. |
|-------|------------------------|------|
| 18.18 | Lavavajillas de capota | 1    |

| Cód.  | Descripción                                 | Uds. |
|-------|---------------------------------------------|------|
| 18.19 | Mesa de salida lavavajillas 1100x750x850 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                             | Uds. |
|-------|-----------------------------------------|------|
| 18.20 | Armario guarda-vajilla 1200x450x1500 mm | 2    |

| Cód.  | Descripción                                           | Uds. |
|-------|-------------------------------------------------------|------|
| 18.21 | Frigorífico digital 670 lts. 1 puerta 710x835x2050 mm | 1    |



| Cód.  | Descripción                                   | Uds. |
|-------|-----------------------------------------------|------|
| 18.22 | Mesa de trabajo con fregadero 2500x500x900 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                                            | Uds. |
|-------|--------------------------------------------------------|------|
| 18.23 | Mesa de trabajo c/lavamanos pedal 1700+1040x650x900 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                       | Uds. |
|-------|-----------------------------------|------|
| 18.24 | Asador de pollos 1100x450x1960 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                    | Uds. |
|-------|--------------------------------|------|
| 18.25 | Mesa de trabajo 500x730x850 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                                       | Uds. |
|-------|---------------------------------------------------|------|
| 18.26 | Freidora indirecta 15+15 eléctrica 800x730x850 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción               | Uds. |
|-------|---------------------------|------|
| 18.27 | Cocina 4 fuegos+horno gas | 1    |

| Cód.  | Descripción                      | Uds. |
|-------|----------------------------------|------|
| 18.28 | Plancha eléctrica 800x730x850 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                          | Uds. |
|-------|--------------------------------------|------|
| 18.29 | Mesa de trabajo 3596+2210x730x900 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                                                  | Uds. |
|-------|--------------------------------------------------------------|------|
| 18.30 | Bajomostrador refrigerado 290 lts. 2 puertas 1345x700x900 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                                 | Uds. |
|-------|---------------------------------------------|------|
| 18.31 | Campana extractora de humos 4700x950x600 mm | 1    |



| Cód.  | Descripción                          | Uds. |
|-------|--------------------------------------|------|
| 18.32 | Cámara desmontable 1500x1640x2350 mm | 1    |

| Cód.  | Descripción                                                                                | Uds. |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 18.33 | Conjunto estanterías cámara modulares 1160x400x1760 mm. 1610x400x1760mm. 1160x400x1760 mm. | 1    |

| Cód.  | Descripción                                                                        | Uds. |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 18.34 | Conjunto estanterías modulares 3662x500x1760 mm. 890x500x1760mm. 1290x500x1760 mm. | 1    |

| Cód.  | Descripción | Uds. |
|-------|-------------|------|
| 18.35 | Silla       | 48   |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Exterminador de insectos para barra                         | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Triturador profesional                                      | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Cesta para lavavasos                                        | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Cesta de platos lavavajillas                                | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Cesta de vasos lavavajillas                                 | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|--|-------------------------------------------------------------|------|



|  |                                         |   |
|--|-----------------------------------------|---|
|  | Cubilete de cubiertos para lavavajillas | 2 |
|--|-----------------------------------------|---|

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Parrilla GN 2/1 para horno                                  | 2    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Parrilla GN 2/1 plastificada para armario frigorífico       | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Horno microondas                                            | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Tabla de corte                                              | 3    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Cubo de basura con pedal, ruedas y tapa                     | 2    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Portacuchillos                                              | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Dispensador de papel mecha de pared                         | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Dosificador de jabón inoxidable de pared                    | 1    |

|  |                                                             |      |
|--|-------------------------------------------------------------|------|
|  | Elementos añadidos a los indicados en pliego, a coste cero. | Uds. |
|  | Balanza de cocina ultra fin                                 | 1    |