

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN**

**-SERVICIO PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE UBICADO  
EN EL COMPLEJO URBANO DE LA ALFRANCA (PASTRIZ, ZARAGOZA)**

**N/Ref.: 2025/A-SE-0074**

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://explyca.sarga.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2da9d6f772fed39f>

## ÍNDICE

### 1. Objeto del contrato.

- 1.1. Objeto.
- 1.2. Régimen de explotación.
- 1.3. Descripción de instalaciones.

### 2. Régimen económico.

- 2.1. Retribución del adjudicatario.
- 2.2. Canon de explotación.

### 3. Duración del contrato.

### 4. Condiciones de ejecución.

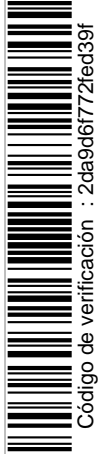
- 4.1. Contratos y gastos de suministro e impuestos.
- 4.2. Personal mínimo necesario para la prestación del servicio.
- 4.3. Periodo y horario de apertura del establecimiento.
- 4.4. Limitaciones
- 4.5. Servicios y artículos de consumo
- 4.6. Precios de los servicios prestados.
- 4.7. Hojas de reclamaciones.
- 4.8. Obligaciones laborales y sociales
- 4.9. Distribución de espacios, conservación y reposición
- 4.10. Colaboración en programas de prácticas
- 4.10 Supervisión de la gestión y explotación

### 5. Facturación

### 6. Valor estimado del contrato

### 7. Anexos:

- Anexo 1.- Precios máximos al consumo
- Anexo 2.- Planos de situación del bar-restaurante en Pastriz.
- Anexo 3.- Inventario de instalaciones, mobiliario y enseres.



## 1. OBJETO DEL CONTRATO

### 1.1. Objeto

El contrato tiene por objeto la gestión y explotación comercial del Bar –Restaurante situado en la finca "La Alfranca", Término Municipal de Pastriz (Zaragoza), permitiendo el uso de la edificación para el funcionamiento de un servicio de Bar-restaurante en dicha finca.

### 1.2. Régimen de explotación

El adjudicatario explotará a su riesgo y ventura el establecimiento, con estricta sujeción a las condiciones establecidas en los Pliegos de Condiciones Particulares y Prescripciones Técnicas que rigen la presente licitación.

Serán de su cuenta y riesgo tanto los gastos necesarios para la correcta explotación del Bar-restaurante, como los beneficios que se obtengan.

### 1.3. Descripción de instalaciones

Los bienes muebles e inmuebles objeto inherentes al presente contrato se especifican en el presente Pliego y sus Anexos.

El local se encuentra en un edificio rehabilitado de la finca La Alfranca junto a la Reserva Natural de los Sotos y Galachos del Ebro (ver Anexo 2). La edificación consta de 319 m2 aproximadamente, distribuidos en 239 m2 de planta baja y 80 m2 de planta primera, ubicada en la finca de "La Alfranca" situada en la Ctra. Pastriz s/n, 50195 PASTRIZ (Zaragoza), dotado de equipamiento suficiente para poner en funcionamiento un servicio de Bar-restaurante.

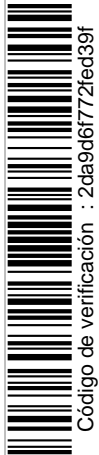
El establecimiento dispone de dos zonas claramente diferenciadas:

- o Cafetería, comedor, servicios.
- o Cocina, área de manipulación, limpieza, almacenaje y vestuarios de personal.

En detalle, el edificio cuenta con las siguientes dependencias superficies y aforos permitidos:

- **ESPACIOS AUXILIARES (superficies útiles):**

o <u>Cocina</u>	16,70 m <sup>2</sup>
o <u>Anexo Cocina</u>	15,25 m <sup>2</sup>
o <u>Vestuarios</u>	4,72 m <sup>2</sup>
o <u>Vestíbulo</u>	1,62 m <sup>2</sup>
o <u>Almacén 2</u>	6,50 m <sup>2</sup>
o <u>Aseos caballeros</u>	21,50 m <sup>2</sup>
o <u>Aseo damas</u>	21,26 m <sup>2</sup>
o <u>Limpieza</u>	3,50 m <sup>2</sup>
o <u>Almacén 1</u>	3,50 m <sup>2</sup>
o <u>Distribuidor</u>	51,97 m <sup>2</sup>
o <u>Terraza</u>	31,10 m <sup>2</sup>
<b><u>TOTAL</u></b>	<b>146,52 m<sup>2</sup></b>
<b><u>TOTAL</u></b>	<b>177,62 m<sup>2</sup> con terraza</b>



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

**CAFETERÍA RESTAURANTE (superficies útiles):**

- o Planta baja 65 m<sup>2</sup>: Aforo 65 personas
- o Entreplanta 74 m<sup>2</sup>: Aforo 50 personas

---

 Total 139 m<sup>2</sup>: 115 personas
**2. RÉGIMEN ECONÓMICO**
**2.1. Retribución del adjudicatario**

El adjudicatario percibirá todos los ingresos generados por la explotación comercial del Bar-restaurante.

