



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguraren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección: <https://udalenegoitza.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiako Udala
Ayuntamiento de Zuia

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
TABERNA-RESTAURANTE EN LA ZONA DEPORTIVA DE PALATU (MURGIA)**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular las condiciones técnicas que han de regir la prestación del servicio de taberna-restaurante ubicado en la Zona Deportiva de Palatu, en Murgia (Zuia), de titularidad municipal, conforme a los principios de eficiencia, calidad del servicio público y sostenibilidad.

El contrato comprenderá la explotación integral del servicio de hostelería en los espacios municipales habilitados al efecto, en los términos previstos en el presente Pliego y en el resto de documentación contractual.

2. ÁMBITO MATERIAL Y UBICACIÓN DEL SERVICIO

2.1. Ámbito de prestación

El servicio se prestará exclusivamente en los espacios habilitados dentro del edificio de la Zona Deportiva Municipal de Zuia, sito en C/ San Martín nº 64, Murgia.

Queda expresamente prohibida la utilización de espacios distintos a los siguientes:

- Zona de taberna-restaurante.
- Terraza exterior (fachada oeste).
- Almacén adscrito al servicio.

2.2. Destino funcional del servicio

El servicio tendrá carácter abierto y podrá ser utilizado por:

- Personas usuarias de las instalaciones deportivas municipales.
- Público general ajeno a las instalaciones.

Asimismo, el espacio podrá destinarse, previa coordinación con el Ayuntamiento, a:

- Actividades culturales, sociales o de ocio.
- Eventos municipales, institucionales o deportivos.
- Servicios de catering vinculados a actos municipales.

2.3. Limitaciones de uso

Queda prohibida la utilización de los espacios para fines distintos a los expresamente autorizados.

2.4. Equipamientos adicionales

Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas de azar o de juego, entendiendo por tales las máquinas tipo ‘tragaperras’, dispositivos electrónicos de apuesta u otros de

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalenegitza.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiaiko Udala
Ayuntamiento de Zuia

similar naturaleza destinados a la obtención de premios en metálico o en especie mediante la aleatoriedad.

Se exceptúa dicha prohibición la instalación de elementos de carácter meramente recreativo o de ocio no vinculados a la práctica del juego de azar, tales como billares, futbolines u otros de naturaleza análoga.

3. RÉGIMEN DE FUNCIONAMIENTO Y HORARIO

El servicio se prestará conforme a la normativa sectorial aplicable en materia de hostelería en el Territorio Histórico de Álava.

El horario de apertura y cierre se alineará con el de las instalaciones deportivas. Se establece un horario mínimo de apertura de lunes a domingo, con un cierre máximo a las 01:00 horas. Dicho horario podrá ser modificado por acuerdo entre las partes, siguiendo el procedimiento que se detallada a continuación:

- a) La parte que desee proponer una modificación deberá comunicarlo por escrito a la otra con una antelación mínima de 15 días, justificando las razones de la propuesta.
- b) El Ayuntamiento, a través del órgano competente, resolverá sobre la solicitud en un plazo máximo de 10 días. La falta de respuesta expresa se entenderá como desestimatoria.
- c) Cualquier modificación acordada deberá formalizarse por escrito.

4. OBLIGACIONES TÉCNICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.1. Principio general de ejecución

La prestación del servicio se ejecutará con estricta sujeción al presente Pliego, al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y a las instrucciones del órgano de contratación o responsable del contrato, de conformidad con la LCSP.

4.2. Responsabilidad de la adjudicataria

La adjudicataria será responsable de la correcta ejecución del servicio, la calidad de las prestaciones y de cuantos daños y perjuicios se deriven para el Ayuntamiento o para terceros por una ejecución defectuosa o por incumplimiento de sus obligaciones.

5. LIMPIEZA, HIGIENE Y SEGURIDAD SANITARIA

Será por cuenta de la adjudicataria la limpieza, tanto de aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc., de que se sirva para prestar el servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle el mismo, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en el suelo como en los cristales, paredes y techos, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc.... sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria y a las normas generales de limpieza que le dicten desde el Ayuntamiento y las que por las autoridades sanitarias se vayan fijando.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección: https://udalenegotitza.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA 00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiako Udala
Ayuntamiento de Zuia

5.1. Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección deberán realizarse después de que los citados locales estuviesen cerrados al público en general.

