



PLIEGO REGULADOR

CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR Y TIENDA MUNICIPAL DEL TELECLUB DE ZÚÑIGA

Procedimiento abierto · Valor estimado: 200.000 € (IVA excluido)

1. Objeto, naturaleza y régimen jurídico

El contrato tiene por objeto la explotación del bar, la tienda y la terraza del Teleclub municipal de Zúñiga. La sala multiusos queda excluida, sin perjuicio de la coordinación necesaria por compartir determinadas instalaciones.

Se trata de un contrato administrativo de concesión de servicios. La persona concesionaria percibirá directamente de los usuarios los ingresos de la explotación y asumirá el riesgo operacional, sin garantía municipal de ingresos ni compensación por falta de demanda.

El contrato se registrará por este pliego, por la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, por la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra, y por la restante normativa aplicable.

2. Necesidad y alcance del servicio

El Ayuntamiento pretende asegurar un punto estable de hostelería y abastecimiento básico que favorezca la atención vecinal y la vida social del municipio.

- Servicio obligatorio de bar con cocina, apto para ofrecer desayunos, almuerzos, comidas y cenas.
- Tienda con una oferta suficiente de productos básicos de alimentación, higiene y uso cotidiano.
- Atención de la terraza, limpieza diaria y conservación ordinaria de los espacios cedidos.
- Coordinación con el Ayuntamiento cuando se celebren actividades municipales en el Teleclub.

3. Duración e inicio

El contrato tendrá una duración fija de cinco años desde su formalización, sin posibilidad de prórroga. La concesionaria podrá renunciar a su continuación al finalizar cualquiera de las cuatro primeras anualidades, comunicándolo por escrito al Ayuntamiento con una antelación mínima de dos meses. La renuncia producirá efectos al terminar la anualidad correspondiente, sin perjuicio de las obligaciones pendientes y de la liquidación del contrato.

El Ayuntamiento únicamente podrá resolver anticipadamente el contrato por las causas y mediante los procedimientos previstos en este pliego y en la legislación contractual aplicable.

El servicio comenzará el día siguiente a la firma, salvo que el acta de entrega establezca otra fecha por razones justificadas.

4. Valor estimado y canon

El valor estimado asciende a 200.000 € (IVA excluido), calculado sobre una previsión prudente de ventas de 40.000 € anuales durante la duración máxima de cinco años. Al no existir datos históricos fiables, esta



cifra es orientativa, no constituye una garantía de ingresos y no limita el riesgo asumido por la concesionaria.

El canon mínimo será de 2.400 € anuales, mejorable al alza. Se abonará en doce mensualidades iguales dentro de los cinco primeros días de cada mes. Al inicio de cada nueva anualidad se actualizará conforme a la variación anual del IPC de Navarra, si fuera positiva. El canon se entenderá sin incluir los impuestos que legalmente procedan.

5. Horarios mínimos

Periodo	Día	Horario mínimo
1 octubre–30 abril	Martes a viernes	12:30–15:00 / 18:30–22:00
	Sábados	11:00–22:30
	Domingos y festivos	11:00–15:30 / 18:00–22:00
1 mayo–30 septiembre	Martes a viernes	12:00–15:00 / 18:30–22:30
	Sábados	10:00–23:00
	Domingos y festivos	10:00–15:30 / 18:00–22:30

El lunes será el día ordinario de cierre. La concesionaria podrá ampliar el horario dentro de la normativa aplicable. Cualquier reducción temporal requerirá autorización municipal, salvo fuerza mayor o emergencia, que deberá comunicarse inmediatamente. El horario se expondrá en lugar visible.

6. Obligaciones de la concesionaria

- Mantener abierto el establecimiento y prestar de forma continuada los servicios de bar con cocina y tienda.
- Disponer del personal suficiente y cumplir las obligaciones laborales, de Seguridad Social, prevención de riesgos y, en su caso, subrogación. El Ayuntamiento declara que no existe personal municipal adscrito ni facilita información sobre trabajadores subrogables.
- Obtener y mantener las licencias, declaraciones responsables, altas fiscales, autorizaciones sanitarias y demás títulos necesarios.
- Exponer al público la lista de precios y la información sobre alérgenos y hojas de reclamaciones.
- Mantener el local, terraza, aseos, instalaciones y equipamiento en condiciones de limpieza, higiene, seguridad y conservación ordinaria.
- Abonar el canon, mercancías, personal, tributos, residuos y todos los consumos del establecimiento, incluidos electricidad, agua, teléfono y gasóleo, según lecturas, facturas o reparto municipal debidamente justificado.
- Mantener abastecido el depósito de gasóleo compartido. El Ayuntamiento reintegrará la parte correspondiente a la sala multiusos conforme al criterio de reparto que conste en el acta de entrega o documento posterior.