Para la estimación de gastos e ingresos se han tenido en cuenta las siguientes consideraciones previas:

- Se ha considerado un periodo de explotación con un periodo inicial estimado desde Abril de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2025, además de la posibilidad de una prórroga por un periodo máximo de una anualidad.
- Se considera que el Bar-Restaurante será explotado por una empresa y se utilizarán para el cálculo de costes los salarios del convenio que le es de aplicación y, sobre todo, el cuadro de ingresos y gastos.
- La afluencia de público a La Alfranca, y en consecuencia a su cafetería-restaurante depende en gran medida de la climatología, siendo muy superior en primavera y otoño y menor en invierno y en el mes de agosto. En este sentido, el cálculo del valor estimado se ha realizado conforme a los datos de facturación de 2023 y 2024.
- Para atender la cafetería-restaurante se considera necesario un camarero a jornada completa y un cocinero a media jornada, como mínimo.

**2.2. Canon de explotación**

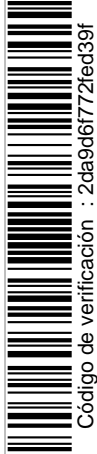
El canon fijo de explotación a abonar por el adjudicatario de la gestión y explotación a SARGA durante el periodo de prestación del servicio será el ofertado por el adjudicatario y que se aplicará para cada una de las anualidades de vigencia del contrato (incluida la prórroga).

Dado que el canon anual son 5.000 € y se estima una duración inicial de nueve meses, se establece un canon fijo mínimo de explotación de tres mil setecientos cincuenta euros para el periodo de vigencia inicial (3.750 €/vigencia inicial), IVA no incluido, y un canon fijo mínimo de explotación de 5.000 € para la vigencia establecida para la prórroga (en caso de llevarse a cabo). El canon ofertado por la empresa adjudicataria, que tendrá que ser al alza, se actualizará anualmente, a fecha 31 de enero, en función de la variación del Índice de Precios al Consumo del año anterior.

**3. DURACIÓN DEL CONTRATO**

El periodo de vigencia inicial del contrato se establece desde la formalización del contrato (fecha estimada abril 2025) hasta el 31 de diciembre de 2025. El contrato se podrá prorrogar, llegado su vencimiento, por un periodo adicional de vigencia máxima de un (1) año, desde el 1 de enero de 2026 hasta el 31 de diciembre de 2026.

La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el contratista, siempre que su preaviso se produzca al menos con cuatro (4) meses de antelación a la finalización del plazo de vigencia inicial del contrato. La prórroga del contrato implicará la ampliación de la vigencia del mismo por el periodo que



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

se acuerde por el órgano de contratación de SARGA, manteniéndose inalterables las mismas condiciones contractuales que sirven de base en la presente licitación para el periodo de vigencia inicial del contrato.

No obstante, tanto SARGA como la empresa adjudicataria podrán resolver anticipadamente el contrato, de mutuo acuerdo, antes de la expiración del plazo máximo establecido inicialmente o de cualquiera de sus prórrogas, previa notificación fehaciente remitida por escrito a la otra parte con una antelación mínima de cuatro (4) meses. En cualquier caso, la resolución anticipada del contrato, de mutuo acuerdo entre las partes, solo podrá tener lugar cuando no concurra otra causa de resolución contractual imputable al contratista.

Dado que la gestión de las instalaciones ubicadas en la finca "La Alfranca", incluido el bar-restaurante, se atribuyen a SARGA en virtud de la concesión demanial otorgada a tal efecto por el Gobierno de Aragón, administración que ostenta la titularidad de las mismas, la vigencia del presente contrato, tanto respecto de sus fechas de inicio como de finalización, queda condicionada a la vigencia de dicha concesión.

#### 4. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

##### 4.1. Contratos y gastos de suministro e impuestos.

Serán de cuenta de SARGA los gastos de mantenimiento de la infraestructura de las instalaciones del bar-restaurante, los gastos derivados de la climatización y los gastos derivados del consumo de agua. En cuanto a los gastos de climatización, debe entenderse exclusivamente los gastos generados por la calefacción/aire acondicionado. Por otro lado, serán por cuenta del adjudicatario el suministro de gas, electricidad y teléfono. Sin perjuicio de lo anterior, el contratista asumirá, únicamente, los gastos derivados del suministro de gas necesario para las labores de bar y restaurante.

En el caso de la electricidad, será facilitada al adjudicatario por la finca de la Alfranca. Se establecerá un canon variable en función de los kilovatios/hora consumidos en concepto de gastos de electricidad. El cálculo se realizará multiplicando el número de kWh consumidos por 0,173243 €. La lectura de los kwh consumidos en el local se contabilizará mediante un contador particular instalado al efecto y visible para las dos partes. El precitado importe, habida cuenta de la conocida situación del mercado, podrá ser revisado a fin de ajustarse a los valores normales de mercado.

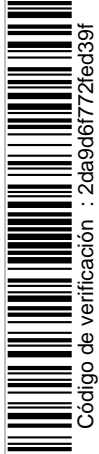
El adjudicatario se hará cargo de los costes de la línea telefónica del bar-restaurante, si se precisa. SARGA proporcionará conexión a la WIFI de la finca para el funcionamiento de la TPV.

El adjudicatario asumirá cualesquier otra carga o gravamen que recaiga sobre el servicio de bar-restaurante o la utilización del local.

Serán asimismo de cuenta del explotador todos los gastos derivados con posterioridad a la formalización del presente contrato de las licencias, autorizaciones administrativas, impuestos municipales o estatales y cualesquiera otros que resulten de aplicación y en la forma y cuantía que la normativa al efecto señale.

Cualquier obra o reforma en las instalaciones del bar-restaurante, de carácter menor o mayor, deberá ser previamente autorizada por SARGA, S.L.U.

