



Nº expediente: 568/2025

Procedimiento: Concesión demanial para la gestión de la cafetería-restaurant de las instalaciones deportivas de Bengolarra

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONCESIÓN DEMANIAL DE USO PRIVATIVO PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES DE BENGOLARRA

1. OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto establecer las condiciones técnicas que han de regir la explotación de la cafetería-restaurant ubicada en las instalaciones deportivas municipales de Bengolarra, de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La persona o entidad concesionaria asumirá la gestión del servicio a su riesgo y ventura, debiendo organizar los medios personales y materiales necesarios para garantizar su adecuada prestación.

2. DÍAS Y HORARIO DE APERTURA

La persona o entidad concesionaria deberá garantizar la apertura del establecimiento conforme a los siguientes horarios mínimos obligatorios, sin perjuicio de su ampliación en función de la demanda:

De octubre a mayo:

Apertura mínima:

- Todos los días: de 09:00 a 21:00 horas.
- No obstante, la persona o entidad concesionaria podrá establecer un día de descanso semanal entre martes o miércoles, que deberá comunicarse previamente al Ayuntamiento.

De junio a septiembre:

Apertura mínima:

- Todos los días: de 09:00 a 22:00 horas.

Condiciones adicionales:

- La cafetería-restaurant podrá cerrar por vacaciones por un periodo máximo de quince (15) días naturales consecutivos al año, a elección de la persona o entidad concesionaria, sin que dicho periodo pueda coincidir con los meses de junio a septiembre.
- Asimismo, el establecimiento podrá permanecer cerrado los días 25 de diciembre, 1 y 6 de enero, pudiendo establecerse horario reducido los días 24 y 31 de diciembre.

Cualquier modificación del horario que afecte a los mínimos establecidos deberá ser previamente autorizado por el Ayuntamiento.

3. PRECIOS Y ATENCIÓN AL PÚBLICO

La persona o entidad concesionaria percibirá como contraprestación los ingresos derivados de la explotación del servicio.

Los precios de venta al público serán fijados libremente por la concesionaria, debiendo exponerse en lugar visible del establecimiento.

Toda la información dirigida al público (cartas, menús, precios, horarios u otros elementos informativos) deberá presentarse en las dos lenguas oficiales.





4. INVERSIONES EN BARRA Y TRAS BARRA

4.1. Descripción del espacio

La zona objeto de intervención comprende la barra principal del bar-cafetería y las tras barras asociadas, actualmente sin equipamiento ni mobiliario funcional, a excepción de las instalaciones básicas ejecutadas por el Ayuntamiento.

Las características principales del espacio son las siguientes:

- La parte interior de la barra principal dispone de una longitud útil aproximada de 4,10 metros y una altura de 1,00 metro, contando con cuatro acometidas de saneamiento y tomas de agua fría y caliente.
- La zona libre de la tras barra principal presenta una longitud aproximada de 2,63 metros y una altura libre de 0,73 metros hasta la balda inferior existente.
- La tras barra secundaria dispone de una longitud total de 3,34 metros, con tres huecos inferiores de 1,68 m, 0,80 m y 0,59 m de longitud, respectivamente, y una altura de 0,90 metros, contando con toma de agua fría.

Las instalaciones de electricidad, fontanería y saneamiento se encuentran ejecutadas y operativas, pudiendo ser adaptadas por la persona o entidad concesionaria en función de la solución propuesta, previa autorización del Ayuntamiento.

El estado actual del espacio se recoge en el reportaje fotográfico siguiente:





4.2. Alcance de la inversión obligatoria

La persona o entidad concesionaria deberá realizar, a su costa, la inversión necesaria para la completa adecuación funcional de la barra y tras barras, garantizando la correcta prestación del servicio.

A estos efectos, la inversión deberá incluir, como mínimo:





- Dotación completa de equipamiento profesional de hostelería, adecuado al volumen de uso previsto, incluyendo necesariamente:
 - o Sistemas de lavado (lavavajillas/lavavasos)
 - o Equipos de frío (cámaras, botelleros, vitrinas refrigeradas o equivalentes)
 - o Equipos de producción de hielo
 - o Sistemas de fregado y evacuación
 - o Elementos de dispensación y servicio en barra
- Mobiliario técnico de barra y tras barra, diseñado para uso profesional, incluyendo superficies de trabajo, almacenamiento, integración de equipos y organización funcional del espacio.
- Instalaciones auxiliares necesarias, incluyendo conexiones, adaptaciones o ampliaciones de las instalaciones existentes que resulten precisas para la correcta ejecución de la propuesta.

