



Expte.: 5101/2025

Procedimiento: Abierto Simplificado

Asunto: CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE USO PRIVATIVO DE BIEN DE DOMINIO PÚBLICO EN RÉGIMEN DE CONCURRENCIA CAFÉ BAR HOGAR DEL JUBILADO DE NÀQUERA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE USO PRIVATIVO DE BIEN DE DOMINIO PÚBLICO EN RÉGIMEN DE CONCURRENCIA DEL CAFÉ BAR DEL HOGAR DEL JUBILADO DE NÀQUERA.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato consiste en la explotación del servicio de bar-cafetería a desarrollar en el Hogar de los Jubilados de Nàquera.

2. - EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN DEL LOCAL.

Las instalaciones de bar-cafetería se encuentran ubicadas en la planta baja del edificio sito en la Plaza del Ayuntamiento de Nàquera, en el edificio destinado a Hogar de los Jubilados y Oficinas de la Policía Local del municipio, así como al espacio exterior anexo.

Al tratarse de un local donde se desarrollarán los usos de bar-cafetería y Hogar de los Jubilados, se adjunta plano donde se grafía el espacio destinado a cada uno de los usos así como los espacios destinados a usos comunes, como anexo 1.

El espacio destinado a bar-cafetería dispone de los siguientes espacios de uso exclusivo destinado a:

- Barra.
- Almacén.
- Cocina.
- Espacio exterior anexo.

Los espacios destinados a usos compartidos serán:

- Zona de accesos.
- Aseos





El espacio destinado a bar-cafetería será el indicado en el plano del anexo 1, cualquier solicitud de ampliación, con carácter puntual, de dicho espacio sobre el correspondiente a Hogar del Jubilado, deberá ser solicitado por escrito y registro de entrada ante el Ayuntamiento, con una antelación mínima de 10 días, y ésta será resuelta favorable o desfavorablemente sin motivación expresa por la Alcaldía u organismo o concejal en quien éste delegue. Dicha solicitud será trasladada a los Presidentes de las Sociedades de Jubilados y Pensionistas para su conocimiento, así como la resolución de la misma.

3.- SERVICIOS E INSTALACIONES

El local se encuentra equipado con instalación eléctrica, telefonía e internet, fontanería (agua potable), saneamiento y climatización.

Los contratos de suministro de los servicios así como el abono del consumo de los servicios de la totalidad del local, incluido de la parte correspondiente al Hogar de los Jubilados, correrán a cargo del adjudicatario.

Correrá a cargo del adjudicatario el mantenimiento, conservación y reparación de los servicios e instalaciones tanto del espacio destinado a bar-cafetería como de Hogar de los Jubilados.

- **El canon se satisfará por trimestres anticipados al Ayuntamiento contra liquidaciones que se emitirán por el Negociado de Rentas municipal.**
- **El adjudicatario se hará cargo del 50% de los gastos de energía eléctrica que se produzcan. El otro 50% será a cargo del Ayuntamiento.**
- **El adjudicatario se hará cargo de la tasa por recogida de basuras.**

4.- EQUIPAMIENTO.

El espacio destinado a barra dispone de armario bajo de aluminio de 2,80 m de longitud y pila para lavado.

La cocina dispone de bancada, mobiliario de cocina bajo, dos pilas de lavado, campana extractora.

El Ayuntamiento entregará al adjudicatario el bar-cafetería en las mejores condiciones (se realizará una limpieza general del local y de las instalaciones, incluso se procederá a pintar el





local). Desde la firma del contrato, el adjudicatario dispondrá un periodo de 6 meses para indicar los posibles desperfectos que encuentre. A partir de ese momento se entenderá que está en buenas condiciones y se responsabilizará de mantenerlo en las mismas condiciones hasta la fecha de finalización del contrato.

Correrá a cargo del adjudicatario el mantenimiento, conservación y reparación del equipamiento que dispone actualmente el espacio destinado a bar-cafetería.

El adjudicatario aportará el utillaje, enseres, incluso la vajilla, para el desarrollo de la actividad.

El canon se satisfará trimestralmente al Ayuntamiento contra liquidaciones que se emitirán por el Negociado de Rentas municipal, en el que se incluirán el canon, el gasto de luz y de recogida de basuras.

Las tarifas que se percibirán directamente de los usuarios tendrán un descuento para los jubilados del 20% sobre el precio al resto de los usuarios.

Deberá constar la lista de precios en el local en lugar visible, así como será facilitada al Ayuntamiento para que obre constancia en el expediente administrativo instruido al efecto.

En todo caso el riesgo operacional le corresponderá al contratista.

5.- OBRAS Y REPARACIONES.

