



# Ayuntamiento de Cadrete

Expte.: 139/2025

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE ANEXO A LAS PISCINAS MUNICIPALES DE CADRETE, TEMPORADA 2025.**

**PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.**

El objeto del contrato es la concesión de la ocupación del dominio público para la explotación del servicio de bar-restaurante anexo a las piscinas municipales de Cadrete, temporada 2024.

**SEGUNDA. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO, EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO.**

El contrato se prestará en el bar-restaurante de las Piscinas Municipales sito en la Avda. Zaragoza, 4, de Cadrete.

El bar-restaurante cuenta con el siguiente equipamiento:

**ZONA COCINA:**

- Campana extractora Acero Inox.+ extinción
- Cocina de 4 fuegos BERTO's con mueble 88x700x900 m.m
- Fry- Top gas BERTO's con mueble de 400x700x900m.m
- Freidora VALENTINE
- Elemento Neutro de Gas de 400x700x900 m.m
- Horno eléctrico convención PAN, DABER de 820x680x670m.m
- Estantería de acero inoxidable.
- Descalcificador 8 L.
- Lavaplatos SILANOS, de 470x520x685 m.m
- Estantería de pie 4 niveles de 1000x470x1740m.m
- Silla blanca (44+39 uds)
- Taburete alto barra blanco divo (2 uds)
- Mesa roma pie 4 puntas, blanca 70x70 aluminio compacto. (2 uds + 16 de acero)
- Frigorífico DABER.
- Lavamanos pisar pie- FRICOSMOS
- Mesa poza fregadero.
- Termo Simat
- Aire acondicionado cocina tipo Split.

**ZONA BARRA:**

- Vitrina mostrador INFRICO 130 w.
- Poza encimera.
- Mueble mostrador para cafetera.
- Lavavasos DABER.
- Amplificador sonido.
- Extintor CO2 6 Kg. (en pasillo, cuadro eléctrico)
- Extintor polvo 5 Kg. (en pasillo, cuadro eléctrico)





# Ayuntamiento de Cadrete

El documento comprensivo del inventario detallado del mobiliario así como su funcionamiento será comprobado antes del inicio del contrato y a su finalización, y será firmado por el contratista.

El contratista no podrá realizar modificaciones en el local ni en las instalaciones de agua, gas o electricidad. Toda modificación que considere conveniente realizar deberá hacerla a su costa y requerirá necesariamente autorización previa del Ayuntamiento. Tanto la solicitud como la autorización para efectuar dichas intervenciones deberán constar por escrito.

Asimismo, el contratista necesitará autorización previa y expresa del Ayuntamiento para instalar nuevos equipamientos que necesiten conexión a las instalaciones de agua caliente, agua fría, gas o electricidad.

Las obras de reparación que sean necesarias realizar en las dependencias o en las instalaciones fijas del local, tales como instalaciones eléctricas, de agua, de gas, desagües, etc., irán a cargo del Ayuntamiento, siempre que no se haya hecho un mal uso de las mismas por parte del contratista, en cuyo caso, los costes de reparación u obra irán a su cargo.

El mantenimiento ordinario del local irá a cargo del contratista, así como de los elementos de grifería, tubos fluorescentes, bombillas y demás material de mera reposición.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación, limpieza y funcionamiento, tanto el material aportado por el Ayuntamiento como el aportado por él mismo, incluso en el momento de cesar en el disfrute de la adjudicación con responsabilidad personal plena por toda la pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc. Será por su cuenta y riesgo el reponer inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el uso, dolo o mala fe, los platos, vasos, utensilios de cocina, etc.; el gasto en menaje correrá a cargo del adjudicatario. Deberá retirar de la circulación y sustituir, de forma inmediata, cualquier plato, vaso o cubierto que presente roturas, pequeños desconchones, o ligeros deterioros.

