

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA  
CONCESIÓN ADMINISTRATIVA PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO  
DE BAR-RESTURANTE DE LAS PISCINAS MUNICIPALES**

**CLÁUSULA PRIMERA.-Objeto del Contrato**

El contrato tiene por objeto otorgar la explotación del Bar- Restaurante de las piscinas municipales y la terraza cubierta anexa, mediante la modalidad de concesión administrativa.

**CLÁUSULA PRIMERA.-Condiciones Técnicas de la Concesión.-**

Sin perjuicio de las obligaciones impuestas por la legislación vigente y por los pliegos de cláusulas administrativas, se establecen las siguientes condiciones técnicas de la concesión:

Equipamiento, mobiliario y material. Bar-Restaurante Piscinas

El Bar-Restaurante de las Piscinas municipales, cuenta con las instalaciones de los servicios de abastecimiento de agua, luz y saneamiento, corriendo a cargo del concesionario el pago de los suministros que cuenten con contador habilitado, conexiones de alta, en el supuesto de que fuera necesario, así como al pago de los recibos correspondientes durante el periodo de duración de la concesión.

Así mismo, el Ayuntamiento pone a disposición del concesionario en las instalaciones, el siguiente equipamiento, mobiliario, útiles y menaje:

ZONA COCINA

- Fregadero.
- Campana industrial.
- Encimera acero inoxidable para plancha y freidoras con estantes inferiores de madera y módulos para fregaderos y platos.

ZONA BARRA

- Mueble cafetera

ZONA TERRAZA

Todos los elementos descritos, al finalizar el periodo concesional, deberán estar en perfectas condiciones de conservación y uso, corriendo a cargo del concesionario, su mantenimiento, reparación, conservación, y en su caso, sustitución por otros iguales o de similares características.

Para garantizar la asunción de la responsabilidad derivada de la ocupación y uso de las instalaciones, así como responder de sus obligaciones de conservación, mantenimiento, sustitución, etc, de los elementos puestos a disposición del concesionario, este, deberá obligatoriamente suscribir la oportuna póliza de

seguro de responsabilidad civil que garantice todos los riesgos de la explotación del servicio, así como que cubra los riesgos de las instalaciones, el mobiliario, la maquinaria, equipamiento, etc., cedido por el Ayuntamiento.

El concesionario, podrá instalar, para la mejor explotación de la instalación, de aquellos elementos de ambientación portátiles tanto en el interior como en el exterior (p.e. estufas de gas).

Tendrá especial consideración y tratamiento por parte del Ayuntamiento toda solicitud de incorporar cualquier clase de elemento publicitario añadido al inmueble (tanto en el interior como en los exteriores), o la realización de actos de carácter publicitario de todo tipo, debiendo prevalecer el uso público e interés general de este inmueble de titularidad municipal, Asimismo, la posible denominación del local y su comercialización publicitaria quedará también a expensas de la autorización municipal.

La realización de actos, celebraciones o similares ajenos a los propios de la actividad fuera de los periodos de apertura, requerirá, previa autorización municipal.

Correrán a cuenta del concesionario el resto de mobiliario, equipamiento, utiles, etc., necesarios para la explotación del servicio

#### Permisos, autorizaciones y licencias.

El concesionario habrá de obtener/renovar a su costa todas aquellas autorizaciones, licencias, permisos comunicaciones previas, etc. necesarios para poder ejecutar las obras e instalaciones precisas a sí como para prestar el servicio cumpliendo con la normativa que sea de aplicación.

Será responsable, asimismo, de recabar las oportunas autorizaciones de titulares de patentes, marcas, modelos, etc. que emplee en el desarrollo de su actividad. Responderá, asimismo, de cualquier cuestión en materia de propiedad intelectual y derechos de autor

#### **CLÁUSULA TERCERA. Calidad.**

El concesionario correrá con los cargos de los controles sanitarios, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato.

El concesionario tendrá a la vista del público la lista de precios, así como tendrá en todo momento, a disposición del público, las hojas de reclamaciones, selladas y autorizadas previamente por el organismo competente, salvo que se produzca cualquier reclamación, en cuyo caso, el concesionario se obliga a presentarla en el plazo de 24 horas, contadas a partir de que se consigne la reclamación de dicha hoja.

#### **CLÁUSULA CUARTA. Personal.**

El concesionario dispondrá del personal necesario para la prestación normal de los servicios, siendo la organización del servicio la adecuada para mantener un óptimo nivel de calidad en los servicios objeto de concesión.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. El personal deberá contar con el carnet de manipulador de alimentos, así como con cualquier otro requisito exigido por la normativa sanitaria vigente.

El personal que aporte y utilice el concesionario para la explotación objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente al Ayuntamiento, ya que dependerá única y exclusivamente del concesionario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral, fiscal y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar.

En ningún caso podrá resultar responsable el Ayuntamiento de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el concesionario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente. Por tanto, el concesionario queda obligado a que todo el personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social y a tener los TCI y TC2 liquidados e ingresados.

#### **CLÁUSULA QUINTA. Limpieza y Medio Ambiente.**

La limpieza de las instalaciones así como los materiales necesarios para prestar los servicios serán por cuenta de la empresa concesionaria, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería así como en los espacios libresafectos y adyacentes.

El concesionario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a las instalaciones y tanto la terraza y el espacio libre público afecto y adyacente deberá quedar completamente limpio de materiales y residuos a la finalización de la jornada diaria, quedando recogidos en el interior del local todos los elementos de equipamiento que se utilicen para prestar en su caso, el servicio en la terraza. Se realizarán labores de limpieza durante la jornada diaria si la generación de suciedad y residuos así lo hiciese necesario.