No obstante, a lo largo del día deberán realizarse las limpiezas superficiales que se precisen con el fin de cumplir las prescripciones higiénico-sanitarias que este tipo de local requiere.

5.2. Condiciones de higiene

El local y todo su entorno deben estar en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, limpios y sin residuos, siendo de exclusiva responsabilidad de la adjudicataria la limpieza, tanto de las instalaciones como de los productos empleados, así como el permanente mantenimiento de higiene general de la taberna-restaurante; a este fin la adjudicataria estará sometida a las inspecciones de carácter técnico-sanitario que podrán llevar a cabo los servicios competentes y de carácter técnico-administrativo recogidos en el pliego de condiciones generales por la que se rige la presente contratación.

5.3. Limpieza de aseos

Será por cuenta de la adjudicataria la limpieza y desinfección de tres aseos correspondientes a las instalaciones hosteleras.

5.4. Productos de limpieza

La adjudicataria deberá emplear en todas las tareas de limpieza, desinfección y mantenimiento productos respetuosos con el medio ambiente, minimizando su impacto sobre la salud humana y el entorno, así como la generación de sustancias peligrosas, de conformidad con la normativa vigente en materia de productos químicos y residuos.

Será obligatorio que los productos de limpieza utilizados cuenten con certificación o etiquetado ecológico oficial, debiendo acreditarse documentalmente a requerimiento del Ayuntamiento.

- Se considerarán válidos, entre otros, los siguientes sistemas de certificación:
- Etiqueta Ecológica de la Unión Europea (EU Ecolabel), regulada por el Reglamento (CE) nº 66/2010.
 - Distintivo ecológico “Ángel Azul” (Blauer Engel).
 - Etiqueta ecológica nórdica “Nordic Swan” (Cisne Nórdico).
 - Certificación “Ecocert” para productos de limpieza ecológicos.
 - Certificaciones o etiquetas equivalentes a las mencionadas.

Los productos deberán cumplir los criterios establecidos en dichas certificaciones, especialmente en lo relativo a:

- Biodegradabilidad.
- Reducción de sustancias peligrosas.
- Limitación de envases y fomento de formatos reutilizables o reciclables.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



5.5. Prohibiciones en productos de limpieza

Queda prohibido el uso de productos de limpieza que contengan sustancias o características con elevado impacto ambiental, incluyendo, en particular:

- Fosfatos y fosfonatos en concentraciones superiores a las permitidas por la normativa vigente.
- Cloro activo (lejía) y derivados clorados, salvo en casos estrictamente necesarios por razones sanitarias debidamente justificadas (para limpieza de aseos).
- Amoníaco en concentraciones elevadas o en usos no imprescindibles.
- Compuestos orgánicos volátiles (COV) en altas concentraciones.
- Nonilfenoles y nonilfenol etoxilados (NPE).
- Sustancias clasificadas como peligrosas para el medio acuático, conforme al Reglamento (CE) nº 1272/2008 (CLP).
- Microplásticos añadidos intencionadamente.
- Productos con fragancias sintéticas persistentes o alérgenos en altas concentraciones, cuando existan alternativas más seguras.

5.6. Control y cumplimiento

El Ayuntamiento podrá:

- Solicitar en cualquier momento la ficha técnica y certificación ecológica de los productos utilizados.
- Realizar inspecciones para verificar el cumplimiento de esta cláusula.
- Requerir la sustitución de productos que no cumplan los requisitos establecidos.

El incumplimiento de estas condiciones podrá dar lugar a la adopción de las medidas previstas en el presente pliego.

6. MEDIDAS DE GESTIÓN AMBIENTAL

6.1. Prevención del desperdicio alimentario y gestión de residuos

La adjudicataria deberá desarrollar la actividad conforme a los principios de prevención, reducción, reutilización, reciclaje y correcta gestión de los residuos generados, de acuerdo con lo establecido en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, así como demás normativas municipales que se puedan desarrollar.