Los enseres, maquinaria y menaje que el contratista adquiera se destinarán a las dependencias donde se realice la prestación del servicio. Estos bienes pasarán a ser propiedad de la Administración si una vez finalizado el contrato transcurre el plazo de tres meses sin que sean





# Ayuntamiento de Cadrete

retirados. En este caso serán dados de "alta" en el inventario municipal.

El contratista está obligado a conservar en perfectas condiciones los muebles, enseres y aparatos propiedad del Ayuntamiento siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen en los mismos, y a abonar los desperfectos que en ellos se aprecien al término del contrato.

## **TERCERA.- CALENDARIO Y HORARIO DE APERTURA DEL BAR-RESTAURANTE.**

El **horario mínimo obligatorio** de apertura del bar-restaurante será durante la temporada de baño, **desde el día 1 de junio al día 7 de septiembre de 2025**, ambos inclusive, el siguiente: apertura a las 11:00 horas y cierre a las 21:00 horas.

Además del calendario y horario mínimo obligatorio de apertura indicado, se establece un **calendario y horario voluntario de apertura permitido (desde el día 1 de junio al día 30 de septiembre de 2025)** que será el siguiente: se podrá prestar el servicio de bar **hasta las 00:00 horas de lunes a jueves y domingos**, si bien los **viernes, sábados y vísperas de festivos, éste horario de cierre se podrá ampliar hasta las 01:00 horas** (debiendo en todo caso respetarse las estipulaciones contenidas en el art 34.1.a) de la ley 11/2005 reguladora de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de Aragón).

## **CUARTA.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES.**

Serán Derechos del contratista:

a) El contratista tendrá derecho a percibir íntegramente el beneficio que obtenga por la explotación del bar-restaurante.

b) El contratista, **previa autorización del Ayuntamiento de Cadrete**, podrá promover privadamente actuaciones y otros eventos. En estos casos será responsable exclusivo de cualquier desperfecto que se ocasione y vendrá obligado a efectuar la limpieza de la totalidad de los espacios utilizados con motivo de la celebración de los citados eventos, debiendo hacerse cargo de los gastos (luz, agua, calefacción, etc.) que se deriven por la utilización de los espacios si se efectúa fuera de las horas de apertura habitual.

c) Previa autorización del Ayuntamiento de Cadrete, el contratista podrá instalar un máximo de **seis (6) veladores** en el emplazamiento que le sea indicado.

Sin perjuicio de las relacionadas en la Cláusula Vigésimotercera del Pliego de Cláusulas Administrativas





# Ayuntamiento de Cadrete

Particulares, serán obligaciones específicas del contratista las siguientes:

a) El concesionario no podrá prestar otros servicios ni realizar otras actividades que no sean las correspondientes a la concesión del servicio de bar-restaurante objeto de este contrato.

b) El concesionario está obligado a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales suficientes para ello.

c) El contratista deberá llevar directamente la explotación del bar, **no pudiendo subarrendar ni ceder** el contrato a favor de terceros.

d) Serán por cuenta del contratista los gastos derivados del consumo por suministro de gas, eléctrico y abastecimiento de agua; estos gastos se le facturarán de forma independiente tras la lectura de los aparatos de medición, debiendo ser abonados dentro del plazo en el que le sean requeridos por el Ayuntamiento de Cadrete.

e) El adjudicatario no podrá instalar en el recinto ninguna máquina recreativa y de azar, ni de expedición automática de tabaco y productos alimenticios o elementos de juego tales como fútbolín, billar, etc., sin la previa autorización expresa del Ayuntamiento de Cadrete.

f) La lista de los precios que han de regir la explotación del bar-restaurante se adaptará a la oferta presentada, será aprobada por el Ayuntamiento de Cadrete y se mantendrá expuesta al público en el recinto del bar. Esta lista incluirá un menú diario y/o de fin de semana, bocadillos, platos combinados y tapas.