Si el adjudicatario instalará un elemento que impida el acceso a los espacios de barra, almacén y cocina durante el tiempo que el bar-cafetería esté cerrado al público, los trabajos y obras correrán a su cargo así como el coste de las mismas. Para ello, el adjudicatario propondrá al Ayuntamiento la ejecución de obras y/o instalaciones aportando para ello una memoria valorada que defina las actuaciones previstas. El Ayuntamiento podrá, indistintamente, autorizarlas o denegarlas sin motivación expresa.

Para la ejecución de cualquier tipo de obra que pretenda llevar a cabo el adjudicatario, deberá presentar el correspondiente proyecto o memoria valorada, según indicación de la Oficina Técnica municipal, que definirá las actuaciones previstas. El Ayuntamiento podrá, indistintamente, autorizarlas o denegarlas sin motivación expresa.

Toda la documentación será presentada en el registro de entrada general del Ayuntamiento de Nàquera.





Las autorizaciones y/o denegaciones de lo solicitado serán notificadas al adjudicatario. Se exceptúa del requisito de autorización previa municipal en el caso de obras de reparación o acondicionamiento que deban ejecutarse de forma inmediata para el buen funcionamiento de la actividad, debiendo, en cualquier caso, comunicarlo paralelamente y por escrito dicha eventualidad al Ayuntamiento.

6.- INSTRUMENTO AMBIENTAL.

El Ayuntamiento tramitará el correspondiente instrumento de intervención ambiental.

7.- SERVICIOS A PRESTAR.

Los servicios a prestar con carácter obligatorio y mínimo son los siguientes:

- Servicio de cafetería de bebidas frías y calientes.
- Servicio de comidas.
- Tomar todas las medidas sanitarias que establece la legislación vigente para las explotaciones de este tipo.
- Limpieza de las instalaciones.
- Control del acceso al local, cuidar de la seguridad del mismo, respondiendo de su cuidado, orden y de la buena convivencia durante el período de apertura de la actividad.

8.- CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

El adjudicatario se compromete a mantener en buen estado de conservación y de limpieza las instalaciones del espacio destinado a la concesión, incluidos los espacios de terraza, Prestando un alto nivel de limpieza en los WC, dotación de papel higiénico, jabón, toallas, etc. Para alcanzar estos objetivos, el adjudicatario vigilará que se haga una correcta utilización de ellos, instando hacerlo a quien no lo practique, los que a pesar de invitarles no corrijan su actitud, serán denunciados ante la Policía Municipal o, a otros niveles si procede. La empresa concesionaria deberá conservar las construcciones e instalaciones y mantenerlas en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene durante todo el periodo de concesión. El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.





9.- MEDIOS PERSONALES

El contratista está obligado a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales suficientes para ello. Para ello, deberá contratar al personal auxiliar que precise para atender las obligaciones contraídas en los plazos y horarios señalados, con la obligación de tenerles asegurados debidamente.

El personal dependerá exclusivamente del/la concesionario/a, el/la cual ostentará respecto de aquel los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono y empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el trabajo.

Serán por cuenta de los adjudicatarios los salarios y o emolumentos de cualquier clase devengados por los trabajadores que el adjudicatario contrate o ponga frente del servicio del Bar-Cafetería, debiendo el adjudicatario al término de la relación arrendataria devolver la industria al arrendador libre de toda carga y sin empleados, por ello los contratos que realice para atender la industria deberán ser por el tiempo de duración del presente Contrato, siendo a cargo del adjudicatario las indemnizaciones que correspondan, en su caso, al personal contratado.

El Ayuntamiento de Nàquera no reconoce ni acepta relación laboral alguna con el/la concesionario/a ni con el personal auxiliar que contrate.

10.- HORARIO.

El horario de apertura y de cierre de la actividad será, con carácter general, el mismo que se estipula en la legislación que resulte de aplicación y, como mínimo, el siguiente:

- De lunes a domingo, ambos inclusive. Podrá cerrar un día a la semana, de lunes a jueves.
- Horario de invierno: 9:00 h a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h.
- Horario de verano: 9:00 h a 14:00 y de 16:00 a 22:00 h.

El centro permanecerá abierto todos los días del año a excepción de:

- 1 enero.
- 25 diciembre.
- 31 diciembre.





El adjudicatario tendrá derecho a 15 días de vacaciones, durante los cuales permanecerá cerrado el bar-cafetería. Este período no podrá coincidir con el período vacacional ni con las fiestas locales.

11. DERECHOS DEL CONCESIONARIO

Durante el plazo de vigencia del contrato, el concesionario tiene los siguientes derechos:

- Utilizar los bienes de dominio público necesarios para la prestación del servicio y puestos a su disposición por el Ayuntamiento para esos fines.
- Percibir el precio de los productos expendidos en el Bar-Cafetería.
- A la explotación efectiva del Bar-Cafetería sin más impedimentos que los que se deriven del presente pliego y de las disposiciones legales de aplicación.

