

UNIDAD ADMINISTRATIVA: CENTRO PARA LA AUTONOMÍA PERSONAL

REF.: IMB

EXP.: 389/2025. "Concesión administrativa de uso privativo de un bien de dominio público-servicio público, en régimen de concurrencia para la explotación de la cantina del local municipal de la Asociación de Vecinos Berntorey, ubicado en c/ Tajinaste 32, El Horno".

Asunto:

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA «"Concesión administrativa de uso privativo de un bien de dominio público-servicio público, en régimen de concurrencia para la explotación de la cantina del local municipal de la Asociación de Vecinos Berntorey, ubicado en c/ Tajinaste 32, El Horno"».

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la concesión para adjudicar la explotación, como bar-cafetería, de los espacios destinados a la zona de restauración de las Asociaciones Culturales del municipio de Mogán.

Su uso principal será la puesta a disposición de los socios de las asociaciones de un servicio de bar-cafetería. Este servicio es para uso y disfrute prioritario de los socios, así como de todas aquellas personas que acudan al mismo para participar en las actividades de las asociaciones. La atención en la cafetería a personas ajenas al Centro será excepcional y se someterá a las instrucciones que en cada momento dicte la Directiva de la Asociación. El Ayuntamiento podrá, en cualquier momento, encargar al adjudicatario del servicio la preparación de algún desayuno, merienda, comida o aperitivo, para un número concreto de personas usuarias del Centro para la celebración de algún evento.

El objeto del contrato incluye un único lote:

Localización:	CALLE TAJINASTE, 32. EL HORNO
Referencia Catastral:	4904202DR3840S
Clase:	URBANO
Superficie:	367,33 m ² (según proyecto de ampliación)
Uso:	SOCIAL
Año de Construcción:	1987 y última reforma 23/10/2024 (acta de recepción de obra)
Cargas o gravámenes:	NO CONSTAN
Destino del bien:	CANTINA DE LOCAL SOCIAL
Estado de conservación:	BUENO
Otras circunstancias relevantes:	Tal y como se establece en el proyecto de ampliación, el Bar-cafetería del local social ocupa una superficie de cocina de 16,49m ² un almacén de 13,18 m ² , un espacio de servicio de 44,89 m ² y dos baños, siendo uno de ello PMR. La cantina dispone de una superficie aproximada de terraza de 78,50 m ² .

2.-UBICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS INMUEBLES.

El inmueble denominado como "Asociación de Vecinos Bertorey" se corresponde a una edificación de carácter público ubicada en uno de los espacios públicos de la localidad del Horno, más concretamente en c/ Tajinaste 32, El Horno. El local está acondicionado como BAR – CAFETERÍA, uso que se entiende compatible urbanísticamente según informe técnico (antecedente segundo).

En consecuencia, es objeto de la presente valoración para contrato de explotación, mediante arrendamiento, únicamente al área de BAR-CAFETERÍA que se grafía en en el expediente 389/2025. Para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería, se distribuyen las superficies destinadas al desarrollo de la misma, según plano que figura como anexo, del siguiente modo:

	Superficie Útil
Cocina	16,49 m ²
Cafetería	44,89 m ²
Almacén de cocina	13,18 m ²
TOTAL EDIFICIADO	74,56 m²
TOTAL TERRAZA	78,50 m²

Tal y como veamos en el informe de superficies que se encuentra en el 3-OBR-39 (12079-2023), en la actualidad el local se encuentra reformado por lo que se encuentra en buenas condiciones de uso tanto interior como exteriormente, con las instalaciones ejecutadas a excepción de parte de la maquinaria, habiéndose dejado preparadas para su uso las instalaciones eléctricas, de fontanería y saneamiento en la zona de bar.

3.-CONDICIONES TÉCNICAS DE LA ADJUDICACIÓN.

-Los materiales y/o enseres que deberá aportar obligatoriamente la persona o empresa adjudicataria son:

Todos los materiales necesarios para la que se lleve a cabo la prestación del servicio

- Las instalaciones que se propongan, al igual que los materiales, colores o texturas, deberán buscar su integración y relación con el Centro Cultural.

- En el diseño de las instalaciones así como del equipamiento, mobiliario y material, buscará ofrecer una imagen corporativa global de la concesión y del servicio, utilizando materiales, colores, tipografías, estilos, etc. que resulten similares para todas los elementos objeto de la concesión.