El establecimiento dispone de un sistema anti intrusismo (alarma), conectado a central de alarmas y con custodia de llaves. El servicio lo proporciona SARGA que correrá con los gastos de mantenimiento. El adjudicatario dispondrá de una clave personal de acceso y será el contacto para la central de alarmas en caso de aviso.



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

Serán a cargo de SARGA las inspecciones reglamentarias por local de pública concurrencia, sistema contra incendios, de baja tensión, etc. así como las inspecciones técnicas anuales y las inspecciones obligatorias cada de 5 años, del suministro de gas butano.

Desde la fecha de inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario se hace responsable de mantener el local en las condiciones higiénico-sanitarias y con las exigencias que, para esta clase de negocios, puedan imponerle los organismos competentes del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia, Comarca o Municipio.

El adjudicatario elaborará un plan de autocontrol para establecimientos de comidas preparadas, conforme al Decreto 131/2006 de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. Así mismo contará con un plan de desinsectación, desinfección y desratización.

La limpieza diaria del local y del material empleado en el desempeño de la actividad, serán de cuenta del adjudicatario. La limpieza de la zona de terraza y entorno próximo, de elementos derivados de la explotación del bar-restaurante (incluidas las papeleras-cenicero), será responsabilidad del adjudicatario y se realizará diariamente. La limpieza de los aseos públicos correrá por cuenta de SARGA.

En el caso de que en la actividad del establecimiento se utilizase música, piezas audiovisuales, etc. que tuviesen derechos de autor, será el adjudicatario quien solicite y abone la correspondiente licencia.

#### 4.2. Personal mínimo necesario para la prestación del servicio.

Para la gestión y explotación del Bar-Restaurante objeto de la presente licitación se requerirá como mínimo:

- Un (1) camarero con formación en manejo de salas o al menos una experiencia mínima de un año en trabajos similares al objeto del contrato que se licita.
- Un (1) cocinero con formación en cocina o al menos una experiencia mínima de dos años en trabajos similares al objeto del contrato que se licita.

#### 4.3. Período y horario de apertura del establecimiento.

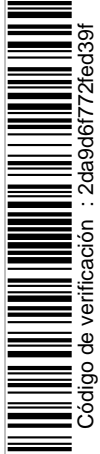
El servicio de Bar-restaurante podrá permanecer abierto todos los días del año si así lo desea el adjudicatario.

El adjudicatario tendrá derecho a disfrutar de un día laborable a la semana como descanso semanal así como los días 1 de enero y 25 de diciembre. El día de descanso se concretará a la firma del contrato y será inamovible, salvo excepciones y deberá contar con el visto bueno de SARGA.

Se establece como horario apertura mínimo el siguiente:

- o HORARIO DE INVIERNO (Del 1 de Enero al 30 de marzo y del 15 de octubre al 31 de Diciembre):
  - De Lunes a Viernes: De 10:00 a 16:00 h.
  - Fines de semana y festivos: De 10:00 a 16:00 h.
- o RESTO DEL AÑO
  - De Lunes a Viernes: De 09:30 a 16:00 h.
  - Fines de semana y festivos: De 09:30 a 19:30 h.

El descrito arriba es el horario mínimo, no obstante, el adjudicatario podrá ampliar el horario si así lo desea siempre y cuando, el bar-restaurante permanezca cerrado entre las 23:30 horas y las 8:00 horas del día siguiente.



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

El adjudicatario no podrá ofrecer servicio de terraza más tarde de la puesta del sol. Pasada esa hora el adjudicatario sí que podrá ofrecer cenas pero siempre en el interior del local (nunca en terraza).

Cualquier excepción singular sobre estos horarios deberá ser autorizada por SARGA.

El adjudicatario podrá cerrar por vacaciones durante un periodo máximo de un mes (4 semanas) si así lo desea. Este periodo se dispondrá en los meses de Agosto y/o Diciembre, y los periodos no serán inferiores a una semana.

En fechas señaladas o en actos especiales, tales como cursos, eventos y jornadas organizadas en la finca de La Alfranca por SARGA, por el Gobierno de Aragón o cualquier otro promotor, en donde se prevea la comida o cafés de trabajo de los asistentes, deberán adaptarse los horarios y el servicio de la cafetería - restaurante a las necesidades requeridas. Especialmente, se contratará al personal de apoyo necesario, tanto de sala como en cocina, que garanticen un servicio adecuado.

Los interesados en los servicios del bar-restaurante que hagan uso de instalaciones de La Alfranca será SARGA el interlocutor entre el adjudicatario y los clientes-usuarios. En caso de que los usuarios de las instalaciones requieran el servicio en edificios distintos del bar, el adjudicatario lo prestará, salvo situaciones de fuerza mayor.

#### 4.4. Limitaciones

El adjudicatario no podrá utilizar el servicio de bar-restaurante para otro uso que no sea el del objeto de este contrato y no podrá organizar ningún tipo de actividad, acto o evento al margen de los estrictamente relacionados con la actividad de restauración, salvo autorización previa.

Se autoriza al adjudicatario a organizar banquetes (comuniones, cumpleaños, etc...) siempre que la actividad no genere un nivel de ruido perjudicial para la avifauna del entorno y en especial para el Centro de Recuperación de Fauna Silvestre.

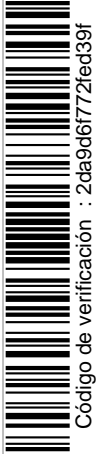
Se autoriza la explotación de terraza, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria el mobiliario para explotarla. La zona habilitada para la terraza será determinada por SARGA. Además, el adjudicatario deberá informar acerca del mobiliario de terraza y elementos exteriores que se desea instalar para que sean autorizados por SARGA.