Todos los equipos deberán ser nuevos, de uso profesional y adecuados a la normativa vigente.

4.3. Condiciones técnicas de la solución

La solución deberá concebirse como una configuración integral, coherente y operativa, que garantice:

- La adecuada organización funcional del espacio de trabajo, garantizando la eficiencia de la prestación.
- La correcta integración de equipos y mobiliario.
- La optimización de los flujos de trabajo.

La disposición de los elementos deberá permitir condiciones adecuadas de ergonomía, accesibilidad y coordinación entre barra, tras barra y cocina, garantizando un servicio continuo y adaptado a los picos de demanda.

4.4. Integración en el edificio

Dado el valor arquitectónico del edificio, la solución deberá integrarse adecuadamente en el entorno existente.

A tal efecto:

- Se deberán emplear materiales, acabados y soluciones constructivas de calidad, duraderas y de fácil mantenimiento.
- La solución deberá ser coherente con el diseño arquitectónico del edificio, evitando soluciones disonantes o de baja calidad visual.

4.5. Propuesta técnica y ejecución

La persona licitadora deberá incluir la propuesta de equipamiento y adecuación de la barra y tras barras dentro del proyecto de explotación, en los términos, alcance y contenido exigidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Dicha propuesta deberá ajustarse en todo caso a las condiciones y requisitos mínimos establecidos en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

La solución propuesta deberá ser aprobada por el Ayuntamiento con carácter previo a su ejecución.

La ejecución de la inversión podrá incluir actuaciones de obra, adaptación de instalaciones o modificación de elementos existentes, siempre previa autorización del Ayuntamiento.





Con carácter excepcional, podrá autorizarse la instalación de determinados elementos de mobiliario o equipamiento fuera del ámbito estricto de la barra y trasbarras, cuando ello resulte necesario para garantizar la funcionalidad del servicio, siempre que dicha necesidad quede debidamente justificada en la propuesta técnica y cuente con la previa aprobación del Ayuntamiento. En todo caso, su ubicación deberá ser compatible con la distribución del espacio, el uso previsto de las instalaciones y la adecuada integración en el entorno arquitectónico.

Sin perjuicio de lo anterior, la persona licitadora podrá proponer libremente la solución técnica que considere más adecuada, siempre que:

- Respete las características del espacio.
- Cumpla los requisitos mínimos establecidos.
- Garantice la funcionalidad del servicio.
- Se integre adecuadamente en el entorno arquitectónico.

4.6. Naturaleza de los bienes y reversión

Todo el equipamiento instalado que esté fijado, integrado o conectado de forma permanente a las instalaciones tendrá la consideración de equipamiento afecto a la concesión.

En consecuencia:

- Dicho equipamiento no podrá ser retirado al finalizar la concesión y revertirá al Ayuntamiento en las condiciones establecidas en el pliego.
- Únicamente podrán retirarse los elementos móviles no integrados, tales como pequeños electrodomésticos o equipamiento auxiliar no fijo.

5. MAQUINARIA Y ELEMENTOS A CARGO DE LA CONCESIONARIA

Corresponderá a la persona o entidad concesionaria la dotación de todos los bienes, equipos, maquinaria, utensilios y elementos necesarios para la correcta prestación del servicio de cafetería-restaurante que no sean aportados por el Ayuntamiento.

Asimismo, la persona o entidad concesionaria será responsable del mantenimiento, conservación, reparación y, en su caso, reposición de la totalidad de los elementos afectos al servicio, tanto de los aportados por la propia concesionaria como de los puestos a disposición por el Ayuntamiento, en los términos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

A estos efectos, se entenderán comprendidos, con carácter enunciativo y no limitativo, el menaje, utensilios de cocina y servicio, pequeños electrodomésticos, maquinaria auxiliar, cubertería, vajilla, cristalería, mantelería, elementos de barra y trasbarras, así como cualesquiera otros medios materiales necesarios para el normal funcionamiento de la actividad.

