



PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE HABRÁ DE REGIR EL CONTRATO DE CONCESION DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACION DE BAR-RESTAURANTE, MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN, LIMPIEZA Y ATENCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA PISCINA MUNICIPAL DE LOS YÉBENES EN LA TEMPORADA 2026”.

1º.- OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que van a regir la adjudicación en la contratación de la explotación del Bar-Restaurante, mantenimiento, conservación, limpieza y atención de las instalaciones de la piscina municipal de Los Yébenes durante la temporada 2026 y, que específicamente se corresponden con:

- Limpieza, cuidado y mantenimiento de las instalaciones, incluyendo las zonas verdes, vestuarios, aseos y bar/recreo y en aquellas superficies en contacto frecuente con las manos de los usuarios, como pomos de las puertas de los vestuarios, con la periodicidad marcada por las autoridades sanitarias.
- Apertura y cierre de las mismas durante todos los días del año, que comprenderá las fechas que puntualmente se determinarán, en horario de 9:00 a 14:00 horas.
- Dar servicio de restauración durante la vigencia del contrato (dar almuerzos, comidas y cenas).
- Comunicar cualquier anomalía al Ayuntamiento de Los Yébenes, así como los desperfectos que se produzcan en las instalaciones.
- Ejecutar las órdenes que adopte el Ayuntamiento de Los Yébenes por cualquier motivo que se considere beneficioso para ambas partes.
- Vigilar el orden y la corrección en su caso, del buen uso de las instalaciones por los usuarios.

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, pro la que se transponen al ordenamiento jurídico español de las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP).

No es posible la división en lotes del contrato, al no permitirlo la naturaleza u objeto de este, ya que presumiría un riesgo para el correcto cumplimiento del mismo.

Necesidad a satisfacer: Prestación del servicio de Bar-Restaurante en la Piscina Municipal de Los Yébenes, como complemento del servicio público de las mismas, destinado a satisfacer actividades lúdicas de los vecinos. Conseguir estas necesidades es el elemento prevaecido sobre el proyecto particular del adjudicatario, por lo que el Ayuntamiento de Los Yébenes regula con el presente Pliego las condiciones de la prestación del Servicio.



La prestación del servicio se gestionará por el adjudicatario a su propio riesgo y ventura.

El objeto de contrato se identifica con los códigos siguiente:

553300002 Servicios de cafetería 554100007 Servicios de gestión de bares 909100009 Servicios de limpieza

Duración del contrato: Desde el 1 de junio de 2026 hasta el 1 de junio de 2027, con posibilidad de dos prórrogas adiciones por 1 año cada una de ellas.

2º.- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.

La forma de adjudicación del contrato será el procedimiento abierto, en el que todo empresario interesado podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con los licitadores.

La adjudicación del contrato se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor calidad del servicio de conformidad con lo que establece en la cláusula novena.

3º.- PUBLICIDAD DE LOS PROCEDIMIENTOS Y ACCESO A LA DOCUMENTACION POR MEDIOS ELECTRONICOS.

El anuncio de licitación para la adjudicación del presente contrato se publicará en la página web municipal del Ayuntamiento de Los Yébenes.

Toda la documentación necesaria para la presentación de la oferta estará disponible por medios electrónicos desde el día de la publicación del anuncio en la página web municipal.

Se dará publicidad y acceso a los pliegos y demás documentación y extremos preceptivos de la licitación por medios electrónicos, según los artículos 63 y concordantes de la LCSP, en la página web municipal, así como en el Registro General del Ayuntamiento de Los Yébenes.

4º.- CANON CONCESIONAL.

El tipo de licitación, que podrá ser mejorado al alza, se fija en la cantidad de 5.400,00 euros por cada año de explotación.

5º.- FORMA DE PAGO. –

El importe del contrato será abonado por el adjudicatario al Ayuntamiento de la siguiente forma:

- El 50% el 31 de julio de 2026.
- El 50% el 22 de diciembre de 2026. Cualesquiera otras liquidaciones que se deriven para cualquiera de las partes se efectuarán al final del contrato.



6º.- FIANZA. GARANTÍA DEFINITIVA. –

Dada la naturaleza del contrato y de acuerdo con el art. 107.4 de la LCSP, el adjudicatario, con carácter previo a la formalización del contrato, en el plazo de quince días hábiles contados desde que se le notifique la adjudicación del contrato, deberá constituir garantía definitiva por un importe del 10% de la oferta presentada por el adjudicatario.