- Las dimensiones de estas zonas, así como su distribución, situación, forma, etc. serán aquellas que el ofertante estime adecuadas para el desarrollo de los servicios previstos, siendo obligatorio el cumplimiento de cuantas condiciones resulten exigibles por la normativa de aplicación.

- Los elementos del espacio público que se deterioren (pavimentos, jardinería, carpintería, etc.) por los servicios de cafetería que se prestan en su caso, y si se optara por tener servicio de terraza, deberán ser reparado por el adjudicatario de forma inmediata en el menor plazo de tiempo posible, justificando en todo caso el tiempo necesario para la reparación de los distintos desperfectos al responsable del contrato.

- El concesionario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación el mobiliario y material para la prestación del servicio Cafetería y, si fuera el caso, de la terraza.

- El concesionario correrá con los gastos de los controles sanitarios, calidad general y limpieza que, en razón de los servicios que presta y con la periodicidad que se determine, haya de



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q

someterse, a fin de garantizar la calidad e idoneidad de los servicios objeto del contrato. Asume el estricto cumplimiento de la normativa en materia de defensa de consumidores y usuarios, seguridad y salud, higiene, social, fiscal y laboral.

- El personal de cocina y cafetería se encontrará en posesión de la preceptiva formación en materia de manipulación de alimentos. Se aplican las normas sanitarias referidas en el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo 29 de abril de 2004, así como al R.D. 3484/2000 sobre normas higiénicas para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- La empresa o persona adjudicataria deberá obligatoriamente cumplir las siguientes manipulaciones respecto a los alimentos:

1. Las materias primas y los alimentos que no necesiten tratamiento frigorífico deben conservarse adecuadamente sobre tarimas, estanterías, nunca se depositarán directamente sobre el suelo.
2. Se evitará el contacto entre alimentos crudos y alimentos preparados.
3. Los recipientes de los alimentos deben ser aptos para uso alimentario.
4. Los productos alimentarios deberán estar etiquetados.
5. Lista de alérgenos disponibles al consumidor/a.

- La colocación de campana extractora de humos y su chimenea evacuadora deberá ajustarse a la normativa de aplicación, y en todo caso lo dispuesto por la ordenanza municipal de aplicación.

- Serán por cuenta del adjudicatario los gastos, de la parte del local objeto de la presente concesión, del consumo de agua, gas y electricidad, así como los costes de individualización de dicho consumo y cuantos otros gastos vengan originados por el funcionamiento y mantenimiento de la explotación.

4.- NORMATIVAS DE APLICACIÓN.

A continuación, se indica la normativa de aplicación al desarrollo de la actividad de bar-cafetería con terraza en la infraestructura municipal de referencia:

- El adjudicatario estará obligado a cumplir las prescripciones contenidas en la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, además de toda la normativa vigente en materia de sanidad e higiene, seguridad, industria, protección al consumidor, a la infancia y a la juventud, y accesibilidad y supresión de barreras físicas y de la comunicación, así como, en materia de medioambiente, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fueran de aplicación.

-Ley 7/2011, de 5 de abril, de actividades clasificadas y espectáculos públicos y otras medidas administrativas complementarias.

-DECRETO 52/2012, de 7 de junio, por el que se establece la relación de actividades clasificadas y se determinan aquellas a las que resulta de aplicación el régimen de autorización administrativa previa.

-DECRETO 86/2013, de 1 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de actividades clasificadas y espectáculo públicos.

-Ley de Prevención de Riesgos Laborales, 31/1.995, de 8 de Noviembre.

-Real Decreto 485/1.997, de 14 de Abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de Seguridad y Salud en el trabajo.

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
MARIA ISIS MARRERO BUENO	Coordinadora de Tercera Edad y Discapacidad	20/03/2025 12:56



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q

-Real Decreto 486/1997 de 14 de abril, sobre disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.

-Ordenanza Municipal Reguladora de Protección del Medio Ambiente, Ruidos y Vibraciones del Ilustre Ayuntamiento de Mogán.

-Ordenanza Turística de Bares, Restaurantes y Cafeterías (Orden de 14 de marzo de 1965, Orden de 19 de junio de 1970, Orden de 18 de Marzo de 1965 y Decreto 798/1974 de 14 de Marzo).

-Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla (BOC 149, de 30.7.2010).

-DECRETO 29/2013, de 31 de enero, que modifica el Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.

- Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión, igualmente deberá cumplir con el Decreto 141/2009, 10 noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan los procedimientos administrativos relativos a la ejecución y puesta en servicio de las instalaciones eléctricas en Canarias.