- No realizar obras, instalaciones fijas, cesiones, subarriendos, publicidad exterior ni cambios de denominación sin autorización municipal.
- Permitir la inspección municipal y facilitar la documentación estrictamente relacionada con el contrato.
- Comunicar averías, daños, incidentes graves y cierres imprevistos de forma inmediata.
- No instalar máquinas de juego o apuestas.

7. Obligaciones del Ayuntamiento

- Entregar el local, terraza e instalaciones mediante acta que describa su estado, llaves, lecturas y bienes existentes, aunque no se incorpore un inventario como anexo al pliego.
- Garantizar el uso pacífico de los espacios incluidos en la concesión.
- Asumir las reparaciones estructurales o extraordinarias que no deriven de culpa o uso inadecuado de la concesionaria.
- Justificar los consumos o repartos que repercuta y abonar la parte del gasóleo correspondiente a la sala multiusos.

8. Capacidad y solvencia

Podrán licitar personas físicas o jurídicas con capacidad de obrar, que no estén incurso en prohibición de contratar y estén al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

La solvencia se acreditará mediante declaración responsable y, antes de la adjudicación, con:

- Seguro o compromiso de contratar un seguro de responsabilidad civil de explotación, incluida la responsabilidad locativa, con una cobertura mínima de 150.000 € por siniestro, sin perjuicio de la cobertura superior que resulte obligatoria por el aforo, la licencia de apertura o la normativa aplicable.
- Relación breve de medios personales y materiales previstos para abrir el establecimiento y prestar cocina y tienda desde el inicio.

No se exige experiencia previa mínima, con el fin de facilitar la concurrencia, sin perjuicio de que la oferta deba demostrar la viabilidad y organización del servicio.

9. Procedimiento y presentación de ofertas

La adjudicación se realizará mediante procedimiento abierto y mejor relación calidad-precio. El anuncio y la documentación se publicarán en el Portal de Contratación de Navarra. Las ofertas se presentarán exclusivamente a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra dentro del plazo señalado en el anuncio.

La oferta se dividirá en dos sobres electrónicos:

- Sobre A: declaración responsable y proyecto de explotación, sin incluir dato alguno sobre el canon.
- Sobre B: oferta económica y compromisos sociales evaluables automáticamente.

La Mesa de Contratación será designada por el órgano de contratación y su composición se publicará conforme a la normativa aplicable.



10. Criterios de adjudicación

Criterio	Puntos	Valoración
Proyecto de explotación	60	Cocina y oferta gastronómica: 25; tienda y productos básicos: 15; organización, personal y continuidad: 10; limpieza, sostenibilidad y coordinación municipal: 10.
Canon anual	30	30 × canon ofertado / canon más alto admitido. No se admitirán ofertas inferiores a 2.400 € anuales.
Criterios sociales	10	5 puntos: formación anual mínima de 4 horas en atención accesible y alérgenos. 5 puntos: formación anual mínima de 4 horas en igualdad y prevención del acoso. Aplicable a la titular y a todo el personal adscrito.

El proyecto será valorado de forma motivada atendiendo a su concreción, coherencia, variedad, adecuación al municipio y viabilidad. No se puntuarán afirmaciones genéricas ni prestaciones que contradigan el pliego. Los compromisos puntuados formarán parte del contrato.

Los empates se resolverán conforme a los criterios legales y, si persistieran, mediante sorteo documentado.

11. Adjudicación, garantía y formalización

La persona mejor clasificada deberá presentar, en el plazo indicado en el requerimiento, la documentación acreditativa de capacidad, representación, situación tributaria y de Seguridad Social, seguro o póliza, y demás documentos exigibles.

Antes de la formalización constituirá una garantía definitiva de 500 €. La garantía responderá del cumplimiento contractual, daños, penalidades y cantidades pendientes.

El contrato se formalizará por escrito. La entrega del local se documentará en un acta firmada por ambas partes.

12. Ejecución, control y penalidades

El Ayuntamiento podrá inspeccionar el servicio y requerir la subsanación de deficiencias. Los incumplimientos se clasificarán atendiendo a su gravedad, reiteración, perjuicio al servicio y culpabilidad.