La persona o entidad concesionaria deberá garantizar en todo momento el adecuado estado de funcionamiento, limpieza, higiene y conservación de dichos elementos, procediendo a su reparación o sustitución cuando resulte necesario para asegurar la correcta prestación del servicio.

No se permite la instalación de máquinas recreativas en las instalaciones de la cafetería.

6. ENTREGA DEL INMUEBLE, INSTALACIONES E INVENTARIO DE BIENES

El Ayuntamiento de Zigoitia pondrá a disposición de la persona o entidad concesionaria el inmueble objeto de la concesión, junto con sus instalaciones, así como el mobiliario y equipamiento que se detallan en el Anexo I (Inventario de bienes) del presente pliego.

El inventario recogido en el Anexo I se refiere exclusivamente al mobiliario y equipamiento aportado por el Ayuntamiento.





Asimismo, el estado del inmueble, de sus instalaciones y de los elementos incluidos en el inventario se documenta mediante reportaje fotográfico que se incorpora como Anexo II, que tendrá carácter contractual a efectos de acreditar las condiciones iniciales de entrega.

1. Instalaciones del edificio

El edificio dispone, entre otras, de las siguientes instalaciones:

- Sistema de alarma anti-intrusión y centralita.
- Sistema de detección y alarma de incendios con detectores y centralita, así como extintores.
- Circuito cerrado de televisión (CCTV) con grabación de imágenes.
- Sistema de climatización mediante aerotermia con distribución por fancoils.
- Suministro eléctrico con cuadro general y contadores independientes, sin instalación trifásica en la zona de barra.
- Suministro de gas licuado propano mediante acometida para uso en cocina.
- Instalación de agua potable, saneamiento y sistema de agua caliente sanitaria independiente.
- Campana extractora con sistema de autoextinción.
- Estores motorizados en la zona de comedor.
- Sistema de sonido.
- Preinstalación de red de datos y cuadro de telecomunicaciones.
- Aseos equipados y accesibles, vestuarios de personal y zonas de almacenamiento.

2. Conocimiento y aceptación del estado de los bienes

La persona o entidad concesionaria declara conocer y aceptar el estado del inmueble, de las instalaciones y de los bienes inventariados en el momento de inicio de la concesión, mediante la firma del acta de inicio, asumiendo la obligación de su adecuada conservación durante toda la vigencia de la misma.

A efectos de control, el inventario del Anexo I y el reportaje fotográfico del Anexo II tendrán conjuntamente carácter contractual y servirán como referencia para la comprobación del estado del inmueble, de las instalaciones y de los bienes durante la vigencia de la concesión y a su finalización.

3. Obligaciones de uso, conservación y mantenimiento

La persona o entidad concesionaria será responsable del uso adecuado del inmueble, de sus instalaciones y de los bienes puestos a su disposición, así como de su conservación, mantenimiento, reparación y, en su caso, reposición durante toda la vigencia de la concesión.

A estos efectos:

- Deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento de todas las instalaciones.
- Asumirá los costes derivados del mantenimiento ordinario, reparaciones y reposiciones necesarias para asegurar su adecuado estado.
- Deberá cumplir la normativa técnica, sanitaria, de seguridad y cualquier otra que resulte de aplicación.

No podrá alterar, sustituir o retirar los bienes incluidos en el inventario sin la previa autorización expresa del Ayuntamiento, sin perjuicio de las actuaciones necesarias para su mantenimiento o reposición.

4. Reversión de los bienes





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

A la finalización de la concesión, los bienes incluidos en el inventario deberán ser restituidos al Ayuntamiento en adecuadas condiciones de conservación, mantenimiento y funcionamiento, conforme a su estado inicial.

Asimismo, el inmueble y sus instalaciones deberán ser entregados en condiciones adecuadas de uso y funcionamiento, conforme al estado reflejado en el Anexo II y acta de inicio.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

Cód. Validación: 7C2M4ZRLM4NC9CX5SMGWH2GS9
Verificación: <https://zigoitia.egoitzaelektronikoa.eus/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 7 de 50





ANEXO I

INVENTARIO DE LA MAQUINARIA Y DEL MOBILIARIO APORTADO POR EL AYUNTAMIENTO DE ZIGOITIA PARA LA EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS DE BENGOLARRA

ZONA DE CAFETERÍA.