La adjudicataria estará obligada a:

- Adoptar las medidas necesarias para minimizar la generación de residuos, priorizando el uso de:
 - Envases reutilizables o retornables.
 - Productos a granel.
 - No estará permitido el uso de plásticos de un solo uso.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



Zuiaiko Udala
Ayuntamiento de Zuia

- Realizar la **separación en origen** de todos los residuos generados durante la actividad, como mínimo en las siguientes fracciones:
 - Materia orgánica (biorresiduos)
 - Envases ligeros
 - Papel y cartón
 - Vidrio
 - Fracción resto
 - Aceite de cocina usado
- Depositar cada fracción de residuos exclusivamente en los contenedores selectivos habilitados al efecto, conforme al sistema de recogida municipal vigente en el municipio de Zuia.
- Mantener las zonas de almacenamiento de residuos en adecuadas condiciones de limpieza, salubridad y orden, evitando la dispersión de residuos, malos olores o la proliferación de plagas.
- Fomentar el consumo de agua del grifo y reducción de envases.

Con el fin de reducir la generación de residuos de envases y fomentar prácticas sostenibles, la adjudicataria deberá:

- Priorizar el suministro y consumo de agua del grifo frente al uso de agua envasada, garantizando en todo caso el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable.
- Ofrecer de forma activa a la clientela agua del grifo en recipientes reutilizables, debidamente acondicionada para su consumo.
- Limitar al máximo la comercialización de agua en botellas de plástico de un solo uso, justificando su disponibilidad únicamente cuando no exista alternativa viable.

En relación con la **gestión de la fracción orgánica (biorresiduos)** generados en la actividad se deberá cumplir lo siguiente:

- La fracción orgánica deberá gestionarse mediante su depósito en la zona de compostaje comunitario más cercana habilitada por el Ayuntamiento.
- Con carácter previo al inicio de la actividad, adjudicataria deberá:
 - Solicitar cita con los servicios técnicos municipales de medio ambiente de cara a recibir formación e instrucciones necesarias sobre el correcto funcionamiento del sistema de compostaje comunitario.
 - El Ayuntamiento proporcionará a la adjudicataria los medios materiales necesarios para participar en la zona de compostaje comunitario, como son la llave de acceso a la compostadora de aportación y el (o los) cubo(s) para la recogida selectiva del biorresiduo.
 - Comprometerse a cumplir las normas de uso establecidas.
- Se deberá garantizar la correcta separación de la materia orgánica, evitando la presencia de impropios.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección: <https://udalenegoliza.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiaiko Udala
Ayuntamiento de Zuia

En relación con el desperdicio alimentario que se pueda producir en la actividad se deberá cumplir lo siguiente:

La adjudicataria deberá adoptar medidas dirigidas a prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario, conforme a lo establecido en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, incluyendo al menos:

La elaboración de una planificación adecuada de compras y aprovisionamientos, ajustada a la demanda real.

La correcta gestión del almacenamiento de alimentos, aplicando sistemas como “primero en entrar, primero en salir” (FIFO). Es decir, se trata de la aplicación de criterios en la gestión de inventarios que prioricen el consumo o venta de los productos más antiguos en primer lugar.

El fomento de prácticas que reduzcan el desperdicio, tales como:

- Adaptación de raciones o posibilidad de medias raciones.
- Oferta de envases para llevar alimentos no consumidos (preferiblemente en envases reutilizables).
- Aprovechamiento de excedentes en la elaboración de otros productos, siempre que se garantice la seguridad alimentaria.

La adecuada gestión de los excedentes alimentarios, priorizando, cuando sea posible, su:

- Donación a entidades sociales.
- Aprovechamiento para alimentación animal.
- Reutilización conforme a la normativa sanitaria.
- Reciclaje como biorresiduo en última instancia.

6.2. Buenas prácticas ambientales

La adjudicataria deberá desarrollar la actividad del taberna-restaurant conforme a criterios de eficiencia energética y uso responsable de los recursos, adoptando las siguientes buenas prácticas:

Uso eficiente de la iluminación:

- Priorizar el uso de iluminación natural siempre que sea posible.
- Apagar las luces en zonas no utilizadas (almacenes, aseos, cocina, etc.).
- Evitar la iluminación innecesaria en horario diurno y fuera del horario de apertura.

Equipos eléctricos y de cocina:

- Mantener los equipos en buen estado de conservación y en caso de detectar alguna anomalía en su funcionamiento, dar aviso al personal técnico municipal.
- Evitar el funcionamiento en vacío de hornos, freidoras, lavavajillas y otros equipos.
- Optimizar la carga de lavavajillas y otros equipos antes de su puesta en funcionamiento.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalenegoitza.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiako Udala
Ayuntamiento de Zuia

Refrigeración y climatización:

- Ajustar la temperatura de equipos de refrigeración (neveras, congeladores) a valores adecuados, evitando consumos excesivos.
- Minimizar la apertura prolongada de cámaras frigoríficas y equipos de frío.
- Garantizar el correcto cierre de puertas y el buen estado de juntas y aislamientos.