7º- CAPACIDAD PARA CONTRATAR.

Podrán presentar proposiciones las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional o, en su caso, se encuentren clasificadas de acuerdo con la normativa aplicable y no se encuentren incluidas en alguno de los supuestos de prohibición para contratar. Asimismo, los licitadores deberán contar con la habilitación empresarial o profesional necesaria para la realización de la actividad objeto del contrato.

1. La capacidad de obrar de los empresarios se acreditará:
 - a) De los empresarios que fueren personas jurídicas mediante la escritura o documento de constitución, los estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate. De los empresarios que fueren personas físicas mediante fotocopia del Documento Nacional de Identidad y acreditación de estar dado de Alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente.
 - b) De los empresarios no españoles que sean nacionales de Estados miembros de la Unión Europea o de Estados signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo se acreditará por su inscripción en el registro procedente de acuerdo con la legislación del Estado donde están establecidos, o mediante la presentación de una declaración jurada o un certificado, en los términos que se establezcan reglamentariamente, de acuerdo con las disposiciones comunitarias de aplicación.
 - c) De los demás empresarios extranjeros, con informe de la Misión Diplomática Permanente de España en el Estado correspondiente o de la Oficina Consular en cuyo ámbito territorial radique el domicilio de la empresa.
2. La no concurrencia de alguna de las prohibiciones para contratar, deberá declararse mediante el Modelo que figura como Anexo I
3. La solvencia del empresario:
 - 3.1 La solvencia económica y financiera del empresario podrá acreditarse por uno o varios de los medios siguientes:
 - a) Volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de



constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior a 20.000,00 euros. El volumen anual de negocios del licitador o candidato se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y, en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

Justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual o superior a 150.000 euros que cubra los riesgos profesionales derivados de la ejecución del contrato, con cobertura mínima por siniestro según aforo, por el período de duración del contrato, y de daños sobre instalaciones, incluyendo continente y contenido con la valoración adecuada sobre instalaciones. Se acreditará mediante certificado expedido por el asegurador, en el que consten los importes y riesgos asegurados y la fecha de vencimiento del seguro, y mediante el documento de compromiso vinculante de suscripción, prórroga o renovación del seguro, en los casos en que proceda.

3.2 La solvencia técnica de los empresarios se acreditará mediante:

a) Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público o, cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

4. La representación del empresario se acreditará de la siguiente forma:

a) Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro, presentarán copia notarial del poder de representación, bastantado, por el Secretario de la Corporación.

b) Si el licitador fuera persona jurídica, este poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil, cuando sea exigible legalmente.

c) Igualmente la persona con poder bastantado a efectos de representación, deberá acompañar fotocopia compulsada administrativamente o testimonio notarial de su D.N.I.

5. La situación de hallarse en el cumplimiento de las obligaciones con la Hacienda Pública y la Seguridad Social así como en estado de alta en el I.A.E. se acreditará:

a) Mediante certificado expedido por la Agencia Tributaria y la Seguridad

b) Mediante autorización al órgano de contratación para la comprobación directa de estos extremos.



6. La inscripción en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Sector Público acreditará a tenor de lo en él reflejado y salvo prueba en contrario, las condiciones de aptitud del empresario en cuanto a su personalidad y capacidad de obrar, representación, habilitación profesional o empresarial, solvencia económica y financiera y técnica o profesional, clasificación y demás circunstancias inscritas, así como la concurrencia o no concurrencia de las prohibiciones de contratar que deban constar en el mis.

De conformidad con el art. 140 de la LCSP, la documentación indicada en la presente clausula será sustituida por una declaración responsable del licitador indicando que cumple las condiciones establecidas legalmente para contratar con la Administración (Anexo 1). En tal caso, el licitador a cuyo favor recaiga la propuesta de adjudicación, deberá acreditar ante el órgano de contratación, previamente a la adjudicación del contrato, la posesión y validez de los documentos exigidos.

8º.- PLAZO Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS. –

La presente licitación tiene, carácter electrónico o físico, por lo que los licitadores deberán preparar y presentar su oferta, de forma telemática (sede electrónica) o en el Registro General del Ayuntamiento de Los Yébenes.

Las proposiciones se presentarán dirigidas al Ayuntamiento de Los Yébenes, dentro del plazo de QUINCE DÍAS NATURALES contados a partir del día siguiente al de publicación del anuncio en el Perfil de Contratante, en la Plataforma de Contratación del Sector Público. En caso de que el plazo finalice en sábado, domingo o festivo, se trasladará el mismo al siguiente día hábil.

