



PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL ARRENDAMIENTO DEL BAR DE LA INSTALACIÓN DEPORTIVA MUNICIPAL DE CIZUR MENOR

Primera.- El Ayuntamiento de la Cendea de Cizur arrienda el local destinado a la actividad de hostelería, conocido como “Bar de las instalaciones deportivas municipales de Cizur Menor”.

Segunda.- El tiempo de duración del presente contrato de arrendamiento será desde el 5 de julio de 2025 hasta el 30 de mayo de 2029.

Tercera.- El horario mínimo de apertura del bar de Cizur Menor deberá figurar en la puerta de entrada al mismo y en el tablón de las instalaciones deportivas municipales y será al menos de:

- Temporada de verano (comprende 3 meses a partir del 2º fin de semana de junio): de 10:00 a 22:00 horas.
- Temporada de invierno:
 - De lunes a sábado: de 10.00 a 14.00 horas y de 16:30 a 22:00 horas (fijando una mañana libre).
 - Domingos y festivos: de 09:00 a 14:30 horas.

Así mismo, el arrendatario deberá atender el bar, como mínimo, en el horario que sea requerido para la celebración de eventos puntuales como partidos, torneos o servicios bajo demanda.

Estos horarios pueden ampliarse según considere la empresa licitadora, todos los días de la semana previa autorización del Ayuntamiento, pudiendo considerar abrir durante todo el día, en la franja entre las 07.30 y las 24.00 horas. En el caso de requerir ampliar el horario más allá de las 24.00, se deberá solicitar puntualmente por escrito al Ayuntamiento a través de una instancia general.

En caso de solicitarse por escrito modificar alguno de los horarios establecidos, en todo o en parte, temporal o definitivamente, dicha petición será resuelta por Alcaldía.

La reserva de cenas se realizará cada semana, excepto cumpleaños y eventos privados. No podrán reservarse hasta las 20.30 horas en la temporada de invierno, con la finalidad de dar servicio a los usuarios del polideportivo.

En el supuesto de realización de eventos privados y cumpleaños que conlleven un aumento significativo en la afluencia de personas se establece que el arrendatario deberá notificar al Ayuntamiento mediante instancia general con una antelación mínima de una semana. El



Ayuntamiento se reserva el derecho de gestionar la seguridad y supervisar el desarrollo de dichos eventos.

Los eventos privados deberán de celebrarse fuera del horario establecido de apertura del bar, reservado para la atención habitual a vecinos y usuarios.

En el caso de celebraciones de cumpleaños que coincidan con el horario establecido de apertura del bar, será imprescindible dejar siempre un espacio disponible para los usuarios del polideportivo.

Cuarta.- El adjudicatario vendrá obligado a prestar en el local, como parte del negocio y de forma indivisible del arrendamiento, el servicio de cocina entendido como completa restauración gastronómica, esto es:

- servicio de platos combinados o similar, sándwich y bocadillos.
- servicio de pinchos variados.

La higiene de las instalaciones afectas a los servicios indicados, así como la prestación de los mismos deberá ser correcta y adecuada a la atención al público al que se destinan.

El Ayuntamiento se reserva la fiscalización del arrendamiento y a tal efecto, puede inspeccionar cuanto guarde relación con el mismo, pudiendo dictar las órdenes pertinentes para mantenerlo o restablecerlo, incluida su intervención, rescate, extinción o supresión.

Quinta.- La cuota anual de arrendamiento se fija en 1.600,00 euros, más I.V.A., pagaderos fraccionadamente los días 15 de julio, 15 de agosto y 15 de septiembre de 2025.

El adjudicatario se hará cargo del 25 % del coste de la energía eléctrica consumida.

El adjudicatario deberá figurar de alta en el registro municipal del Impuesto sobre Actividades Económicas (I.A.E.) ininterrumpidamente hasta la finalización de la adjudicación.