6.3. Seguimiento y control

Será responsabilidad de la adjudicataria informar debidamente a todo el personal trabajador para garantizar el cumplimiento de todas las exigencias en materia de gestión ambiental.

El Ayuntamiento podrá:

- Requerir información sobre la gestión de residuos y medidas adoptadas.
- Realizar inspecciones para verificar el cumplimiento de estas obligaciones.
- Establecer indicaciones adicionales en función de la evolución del sistema municipal de gestión de residuos.

El incumplimiento de estas condiciones podrá dar lugar a la adopción de las medidas previstas en el pliego, sin perjuicio de las responsabilidades administrativas que pudieran corresponder.

7. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

7.1. Entrega de locales y mobiliario

La Administración proporcionará a la adjudicataria los locales y mobiliario que se especifican en la correspondiente acta de entrega que se suscribirá por la adjudicataria y la Administración.

7.2. Material aportado por la adjudicataria

Corresponderá a la adjudicataria la aportación, mantenimiento y reposición de la vajilla, cubertería, así como de la totalidad del utillaje y equipamiento de cocina necesarios para la adecuada prestación del servicio (incluyendo, a título enunciativo y no limitativo, cazuelas, sartenes, bandejas, entre otros).

7.3. Mantenimiento y reparaciones

Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Ayuntamiento la adjudicataria no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso cuidadoso.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguraren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalenegotia.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiaiko Udala
Ayuntamiento de Zuia

Antes del inicio del nuevo contrato se realizará una inspección de la maquinaria y electrodomésticos existentes en las instalaciones cuya explotación se contrata con el fin de acreditar su estado y garantizar un adecuado uso.

7.4. Obras en locales

La adjudicataria no podrá realizar obras en los locales de la taberna-restaurant sin permiso del Ayuntamiento. De acordarse alguna reforma ésta quedaría a beneficio del Ayuntamiento sin derecho a indemnización.

7.5. Finalización del contrato

La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar a la adjudicataria para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor de la contratista, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, la adjudicataria deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

7.6. Mantenimiento y reposición

La adjudicataria deberá reponer el material que entregado por el Ayuntamiento, se hubiera deteriorado durante la ejecución del contrato.

El Ayuntamiento se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los locales, instalaciones y enseres cedidos a la adjudicataria, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrá ordenar su ejecución o corrección a cargo de la adjudicataria.

8. SUMINISTROS

8.1. Agua

El suministro de agua será asumido íntegramente por el Ayuntamiento, quien mantendrá la titularidad del contrato con la entidad suministradora correspondiente.

No obstante, la adjudicataria deberá realizar un uso diligente y eficiente del recurso, quedando obligada a implementar medidas de ahorro y control del consumo.

Asimismo, deberá comunicar de forma inmediata cualquier incidencia, fuga o anomalía detectada en la red interior, siendo responsable del correcto mantenimiento de las instalaciones interiores desde el punto de entrega.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalenegitza.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiaiko Udala
Ayuntamiento de Zuia

8.2. Energía eléctrica

El suministro de energía eléctrica será de titularidad municipal, correspondiendo al Ayuntamiento la formalización y mantenimiento del contrato con la empresa comercializadora y/o distribuidora. No obstante, la adjudicataria asumirá el coste íntegro derivado del consumo eléctrico asociado a la actividad desarrollada en las instalaciones.

Se dispondrá de un sistema de medición mediante contador individualizado, debidamente homologado, que permita determinar con precisión los consumos imputables a la adjudicataria. El Ayuntamiento procederá, con carácter mensual y preferentemente a principios de cada mes, a la lectura del citado contador, efectuando el cálculo del coste correspondiente en función de los consumos registrados y de los importes reflejados en la factura emitida por la compañía suministradora.

El importe resultante será repercutido a la adjudicataria, quien vendrá obligada a su abono en los términos y plazos que se establezcan. Asimismo, deberá hacer un uso responsable y eficiente de la energía, siendo responsable del adecuado mantenimiento de las instalaciones eléctricas interiores y del cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad, eficiencia energética y prevención de riesgos.

8.3. Sistema de calefacción

El sistema de calefacción es propiedad del Ayuntamiento. La taberna dispone de contador individual independiente y el consumo se mide en kWh de energía térmica.