La oferta electrónica y cualquier otro documento que la acompañe deberán estar firmados electrónicamente por alguno de los sistemas de firma admitidos por el art. 10 de la Ley 39/2015, de 1 de Octubre, del Procedimiento administrativo común de las Administraciones Públicas.

La presentación de proposiciones presume por parte del licitador la aceptación incondicionada de las cláusulas de este pliego.

Cada licitador no podrá presentar más de una proposición ni suscribir ninguna propuesta en unión temporal si lo ha hecho individualmente.

9º.- CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES.

SOBRE ÚNICO. TÍTULO: Documentación Administrativa, Oferta económica y documentación relativa a criterios evaluables mediante fórmulas.

Contenido

Incluirá declaración responsable que se adjunta como ANEXO 1, que deberá estar firmada y con la correspondiente identificación, en la que el licitador ponga de manifiesto de acuerdo con el artículo 159.4.c) de la LCSP 2017 que:



- El firmante ostenta la representación de la sociedad que presenta la oferta.
- Cuenta con la adecuada solvencia económica, financiera y técnica o, en su caso, la clasificación correspondiente.
- Posee las autorizaciones necesarias para ejercer la actividad.
- No está incurso en prohibición de contratar alguna.
- Cuando el licitador desee recurrir a las capacidades de otras entidades, compromiso por escrito de dichas entidades de que va a disponer de los recursos necesarios en la forma señalada en el modelo de oferta que figure como Anexo II.
- En el caso de que la empresa fuera extranjera, sometimiento al fuero español.
- En el supuesto de que la oferta se presentará por una unión temporal de empresarios, deberá acompañar el compromiso de constitución de la unión.

Las circunstancias relativas a la capacidad, solvencia y ausencia de prohibiciones de contratar a las que se refieren los apartados anteriores, deberán concurrir en la fecha final de presentación de ofertas y subsistir en el momento de perfección del contrato.

En este sobre o archivo electrónico incluirá la oferta económica y la restante documentación relativa a criterios evaluables mediante fórmulas.

La oferta económica, así como los criterios evaluables mediante fórmulas se ajustarán al modelo que se adjunta como ANEXO II de este Pliego.

La oferta económica se presentará en caracteres claros o escrita a máquina, de modo que serán excluidas aquéllas que tengan omisiones, errores o tachaduras que impidan conocer, claramente, lo que la Entidad Local estime fundamental para considerar la oferta. **10º.-**

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN. –

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se atenderá a una pluralidad de criterios de adjudicación:

A) Oferta económica (75 puntos):

Se otorgará una puntuación máxima de hasta 75 puntos a la mejor oferta económica, tomando como canon inicial el importe de 5.400,00€, el cual deberá ser mejorado al alza por los licitadores.

B) Experiencia profesional o técnica (10 puntos):

Se otorgará 2 puntos por cada año de experiencia en la gestión de bares y restaurantes, que deberá ser acreditado con Informe de Vida Laboral o documento acreditativo de la misma, hasta un máximo de 10 puntos.

C) Plan de gestión (15 puntos):

- Por instalación de televisión: 2,5 puntos.



- Por organizar otras actividades de interés general como torneos: 2 puntos por actividad, hasta 10 puntos.
- Una fiesta temática nocturna: 0,5 puntos por fiesta, hasta 2,5 puntos.

Las actividades deberán estar programadas para todo el año en la propuesta.

En caso de empate en la puntuación otorgada a dos o más ofertas, se utilizarán, y por el orden establecido, los siguientes criterios para resolver la igualdad:

1º Experiencia del licitador en la gestión de este tipo de instalaciones.

2º Sorteo.

11º.- MESA DE CONTRATACIÓN.

La mesa de contratación será el órgano competente para efectuar la valoración de las ofertas y calificar la documentación administrativa y actuará conforme a lo previsto en el artículo 326 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

12º.- APERTURA DE PROPOSICIONES.

La Mesa de Contratación se constituirá al día siguiente hábil de la finalización del plazo de presentación de las proposiciones, a las 10,00 horas, procederá a la apertura del Sobre/Archivo A y calificará la documentación administrativa.

Si fuera necesario, la Mesa concederá un plazo no superior a tres días naturales para que el licitador corrija los defectos u omisiones subsanables observados en la documentación presentada.