Deberá disponerse de hojas de reclamación oficiales a disposición de las autoridades y usuarios.

g) **Queda prohibida cualquier tipo de reproducción o expresión musical**, a partir de las 00:00 horas, salvo autorización expresa del Ayuntamiento.

h) **Tabaco y alcohol:** El adjudicatario deberá aplicar en el espacio objeto de contrato la legislación vigente de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco (Ley 42/2010), así como la Ley 3/2001 de 4 de abril, de prevención, asistencia y reinserción social en materia de drogodependencias.

i) **Medioambiente y residuos:** El adjudicatario será responsable del cumplimiento de las disposiciones que le sean de aplicación según la legislación vigente, relativas a la protección del medio ambiente y a velar por el mismo en





# Ayuntamiento de Cadrete

todas las tareas relacionadas con la prestación de su servicio, respondiendo de cualquier incidente o accidente medioambiental por él causado y liberando a esta Administración de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

En lo que respecta a los requerimientos medioambientales se deberán respetar los siguientes aspectos:

- Utilización de maquinaria eficiente desde un punto de vista de consumo eléctrico y de consumo de agua.
- La empresa adjudicataria se hará cargo de todos los residuos que no puedan ser tratados como residuos sólidos urbanos, ateniéndose a la normativa vigente.
- Inclusión de procedimientos de gestión medioambiental en la revisión y mantenimiento de las instalaciones.
- El adjudicatario, como poseedor de los residuos, estará obligado a entregarlos a un gestor de residuos, de acuerdo a la legislación vigente, gestionándolos a través de gestores y transportistas autorizados y cumplimentando todos aquellos documentos exigidos, los cuales podrán ser requeridos por el personal del órgano competente de Medio Ambiente (Documentos de Control y Seguimiento, albaranes de entrega a gestores o vertederos, etcétera).
- El empresario se compromete a suministrar información inmediata al Órgano de contratación y al Responsable del contrato sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso del trabajo que se le confía. La Administración podrá recabar con posterioridad un informe escrito referente al hecho y sus causas.
- El adjudicatario tendrá la obligación de separar los residuos según sus posibilidades de reciclaje: vidrio, papel, cartón, latas, restos orgánicos de comidas y aceites domésticos usados, que deberán ir en sus contenedores respectivos.
- El personal que preste el servicio de bar será el responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso los externos, de recogida selectiva.
- El adjudicatario/empresario se asegurará que todo su personal conoce estos requisitos; en ningún caso se podrá alegar su desconocimiento.

**j) Manipulación de alimentos:** Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio, son consideradas manipuladores de alimentos y, como tales, deberán recibir formación en higiene y seguridad alimentaria. Esta formación recae en la empresa adjudicataria (Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero). La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de desarrollar programas de formación de su personal en





# Ayuntamiento de Cadrete

cuestión de higiene alimentaria según la normativa vigente. El personal de la empresa adjudicataria deberá acreditar esta formación mediante el certificado de manipulador de alimentos.

**k) Obligaciones higiénico-sanitarias:** Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario lo establecido en la legislación vigente en materia de higiene, producción, conservación, comercialización y manipulación de los productos alimenticios y cuantas otras le sean de aplicación o pudieran serlo en lo sucesivo en el ámbito alimentario, tanto a nivel local, autonómico, estatal o comunitario, durante la vigencia del contrato. A este respecto el incumplimiento de la legalidad vigente podrá ser causa de extinción del contrato.

El adjudicatario queda obligado a admitir las inspecciones higiénicas, sanitarias, técnicas y de control de inventario de los locales, enseres y muebles existentes en las instalaciones con la periodicidad y horario que por parte del órgano competente considere oportunos.

La empresa adjudicataria desarrollará y aplicará sistemas continuos de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza y origen de la materia prima y las etapas a los que se va a someter desde su recepción hasta su consumo.

Especialmente importante es el autocontrol de las materias primas en lo referente a las condiciones de almacenamiento, tanto en fresco como una vez elaborados los platos. Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos desde su recepción, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

Todos los aperitivos, tapas, bocadillos, etc., estarán protegidos mediante vitrinas o campanas de vidrio.

Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, la empresa adjudicataria contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización (LDDD). Tendrá la obligación de informar sobre los ingredientes en general de los alimentos destinados al consumidor final y, en especial, sobre la presencia de ingredientes que causan alergias e intolerancias, según Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la Norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final.

Se deberá informar de la composición de los alimentos, así como de la presencia en los productos que suministran de cualquiera de los ingredientes y





# Ayuntamiento de Cadrete

sustancias que han sido identificados como causantes de la mayoría de alergias alimentarias.

Los servicios veterinarios dependientes del Gobierno de Aragón, como agentes de la autoridad sanitaria, realizarán cometidos de control oficial. Podrán realizar visitas de inspección programadas, a demanda, o de oficio, con la finalidad de poder efectuar controles bromatológicos e higiénicos de la instalación y actuación del personal contratado que en todo momento observarán las normas de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo los criterios y objetivos de la legislación vigente, debiendo someterse obligatoriamente a cuantas normas y apreciaciones se les haga en la inspección.

l) La limpieza del local (incluidas terrazas exteriores y accesos principales), así como la adquisición de productos y materiales para ello, correrá a cargo de la empresa contratista que deberá mantenerlos siempre en perfectas condiciones higiénicas.

El contratista deberá llevar a cabo la desinfección, desratización, desinfección general y limpieza de las dependencias e instalaciones de la zona del bar, estando obligado a acreditar tales actuaciones ante el Ayuntamiento cuando fuere requerido para ello.

El contratista se obliga a mantener en perfecto estado de limpieza los contenedores en los que se depositen los residuos que se deriven de su actividad, así como su colocación diaria en los lugares expresamente señalados por el Ayuntamiento para este fin.

El personal encargado de la prestación del servicio deberá reunir en todo momento condiciones de buena presencia, trato e higiene.

## **QUINTA.- RELACIÓN MÍNIMA DE PRODUCTOS A SUMINISTRAR Y PRECIOS MÁXIMOS/TARIFAS.**

- Café (Sólo, cortado, con leche, carajillo de coñac...)
- Infusiones
- Refrescos
- Cerveza (Caña y botellín)
- Vino
- Zumos
- Bebidas sin alcohol
- Bollería desayuno
- Bocadillos
- Aperitivos
- Platos combinados





# Ayuntamiento de Cadrete

CONCEPTO BEBIDAS	TARIFA MÁXIMA IVA incluido
Café solo	1,20 €
Café con leche y carajillo	1,50 €
Café cortado e infusiones	1,40 €
Botellín de agua 33 cl.	1,00 €
Refresco	2,00 €
Zumos	1,80 €
Cerveza 50 cl.	2,80 €
Cerveza sin alcohol 20 cl.	1,80 €
Cerveza 20 cl.	1,60 €
Copa de vino	1,30 €
Combinados	7,00 €
Licores	4,00 €

CONCEPTO APERITIVOS	TARIFA MÁXIMA IVA incluido
Bolsas patatas	1,20 €
Encurtidos (olivas, etc)	1,00 €
Bollería/minis	1,50 €
Chucherías	1,00 €
Latas	1,80 €

CONCEPTO COMIDAS	TARIFA MÁXIMA IVA incluido
Platos combinados	9,00 €
Platos infantiles	5,00 €
Raciones	7,00 €
Ensaladas	8,00 €
Bocadillos	7,00 €

En Cadrete, a fecha de la firma electrónica.

EL ALCALDE  
José Bellido Muniesa

**DILIGENCIA** para hacer constar que el presente Pliego de Cláusulas administrativas particulares ha sido aprobado por acuerdo de la Junta de Gobierno Local adoptado en sesión celebrada el día **13 de marzo de 2025**.

EL SECRETARIO  
Miguel Rodríguez de la Rubia y Sánchez de Molina