- REAL DECRETO 298/2021, de 27 de abril por el que se modifican diversos reglamentos en materia de seguridad industrial, entre los que se encuentra el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (REBT).

- La normativa vigente relativa a las Instalaciones Receptoras y Aparatos Consumidores de Gas.

- ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DE LA OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO CON MESAS, SILLAS, SOMBRILLAS, Y OTROS ELEMENTOS ANÁLOGOS EN EL MUNICIPIO DE MOGÁN. (Boletín Oficial de la Provincia de Las Palmas. Número 55, viernes 6 de mayo de 2016).

- MODIFICACIÓN DE LA ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DE LA UTILIZACIÓN Y OCUPACIÓN DEL DOMINIO PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE MOGÁN. (Boletín Oficial de la Provincia de Las Palmas. Número 88, viernes 22 de julio de 2022).

- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

- Guía técnica de aplicación: reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales (real decreto 2267/2004, de 3 de diciembre)

5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO: GASTOS Y CONSERVACIÓN DEL LOCAL.

El desarrollo de la actividad de Bar-Cafetería se ajustará a las siguientes directrices:

El adjudicatario se compromete a la la apertura y cierre del local cada vez que los socios requieran la utilización de las instalaciones del local, aunque ello no repercuta en ningún tipo de consumición en la zona de restauración. Igualmente el Bar-Cafetería deberá estar abierto cada vez que haya algún evento organizado por la Asociación.

El uso del servicio de Cafetería se ajustará a las necesidades de los socios y acompañantes, habiendo de satisfacer las exigencias que surjan en el Centro, quedando excluido cualquier acto que no se ajuste a dichos fines, sin la previa autorización del Ayuntamiento.

El Ayuntamiento podrá, en cualquier momento, encargar al adjudicatario del servicio la preparación de algún desayuno, merienda, comida o aperitivo, para un número concreto de personas usuarias del Centro para la celebración de algún evento

El adjudicatario se obliga a dar cuenta a la Dirección de la Asociación o Centro Cultural, así como al responsable del contrato nombrado por el Ayuntamiento, en las 48 horas siguientes a su presentación, de cualquier queja o reclamación formulada por los socios o usuarios de la Cafetería.

En el inmueble no podrán realizarse actividades distintas de las propias de Bar-cafetería y sus complementarias como Asociación Cultural.

Se prohíbe la práctica de cualquier juego de apuestas.

Queda totalmente prohibido dispensar bebidas alcohólicas a menores.

No podrá instalarse en el bar-cafetería ningún tipo de instrumento o maquinaria recreativa ni de venta de tabaco.

Los enseres, maquinaria y mobiliario precisos para la realización de la actividad, se colocarán dentro del bar-cafetería, quedando prohibido exponer género fuera de la del bar-cafetería o adosado a éste.

El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos relacionados con actividades distintas a la restauración, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar, sin consentimiento previo del Ayuntamiento de Mogán.

El adjudicatario llevará a efecto de forma rigurosa todas las normas dictadas por las autoridades sanitarias relativas a la preparación, manipulación y exhibición de los artículos al público, tal como se estipula en la normativa técnico-sanitaria vigente y la que resulte de aplicación. Para ello, los alimentos estarán protegidos del público por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de éstas. La bollería y pastelería serán manipuladas siempre con pinzas. Las comidas preparadas, incluyendo bocadillos y sándwiches, deben exponerse en condiciones de temperatura regulada. Se respetarán en todo momento las temperaturas de almacenamiento marcadas por la legislación para los productos perecederos. Los alimentos como mayonesas, salsas en general, natas, cremas, etc., deberán permanecer en el frigorífico. Se adoptarán las medidas para que ningún artículo no conforme pueda ser aceptado y utilizado y poniendo especial interés en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción, contra todo riesgo de contaminación. No se permitirá que se sobrepase la capacidad de almacenamiento, ni en dispositivos de temperatura regulada ni en los lugares de almacenamiento para no perecederos. Se cuidará del correcto mantenimiento, limpieza y desinfección de los espacios y dispositivos de almacenamiento.

El adjudicatario deberá tener en el establecimiento un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible. El adjudicatario queda obligado a dar cuenta a la Administración, en las 24 horas siguientes a su inserción, de cualquier queja o reclamación.

Son de cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios o tasas de cualquier clase, del Estado, Comunidad Autónoma y municipales a que dé lugar la prestación del servicio, así como los recargos sobre los mismos, establecidos o que en el futuro pudieran establecerse.