En ningún caso está permitida la utilización de equipos de música o megafonía en el exterior, ni tampoco música o ruido en el interior del local que pueda oírse desde fuera del mismo. Tampoco podrá organizar ni favorecerse ningún tipo de acto en el exterior del bar-restaurante que implique ruidos excesivos o estridentes. A este respecto se prohíbe el uso en el exterior de bocinas, equipos de música o radio, megáfonos, fuegos artificiales, instalación de carpas, juegos infantiles, hinchables, etc.

Las actividades organizadas por el Gobierno de Aragón/SARGA que requieran de servicio de restauración tendrán prioridad sobre cualquiera otra siempre que se hayan comunicado al adjudicatario con al menos quince días de antelación, incluyendo el uso exclusivo de uno o varios espacios de comedor.

Se autoriza al adjudicatario a explotar máquinas de vending en el interior de la cafetería, siendo por su cuenta la contratación y gestión de las mismas. En el momento en que se resuelva la concesión, sea cual fuere el motivo, las instalaciones quedarán en el mismo estado en que fueron recepcionadas, esto es, sin máquinas de vending, sin que SARGA tenga que asumir costes o cargas de ningún tipo.

Se autoriza al adjudicatario a elaborar comidas por encargo que podrán ser consumidas fuera del establecimiento bien en las mesas de terraza o en las mesas de picnic. En este caso el adjudicatario velará para que los envases en los que se dispensa este tipo de comidas no queden esparcidos por el entorno, siendo la concesionaria la responsable de mantener las instalaciones en un adecuado estado de conservación y limpieza.



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

De haberlas, las mesas de picnic reservadas para esta actividad deberán ser aportadas por el adjudicatario decidiendo SARGA en todo caso su ubicación.

Durante la prestación de los servicios y salvo fuerza mayor, la temperatura del local deberá regularse mediante el sistema de climatización existente atendiendo a los umbrales, máximos y mínimos, fijados por la legislación aplicable. Cualquier incumplimiento en la temperatura de las instalaciones que acarree una sanción será asumida por la concesionaria.

#### 4.5. Servicios y artículos de consumo

El servicio del bar-restaurante se realizará mediante menús fin de semana, menú infantil, platos combinados, al menos, y servicio en barra.

Para la elaboración de los menús se recomienda el uso de productos de proximidad y calidad diferenciada (denominaciones de origen, identidad geográfica protegida, producción ecológica e integrada, Artesanía Agroalimentaria de Aragón y C'alia, marca de garantía del Gobierno de Aragón...), así como la especial atención a dietas especiales, intolerancias alimentarias, etc.

SARGA podrá comercializar servicios relacionados con la cafetería-restaurante como complemento a la organización de eventos, cursos, jornadas y actividades de La Alfranca.

El adjudicatario, en un plazo máximo de un (1) mes desde la formalización del contrato, deberá presentar a SARGA una propuesta de carta de servicios en función de las distintas modalidades que aparecen reflejadas anteriormente.

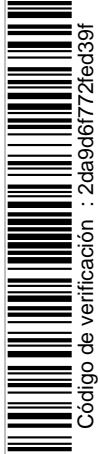
Se prohíbe la venta, suministro y consumo de tabaco dentro de las instalaciones, así como la prohibición de instalar máquinas destinadas a los juegos de azar. La instalación de máquinas donde el usuario deba introducir dinero para obtener un artículo deberá ser autorizada previamente, no admitiéndose aquellas en las que no se garantice la obtención de un artículo.

Las consumiciones se servirán en vajilla y cubertería lavable y reutilizable, que no llevará componentes plásticos. En caso de utilizarse material no reutilizable, fundamentalmente vasos, pajitas, envoltorios de bocadillos, etc. éste será reciclable y/o compostable. No se utilizarán envases o materiales plásticos de un solo uso.

Los artículos de consumo en el bar-restaurante serán, como mínimo, los siguientes:

- Cafés, leche, infusiones y chocolate
- Bollería y repostería
- Refrescos
- Agua mineral
- Zumos y batidos
- Cervezas
- Sidra, mosto y biter
- Vinos de denominación de origen y común
- Bocadillos fríos y calientes
- Raciones y tapas diversas
- Desayunos especiales
- Menús

#### 4.6. Precios de los servicios prestados



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

Los precios máximos de los distintos servicios para 2025, serán los fijados en documento Anexo nº 1. De acuerdo con la legislación vigente en la materia, los precios deberán ser notificados a la autoridad competente para su compulsa y podrán ser actualizados anualmente.

Si por motivos sobrevenidos, crisis de suministros, incremento de precios de suministros, de productos básicos, etc. se podrá realizar una revisión antes de que venza la anualidad. Deberá ser comunicada a SARGA previamente.

El adjudicatario deberá exponer al público de forma visible y múltiple los distintos precios de los servicios, sin perjuicio de lo establecido al respecto por las disposiciones vigentes.

En todo momento los precios publicitados, serán los precios realmente cobrados, sin que ello implique la prohibición de contratar precios especiales para grupos u otras cualesquiera que la mejor comercialización de los servicios requiera. En ningún caso, se aceptarán aquellas prácticas que, como el regateo o los descuentos elevados, puedan ser susceptibles de modificar en exceso los precios expuestos públicamente.