Sexta.- Precios y título. El concesionario está obligado a tener expuesta al público y perfectamente visible y fácilmente legible la lista de precios de venta al público, tanto a la entrada del establecimiento como en su interior.

Así mismo el concesionario deberá colocar y mantener en lugar visible el título habilitante para el ejercicio de la actividad y disponer de la correspondiente hoja de reclamaciones.

Séptima.- Cumplimiento de normativas sectoriales. La actividad se realizará conforme a las normativas, regulaciones vigentes y Ordenanza Municipal.



Octava.- Personal. El concesionario se obliga a exigir la correcta presencia, vestimenta, adecuación y comportamiento en el personal a su servicio y deberá dotar de la ropa y utensilios necesarios para el desarrollo del trabajo.

Tendrá la obligación de formar a su personal en los conocimientos básicos del trabajo que van a realizar, y que tengan la titulación mínima necesaria para el desempeño del trabajo.

En consecuencia, el adjudicatario, como empresa patronal, deberá cumplir las obligaciones en materia laboral y de Prevención de Riesgos laborales que exijan las disposiciones vigentes y a dar de alta en la Seguridad Social a todo el personal que preste sus servicios en la actividad y suscribir el documento de asociación con la mutualidad Laboral correspondiente que cubra los riesgos de accidentes de trabajo con exacto cumplimiento de cuanto establece o establezca en el futuro la legislación sobre la materia.

Novena.- Limpieza. Cuando obligatoria o facultativamente se proceda a la apertura del local, el concesionario está obligado a la limpieza diaria del establecimiento, de su zona adyacente utilizada como terraza, y de la zona de influencia de la actividad.

Dada la incidencia estética y de utilización públicas, el Ayuntamiento podrá actuar en ejecución sustitutoria, girando los gastos o tasas al concesionario, sin perjuicio de la revocación de la concesión.

Décima.- Gestión de residuos.- Será responsabilidad del adjudicatario la gestión de residuos, basuras y envases residuales generados en la ejecución del contrato. El adjudicatario deberá retirarlos y garantizar la gestión correcta para su reciclaje entregándolos al punto limpio u otro sistema de gestión de residuos autorizado.

Undécima.- Serán, por cuenta del Ayuntamiento todos los impuestos que graven la propiedad del inmueble.

Duodécima.- El arrendatario se obliga al fiel cumplimiento de las disposiciones legales en materia fiscal y sanitaria con el Ayuntamiento y el Gobierno de Navarra, laboral, de Seguridad Social y de Prevención de Riesgos Laborales que exijan las disposiciones vigentes por razón de la actividad ejercida, siendo de su cuenta y cargo tanto la contratación de personal que le auxilie en su ejercicio, cuya contratación no podrá tener una duración superior a la del periodo de arrendamiento, como las sanciones que por razón de su incumplimiento puedan serle impuestas.

El personal que por su cuenta aporte o utilice el adjudicatario en la ejecución del contrato no adquirirá relación laboral alguna con el Ayuntamiento de la Cendea de Cizur dado que aquél depende única y exclusivamente del arrendatario, por lo que, en ningún caso a la



finalización del contrato se producirá la integración del personal contratado por el arrendatario para la prestación del servicio en la plantilla de la entidad municipal.

Decimotercera.- La parte arrendataria se compromete a suscribir una póliza de seguro que asegure tanto la responsabilidad civil del adjudicatario en el ejercicio de la actividad como los bienes inventariados en el Anexo y el propio establecimiento, por un valor asegurado de 60.000 euros.

Por su parte, el adjudicatario deberá aportar al inventario municipal de enseres de las instalaciones, como mínimo, los siguientes que podrá retirar y disponer de los mismos al término del arrendamiento: 1.- Juego de cafetería y vajilla de bar para cincuenta personas; 2.- Cien servicios de restaurante; 3.- Cubertería y bandejas de servicio; 4.- Máquina de café; y 5.- Cazuelas, ollas, sartenes y complementos.