Está obligado a estar en posesión u obtener, en su caso, a su cargo y con anterioridad al comienzo de la actividad objeto de esta contratación, las licencias o autorizaciones administrativas que fuesen precisas.

El adjudicatario estará obligado a mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones del Bar Cafetería. El coste de limpieza, conservación y mantenimiento de Bar-Cafetería será por cuenta del adjudicatario, y estará obligado a obtener todos los permisos y certificados de las instalaciones de Bar-cafetería a su cargo. Entre ellas cabe citar: electricidad y protección contra incendios. También serán por su cuenta la reposición de los elementos de las instalaciones que, a pesar del buen uso, por el paso del tiempo se estropeen o necesiten ser sustituidos (luminarias, filtros, aparatos eléctricos, cristales, pinturas, suelos, conducciones de agua, gas, electricidad, etc.), en los espacios que formen parte del servicio de Bar-cafetería.

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
MARIA ISIS MARRERO BUENO	Coordinadora de Tercera Edad y Discapacidad	20/03/2025 12:56



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q

Eliminación en 48 horas de todas aquellas pintadas que se realicen sobre la instalación del servicio de cafetería o los elementos urbanos que forman parte de la zona de influencia. Si fuera necesario se procederá con el repintado del elemento que haya sido deslucido. Antes de abrir las instalaciones al público se deberán eliminar las pintadas existentes en la instalación, así como el área de influencia.

Deberá adoptar las medidas de seguridad que estime convenientes para evitar robos y desperfectos en la edificación y en los elementos de mobiliario urbano que se requieran en la explotación. En este sentido se informa que los gastos asociados a cualquier hurto, robo o deterioro que se pueda producir en las instalaciones de incluidos los actos de vandalismos, serán por cuenta del adjudicatario y no se repercutirán en ningún supuesto al Ayuntamiento ni se podrá solicitar exención del canon o disminución de su cuantía.

El Adjudicatario deberá contratar a su cargo los suministros de agua, electricidad y gas, y todos aquellos necesarios para el desarrollo de la actividad de bar-cafetería. Los gastos por consumo servicio de Bar cafetería serán a su cargo. Los contadores de agua y luz solicitados por el adjudicatario no podrán darse de baja, en ningún caso, sin la previa solicitud y comunicación al Ayuntamiento, quien dispondrá lo que proceda, si la baja o el cambio de titularidad.

Las Tasas municipales de basura correrán a cargo del adjudicatario.

El cambio de titularidad de los contadores y/o alta en los suministros de agua, luz, gas y basura debe acreditarse el primer mes desde la firma del contrato de concesión. Si estos cambios no se acreditan por el arrendatario se procederá a la aplicación de penalidades por falta grave.

Se deberá permitir que en cada momento los representantes de la Administración, así como los del Centro o Asociación, puedan inspeccionar el estado de conservación de las instalaciones, verificar las condiciones de explotación y, en su caso, las obras que se autoricen.

El adjudicatario debe llevar directamente la explotación del Bar-cafetería objeto del presente contrato, no pudiendo subarrendar ni ceder la explotación.

El adjudicatario deberá solicitar la preceptiva licencia de actividad.

El concesionario vendrá obligado a transmitir al Ayuntamiento de Mogán la Licencia de Instalación de Actividad Clasificada al término de la concesión.

6.- RÉGIMEN DE PROPIEDAD Y REVERSIÓN DE LOS ELEMENTOS INSTALADOS.

6.1.- Tres meses antes de finalizar el plazo de concesión se inspeccionará el estado en que se encuentra el bar-cafetería, pudiendo ordenarse, a la vista del resultado la ejecución de las obras y trabajos de reparación y reposición que se estimasen necesarias para mantener aquellos en las condiciones iniciales y que correrán a cargo del adjudicatario.

6.2.- Finalizada la concesión, y sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado anterior, el concesionario deberá abandonar dejando libre y vacuo, a disposición del Ayuntamiento, el inmueble objeto de la explotación, pudiendo acordarse y ejecutarse el lanzamiento si así no lo hiciera.

6.3.- Concluido el plazo de concesión, se elaborará un inventario de los elementos estructurales de carácter fijo instalados, que revertirán al Ayuntamiento sin abonar cantidad alguna al adjudicatario.

6.4.- De apreciarse que algunas instalaciones fijas deban ser retiradas, se podrá ordenar que se proceda en tal sentido, pudiendo el Ayuntamiento, en caso de negativa, efectuarlo con medios propios o contratados al efecto, por ejecución subsidiaria, y a costa del concesionario.