A la vista de la documentación presentada por los licitadores, si la documentación está correcta, la Mesa procederá seguidamente, ese mismo día, a la apertura del Sobre/Archivo B que contiene el precio (que no es evaluable) y la documentación cuantificable de forma automática y será evaluada conforme los criterios de adjudicación contenidos en este Pliego.

La Mesa ordenará las proposiciones de mayor a menor puntuación, proponiendo el adjudicatario del contrato a la propuesta de mayor puntuación.

Realizada la propuesta de adjudicación, el órgano de contratación requerirá a quien haya presentado la mejor oferta para que, en el plazo de cinco días hábiles desde la notificación del requerimiento, presente en el Registro Municipal la garantía definitiva y aporte los documentos a los que hace referencia la cláusula 7ª de este Pliego.

De no cumplir el licitador dicho requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que este ha retirado su oferta, y se recabará la misma documentación al licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas, otorgándoles el correspondiente plazo para su presentación.



13º.- ADJUDICACION Y FORMALIZACION DEL CONTRATO.

Presentada la garantía definitiva y la restante documentación, se adjudicará el contrato a favor del licitador propuesto como adjudicatario en un plazo no superior a 5 días, no pudiendo declararse desierta una licitación cuando exista alguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios que figuren en el pliego.

El contrato se formalizará antes de la fecha prevista de inicio de la prestación del servicio y a partir del mismo día el contrato tendrá vigencia.

El documento en que se formalice el contrato será, en todo caso, administrativo, previa presentación por el adjudicatario de copia de póliza de seguro de Responsabilidad Civil contratada al efecto del presente contrato y del justificante de pago de la misma.

Al contrato que se formalice se unirá como anexo, además de la oferta aceptada, un ejemplar del presente pliego que será firmado por el adjudicatario, considerándose a todos los efectos parte integrante del mismo.

14º.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

El contratista vendrá obligado a cumplir con las condiciones establecidas en el plan de gestión, las recogidas en este pliego y en el contrato que se firme, así como las establecidas en cualquier momento por las autoridades sanitarias para esta actividad debiendo proceder el adjudicatario del contrato a la realización de las actuaciones necesarias pro sí mismo o con la colaboración del Ayuntamiento.

- El contratista deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, de Seguridad e Higiene en el Trabajo y, en general, deberá cumplir todas las obligaciones que le correspondan en virtud de la normativa aplicable al caso, en especial en lo relativo a la venta de bebidas alcohólicas a menores y la venta de tabaco, quedando el Ayuntamiento exonerado de responsabilidad por este incumplimiento.
- Corresponde al contratista la contratación de su personal, con sujeción a la normativa laboral, sin que en ningún caso se pueda considerar a dicho personal como personal de este Ayuntamiento.
- Comenzar la realización del servicio el día señalado por el Ayuntamiento.
- Liquidación de todos los gastos y obligaciones derivadas de la realización del servicio.
- Conservar los bienes muebles e inmuebles de las instalaciones en perfecto estado.
- Mantener en buen estado de funcionamiento, limpieza y desinfección todas las instalaciones.
- El contratista no podrá instalar ninguna máquina recreativa o elementos de juego sin previa autorización expresa de este Ayuntamiento.



15º.- EQUIPAMIENTO DE LA INSTALACIÓN.

El Ayuntamiento pondrá a disposición del adjudicatario el espacio objeto del contrato, dotado de las instalaciones básicas necesarias para el desarrollo de la actividad, así como del equipamiento mínimo definido en el correspondiente Anexo de Inventario, integrado por los elementos de lavado, cocina, extracción, frío y barra considerados esenciales para el funcionamiento básico del servicio.

El equipamiento municipal tendrá carácter básico y orientativo, pudiéndose admitir elementos equivalentes de prestaciones similares o superiores durante la ejecución o explotación de la actividad, siempre que resulten compatibles con las instalaciones existentes y con la normativa de aplicación.

El resto del equipamiento necesario para el desarrollo completo de la actividad de bar-restaurante deberá ser aportado por el adjudicatario, incluyendo, con carácter enunciativo y no limitativo:

- Equipos de cocción complementarios, tales como freidoras, planchas auxiliares, pequeños hornos, microondas u otros equipos similares.
- Equipamiento de barra, incluyendo cafetera, molino de café, tirador de cerveza, botelleros, vitrinas refrigeradas, lavavasos y elementos análogos.
- Equipos auxiliares, maquinaria menor y pequeño electrodoméstico.
- Menaje, utensilios, vajilla, cristalería y elementos de servicio.
- Elementos de almacenamiento adicionales, mobiliario auxiliar y cualquier otro necesario para la correcta explotación de la actividad.
- Mobiliario de sala/comedor y terraza, incluyendo mesas, sillas, taburetes, mobiliario exterior y elementos de apoyo vinculados al uso previsto.