Unidades	Descripción	Modelo y marca	Foto
8	Mesa con encimera cuadrada de roble natural de 80cm x 80 cm y base de acero negro con columna central cilíndrica de 72cm de altura y base redonda de 47cm de diámetro.	Flat de INCLASS DESIGNWORKS, S.L.	
16	Silla apilable con asiento y respaldo de madera de roble natural y base de trineo de varilla redonda de acero negro. Alto 77cm x 51cm ancho x 51cm fondo. Altura del asiento 46cm y fondo 44cm.	Aryn wood de INCLASS DESIGNWORKS, S.L.	
12	Taburete de madera contrachapada de roble natural tinte negro y base de trineo de varilla redonda de acero negro. Alto 78cm x 50cm ancho x 42cm fondo. Altura del asiento 75cm y fondo 30cm.	Tao de INCLASS DESIGNWORKS, S.L.	
2	Luminaria suspendida sobre barra principal	Santa & Cole Lámina 165 Lámpara Colgante Blanco/ Negro	





ZONA DE RESTAURANTE.

Unidades	Descripción	Modelo y marca	Foto
2	Mesa circular acabado roble natural de 140cm de diámetro y base de acero negro con columna central de 72cm de altura.	Flat de INCLASS DESIGNWORKS, S.L.	
8	Mesa cuadrada de roble natural de 80cm x 80cm y base de acero negro con columna central de 72cm de altura.	Flat de INCLASS DESIGNWORKS, S.L.	
28	Silla con asiento tapizado de 45cm de altura y 44cm de fondo, respaldo de roble natural y base de trineo de varilla redonda de acero negro de 77cm alto x 51cm ancho x 51cm fondo.	Aryn wood de INCLASS DESIGNWORKS, S.L.	
1	Mueble de menaje en roble natural con 2 módulos con puertas en cada lateral y cajón y hueco diáfano en parte central. Medidas 240cm largo x 45cm ancho x 73cm alto.	Credenza A1 de INCLASS DESIGNWORKS, S.L.	





ZONA DE COCINA.

Unidades	Descripción	Modelo y marca	Foto
1	Cocina de sobremesa en acero inoxidable a gas propano con 4 fuegos abiertos (3 de 5,25kW y 1 de 8kW) de 80cm largo x 73cm ancho x 29cm de alto.	C-G740 NG de FAGOR	
1	Fry-top (plancha rápida) en acero inoxidable de gas propano (15kW) de 72,8cm largo x 46,8cm ancho.	FT-G710 L de FAGOR	
1	Freidora de gas propano de 15kW, con 1 cuba de 15 litros con tapa y 1 cestillo grande de 40cm largo x 73cm ancho x 85cm alto.	F-G7115 de FAGOR	
1	Abatidor de temperatura, en acero inoxidable, con 5 bandejas de 79cm largo x 70cm ancho x 85cm alto.	CBC-051 de FAGOR	
1	Mesa refrigerada, en acero inoxidable, con 2 puertas y 1 parrilla por puerta de 149,2cm largo x 60cm ancho x 85cm alto y 268L de capacidad.	CCP-2S de FAGOR	





			
1	Mesa refrigerada, en acero inoxidable, con 2 puertas y 1 parrilla por puerta de 134,2cm largo x 70cm ancho x 85cm alto y 274L de capacidad.	CCP-2G de FAGOR	
1	Grifo de doble pedal con 2 entradas de agua y 1 salida .	G2P2S E de EDENOX	
1	Caño giratorio para lavamanos.	CL-20 de EDENOX	
1	Lavavajillas de capota, en acero inoxidable, con 1 cesto base, 1 cesto para platos y 2 cubiletes para cubiertos, tanque de 33L y calderín de 9L, de 63cm largo x 75cm ancho y 146,5cm alto.	CO-110 de FAGOR	
1	Mesa de entrada a lavavajillas a medida, en acero inoxidable,		