6.5.- El local deberá entregarse en buen estado de conservación y limpieza.



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q

7.-HORARIO DEL SERVICIO y CIERRE TEMPORAL.

7.1.- El horario de apertura y cierre será el establecido por la legislación vigente en cada momento.

7.2.- El horario mínimo de apertura del bar-cafetería deberá ser:

de miércoles a sábado de 18 a 23 horas.

Domingo de 12 a 16 horas y de 18 a a 23 horas.

7.3.- El Bar-cafetería podrá permanecer cerrado por un periodo de 30 días consecutivos o alternos al año, a discreción del adjudicatario, en concepto de vacaciones, debiendo coordinarse con la directiva de la asociación para que dicho periodo vacacional no coincida con los eventos festivos más relevantes.

Si por causas técnicas fuera necesario el cierre temporal del establecimiento, el adjudicatario deberá ponerlo en conocimiento de la Administración contratante, determinando ésta el periodo temporal en que podrá permanecer cerrado al público. El incumplimiento del plazo señalado será objeto de sanción conforme dispone el Pliego de cláusulas administrativas particulares.

7.4.- Cuando así lo solicite la dirección del Centro o Asociación (con una antelación de 24 horas), el bar deberá permanecer abierto para prestar el adecuado servicio a los socios.

8.-LIMPIEZA

Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de los aparatos, mobiliario, cristalería, etc., de que se sirva para prestar servicio, que deberá presentar en todo momento en perfecto estado de limpieza, tanto el suelo como los cristales, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc., sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria de la zona de bar cafetería. También se deberá mantener limpia la zona de uso de la Asociación o Centro cuando fuera la responsable de organizar cualquier actividad en esta, aunque en ella no se preste el servicio de restauración.

El adjudicatario deberá asumir la limpieza diaria de los aseos, estos serán de uso público, no serán exclusivos de la zona de Bar-cafetería, por lo que se permitirá el uso a cualquier persona. La limpieza de los aseos se realizará varias veces al día, dependiendo de la afluencia de usuarios o del estado en que se encuentren los mismos.

El adjudicatario deberá poner en práctica con una periodicidad suficiente un programa de desinfección, desinsectación y desratización. Para el tratamiento de insectos voladores no estará permitido el uso de insecticidas líquidos o en spray, debiendo efectuarse la desinsectación por medios eléctricos.

La limpieza Bar-Cafetería, así como de los aseos deberá realizarse en horas que no causen molestias a los socios y usuarios.

Las basuras se depositarán en contenedores-recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada una vez llena y cuya adquisición será de cuenta del adjudicatario. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente desinfectante al menos una vez al día.

El establecimiento y todo su entorno deben estar limpios y sin residuos, siendo de la exclusiva responsabilidad del adjudicatario esta limpieza. En cualquier caso, las incidencias que se observaren se comunicarán inmediatamente por el adjudicatario a la Administración contratante.

Al terminar la jornada se deberán retirar las mesas y sillas de la zona ocupada y proceder a la limpieza de ésta.

Los periodos que el bar- cafetería permanezca cerrado por día de descanso, vacaciones o cualquier otra causa, deberá garantizarse la limpieza de la zona de bar cafetería y terraza si fuera preciso por la realización de cualquier actividad de la asociación.

Avda. de la Constitución, Nº 4 - 35140 Mogán - Las Palmas - Tel: 928 158 800 - Fax: 928 569 166 – CIF: P- 3501300-B 7

9- PERSONAL LABORAL.

Corresponde exclusivamente al adjudicatario la selección, en su caso, del personal preciso para atender la cocina, limpieza y el servicio del Bar-Cafetería.

El adjudicatario asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo el poder de dirección inherente a todo empresario sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

El adjudicatario velará especialmente para que los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extrimarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos que rigen el presente procedimiento de licitación

El personal que el adjudicatario destine a la ejecución del contrato no tendrá vinculación laboral o de ningún otro tipo con la Administración, debiendo ser contratados en el régimen o modalidad que legalmente corresponda.

El adjudicatario está obligado, asimismo, a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios de hostelería, y velar por el cumplimiento de la legislación vigente sobre prevención de riesgos laborales. El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente pliego deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del lugar y la incidencia de su trabajo en el mismo. De manera especial, deberán formarse en los programas relativos a la prevención de los riesgos laborales que las actividades propias de su trabajo puedan ocasionar. El adjudicatario será, a estos efectos, el único responsable de la citada formación y de adoptar cuantas medidas se consideren oportunas para llevar a cabo los citados programas de prevención.