A efectos de determinación del importe a repercutir, el cálculo del coste se realizará en base al consumo real registrado, tomando como referencia el precio medio del mercado diario de electricidad publicado por el OMIE correspondiente al periodo de facturación, expresado en €/kWh.

En caso de que el precio se publique en €/MWh, se procederá a su conversión a €/kWh mediante división entre mil.

La liquidación y regularización de dichos consumos se efectuará con carácter semestral, procediendo el órgano competente a calcular el importe total acumulado en el periodo de referencia.

8.4. Gas

El suministro de gas propano destinado al funcionamiento de la cocina será íntegramente por cuenta de la adjudicataria, quien ostentará la titularidad del contrato de suministro con la empresa distribuidora correspondiente, asumiendo todos los costes asociados, incluidos el consumo, alquiler o adquisición de depósitos, mantenimiento, revisiones periódicas e impuestos aplicables.

La adjudicataria será responsable de la correcta instalación, conservación y mantenimiento de todos los equipos e instalaciones vinculados al suministro de propano, garantizando en todo momento el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad industrial, instalaciones de gas y prevención de riesgos laborales.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



Zuiako Udala
Ayuntamiento de Zuia

Asimismo, deberá asegurar que las instalaciones cuentan con las inspecciones reglamentarias en vigor, así como disponer de los certificados correspondientes, siendo igualmente responsable de la adopción de las medidas necesarias para garantizar un uso seguro, eficiente y adecuado del suministro. Cualquier incidencia, fuga o anomalía deberá ser comunicada de forma inmediata a los servicios competentes y subsanada con la mayor diligencia posible.

9. PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO

La adjudicataria deberá disponer, en todo momento, de una plantilla de personal suficiente, cualificada y adecuada para garantizar la correcta y completa prestación del servicio objeto del contrato. El personal adscrito deberá contar con la formación, experiencia y conocimientos específicos necesarios para el adecuado manejo y gestión de este tipo de instalaciones.

Asimismo, la adjudicataria vendrá obligada a sustituir de forma inmediata al personal que se encuentre en situación de ausencia (vacaciones, incapacidad temporal, permisos u otras circunstancias), mediante la incorporación de personal de igual o superior cualificación, garantizando en todo momento la continuidad, calidad y normal desarrollo del servicio. En particular, deberá asegurarse que la atención, información y comunicación con las personas usuarias pueda realizarse en todo momento en ambas lenguas oficiales.

El personal adscrito al servicio dependerá exclusivamente de la adjudicataria, quien ostentará, a todos los efectos, la condición de empleadora, asumiendo la totalidad de los derechos y obligaciones inherentes a dicha condición. En consecuencia, deberá cumplir íntegramente con la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y seguridad y salud en el trabajo.

Las personas trabajadoras contratadas por la adjudicataria no mantendrán, en ningún caso, relación jurídica, laboral ni de cualquier otra naturaleza con el Ayuntamiento, ni durante la vigencia del contrato ni a su finalización. Serán por cuenta exclusiva de la adjudicataria todas las obligaciones, responsabilidades, indemnizaciones y cualesquiera otras cargas derivadas de la relación laboral con su personal, sin que pueda derivarse responsabilidad alguna para la Administración contratante.

10. LIBRO DE RECLAMACIONES

El establecimiento deberá disponer, en todo momento, de un Libro de Reclamaciones a disposición de las personas usuarias del servicio de taberna-restaurante, conforme a la normativa vigente de aplicación.

La existencia de dicho libro deberá anunciarse de forma clara, visible y permanente mediante la correspondiente señalización, ubicada en un lugar fácilmente accesible para el público, garantizando así el derecho de las personas usuarias a formular reclamaciones, quejas o sugerencias en relación con el servicio prestado.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección: <https://udalenegotia.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiako Udala
Ayuntamiento de Zuia

11. EXIGENCIAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

La adjudicataria vendrá obligada al cumplimiento íntegro de cuanta normativa y reglamentación técnico-sanitaria resulte de aplicación a los establecimientos de hostelería, garantizando en todo momento que la actividad se desarrolle conforme a los estándares exigidos en materia de higiene, salubridad y seguridad alimentaria.

En materia de manipulación de alimentos por parte del personal contratado por la adjudicataria, será de aplicación la normativa estatal básica vigente en materia de higiene alimentaria, en particular la derivada del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, así como el resto de disposiciones de aplicación en materia de seguridad e higiene alimentaria.