	con balda baja, pozo de 60cm largo x 45cm ancho x 30cm alto, tolva para vertido y puerta para departamento de basura de 170-150cm largo x 77-60cm ancho x 85cm alto.		
1	Grifo de ducha a 2 aguas en mesa de entrada a lavavajillas.	GD2 E de EDENOX	
1	Mesa de salida de lavavajillas a medida, en acero inoxidable, con balda baja de 120cm largo x 77cm ancho x 85cm alto.		
1	Mesa caliente central pasante, en acero inoxidable, con calefacción interior por aire y puertas correderas de 140cm largo x 60cm ancho x 1 alto.	TMPH-6 1400 de FAGOR	
1	Elemento neutro de medio módulo, en acero inoxidable, de 20cm largo x 73cm ancho x 29cm alto.	EN-7025 de FAGOR	





1	Mueble bajo de un cuarto de módulo, en acero inoxidable, para almacenaje abierto de 20cm largo x 66cm ancho x 56cm alto.	MB-7025 de FAGOR	
2	Mueble bajo de un módulo, en acero inoxidable, para almacenaje abierto de 80cm largo x 66cm ancho x 56cm alto.	MB-710 de FAGOR	
1	Elemento neutro de medio módulo, en acero inoxidable, de 40cm largo x 73cm ancho x 29cm alto.	EN-705 de FAGOR	
1	Horno mixto, en acero inoxidable, con 6 bandejas de 89,8cm largo x 86,7cm ancho x 84,6cm alto.	APW-061-ERSWS de FAGOR	
1	Soporte de horno, en acero inoxidable, provisto de 2 guías de 6 niveles	SH-11-B-E KORE de FAGOR	





1	Campana mural compensada a medida con filtros de lamas inoxidables y sistema de auto extinción de 350cm x 110cm	KURRUA	
1	Cortadora de fiambre, en aleación de aluminio anodizado,	CGP-300 de EDENOX	
2	Lámparas calienta platos, en aluminio con cable extensible de 27cm largo x 27cm ancho x 35cm	69564 de LACOR	





ZONA DE ALMACÉN.

Unidades	Descripción	Modelo y marca	Foto
1	Armario refrigeración con 2 puertas y 3 estantes por puerta, en acero inoxidable, de 138,8cm largo x 72,6cm ancho x 206,7cm alto y 1.109L de capacidad.	CUP-22S de FAGOR	
1	Armario para productos congelados con 1 puerta y 3 estantes, en acero inoxidable, de 69,3cm largo x 72,6cm ancho y 206,7cm alto y 506L de capacidad.	CUN-11S de FAGOR	





ANEXO II:

**DOCUMENTACIÓN FOTOGRÁFICA ACTUAL DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE DE LAS
INSTALACIONES DEPORTIVAS DE BENGOLARRA**

Exterior desde la vía pública y terraza situada al norte:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

Exterior desde el pórtico y terraza situada al oeste:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





Exterior desde la zona de piscinas públicas y terraza situada al sur:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO



Cód. Validación: 7C2M4ZRLM4NC9CX5SMGWH2GS9
Verificación: <https://zigoitia.ezgoitzaelektronika.eus/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 24 de 50

Zigoitiko Udala / Ayuntamiento de Zigoitia

Calle Bengolarra, 1, Ondategi. 01138 (Araba). Tfno. 945464041. Fax: 945464052. Web: <https://www.zigoitia.eus/>





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





Barra y tras barra de cafetería:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO







ZIGOITIA
UDALA - AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

Cafetería:



Cód. Validación: 7C2M4ZRLM4NC9CXS5MGWH2GS9
Verificación: <https://zigoitia.egoiitzaelektronikoa.eus/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 32 de 50

Zigoitiko Udala / Ayuntamiento de Zigoitia

Calle Bengolarra, 1, Ondategi. 01138 (Araba). Tfno. 945464041. Fax: 945464052. Web: <https://www.zigoitia.eus/>