Decimocuarta.- Serán a cargo del Ayuntamiento los gastos derivados de las reparaciones de la estructura del inmueble, salvo que fueren causados por el uso negligente de la parte arrendataria.

En tanto que serán a cargo del adjudicatario los gastos derivados de la conservación de los bienes inventariados en el Anexo y de mantenimiento del local en normales condiciones de uso.

Decimoquinta.- Corresponde a la parte arrendataria el mantenimiento, limpieza e higiene impecables de la cocina, bar, baños y terraza del bar, debiendo llevar a cabo estas tareas fuera del horario de apertura.

El adjudicatario a la finalización del contrato deberá devolver al Ayuntamiento las instalaciones afectas al servicio de bar en perfecto estado de limpieza y conservación.

Decimosexta.- Se une al presente pliego como Anexo I, el inventario de los enseres, objetos e instalaciones de los que se hace cargo el adjudicatario, obligándose a su mantenimiento, reparación, reposición y devolución al Ayuntamiento a la finalización del arrendamiento, en las mismas condiciones de idoneidad para el fin a que están destinados.

Decimoséptima.- Para la interpretación de cuantas cuestiones pudieran derivarse del otorgamiento del presente contrato, sus otorgantes, con renuncia expresa de su propio fuero se someten a la competencia de los Juzgados y Tribunales de Navarra.



-ANEXO I. INVENTARIO BAR-CAFETERÍA INSTALACIONES DEPORTIVAS SITAS EN CIZUR MENOR-

Se une al presente pliego como Anexo, el inventario de los enseres, objetos e instalaciones de los que se hace cargo la adjudicataria, obligándose a su mantenimiento, reparación, reposición y devolución al Ayuntamiento a la finalización del arrendamiento, en las mismas condiciones de idoneidad para el fin a que están destinados.

No obstante, el adjudicatario deberá disponer de los siguientes accesorios para la prestación del servicio en condiciones:

- Juego de cafetería y vajilla bar 50 personas
- 100 servicios restaurante
- Cubertería, bandejas servicio
- Máquina café
- Cazuelas, ollas, sartenes, complementos

INVENTARIO BAR-CAFETERÍA INSTALACIONES DEPORTIVAS SITAS EN CIZUR MENOR

ZONA	CANTIDAD	ARTÍCULO
CÁMARAS	1	Armario refrigerador MD70R
	1	Mesa refrigerada 3P motor a distancia
	2	Unidades refrigerantes
COCINA	1	Soporte freidora
	2	Freidoras FA-9
	1	Fry Top a gas P.L.
	1	Cocina a gas 4 fuegos y horno
	1	Campana de extracción 3000x1000
	2	Baño María eléctrico 090BM1E
	1	Fregadero 2 cubas y escurridor con balda inferior
	1	Fregadero abierto cuba 60x50 con balda inferior
	1	Mesa de trabajo anexo fregadero
	1	Grifo ducha monomando
	1	Lavavajillas Hoonved C60E
	1	Mesa de trabajo 240x70
	1	Mesa de trabajo 2 frentes 16TB
	2	Chasis de base
	1	Módulo neutro (encimera cocina) 90TN
	1	Módulo neutro (encimera cocina) 190TN
	1	Estantería aluminio pol.
	1	Estantería de pared inox 1200x250
	1	Estantería mural 200 tubos inox.
	1	Estantería inox 70x50



BAR zona usuarios	6	Mesa comedor mod. 538
	24	Sillas mod. Milu color gris
BAR	1	Mueble servicio café
	1	Encimera interior barra 1600x600
	1	Mueble interior barra con fregadero 160x60
	1	Lavavasos univ.mod. MIDI40
	1	Botellero refrigerado inox BT 1500
	1	Fabricador cubitos hielo SP75/40

ASEOS	1	Contenedor compresas
	2	Secamanos turbojet Pro inox
	2	Dispensador papel higiénico
	2	Dispensador jabón inox. horizontal