



PLIEGO TÉCNICO DE CONDICIONES PARA LA CONCESIÓN DEMANIAL DEL ESPACIO DESTINADO A BAR-RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES PROPIEDAD DEL AYUNTAMIENTO DE ARRIGORRIAGA EN EL PARQUE MENDIKOSOLOBARRENA ETA 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 planos se aportan en el “*Anexo II: Planos*” del presente Pliego Técnico:

a) Edificio

Planta baja

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 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 m²
- c. Almacén
 - i. Almacén Bar-Restaurante: 26,86 m²

Planta Primera

- d. Vestuarios
 - i. Vestuario 1: 11,83 m²
 - ii. Vestuario 2: 11,83 m²
 - iii. Disponible: 20,08 m²
 - iv. Office: 5,13 m²
- b) Terraza 223,30 m²
- c) Zona verde 2.000,00 m²

Todos 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: Inventario*” 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 incluidos 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.
- 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-restaurant.
- Se deberán implementar los medios necesarios para llevar a cabo el reciclaje y separación de basuras que provengan de la explotación del Bar-restaurant.
- En ningún caso se podrán almacenar cajas, ni otros enseres en las zonas de paso o de espacio de público.

b. Actividad a desarrollar y horario

- El adjudicatario podrá explotar este Bar-restaurant, 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-restaurant, 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:



- o Una hora y media los viernes, sábados y vísperas de festivos.
- o Media hora desde el 1 de junio al 30 de setiembre.
- o 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 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 sufran preparaciones también 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 las 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.

En Arrigorriaga a la fecha de la firma digital





ANEXO I: INVENTARIO

UNIDADES	ELEMENTO
COCINA	
1	Mesa fregadero (2200x650x850mm)
1	Mesa fregadero (3800x650x850mm)
1	Cocina a gas
1	Lavavajillas
ALMACÉN BARRA	
1	Armario frigorífico Snack
1	Estantería (Duralinox)
BARRA	
1	Botellero
1	Máquina de hielo
2	Expositores refrigerados
1	Lava vasos
1	Encimera barra (6200x550x50mm)
2	Enfriador botellas (1500x550x850mm)
1	Bajo mostrador con pozo (2750x550x1050mm)
1	Mesa para cafetera (2000x600x1045mm)
2	Estantería frente mostrador (975x600x1045)
COMEDOR INTERIOR Y TERRAZA	
1	Televisión
1	Equipo de música
3	Mesas grandes de madera
6	Mesas pequeñas
6	Bancos



33	Sillas de madera
4	Taburetes
34	Mesas de madera tipo “Picnic”





Bellokozte Kod. 6Y4K7TN533PAS633KWT4ELG2S
Egiazapena: <https://arriagorriaga.egitzaelektronikoa.eus/>
esPublico Gestiona platiormatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 8. orrialdea, gutzira 10