12. OBLIGACIONES BÁSICAS DEL CONCESIONARIO

- Prestar el servicio objeto del contrato hasta la finalización del mismo, con sujeción al horario indicado, poniendo para ello en funcionamiento los locales e instalaciones. El horario de cierre marcado por la Generalitat, deberá cumplirse.
- Cumplir el horario de apertura mínimo indicado en el presente pliego técnico. En el caso de querer ampliar dicho horario, deberá comunicar al Ayuntamiento el horario que realizará.
- Conservar el mobiliario, las construcciones e instalaciones y mantenerlas en perfecto estado de funcionamiento, limpieza e higiene hasta que, por conclusión de la concesión, deban entregarse, con todas las instalaciones que sean inherentes y necesarias al mismo para su adecuada prestación, considerándose la no observancia de estas obligaciones causa suficiente de resolución de la concesión. No obstante, cuando se trate de defectos referentes a la conservación, el Ayuntamiento podrá ordenar las obras necesarias con cargo a la fianza depositada en cuanto fuere suficiente, debiendo reponer el concesionario, en el plazo que se le otorgue por la Alcaldía, el importe de la fianza, así como satisfacer la diferencia en el caso de que la misma no fuere suficiente. Si no cumpliere lo ordenado, la concesión se anulará y el concesionario quedará obligado a satisfacer los gastos ocasionados o que fueren necesarios efectuar para que el Ayuntamiento se resarza de los perjuicios sufridos, respondiendo con todos sus bienes.





- Deberá abandonar y dejar libre, vacío y a disposición del Ayuntamiento, dentro del plazo que se establezca, los bienes objeto de esta concesión y reconocer la potestad del ayuntamiento para acordar y ejecutar por sí el lanzamiento.
- En el caso de autorizarse obras de ampliación o mejoras de las instalaciones existentes, éstas serán a cargo del/la concesionario/a y quedarán de propiedad municipal al término de la concesión.
- Queda absolutamente prohibido al adjudicatario ceder, enajenar y arrendar el local objeto de concesión y, en general, cualquier transacción sobre el mismo o sobre el derecho de concesión.
- El adjudicatario contratará con la Compañía que considere oportuno un SEGURO multiriesgo comercio (robo, incendio, etc.) por un importe que cubra todos los enseres y locales que se encuentran relacionados en el Inventario del presente Contrato, siendo el 100 % del importe de la póliza a cargo del adjudicatario.
- El adjudicatario contratará con la compañía que considere oportuno el correspondiente seguro que incluya al menos lo exigido por la normativa en materia de espectáculos y de actividades recreativas, siendo el 100% del importe de la póliza a cargo del Adjudicatario.
- La instalación de máquinas de tabaco, tragaperras o cualquier otro juego de azar en el local queda condicionada a la autorización municipal.
- Todos los impuestos, arbitrios, tasas u otros que se devenguen como consecuencia del servicio que preste el adjudicatario, serán a su cargo, Permisos Municipales, IAE, Recogida de Basuras, Seguros Sociales o autónomos, IVA, etc., o a todos aquellos que graven la actividad desarrollada, mostrándose al arrendador justificación de estar al corriente en los pagos de dichos impuestos, con la periodicidad de devengo de los mismos, cuando éste lo solicite.
- Indemnizar a terceros de los daños que les ocasionare el funcionamiento del servicio salvo cuando ello sea consecuencia de los actos realizados en cumplimiento de una cláusula impuesta por la Corporación con carácter ineludible. A tal efecto, deberá suscribir una póliza que cubra el riesgo de la explotación, quedando claro que, de no ser exclusiva para este contrato, sí quede cubierta la explotación de estas concretas instalaciones.
- Establecer un servicio amplio de bebidas, aperitivos, bocadillos, desayunos, comidas, etc
- Cumplir, en general, las disposiciones vigentes en materia laboral y de Seguridad Social, debiendo estar de alta en ésta. El personal que aporte por su cuenta el adjudicatario, no adquirirá relación jurídica alguna con el Ayuntamiento.