El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio. También será responsable de los daños que este personal ocasione en el mobiliario e instalaciones del Bar-cafetería, ya sea por negligencia o dolo.

Todos los manipuladores deben cumplir con las exigencias del RD 109/2010, y del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo, así como con sus correspondientes actualizaciones en lo que fuera de aplicación de los Reglamentos (UE) 238/2016 de la Comisión y el 625/2017 del Parlamento Europeo y del Consejo.

El personal que preste servicios en el Bar-Cafetería, deberá disponer, en su caso, del carné de manipulador de alimentos y recibir los convenientes cursos de formación, que deberán ser renovados periódicamente de acuerdo con la normativa vigente, pudiendo ser solicitada su aportación por la Administración, en cualquier momento.

La Administración pondrá en conocimiento del adjudicatario las deficiencias observadas, indicándole las medidas que a su juicio deberán ser tomadas.

El Adjudicatario asume la obligación de que en caso de vacaciones, ausencias por enfermedad, bajas del personal u otras causas análogas, el servicio estará debidamente cubierto.

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
MARIA ISIS MARRERO BUENO	Coordinadora de Tercera Edad y Discapacidad	20/03/2025 12:56



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q

10.-INVENTARIO DE LAS INSTALACIONES.

La administración aportará el local conforme a los planos que se adjuntan en el Anexo del pliego, que será incluido en el documento administrativo que suscribirán ambas partes, una vez adjudicado el contrato.

El local y las instalaciones deberán mantenerse en perfecto estado de uso, limpieza, conservación, funcionamiento en todo momento. El adjudicatario deberá reparar y en su caso reponer todo aparato o instalación que no sirva a los propósitos que tiene encomendado, siendo de su cuenta los gastos que ello genere.

Toda clase de reparaciones o mejoras en las instalaciones que realice el adjudicatario, deberán ser previamente autorizadas por la Administración. Éstas quedarán a favor de la Administración contratante una vez finalice el contrato, sin cargo alguno para esta.

El local y las instalaciones y mobiliario se utilizarán exclusivamente para el uso señalado, debiéndose solicitar autorización para cualquier uso distinto de aquel.

De otro lado, será por cuenta del adjudicatario la aportación tanto del equipamiento y el mobiliario mínimo necesario para el desarrollo de la actividad, como del resto del equipamiento necesario para la adecuada realización de la explotación como bar-cafetería de acuerdo con las siguientes consideraciones:

- Se obliga la aportación y en su caso reposición de todo el menaje, vajilla, cristalería, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Administración aceptar el que proponga o exigir su cambio si no reúne las características adecuadas, que conservará en perfecto estado sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.
- Se obliga al adjudicatario que la calidad del equipamiento y mobiliario a instalar sea adecuado a las características del inmueble y del entorno en el que se sitúa, y en todo caso su admisión queda supeditado a la aceptación por la Administración contratante.

No se podrán instalar, en ningún caso, máquinas recreativas de ningún tipo, ni de apuesta o premio, así como máquinas expendedoras de bebidas y sólidos, y expendedoras de tabaco.

El adjudicatario no podrá, en ningún caso, enajenar o gravar la maquinaria, ni aparatos ni instalaciones afectos al contrato, propiedad de la Administración contratante.

El adjudicatario dará conocimiento a la Administración de forma inmediata, de las reparaciones a efectuar en el local y las instalaciones propiedad de la administración, y subsanará los desperfectos que se produzcan en las instalaciones en un plazo máximo de 15 días, previa autorización por escrito de la Administración contratante, siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de ello y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso normal.

El adjudicatario queda obligado a efectuar a su cuenta las revisiones de mantenimiento de aparatos e instalaciones del servicio; si éstas no se realizasen o fueran deficientes la Administración o técnico municipal en quien delegue podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

Asimismo, se obliga a no emplear el nombre del Ayuntamiento de Mogán, en general, en relación con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores o en sus relaciones con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones así contratadas.

El adjudicatario no tendrá sobre el local y las instalaciones más derecho que el de su utilización durante la vigencia del contrato. En caso de ser necesario la realización de obras, tanto para cumplimiento de la legislación vigente como para mejoras del Servicio, deberá contar con la autorización expresa de la Administración, que dará las instrucciones que correspondan.