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

FEBRERO 2021 OTSAILA

PLANOAREN IZENBURUA / PLANO DE

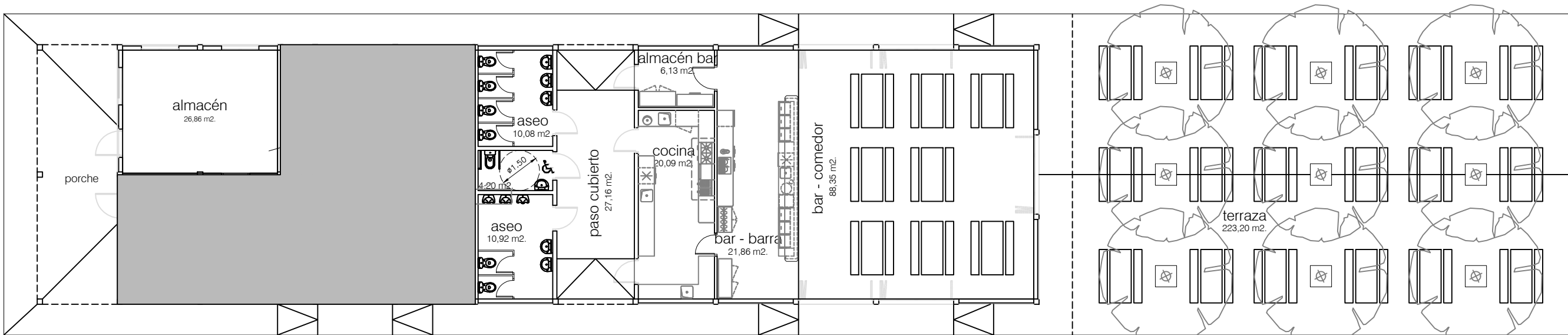
EMPLAZAMIENTO



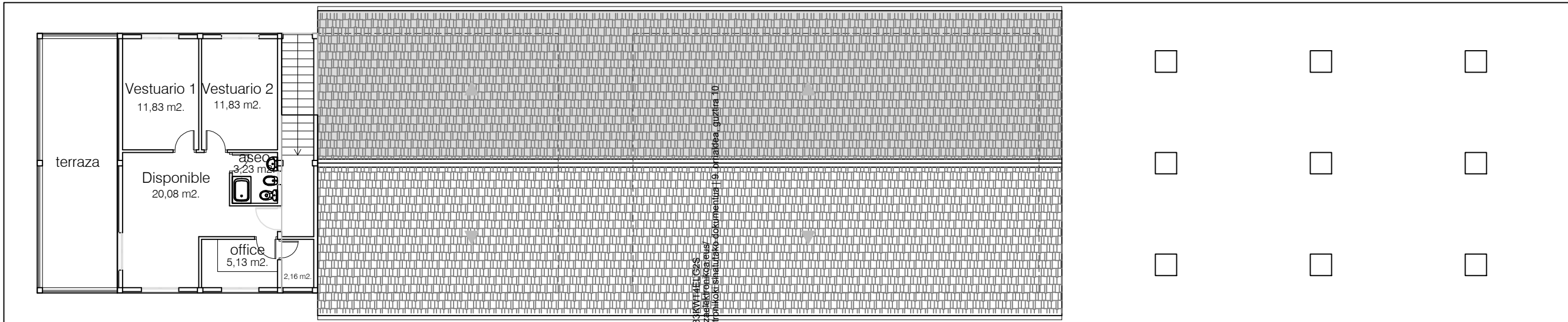
PLANO ZK. PLANO Nº

0

Emplazamiento.dwg

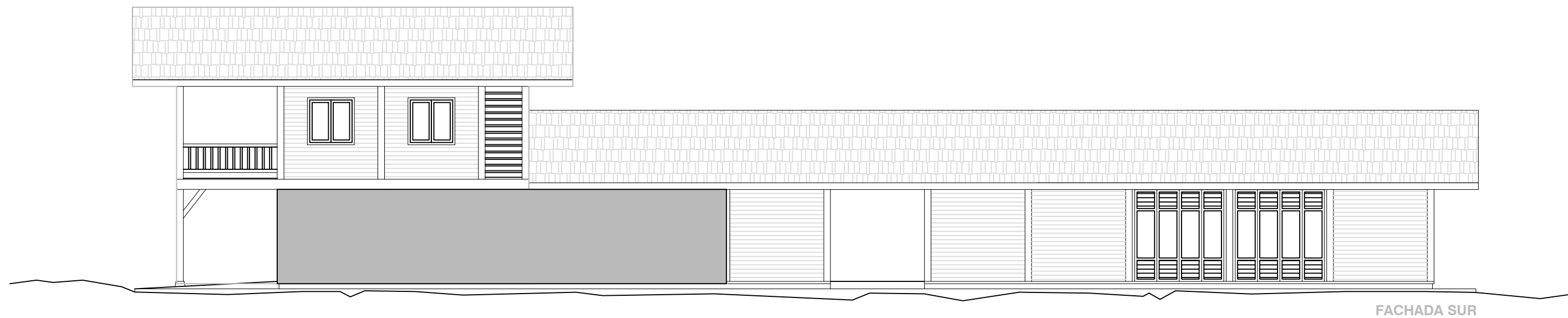


PLANTA NIVEL 0