El concesionario contratará los servicios de una empresa especializada de desinfección, desinsectación y desratización de forma periódica que hará la programación de intervenciones precisas y necesarias, siguiendo la legislación vigente, sin perjuicio de ejercer acciones puntuales cuando el caso lo requiera por motivo de plagas entreintervenciones programadas.

El concesionario tiene la obligación de mantener los elementos que comprenden el objeto de la concesión en las debidas condiciones de limpieza, higiene, seguridad y ornato. A tal efecto, deberá adoptar las medidas necesarias para mantener limpia la cafetería-restaurante, los aseos compartidos con la piscina, la

terrazza, las plazas y su entorno, disponiendo los correspondientes elementos de recogida y almacenamiento de los residuos que pudieran generarse.

Serán por cuenta de la entidad concesionaria el traslado de los distintos residuos hasta el lugar donde se encuentren los correspondientes contenedores, para su posterior recogida por el prestador del servicio.

#### **CLÁUSULA SEXTA. Horarios y periodos de apertura.**

##### Bar-Restaurante de las piscinas municipales

El Bar- Restaurante de las piscinas municipales, permanecerá obligatoriamente abierto al público y con servicio de 12 a 20 horas, todos los días de la semana, durante los meses de julio y agosto, horario y periodo de apertura de las instalaciones.

El horario y periodo establecidos, habrán de respetarse escrupulosamente.

Si el concesionario, en su gestión decide un periodo de apertura más amplio, durante diferentes épocas del año, tanto del horario de apertura como de su periodo, deberá atenerse a ellos, respetando en todo caso, los horarios máximos exigidos por la normativa vigente aplicable en la materia.

#### **CLÁUSULA SEPTIMA. Recepción y Control de Acceso a la Piscina Municipal.**

Se prestará junto con el servicio de Barras y Restauración.

Sus funciones serán las que a continuación se indican:

##### CONTROL:

1. No se podrá abrir las instalaciones de Baño al público sin la presencia del socorrista.
2. Proporcionar servicio de guardarropía a los usuarios de la instalación.
3. Atender el control de accesos a la Piscina mediante identificación previa, y comprobación posterior, mediante abono o entrada de acceso, velando por que ningún bañista pueda acceder al vaso y su entorno sin haber pasado previamente por los vestuarios o por los pediluvios (baños de pies).
4. Ordenar y vigilar la circulación adecuada de los usuarios por las instalaciones, especialmente por vestuarios, aseos, taquillas y otras dependencias de uso público.
5. Responsabilizarse de las llaves. Abrirá y cerrará las instalaciones.
6. Cumplir y hacer cumplir a los usuarios todas las normas de régimen interior y utilización de las instalaciones.
7. Mantener el orden en todo el edificio y cuidar de que cada usuario se ajuste al uso de las instalaciones en los horarios previstos.
8. Desarrollar todas aquellas labores del régimen de autocontrol que le correspondan (cumplimentar estadísticas de usuarios, controlar e informar de las incidencias, etc).
9. Responsabilizarse del estado de ordenamiento de equipos de uso propio del centro y que se presten a los usuarios, controlando su

utilización y posterior devolución.

10. Proporcionar a los usuarios los elementos auxiliares con que cuenta la instalación para mejorar su bienestar, concretamente sombrillas, ceniceros, papeleras y cuantos enseres se puedan añadir que serán de uso gratuito.

11. La reposición del botiquín correrá a cargo del adjudicatario.

#### TAQUILLAJE:

- El acceso a las instalaciones para baño libre se realizará mediante la expedición de tiques por el adjudicatario, y el importe de la recaudación se considerará retribución del adjudicatario.

Los precios máximos a cobrar los siguientes para 2022, serán los reflejados en la Ordenanza Municipal aplicable, vigente.

En todo caso se estará a lo dispuesto en lo dispuesto por la ordenanza fiscal reguladora de la tasa por prestación de servicio y realización de actividades deportivas municipales gestionadas por el Ayuntamiento vigente para cada temporada, por lo que los precios a cobrar en las instalaciones variarán en función de lo estipulado en la ordenanza fiscal.

#### INFORMACIÓN: Será responsabilidad del contratista:

- La atención al público, recibir las reclamaciones, suministrar información sobre el funcionamiento de las instalaciones y señalar su tránsito interno, precios, horarios, servicios y actividades en general.

- La información al usuario de las normas de régimen interno establecidas, de su ubicación en la entrada y en el interior de las instalaciones y de la obligatoriedad de conocer, cumplir y respetar su contenido por el personal afecto al servicio y por los usuarios.

- Colocar en sitio visible las tarifas visadas y aprobadas por el órgano competente del IMDA y las listas de precios, de conformidad con la normativa vigente.

- Asegurar en todo momento que el número de usuarios que permanezcan en el vaso de la Piscina no sea superior al aforo máximo establecido en la normativa vigente.

- Cumplimentar la documentación administrativa que a tal efecto sea exigida a la empresa por el IMD, y en particular, todo lo referido a fechas, inscripciones, controles estadísticos y cuanta demás documentación se requiera para el buen funcionamiento de la Piscina.

- Todas aquellas funciones que, relacionadas con el servicio, le fuesen encomendada.

Poblete, 11 de mayo de 2022.

El Técnico Municipal

Fdo. Enrique Gimeno Cazorla.