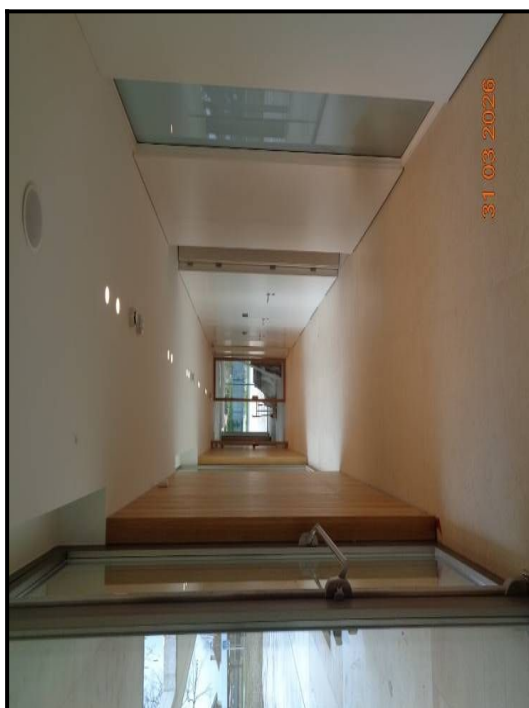


Aseos para el público:





Pasillo distribuidor público:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

Vestuario y su aseo:





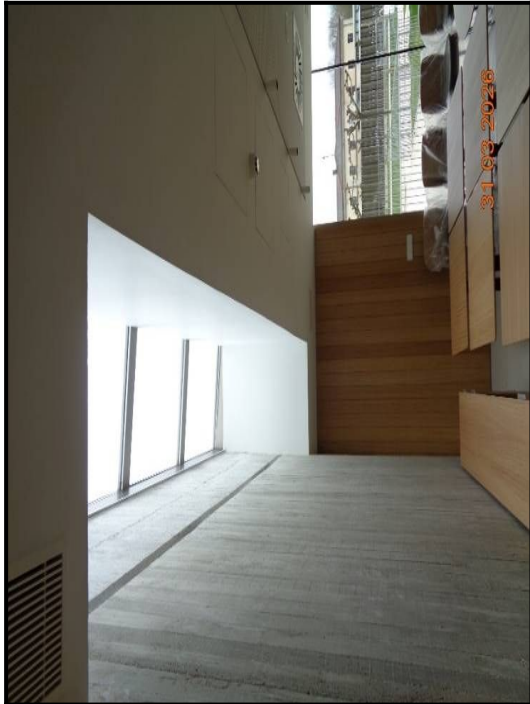
Sala de cámaras congeladoras:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

Comedor del restaurante:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

Cocina:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





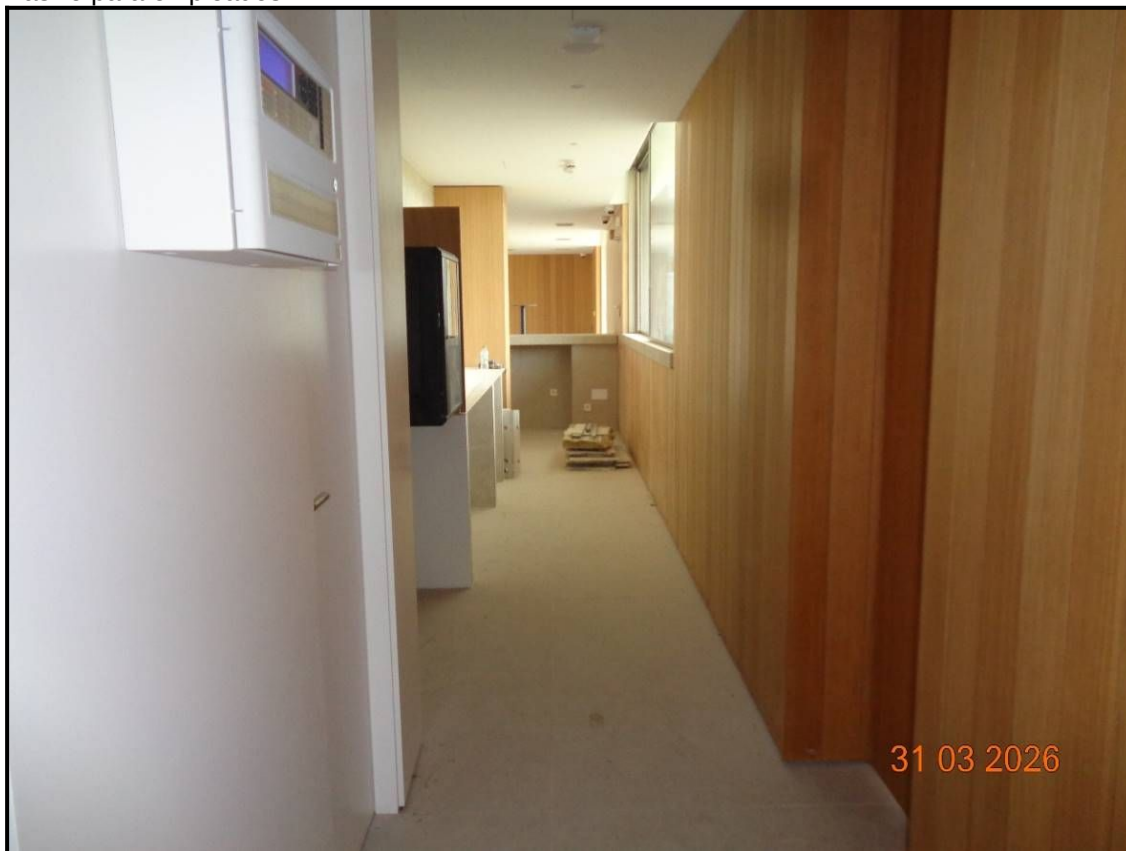
ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