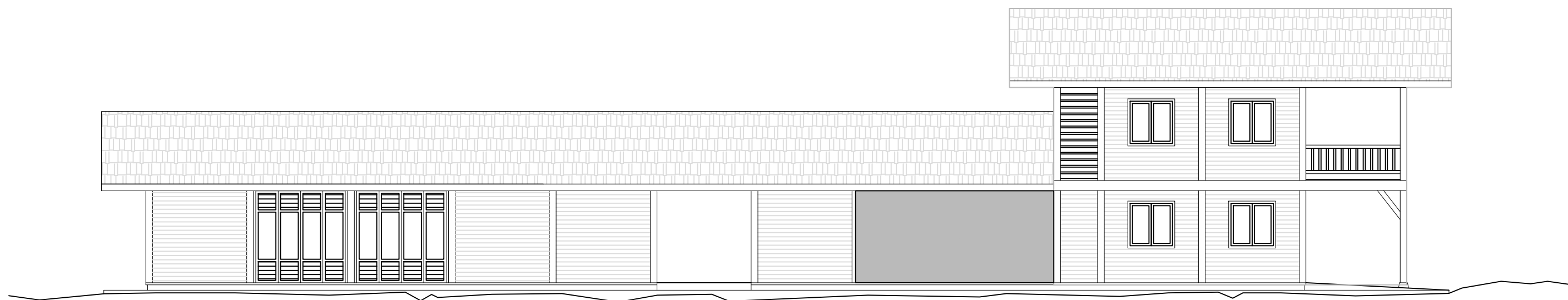


Baliozkotze Kod.: 6Y4K7TN533PAS033RW7H4E1G5\$
Egiazapena: <https://arriagorriaga.egoitza.elektroikoa.eus/>
esPublico Gestiona platiormatik ekoizteko shatutako dokumentua (9. orrialea, guztira 10)

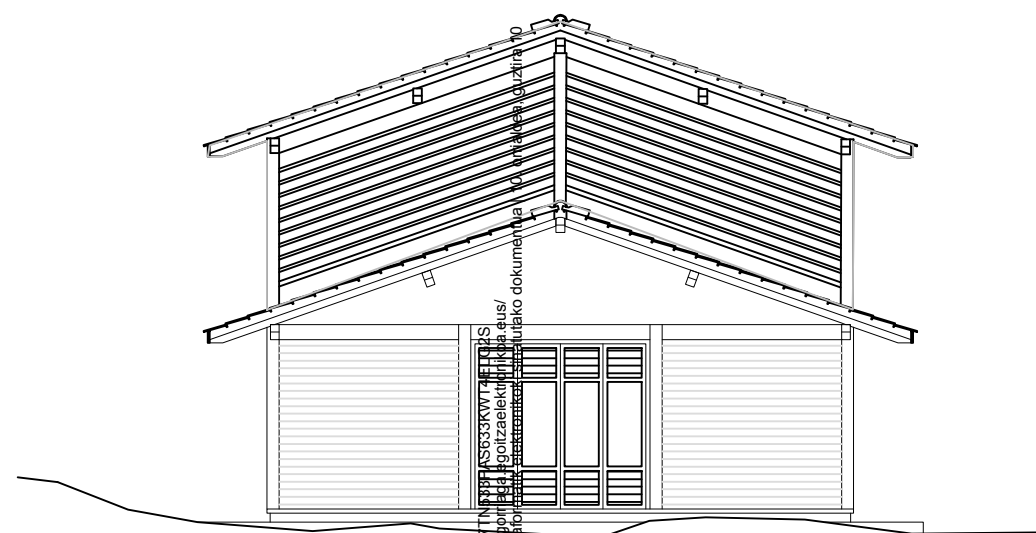




FACHADA SUR



FACHADA NORTE



FACHADA ESTE