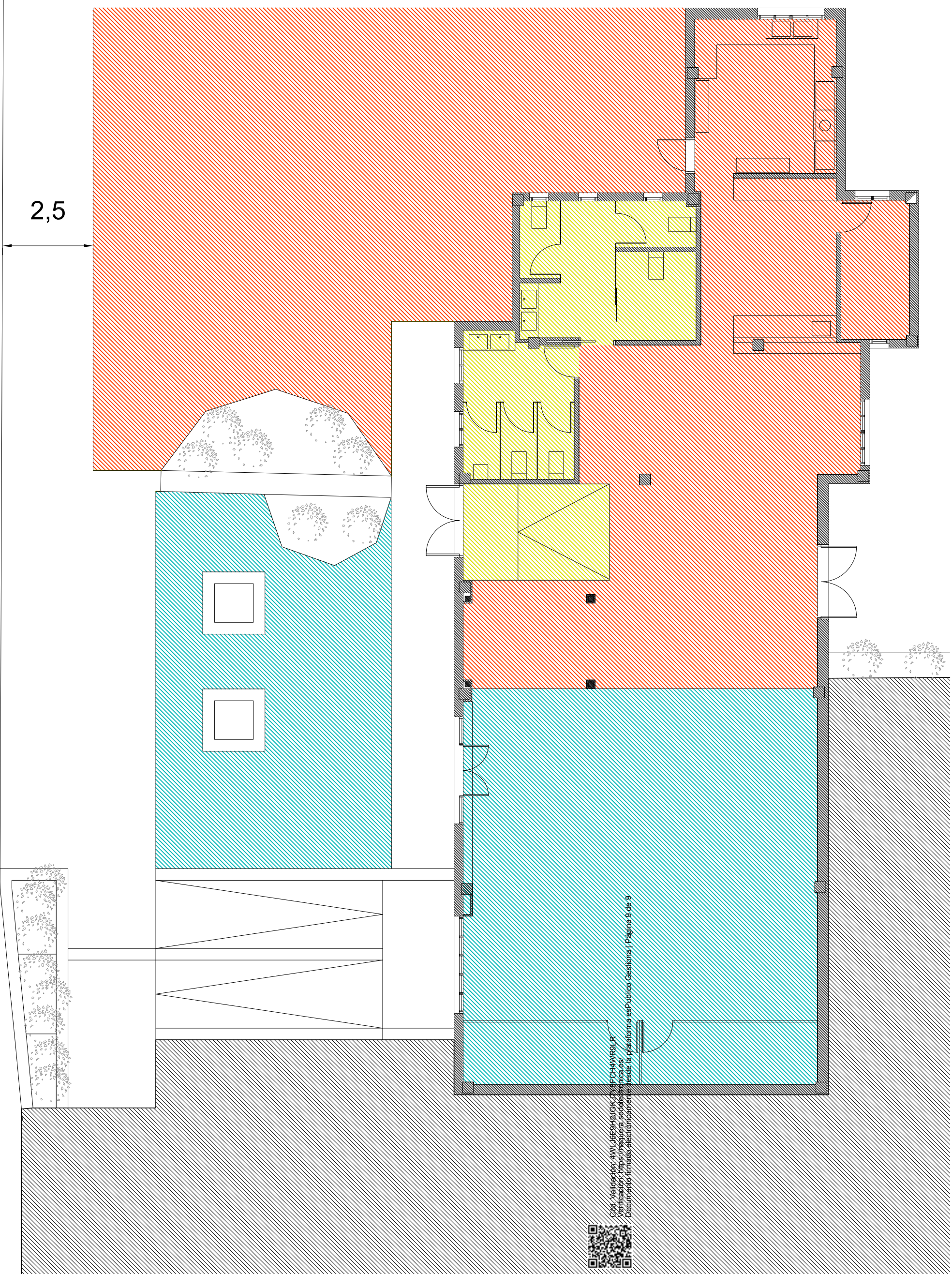
- Todo el personal deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.
- Cumplir, en general, las disposiciones vigentes en materia de higiene en el trabajo, debiendo presentar el solicitante autorización de la autoridad sanitaria para la manipulación de alimentos, todo ello sin perjuicio de que deba tenerse autorización por todo aquel que resulte obligado por la normativa de aplicación.
- Cumplir, en general, las disposiciones vigentes en materia de consumo, exponiendo al público el listado de precios.
- Abonar el canon resultante de la licitación.
- Contratar los servicios de Desinsectación, Desratización y Desinfección.
- Contratar los servicios de mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios y sus revisiones reglamentarias.
- Contratar los servicios de mantenimiento de las instalaciones de extracción de humos de la cocina.
- Se hará cargo de la gestión de los residuos generados por la actividad (aceites, limpieza de filtros de la campana extractora, etc.)

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE








Cod. Validación: AWLJ6E9H8GSK7H FCH4WR9LR
Verificación: <https://maquera.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublica Gestiona | Página 9 de 9



2,5

-  Zona destinada a uso concesión bar
-  Zona destinada a uso asociaciones de jubilados y pensionistas
-  Zona destinada a usos compartidos

PLANO PROPUESTA ASIGNACIÓN ESPACIOS DEL "HOGAR Y BAR DE LOS JUBILADOS"