SARGA podrá comercializar servicios relacionados con la cafetería-restaurante como complemento a la organización de eventos, cursos, jornadas, campamentos, y actividades de La Alfranca. Sarga podrá solicitar un descuento del 10% sobre la tarifa oficial.

#### 4.6.1. Colonias infantiles

El adjudicatario estará obligado a la prestación del servicio de comidas en las colonias infantiles organizadas por SARGA.

Se realizarán colonias para niños en dos épocas del año. En semana santa (1 semana) y en verano (5, la última semana de junio y cuatro semanas en julio). La duración total será de seis semanas, aproximadamente.

La estimación anual se cifra en 155 participantes, cogiendo como referencia los datos de 2024, una media aproximada de 26 por semana, se estiman 780 comidas entre las dos épocas del año.

El precio máximo de las comidas será el reflejado en el Anexo nº1. El menú estará compuesto de 1 primer plato, 1 segundo plato, pan, agua y postre. En días de excursión, el menú será tipo picnic compuesto de 2 bocadillos, (cada uno de 1/3 de barra de 250 gr, cuyo contenido no requiera conservación en frío), una pieza de fruta, ½ l agua y galletas con chocolate o similar. En cuanto a los menús de los monitores acompañantes, se estiman en 50. Los menús serán similares a los de los niños pero con mayor cantidad de alimento.

El adjudicatario presentará una propuesta de menús un mes antes de la celebración de cada una de las campañas, semana santa y verano. Se tendrá en cuenta en la elaboración del menú, que sea equilibrado con productos de temporada y de producción local, con opción para intolerancias alimentarias, vegetarianos, etc. El menú deberá contar con el conforme de SARGA.

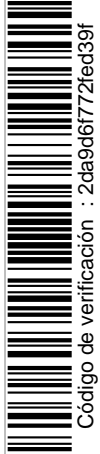
#### 4.7. Hojas de reclamaciones.

El adjudicatario deberá contar con un libro o conjunto de hojas de reclamaciones, de acuerdo con la legislación vigente.

#### 4.8. Obligaciones laborales y sociales.

El adjudicatario tendrá carácter de empresario totalmente autónomo e independiente respecto a la empresa pública SARGA, siendo plenamente responsable tanto frente a proveedores como a cualquier Administración u Organismo Público, en especial la Seguridad Social y la Administración Tributaria.

Será asimismo responsable de cualquier otra obligación que pudiera derivarse de las relaciones laborales o de otra índole del personal que pudiera contratar para el desarrollo de su actividad empresarial,



respondiendo así de toda clase de salarios, remuneraciones, seguros, subsidios, así como de reclamaciones ante los órganos del orden jurisdiccional social, sin que a la extinción del contrato pueda producirse la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos como personal de SARGA.

El empresario está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad social, de Prevención de Riesgos Laborales, y de cualquier otra que sea de aplicación en este caso, así como a estar al corriente de sus obligaciones tributarias. Deberá acreditar ante SARGA, tantas veces como se le requiera, el cumplimiento de las expresadas obligaciones fiscales, laborales y de Seguridad Social.

El adjudicatario, durante el primer mes de vigencia del contrato, deberá facilitar la información identificativa correspondiente a los trabajadores que van a prestar el servicio y acreditar que tienen formación requerida en materia de manipulación de alimentos.

El adjudicatario deberá garantizar que el personal que preste el servicio en la cafetería reúna buenas condiciones de trato, higiene y presencia.

El adjudicatario se obliga a conservar adecuadamente el espacio y las instalaciones cuyo uso se le permite, posibilitando su entrega, al finalizar la vigencia del servicio, en perfecto estado.

#### 4.9. Distribución de espacios, conservación y reposición

SARGA se obliga a permitir la completa instalación del servicio de bar-restaurante en los metros pactados del local que ocupa su negocio y mantener su uso mientras que este contrato esté en vigor.

El adjudicatario, por su parte, se obliga a mantener el servicio de bar-restaurante abierto y en normal funcionamiento no permitiendo el adjudicatario el acceso a las instalaciones de personas ajenas a su negocio, fuera del horario de apertura al público.

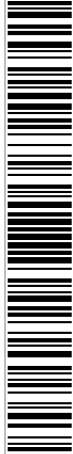
El adjudicatario deberá, bajo su exclusiva responsabilidad, mantener en todo momento en perfecto estado de conservación e higiene las instalaciones y estancias del bar-restaurante, incluido el régimen de limpieza de las mismas. Se hará cargo de la limpieza diaria de la terraza y de la zona aledaña a la misma, incluido el vaciado de papeleras y ceniceros. Con relación al toldo de la terraza, deberá quedar recogido diariamente en la zona habilitada y deberá prestar especial atención en días de viento o lluvia que tendrá que estar correctamente protegido. Los productos que se utilicen para la limpieza serán biodegradables y respetuosos con el medio ambiente.

El explotador se compromete a la limpieza exterior e interior de los cristales de puertas y ventanas del Bar-Restaurante, conforme se requiera, con un mínimo de dos veces al año, preferiblemente en los meses de marzo y septiembre. En cualquier caso, la concesionaria velará por que las instalaciones y cristaleras estén limpias y con un adecuado mantenimiento, procurando un correcto aspecto.

Deberá realizar una recogida selectiva de residuos, para lo que dispondrá de contenedores de envases, papel y cartón, orgánica y resto. Los aceites domésticos deberán ser depositados en recipiente independiente y gestionados por gestor autorizado o ser depositados en contenedores de Pastriz o la Puebla de Alfindén.