El adjudicatario deberá completar, adaptar y, en su caso, mejorar el equipamiento existente, garantizando en todo momento el correcto funcionamiento de la actividad, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria, de seguridad, accesibilidad, protección contra incendios e instalaciones que resulte de aplicación.

El equipamiento aportado por el adjudicatario será de su exclusiva propiedad, siendo de su cuenta su suministro, instalación, mantenimiento, reparación, conservación y reposición. A la finalización del contrato, deberá retirarlo, dejando las instalaciones municipales en correcto estado de uso y funcionamiento, sin que ello genere derecho a indemnización alguna.

Asimismo, el adjudicatario responderá de los daños que pudieran ocasionarse en las instalaciones municipales como consecuencia de la instalación, uso o retirada del equipamiento aportado.



16°.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 202 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público:

Cumplimiento de las Condiciones fundamentales de la Organización Mundial del Trabajo: el adjudicatario deberá estar al corriente de pago de las nóminas del personal que participe en la ejecución del contrato. A estos efectos se considerará que incumple la citada condición cuando se produzca un retraso o impago en el abono de las nóminas en más de dos meses.

17°.- REVISIÓN DE PRECIOS.

No procede la revisión de precios.

18°.- SUBCONTRATACIÓN.

Se prohíbe expresamente la posibilidad de subcontratar la gestión del bar-restaurante de la piscina municipal, debiendo prestarse el servicio por la misma persona, física o jurídica, que haya resultado adjudicataria y en las condiciones establecidas en su oferta y en el pliego y demás documentos que rigen el contrato.

19°.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Dará lugar a la resolución del contrato con incautación de la fianza e indemnización de daños y perjuicios ocasionados, el incumplimiento de cualesquiera de las obligaciones que se derivan del mismo, así como si se apreciara negligencia en el mantenimiento de las instalaciones, o deterioro anormal de las mismas, por cualquier otra causa de resolución del contrato previstas en los artículos 211 y siguientes y 313 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, así como en los casos en los que se constatará que se produce un incumplimiento de las normas marcadas por la autoridades sanitarias.

20°.- RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.

Esta contratación tiene el carácter de administrativa y ambas partes quedan sometidas a la jurisdicción contencioso-administrativa.

Para lo no previsto en el presente pliego regirán los preceptos de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, del Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local, aprobado por Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril y le Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.



ANEXO. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO MUNICIPAL

1. OBJETO

El presente Anexo tiene por objeto definir la relación de instalaciones y equipamiento que el Ayuntamiento pone a disposición del adjudicatario para la explotación del servicio de bar-restaurante en la piscina municipal.

2. INSTALACIONES EXISTENTES

Se ponen a disposición del adjudicatario las siguientes instalaciones:

- Recinto existente ejecutado bajo porche de madera, destinado a uso de bar-restaurante, compuesto por zona de cocina con áreas diferenciadas de cocinado y lavado, almacén, cuarto de basuras, zona de barra y espacio destinado a comedor y atención al público.
- Instalación de fontanería y saneamiento necesaria para el funcionamiento básico de la actividad.
- Instalación eléctrica básica, incluyendo cuadros y acometidas existentes.
- Acometidas e instalaciones necesarias para el funcionamiento del equipamiento municipal incluido en el presente Anexo.
- Instalación de gas mediante sistema de GLP o solución equivalente, incluyendo acometidas básicas para alimentación de los equipos de cocina previstos.

3. EQUIPAMIENTO DE ZONA DE LAVADO

- Mesa de prelavado con doble fregadero y hueco para lavavajillas.
- Grifo profesional de dos temperaturas.
- Lavavajillas industrial bajo mostrador.
- Separador de grasas de capacidad aproximada 50 litros.

4. EQUIPAMIENTO DE ZONA DE COCINA

- Campana extractora mural de acero inoxidable.
- Sistema automático de extinción de incendios en campana.
- Sistema completo de extracción de humos.
- Cocina industrial de cuatro fuegos con horno integrado.
- Mesa mural de acero inoxidable con seno.
- Grifo de accionamiento mediante codo o sistema equivalente.
- Lavamanos con accionamiento no manual.

5. EQUIPAMIENTO DE FRÍO

- Un armario de refrigeración vertical.
- Un armario congelador vertical.



