



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁN DE REGIR LA
ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE USO
PRIVATIVO DE LA BARRA DE BAR UBICADA EN EL PABELLÓN FERIAL
"ANTIGUA ESTACIÓN" DURANTE LA CELEBRACIÓN DEL CARNAVAL
2026.**

1.- OBJETO DE LA CONCESIÓN.

La concesión tiene por objeto la explotación de la barra de bar ubicada en el Pabellón Ferial "Antigua Estación", sito en el Recinto Ferial de Malagón durante la celebración del Carnaval 2026, de conformidad con las condiciones recogidas en el pliego de cláusulas administrativas particulares y en el presente pliego de prescripciones técnica.

2. - DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.

La actividad a desarrollar es la de BAR sin que este destino pueda sufrir variación. En lo no previsto en el presente pliego o en el pliego de cláusulas administrativas, se estará a lo dispuesto en la normativa autonómica o estatal en materia de cumplimiento de horarios, medidas higiénico-sanitarias, de prevención de riesgos laborales, y cuantas sean necesarias para la correcta prestación del objeto del presente contrato.

3.- OBLIGACIONES A CARGO DEL CONTRATISTA.

- a) Cumplir las normas dictadas por el Ayuntamiento y sujetarse al presente pliego de cláusulas administrativas particulares.
- b) Cumplir con los requisitos exigibles a los establecimientos no permanentes de venta de comida recogidos en la normativa sanitaria, específicamente los siguientes:
 - El establecimiento deberá, mantenerse limpio y en buen estado y estar situado, diseñado y construido de forma que impida el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos, acumulación de residuos, etc.
 - Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios



deberán estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección.

- Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Los utensilios y productos de limpieza se guardarán aislados.
 - Deberá contarse con cubos y/o contenedores con tapa para una adecuada eliminación higiénica de los residuos.
 - Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
 - Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible (protección mediante vitrinas, expositores, armarios, no mezclar o poner sobre las mismas superficies producto elaborado y producto fresco o materia prima, etc...). Manteniendo la siguiente temperatura:
 - Refrigerados: entre 0º-5 ºC
 - Congelados: igual o inferior a -18º C (-23 ºC si son helados)
 - Está totalmente prohibido recongelar productos que han sido descongelados o parcialmente descongelados.
 - La vajilla se higienizará por medios mecánicos, de modo que se alcancen 82ºC o, en su defecto, se utilizará vajilla de un solo uso.
 - Debe poder acreditarse en todo momento el origen de las materias primas y productos elaborados (etiquetado y facturas/albaranes de compra en establecimientos autorizados).
 - Las salsas y aderezos que se suministren, deberán ser de origen industrial y servirse en envases individuales de una sola dosis.
 - El personal deberá estar formado en manipulación de alimentos y trabajar con buenas prácticas de higiene, debiendo utilizar ropa exclusiva de trabajo.
- c) Concertar con una compañía de seguros una póliza de seguro que cubra a todo riesgo las instalaciones afectas al servicio de bar, así como los daños a bienes y personas derivados del ejercicio de su actividad, por un importe igual o superior a 600.000 euros por siniestro. Este seguro deberá estar vigente durante todo el período de instalación, funcionamiento y desmontaje de las instalaciones de la barra de bar.
- d) Cumplir con los requisitos exigidos por la legislación vigente en materia de seguridad, salubridad laborales y de seguridad e higiene en el trabajo así como las de personal que tenga a su servicio en el local y de manera especial



con el cumplimiento de la ley 7/2011, de 21 de marzo, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Castilla-La Mancha, eximiendo al Ayuntamiento de cualquier compromiso derivado de su inobservancia.

- e) Ingresar el precio de adjudicación previamente a la formalización del contrato en la cuenta que tiene este Ayuntamiento en **EUROCAJARURAL Nº: ES62-3081-0650-29-2551822428** de esta localidad y presentar en la Tesorería del Ayuntamiento el resguardo de haber realizado el ingreso.
- f) Estar al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
- g) Cumplir los requisitos exigidos en materia de licencias para la puesta en marcha y desarrollo o funcionamiento de la actividad.
- h) El contratista está obligado al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo, así como al cumplimiento de las condiciones salariales de los trabajadores conforme al Convenio Colectivo Sectorial de aplicación.
- i) Queda expresamente prohibido el subarriendo de la adjudicación descrita. En caso contrario, quedará anulada automáticamente la concesión, con pérdida de la fianza
- j) La consiguiente autorización se concede exclusivamente para la instalación y explotación de bar, no estando permitido el cobro de entrada al recinto.
- k) Se tiene la obligación de abandonar y dejar libres a disposición de la Entidad Local, dentro del plazo fijado, los bienes objeto de la utilización, reconocimiento la potestad de aquella para acordar y ejecutar por sí el lanzamiento.
- l) El dominio público quedará en las mismas condiciones higiénicas y de limpieza que antes de su ocupación. Esta circunstancia será verificada por los servicios municipales correspondientes.
- m) Se faculta el derecho del adjudicatario para organizar eventos los días que el Ayuntamiento no tenga ninguna actividad programada, salvo domingo, lunes y martes de carnaval en el horario fijado para el desarrollo de los bailes organizados por el Ayuntamiento (Plaza del Remedio, Cruz Verde y Plaza del Santo) por inclemencias meteorológicas.
- n) La **reversión** se producirá al término del plazo de la licencia, en el plazo máximo de cinco días desde la finalización del plazo. Durante este plazo anterior a la reversión, la Administración verificará el estado de entrega de los bienes, verificando el cumplimiento de las disposiciones relativas al mantenimiento.



- o) **La contratación de Seguridad.** Deberá contratar a 2 agentes con horario desde las 23,45 hasta las 06,00 h. de la noche del 14 al 15 de febrero de 2026.

4.- MEDIDAS SANITARIAS.

En el ejercicio de la explotación deberán observarse en todo momento las condiciones higiénicas que establece la legislación vigente, principalmente en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor y el Reglamento CE 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Además, el adjudicatario de la concesión deberá respetar las prescripciones sanitarias recogidas en la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, en su redacción dada por la Ley 42/2010, de 30 de diciembre.

5.- RIESGO Y VENTURA.

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, sin que pueda exigir de la Administración por ninguna circunstancia que ésta asuma total o parcialmente el eventual déficit en los resultados de la actividad. Consistiendo su retribución en lo que obtenga de las consumiciones de los usuarios.

DILIGENCIA: Se extiende para hacer constar que los presentes pliegos fueron aprobados mediante Resolución de Alcaldía nº 87 de fecha 16 de enero de 2026.

EL SECRETARIO