A continuación se detalla la maquinaria que cada local tiene:

Avda. de la Constitución, Nº 4 - 35140 Mogán - Las Palmas - Tel: 928 158 800 - Fax: 928 569 166 – CIF: P- 3501300-B 9

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
MARIA ISIS MARRERO BUENO	Coordinadora de Tercera Edad y Discapacidad	20/03/2025 12:56



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q

El material a aportar por la asociación de vecinos es el siguiente:

- 1.- 1 Ud de Freidora
- 2.- Congeladores.

El material existente para el Bar/Cafetería es el siguiente:

- 1.- 2 uds de Freidora
- 2.- 1 ud mesa salida platos
- 3.- 1 ud estante platos.
- 4.- 1ud mantenedor bajo barra
- 5.- 1 ud Plancha 4 fogones
- 6.- 1 ud mesa soporte freidora, plancha, etc
- 7.- 1 ud de Congelador.
- 8.- 1 ud de Microondas
- 9.- 1 ud de Horno.

Nueva equipación para el Bar-cafetería:

1. FILTROS DE LAMAS ACERO INOX
2. 1 ESTANTE BAJO REFORZADA
3. Estantería de pared 1200x300 1
4. MESA CAFETERA MAC-1060-O 1000X600X1050
5. Mesa contramostrador 2000x600x850
6. 2 estantes intermedios 1.590,00
7. Estantería de pared 1200x300 1
8. BARRA FABRICADA EN ACERO INOX 600 DE ANCHO Y 1150 DE ALTURA
9. MOTOR DE EXTRACCION GAMA ECO 400V
10. Freidora Eléctrica EVOLUTION Sin Grifo Capacidad 10 Litros 3,5 Kw 230V
11. COCINA 2 FUEGOS C-G720
12. LAVAPLATOS CON BOMBA
13. CAMPANA 2000X900X850
14. FILTRO DE LAMAS
15. MOTOR 10/10 SERIE ECO 400V
16. INSTALACION CONTRAINCENDIO
17. INSTALACION DE EXTRACCION
18. MESA CENTRAL 1900X600 CON ESTANTE
19. MESA MURAL DE 2600X600
20. 2 ESTANTES
21. INSTALACION DE EXTRACCION CAMPANA
22. INSTALACION CONTRAINCENDIO PARA 1 CAMPANA CON BOLETIN Y CERTIFICADO

LOS ELEMENTOS E INSTALACIONES COMPLEMENTARIOS DEBERÁN SER APORTADOS POR EL ADJUDICATARIO Y AUTORIZADOS DEBIENDO CUMPLIR EN TODO MOMENTO CON LA NORMATIVA APLICABLE. EN CASO CONTRARIO SE ENTENDERÁ POR UNA INFRACCIÓN GRAVE PUDIENDO PROMOVERSE EL CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO.

11.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL DEL AYUNTAMIENTO DE MOGÁN.

La Administración delegará en un técnico municipal que estará facultado para entrar en el Bar-Cafetería con terraza anexa, para comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones del adjudicatario. El adjudicatario vendrá obligado en su consecuencia, a facilitar el acceso a las instalaciones del establecimiento al técnico designado.

De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito acerca de las medidas correctoras a aplicar en un plazo máximo de cinco días.

Avda. de la Constitución, Nº 4 - 35140 Mogán - Las Palmas - Tel: 928 158 800 - Fax: 928 569 166 – CIF: P- 3501300-B 10

Documento firmado por:	Cargo:	Fecha/hora:
MARIA ISIS MARRERO BUENO	Coordinadora de Tercera Edad y Discapacidad	20/03/2025 12:56



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q

Del mismo modo, podrán realizar las manipulaciones pertinentes para la comprobación de la calidad de los alimentos, que deberán reunir las condiciones sanitarias y de calidad, de acuerdo con las normas sanitarias y de calidad vigentes, y, en todo caso, con la normativa higiénico-sanitaria de carácter general.

La Administración se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

La inspección se realizará cuantas veces sean necesarias.

El adjudicatario deberá comunicar de forma inmediata y por escrito a la Administración cualquier anomalía que pudiera afectar al normal desarrollo de la actividad señalada, proponiendo esta las soluciones que en su caso estime pertinentes para el remedio de dichas anomalías, siendo de obligado cumplimiento por el adjudicatario.

12.-PUBLICIDAD, PRODUCTOS Y LISTA DE PRECIOS.