Pasillo para empleados:





Cuadro eléctrico y rack:





Tras barra segunda:





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

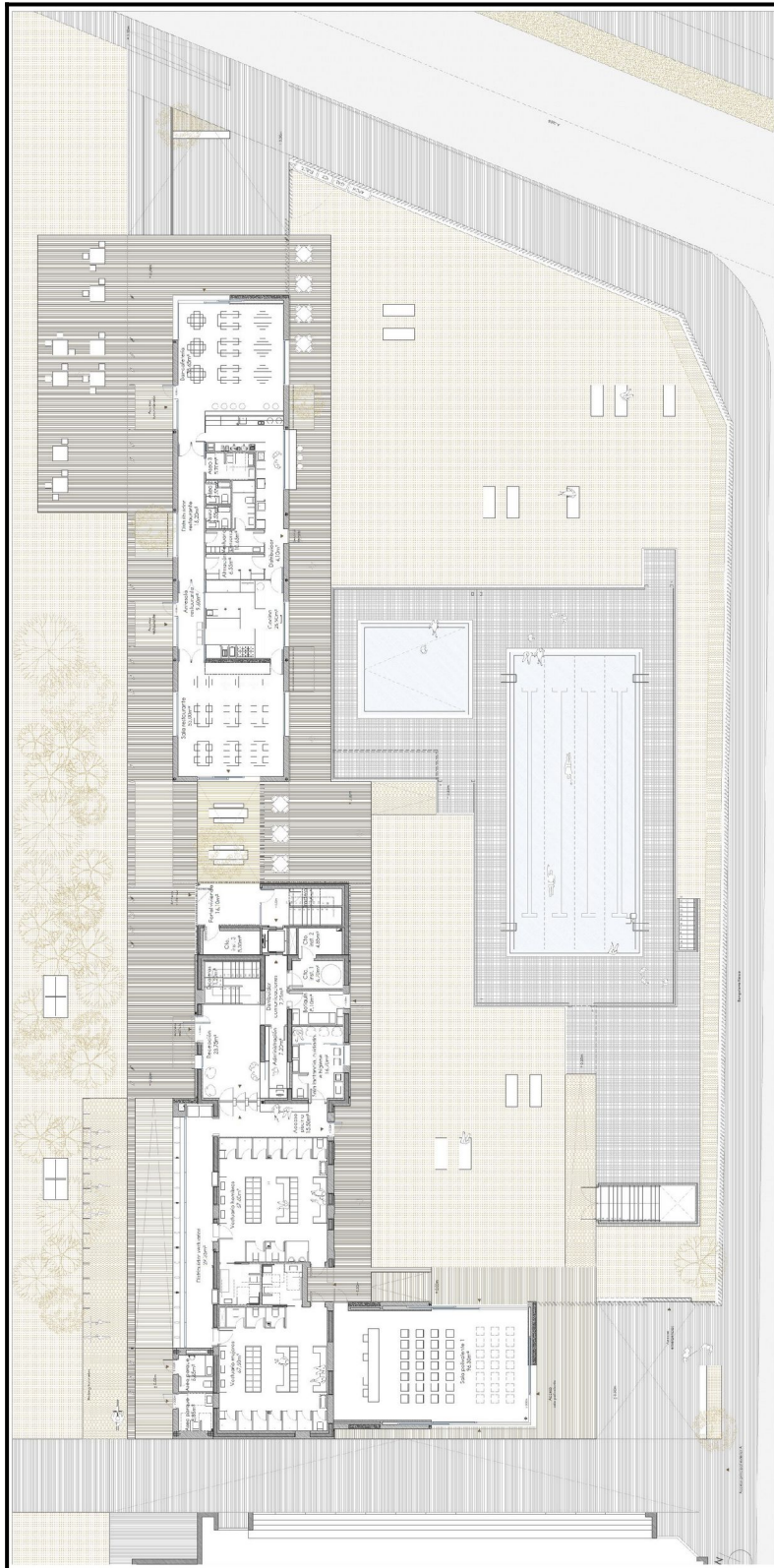
Barra a zona de piscinas:





ANEXO III

PLANO GENERAL DEL EDIFICIO DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS DE BENGOLARRA





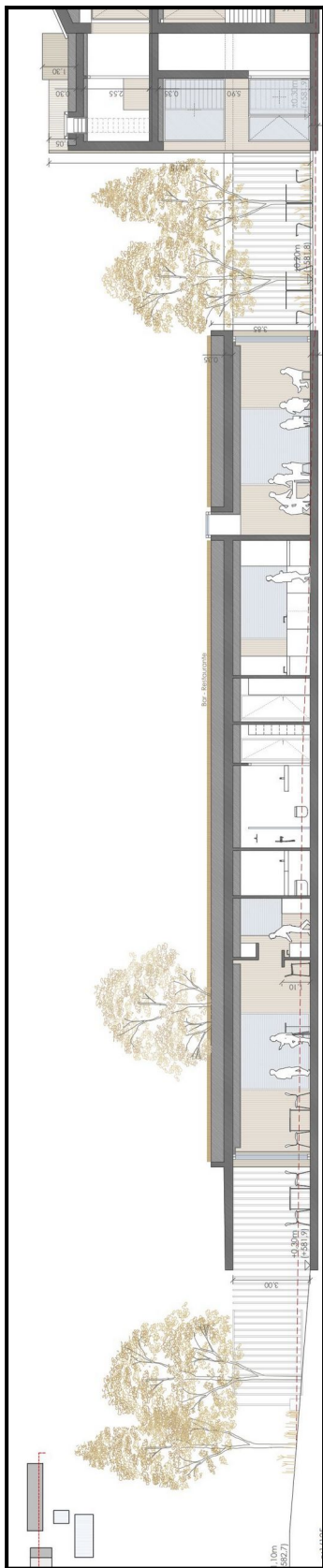
PLANO DE LAS INSTALACIONES DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE





ZIGOITIA
UDALA-AYUNTAMIENTO

SECCIÓN LONGITUDINAL DE LAS INSTALACIONES DE CAFETERÍA-RESTAURANTE





This architectural floor plan shows a building section with a central staircase. The plan includes various rooms and corridors with the following dimensions:

- Overall Dimensions:**
 - Top horizontal: 4.75
 - Right vertical: 4.15
- Staircase Area:**
 - Width: 1.95
 - Depth: 1.55
 - Offset: 0.95
 - Small offset: 0.30
- Rooms and Corridors:**
 - Room 1 (Top Left): 1.15 x 1.28
 - Room 2 (Middle Left): 2.52 x 0.40
 - Room 3 (Bottom Left): 1.00 x 1.10
 - Room 4 (Bottom Center): 1.80 x 1.70
 - Room 5 (Bottom Right): 1.80 x 0.50
 - Room 6 (Top Right): 1.05 x 0.45
 - Room 7 (Middle Right): 3.80 x 2.65
 - Room 8 (Bottom Right): 1.15 x 1.25
- Other Dimensions:**
 - 0.15, 0.45, 0.10, 0.35, 0.30, 1.85, 1.10, 1.60, 2.45, 1.80, 1.9, 1.8