6. EQUIPAMIENTO DE ZONA DE BARRA

- Fregadero con escurridor en acero inoxidable.
- Grifo monomando de dos temperaturas.

7. ESTADO DEL EQUIPAMIENTO

Todo el equipamiento se entregará en correcto estado de funcionamiento, sin perjuicio del uso previo o de las características propias derivadas de su utilización ordinaria.

El adjudicatario declara conocer y aceptar el estado de las instalaciones y equipamiento en el momento de la firma del acta de entrega.

8. USO Y CONSERVACIÓN

El adjudicatario estará obligado a:

- Utilizar adecuadamente las instalaciones y equipamiento.
- Mantenerlos en correcto estado de conservación y funcionamiento.
- Realizar las labores ordinarias de limpieza, mantenimiento y conservación.
- Comunicar al Ayuntamiento cualquier avería o incidencia relevante.

9. DEVOLUCIÓN

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá devolver las instalaciones y el equipamiento municipal en condiciones adecuadas de uso y funcionamiento, respondiendo de los daños o deterioros que excedan del desgaste normal derivado de su utilización ordinaria.

10. ACTA DE ENTREGA

Las instalaciones y equipamiento recogidos en el presente Anexo serán objeto de comprobación y formalización mediante la correspondiente acta de entrega, firmada por ambas partes al inicio de la explotación.

ANEXO EQUIPAMIENTO EXISTENTE				
Elto	Descripción breve	Características mínimas / referencia equivalente	Energía	Potencia aprox.
	LAVADO			
1	Mesa prelavado con fregadero + hueco lavavajillas	Acero inox. Fabricación a medida. Dim. aprox. 1800x700x850 mm. Un seno 500x500 mm + aro desbarace + hueco lavavajillas.	-	-
4	Grifo profesional dos temperaturas	Tipo ducha profesional industrial. Altura aprox. 600 mm.	-	-



3	Lavavajillas industrial	Tipo ADLER NL-50 o equivalente. Cesta 50x50 cm. Monofásico 230 V. Altura útil lavado 340 mm. Producción 20-30 cestos/hora. Dim. aprox. 575x600x795 mm. Incluye dosificador abrillantador y cestas.	Eléctric o	3,4 kW
6	Separador de grasas	Tipo CSG-50 o equivalente. Capacidad mínima 50 litros.	-	-
COCINA				
1	Campana mural inox	Acero inoxidable AISI 304. Dim. aprox. 2400x1000x500 mm. Con iluminación LED y filtros desmontables.	-	-
	Sistema extinción automática	Sistema homologado para cocinas industriales conforme UNE 23510 o equivalente, incluyendo homologación y certificación. Protección de campana, filtros y conductos.	-	-
	Sistema extracción completa	Caja extracción 400 °C/2h aprox. 2 CV. Conducto EI-30 doble pared aislada (aprox. 8m) Ø350 mm. Incluye terminal, registros y accesorios.	Eléctric o	2 CV
5	Cocina industrial 4 fuegos + horno	Tipo serie 750 o equivalente. 4 fuegos gas + horno eléctrico integrado. Dim. aprox. 800x750x880 mm. Potencia fuegos 2x5,5 kW + 2x7,5 kW. Horno eléctrico 5 kW.	Gas / Eléctric o	26 kW / 5 kW
6	Mesa mural inox con seno	Mesa mural acero inox en L con estante inferior y peto trasero. Seno aprox. 400x400 mm. Dimensiones aprox. 2200x700x850 mm.	-	-
	Grifo de codo inox	Grifería profesional accionamiento codo/pedal. Acero inoxidable.	-	-
8	Armario refrigeración vertical	Tipo Tefcold UR400W1 o equivalente. Capacidad mínima 350 L. Temp. -2/+8 °C. Dimensiones aprox. 600x615x1855 mm. 4 estantes.	Eléctric o	80 W
9	Armario congelación vertical	Tipo Tefcold UF400 o equivalente. Capacidad mínima 340 L. Temp. -24/-10 °C. Dimensiones aprox. 600x585x1855 mm.	Eléctric o	150 W



12	Mesa soporte snack	Acero inox con estante inferior. Dimensiones aprox. 1400x700x650 mm.	-	-
BARRA				
2	Fregadero con escurridor inox	Acero inoxidable. Dimensiones aprox. 1200x600x850 mm. Con hueco lavavajillas.	-	-
	Grifo dos temperaturas caño bajo	Grifería monomando profesional. Caño bajo.	-	-