Una vez comenzada la prestación del servicio, será por cuenta del adjudicatario la reparación o reposición de mobiliario y equipos del bar-restaurante que por su uso normal se haya deteriorado. Éste deberá respetar ineludiblemente, en su sustitución, las calidades de los enseres originales, así como la estética e imagen conjunta del establecimiento, para lo que se requerirá con carácter previo la comunicación y aprobación expresa de la empresa pública SARGA.

En caso de que no sea viable la reparación de alguno de los equipos del bar-restaurante, por distintos motivos, falta de piezas, importe de la reparación, etc. SARGA valorará junto con el adjudicatario la necesidad de sustitución del mismo. En caso de ser imprescindible para el normal funcionamiento, SARGA asumirá el coste del nuevo equipo.



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

El adjudicatario que explote el bar restaurante deberá contar con una póliza para el sector de hostelería en donde se cubran los daños por responsabilidad civil que incorpore el incendio, así como cualquiera otra que en su caso viniera obligado por la legislación para el ejercicio de la actividad. El importe mínimo a suscribir será de 420.000,00 €. El adjudicatario también tendrá que contar con una póliza de accidentes. En cualquier caso, al momento de iniciar la ejecución del contrato se deberá presentar una copia de las pólizas a SARGA, debiendo informar, en un plazo no superior a 5 días naturales, de cualquier cambio en las pólizas del seguro.

El explotador se compromete a mantener la distribución actual de los espacios del bar-restaurante, así como a dedicarlos al uso para el que han sido previstos, no pudiendo realizar ninguna modificación salvo autorización escrita de la empresa pública SARGA. El mobiliario y los enseres repuestos pasarán a considerarse parte integrante del bar-restaurante, a cuyo efecto se formalizarán los inventarios oportunos.

En el momento del inicio y a la finalización de la explotación se hará un inventario de todos los enseres aportados por SARGA y el GOBIERNO DE ARAGÓN. El adjudicatario estará obligado a reponer a su costa el inventario a la finalización del contrato.

En caso de faltar algún elemento, el adjudicatario aportará el menaje y la vajilla necesarios para una correcta y normal prestación del servicio, atendiendo a su frecuencia y simultaneidad de uso. Deberán detallarse suficientemente en la propuesta las características de todos los elementos referidos por el gestor.

#### **4.10. Colaboración en programas de prácticas**

El explotador podrá colaborar en los programas de prácticas en centros de formación en materia de turismo, hostelería y restauración, en las condiciones que se acuerden, previo conocimiento y autorización de la empresa pública SARGA.

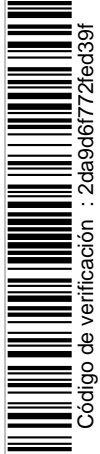
#### **4.11. Supervisión de la gestión y explotación**

El adjudicatario atenderá y estará obligado a suministrar toda la información contable y de explotación solicitada por la empresa pública SARGA, para lo que se dotará de los mecanismos administrativos y de las herramientas informáticas precisas. La negativa o falsedad en el suministro de la información que se relaciona a continuación, o cualquier otra adicional que le sea requerida, será causa de rescisión del contrato:

- Con carácter mensual y dentro de los diez primeros días del mes siguiente, la empresa adjudicataria facilitará los datos brutos de facturación, mediante ticket de la TPV, impuestos indirectos incluidos.
- Copia de las hojas de reclamaciones presentadas en el periodo de referencia, si las hubiera.

A los efectos de verificar el adecuado cumplimiento del objeto del contrato, SARGA podrá efectuar cuantas visitas estime oportunas, debiendo facilitar el adjudicatario el acceso a todas las dependencias. La negativa a facilitar dicho acceso será causa de rescisión del contrato. De la misma manera SARGA tendrá acceso a la TPV para sacar la información que precise.

La concesionaria atenderá a las valoraciones de los clientes en cualesquiera plataformas, velando en todo momento por el bienestar de los clientes. En ningún caso, la concesionaria, en respuesta a cualquier valoración, utilizará lenguaje sexista o peyorativo, procurando un adecuado uso del lenguaje. La concesionaria se obliga a remitir a SARGA un informe semestral con las valoraciones sobre el servicio y/o instalaciones del Bar-Restaurante de La Alfranca, tanto valoraciones positivas como negativas, incluyendo las respuestas ofrecidas por la concesionaria.



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

#### 5. FACTURACIÓN:

SARGA emitirá una factura mensual en la que incluirá los siguientes conceptos:

- o El prorrateo que corresponda conforme al canon de explotación ofertado.
- o Importe por los consumos eléctricos establecidos en la cláusula cuarta del presente pliego de prescripciones técnicas.

#### 6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado de este contrato es de CIENTO VEINTICUATRO MIL CIENTO CINCUENTA Y SIETE EUROS CON OCHENTA Y OCHO CÉNTIMOS (124.157,88 €), IVA no incluido. El cálculo del valor estimado del contrato se ha realizado considerando el importe total de ingresos estimados durante el periodo de prestación del servicio, incluyendo la posibilidad de prórroga para la anualidad 2026. Por su parte, dada la especialidad de la licitación que nos ocupa, el Presupuesto Base de Licitación, IVA no incluido, asciende a la cantidad de Cuatro mil quinientos treinta y siete euros con cincuenta céntimos (4.537,50 €), que corresponde con el canon mínimo exigible durante la vigencia inicial del contrato, sin computar la prórroga.