El adjudicatario está obligado a exponer, en sitio visible y en formato adecuado, la lista de precios, tanto la lista de precios para socios como la lista de precios generales, que deberán estar redactados como mínimo en español. Ésta recogerá, además del precio, cuantos gastos, impuestos o arbitrios con que puedan estar gravados los artículos o productos allí expedidos. Los listados deberán coincidir con los precios que figuren en las cartas que se entreguen a las personas usuarias o en cualquier otra relación de precios que se exponga en el establecimiento, tales como platos del día, menús, sugerencias, debiendo actualizarse estas cuantas veces sea necesario.

Tratándose de un Bar-cafetería ligado a una asociación cultural, NO se autorizarán elementos representativos de marcas comerciales, publicidad en general, ni cualquier alteración de la estética exterior del local.

Los carteles publicitarios, en caso de instalación, serán conformes con la ordenanza municipal de aplicación.

Se deberá dar publicidad de los horarios de apertura y cierre.

Se expondrá de forma visible y perfectamente legible, el aforo máximo autorizado o comunicado.

Se establece, **únicamente para los socios de la Asociación o Centro Cultural**, la siguiente tarifa de precios máximos.

GRUPO	ARTÍCULOS DE CONSUMO	PRECIOS UNITARIOS
BEBIDAS CALIENTES	- Café solo - Café cortado - Café con leche - Descafeinado solo o con leche - Leche (vaso grande) - Infusiones	1,20 euros 1,20 euros 1,20 euros 1,20 euros 1,20 euros 1,00 euro
CERVEZAS	- Sin alcohol - Botellín 1/5 - Botellín 1/3	1,30 euros 1,00 euro 1,50 euros
AGUAS MINERALES	- Botellín de agua sin gas - Botella de agua sin gas 1,5 l. - Botella agua con gas	1,00 euro 1,30 euros 1,20 euros
REFRESCOS	- Coca-Cola, Fanta, Tónica o	1,00 euro

Avda. de la Constitución, N° 4 - 35140 Mogán - Las Palmas - Tel: 928 158 800 - Fax: 928 569 166 – CIF: P- 3501300-B 11

	similares (33cl) - Zumos Enlatados - Zumos Bio - Batidos - Zumos Naturales	1,00 euro 0,90 euros 1,20 euros 1,50 euros
SANDWICH	- Jamón Serrano o Queso - Jamón York - Vegetal - Mixto (Jamón York Y Queso)	2,00 euros 2,00 euros 2,00 euros 2,00 euros

Nota 1: cualquier referencia que se haga a marcas concretas, se entenderá valido su equivalente.

Nota 2: los precios fijados se consideran precios máximos, pudiendo el contratista establecer otros precios inferiores durante la ejecución del contrato.

13.- PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

El adjudicatario deberá asegurar las instalaciones y materiales empleados en los servicios, siendo responsable de todos los daños imputables a los mismos, estando obligado a contratar **póliza de seguro de responsabilidad civil, responsabilidad patronal y seguro de incendio de las instalaciones**, cuya póliza deberá presentar en el Ayuntamiento, así como acreditar el pago de las primas.

Con respecto a la **póliza de seguro de responsabilidad civil, responsabilidad patronal y seguro de incendio de las instalaciones**, el adjudicatario deberá acreditar, con carácter previo a la formalización del contrato, la suscripción de un seguro de responsabilidad civil con un importe mínimo de 100.000,00 euros, por siniestro y anualidad, para la cobertura, como mínimo, de los siguientes riesgos:

- Continente y contenido (cafetería)
- Posibles daños materiales o corporales ocasionados por el adjudicatario, sus empleados o personas dependientes.
- La responsabilidad derivada del servicio de comidas/manipulación de alimentos, esto es, los daños y perjuicios derivados de intoxicación alimentaria.

También se deberá contratar otra póliza de seguro de daños en bienes que debe figurar como beneficiario el Ayuntamiento de Mogán, siendo a estos efectos el valor de reconstrucción de las infraestructuras como mínimo de 90.000,00 euros.

No deberá figurar entre las exclusiones de la póliza (ni como exclusiones generales a todas las coberturas, ni como exclusiones especiales) ninguna exclusión que afecte a obligaciones que el adjudicatario debe cumplir con arreglo a los pliegos que rigen este procedimiento, que puedan ser objeto de reclamación.

En Mogán, a fecha de la firma electrónica

Fdo.: Coordinadora del Área de mayores y discapacidad.
Según Decreto 65/2017



T006754aa9090e17f5d07e9066030b29q