Asimismo, será de obligado cumplimiento la normativa específica de la Comunidad Autónoma del País Vasco en esta materia, incluyendo, entre otra, la relativa al registro de empresas y establecimientos alimentarios, así como la normativa autonómica sobre comercialización y circuitos de proximidad que resulte de aplicación, sin perjuicio de las instrucciones, criterios técnicos y guías interpretativas emitidas por la Dirección de Salud Pública del Gobierno Vasco.

En todo caso, la adjudicataria deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos dispone de la formación adecuada, actualizada y suficiente en materia de higiene alimentaria, siendo responsable del cumplimiento estricto de la normativa aplicable y de la correcta aplicación de las buenas prácticas higiénico-sanitarias en la prestación del servicio.

12. RÉGIMEN DE INSPECCIÓN Y CONTROL MUNICIPAL

El Ayuntamiento podrá establecer cuantos sistemas de control, inspección y seguimientos periódicos estime oportunos, con el fin de verificar la calidad de los productos elaborados, así como el cumplimiento de la normativa vigente en materia de higiene alimentaria, manipulación de alimentos, y condiciones higiénico-sanitarias de los locales, instalaciones, maquinaria y demás medios materiales afectos al servicio.

Los resultados de dichos controles serán comunicados a la adjudicataria, con indicación, en su caso, de las deficiencias o anomalías detectadas, a fin de que proceda a su subsanación en el plazo que se establezca o, en su defecto, en el más breve posible atendida su naturaleza y gravedad.

Los citados mecanismos de control se entenderán sin perjuicio de las actuaciones de inspección, vigilancia y control que puedan llevar a cabo las autoridades competentes en materia de salud pública.

El Ayuntamiento podrá realizar cuantas inspecciones considere necesarias para verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en este Pliego y en el contrato.

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07



BENETAKO KOPIA, Egiaztatze Kode Seguruaren bidez egiaztatu daitekeena helbide honetan: /COPIA AUTÉNTICA que puede ser comprobada mediante el Código Seguro de Verificación en esta dirección:
<https://udalenegotia.araba.eus/zuia/validacionDoc/?entidad=ZUIA>
00144708b02e131795e07ea07205080az



Zuiako Udala
Ayuntamiento de Zuia

13. LIMITACIÓN DE ACTIVIDADES

Cualquier actividad complementaria o adicional que la adjudicataria pretenda desarrollar en el ámbito de las instalaciones y que no se encuentre expresamente prevista o autorizada en los pliegos, deberá ser previamente sometida a la autorización expresa del Ayuntamiento, en su condición de órgano de contratación.

A tal efecto, la adjudicataria deberá presentar solicitud por escrito, en la que se describa de forma detallada la actividad proyectada, su alcance, condiciones de desarrollo y cualquier otro extremo relevante. En ningún caso podrá iniciarse o ejecutarse dicha actividad sin la previa y expresa autorización municipal, que deberá ser otorgada por el órgano competente.

14. RÉGIMEN DE INCUMPLIMIENTOS

El incumplimiento por parte de la adjudicataria de cualquiera de las obligaciones y condiciones técnicas establecidas en el presente Pliego será considerado un incumplimiento contractual.

Dichos incumplimientos podrán dar lugar a la imposición de las penalidades previstas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares en la cláusula 36, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 192 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Asimismo, el incumplimiento de aquellas obligaciones calificadas como esenciales en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares podrá ser causa de resolución del contrato, según lo establecido en el artículo 211 de la citada Ley.

DILIGENCIA.- Para hacer constar que el presente Pliego ha sido aprobado por el Ayuntamiento pleno en la sesión celebrada el 14 de mayo de 2026.

Vº Bº

El Alcalde-Presidente,La Secretaria,

Udal plaza, 1 - Murgia - 01130 – ARABA
945 430 005 - zuiakoudala@ayto.araba.eus

Agiriaren sinatzailea: / Documento firmado por:	Kargua / Cargo:	Data / Fecha:
UNAI GUTIERREZ URQUIZA (ZUIAKO UDALA / AYUNTAMIENTO DE ZUIA)	Alkatea / Alcalde	19/05/2026 08:20
OIARTZA URQUIJO ALAÑA	Idazkari-kontuhartzailea / Secretaria Interventora	19/05/2026 10:07