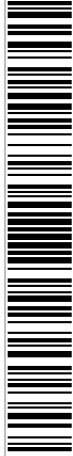
A fecha de firma electrónica,

La promotora del contrato

Fdo.: Lucía Domingo Monserrate  
Jefa de Área de La Alfranca



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

## 7. ANEXOS

### AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE UBICADO EN EL COMPLEJO URBANO DE LA ALFRANCA, T.M. DE PASTRIZ (ZARAGOZA)

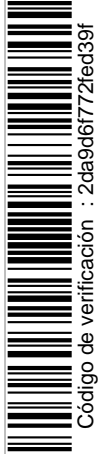
Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://explyca.sarga.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2da9d6f772fed39f>

**ANEXO 1.- PRECIOS MÁXIMOS AL CONSUMO**

Servicio de bar (precios máximos IVA incluido):

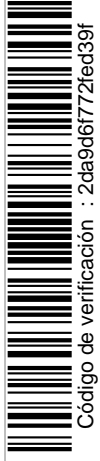
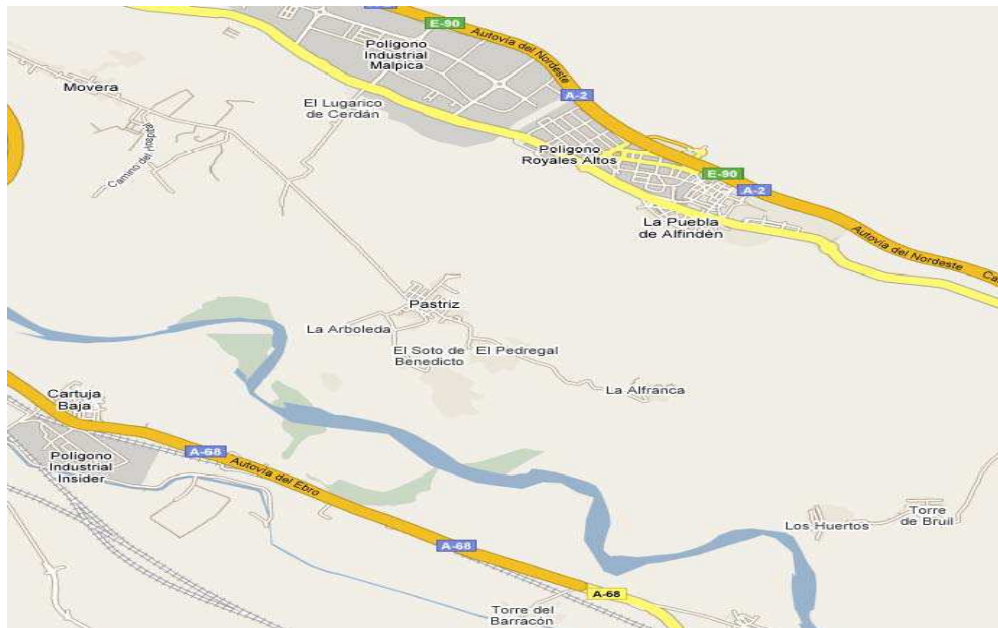
Referencia	Total
Café solo	1,20 €
Café cortado	1,40 €
Café con leche	1,60 €
Café con leche tamaño desayuno	2,20 €
Infusión (té, poleo, manzanilla)	1,40 €
Refrescos y mostos (mínimo 200 cc)	2,10 €
Batidos y zumos envasados (mínimo 200 cc)	1,70 €
Caña cerveza (mínimo 200 cc)	1,60 €
Tubo cerveza (mínimo 320 cc)	1,95 €
Jarra 1/2 l	3,00 €
Cerveza sin alcohol, RADLER (1/3)	2,30 €
Agua 1/4 l	1,20 €
Agua 1,5 l	1,60 €
Bocadillo caliente	6,00 €
Bocadillo frío	5,50 €
Croissant pastelería (u otra bollería similar)	1,50 €
Platos combinados	7,00 €
Menú fin de semana	18,00 €
Menú infantil fin de semana	11,00 €
Menú campus participante	8,00 €
Menú campus monitor	9,00 €

Para la actualización anual de precios se redondeará a la décima superior.



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

**ANEXO 2.-PLANOS DE SITUACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE EN PASTRIZ**



Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://explyca.sarga.es/licitacion/verificador/CopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2da9d6f772fed39f>