- Incumplimiento leve: advertencia o penalidad de hasta 100 €.
- Incumplimiento grave, incluida la apertura incompleta o falta injustificada de limpieza: penalidad de 101 a 500 €.
- Incumplimiento muy grave, reincidencia grave, cierre injustificado reiterado, falta de seguro o pérdida de autorizaciones esenciales: penalidad de 501 a 1.500 € o resolución.

Antes de imponer una penalidad se dará audiencia a la concesionaria. Las penalidades serán proporcionadas y compatibles con la indemnización de daños acreditados.



13. Modificación, cesión y subcontratación

El contrato solo podrá modificarse en los supuestos y con los límites previstos en la Ley Foral 2/2018. La cesión requerirá autorización previa y el cumplimiento de los requisitos legales. La subcontratación no podrá comprender la gestión integral del establecimiento y deberá comunicarse cuando proceda.

14. Extinción

El contrato se extinguirá por cumplimiento o resolución. Serán causas de resolución, además de las legales:

- Impago de dos mensualidades del canon o de consumos repercutidos, previo requerimiento.
- Cierre injustificado reiterado o abandono del servicio.
- Pérdida de licencias esenciales, falta de seguro o incumplimientos sanitarios graves.
- Cesión o subarriendo no autorizados, actividades ilícitas o daños graves al inmueble.
- Incumplimiento grave o reiterado de obligaciones o compromisos valorados.

La resolución se acordará mediante expediente con audiencia. Al finalizar, la concesionaria devolverá el local libre, limpio y en correcto estado, salvo el desgaste normal, formalizándose acta de recepción.

15. Recursos y jurisdicción

Los actos del procedimiento podrán impugnarse mediante los recursos administrativos o la reclamación especial en materia de contratación que resulten procedentes según su naturaleza y cuantía, sin perjuicio del recurso contencioso-administrativo. Las controversias sobre preparación, adjudicación, efectos, modificación y extinción corresponden al orden contencioso-administrativo.



ANEXO I. Modelo de declaración responsable

D./D.^a _____, con DNI/NIE _____, actuando en nombre propio / en representación de _____, declara bajo su responsabilidad:

- Que tiene capacidad de obrar y representación suficiente.
- Que no está incurso en prohibición de contratar.
- Que está al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.
- Que conoce y acepta íntegramente los pliegos.
- Que dispone o dispondrá antes del inicio de los medios, licencias y seguro exigidos.
- Que autoriza la consulta de datos cuando sea legalmente posible o aportará los certificados requeridos.

En _____, a _____ de _____ de 20____. Firma: _____

ANEXO II. Contenido del proyecto de explotación (Sobre A)

- Organización del servicio, titular y personal previsto.
- Propuesta de cocina: desayunos, almuerzos, comidas y cenas; ejemplos de oferta y disponibilidad.
- Propuesta de tienda: relación de categorías y productos básicos.
- Medidas para garantizar horarios, sustituciones, limpieza, conservación y continuidad.
- Medidas ambientales y coordinación con actividades municipales.

Extensión máxima recomendada: 5 páginas, sin incluir portada. No deberá contener ninguna referencia al canon ni a los compromisos del Sobre B.

ANEXO III. Oferta económica y compromisos sociales (Sobre B)

Canon anual ofertado, IVA excluido: _____ € (mínimo 2.400 €).

☐ Compromiso de formación anual mínima de 4 horas en atención accesible y alérgenos para la titular y todo el personal adscrito.

☐ Compromiso de formación anual mínima de 4 horas en igualdad y prevención del acoso para la titular y todo el personal adscrito.

En _____, a _____ de _____ de 20____. Firma: _____



ANEXO IV. Condiciones técnicas resumidas

La concesionaria recibirá el local en el estado que conste en el acta de entrega. No se incorpora inventario al pliego. Las reparaciones ordinarias y daños imputables al uso serán de su cuenta; las estructurales o extraordinarias no imputables corresponderán al Ayuntamiento.

Toda instalación fija o reforma requerirá autorización escrita que determine su financiación y destino al finalizar. Los bienes incorporados que no puedan retirarse sin daño quedarán en beneficio del inmueble, salvo acuerdo distinto.

La concesionaria cumplirá la normativa de establecimientos públicos, seguridad alimentaria, alérgenos, tabaco, ruido, accesibilidad, residuos y protección de consumidores. Deberá mantener a disposición municipal la documentación acreditativa.