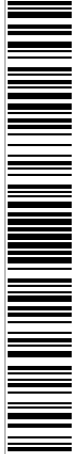
**ANEXO 3.-INVENTARIO DE INSTALACIONES, MOBILIARIO Y ENSERES**

INVENTARIO BAR-RESTAURANTE ESPACIO ALFRANCA	
MATERIAL	
UNIDADES	DESCRIPCIÓN
ZONA BAR - RESTAURANTE	
1	Mesa redonda, 1,30 mts. de diámetro
6	Mesas rectangulares de 1,50 x 0,60 mts.
12	Mesas cuadradas de 0,60 x 0,60 mts.
23	Sillas con reposabrazos
41	Sillas
4	Taburetes
1	Termostato electrónico de aire acondicionado
5	Stores
12	Apliques
6	Halógenos
3	Extintores de polvo ABC de 9 Kg + 1 polvo abc 6 kg
4	Placas luminiscentes de señalización de extintor
5	Placas luminiscentes de salida
9	Luces de emergencia
5	Termos pequeños de acero inoxidable
6	Termos grandes de acero inoxidable 1 L.
1	Mostrador
1	Armario con vitrina
1	Armario
1	Expositor de tapas refrigerado con 8 bandejas Marca Infrico
1	Grifo de cerveza con serpentín ( Estrella Galicia )
2	Botelleros frigoríficos ( Intecno )
1	Caja registradora con pantalla táctil, teclado e impresora ( Ricma )
1	Molino de café ( Intecno )
1	Lavavajillas Intecno IA - P 35.21
1	Lavavajillas Intecno IA - P 50.32
1	Microondas AMANA
1	Microondas GRX TEKA
1	Maquina fabricadora de hielo I.P.50.1
1	Fregaderas con grifo monomando
1	Fregadera con grifo de pedal
1	Estantería de acero inoxidable
1	Armario encimera de acero inoxidable
1	Armario refrigerador ( Intecno )
1	Horno Industrial ( Alfatech )
1	Cocina gas Marca MBM5 Mº 64-S



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

	Mesa cocina 2 alturas 3 cajones y 2 puertas
1	Freidora de 2 cestas ( Intecno )
1	Armario encimera de 2 puertas de acero inoxidable
1	Armario encimero de 2,5 mts. Con 2 cajones, 2 puertas , 1 cajón y 4 baldas ( Intecno )
1	Depósito eléctrico de agua ( FAGOR )
1	Mueble de acero inoxidable a dos alturas de 2,5 mts. de largo
1	Campana extractora industrial con 6 filtros de 3700x1200x650
3	Filtros descalcificadores
1	Grill piedra volcánica Gas Marca MBM/INO Mº-GPL-45
1	Tarima de madera forrada de goma
1	Papelera ( La Menorquina )
1	Portarrollos - secamanos
2	Frigorífico pie Marca Coreco
1	Fregadera barra
1	Mueble encimera 3 puertas
1	Salamandra Marca Edesa
1	Armario refrigerador Intecno 3 puertas
1	Estantería para salamandra
<b>VAJILLA Y MENAJE</b>	
15	Jarras vino grandes
98	Copa de vino ( 6 1/4 OZ )
72	Copa de agua ( 8 1/4 OZ )
40	Vaso de tubo
192	Vasito de carajillo Tumbler ( 3 1/2 OZ )
74	Plato Deep 22 cm.
166	Plato flat 28 cm.
82	Plato flat 21 cm.
258	Plato de café de 12 cm.
226	Plato de café con leche de 14,5 cm.
37	Rabanera de 12 cm.
12	Palillero
10	Cenicero
112	Taza de café de 9 cl.
128	Taza de café de 17 cl.
201	Cucharita de moka
100	Cuchillo de mesa
91	Cuchara de mesa
101	Tenedor de mesa
15	Cuchillo chuletero
138	Tenedor pastel - lunch
86	Cuchillo pastel
205	Cucharita café lunch
1	Abrelatas profesional ( Bonzer )



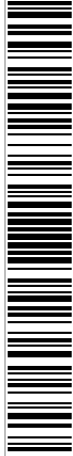
Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

1	Batidora Robot Industrial M.P. 350 VV N° serie x 1520117801
2	Espátula para plancha
1	Cazo de 14 cm.
1	Cazo de 12 cm.
3	Mantel de satén redondo de 2 mts.
21	Mantel de satén rectangular 140 x 140 cm.
24	Mantel de satén rectangular 150 x 150 cm.
18	Mantel de satén rectangular 190 x 150 cm.
4	Servilleta 50 x 50 cm.
1	Cuchillo de chef de 30 cm.
1	Cuchillo de chef de 13 cm.
1	Cuchillo de chef de 25 cm.
1	Cuchillo de 15 cm.
3	Cuchilla ( puntilla )
1	Cuchillo de sierra
1	Rasera de 12 cm.
1	Rasera de 10 cm.
2	Pinza
1	Afilador de cuchillo
1	Guante metálico de protección
1	Tabla de cortar de 50 x 30 cm.
2	Bandeja
1	Chino de 20 cm.
1	Chino de 16 cm.
1	Cazo ( puchero ) de 16 cm.
1	Cazo ( puchero ) de 18 cm.
1	Cazo ( puchero ) de 20 cm.
3	Sartén
2	Cacerola de 28 cm.
2	Cacerola de 24 cm.
1	Cacerola de 32 cm.
1	Cacerola de 20 cm.
1	Cacerola de 16 cm.
1	Escurreidor de acero inoxidable
1	Bandeja de horno de 50 cm.
1	Bandeja de horno de 40 cm.
5	Bandejas redondas acero inoxidable
7	Vinagreras PVC y cristal
1	Cacerola acero inoxidable 32 cm.
1	Cacerola acero inoxidable 36 cm.
1	Exprimidor industrial zumo
4	Flaneras alargadas acero inoxidable
10	Platos tipo bol



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

16	Cestas de pan
1	Isotermo con pies 9'5 L.
2	Champaneras 2 asas
1	Pies portacubos
80	Vaso chato ELISA 23 cl.
36	Copas champan Elisa
1	Tijeras
1	Olla caliente sopas
2	Cucharones
1	Sacacorchos
1	Cortafiambres
1	Jarra calentar leche
1	Jarra calentar agua
7	Servilletas verdes
10	Tartera de barro 13
4	Taquillas
5	Mesa rectangular plegatin
24	Sillas beig plástico itinerantes



Código de verificación : 2da9d6f772fed39f

 Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección  
<https://explyca.sarga.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=2da9d6f772fed39f>