Amaia Santiago Elorriaga (1. guztira 1)
Administrazio Orokorreko Teknikaria
Sinaduraren data: 24/02/2026
HASH: 7593f20b5ea5d2e00a01668b25197987

Exp. 421/2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

EXPLOTACIÓN DEL BAR DEL CENTRO SOCIAL DE PERSONAS MAYORES DE SOPELA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El Ayuntamiento tiene como objetivo impulsar el **envejecimiento activo**, favoreciendo la autonomía personal y la vida independiente de las personas mayores mediante actividades físicas, cognitivas, culturales y de ocio. El Centro Social de Personas Mayores se concibe como un espacio comunitario orientado a la prevención de la dependencia y al mantenimiento de capacidades personales.

El centro pretende facilitar espacios de encuentro que permitan fortalecer las redes sociales de las personas mayores, reduciendo situaciones de aislamiento y promoviendo la convivencia. Todos los servicios que se prestan en el centro social, incluido el servicio de bar, buscan la creación de un entorno seguro y agradable que favorezca el apoyo mutuo y la interacción y sirva como punto de encuentro para paliar la soledad no deseada.

Alienado con estos objetivos, se desea contratar la gestión y explotación del servicio de cafetería del Centro de Personas Mayores de Sopela, incluyendo:

- Atención al público.
- Elaboración y servicio de bebidas y alimentos sencillos.
- Servicio básico de conserjería (apertura, cierre y control de acceso).
- Actividades complementarias destinadas a promover hábitos saludables, convivencia y bienestar de las personas usuarias.

2. ESPACIOS OBJETO DE EXPLOTACIÓN

La adjudicataria podrá utilizar los siguientes espacios ubicados en la planta baja del Hogar del Jubilado, en Akilino Arriola 54:

- Cocina.
- Barra.
- Salón anexo.
- Aseo del salón anexo.
- Salón planta baja

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 1. orrialdea, guztira 14

- Aseo planta baja

El Ayuntamiento pone a disposición el equipamiento existente, descrito en anexo I - inventario

3. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La adjudicataria:

- Prestará el servicio de bar y el servicio básico de conserjería.
- Mantendrá la limpieza e higiene de los espacios durante el horario de apertura.
- Atenderá al público de forma correcta y respetuosa, con especial atención a facilitar el servicio a personas con movilidad reducida.
- Asegurará que productos y elaboraciones cumplan la normativa sanitaria.
- Cubrirá las bajas y ausencias garantizando siempre el servicio. Durante los periodos de vacaciones previstos en el presente pliego no se prestará el servicio.
- Velará por el buen uso y conservación del mobiliario y equipamientos.
- Cumplirá el horario mínimo establecido.
- Cumplimiento de la normativa sanitaria, de seguridad, accesibilidad, igualdad y convivencia.
- En el Centro se organizan una serie de celebraciones anuales (se enumeran a continuación) en las que el adjudicatario preparará el servicio (lunch, pinchos..) que acuerde con la junta directiva.
    - Carnaval
    - Fiestas de San Pedro – homenaje a los mayores de 75 años
    - Fiestas del Carmen - sardinada
    - Noviembre – Homenaje al mayor
    - Navidad – 2 celebraciones-
- Con el fin de que el servicio de cafetería esté en sintonía con los objetivos del centro social promoviendo la convivencia y la prevención de la soledad no deseada, la adjudicataria deberá organizar, al menos, 2 actividades anuales de ocio. Estas actividades cumplirán las siguientes características:
    - se adaptarán, en cuanto a las fechas y contenido, a la programación estable promovida por la junta directiva del centro
    - adaptadas al público al que van dirigidas, en particular, a las personas usuarias del centro de personas mayores.

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 2. orrialdea, guztira 14

- Serán viables económicamente. Pudiendo ser del tipo talleres, meriendas temáticas, actividades sociales, propuestas culturales sencillas u otras.

Los suministros de agua, luz y gas serán asumidos por el Ayuntamiento. El uso deberá ser razonable.

4. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

4.1. Obligaciones directamente ligadas al servicio

- Conservar en buen estado las instalaciones, mobiliario y utensilios cedidos.
- Adquirir materiales de consumo y limpieza necesarios.
- Gestionar adecuadamente los residuos.
- No subarrendar ni ceder el servicio.
- No instalar máquinas tragaperras, expendedoras ni publicidad prohibida.
- No servir alcohol ni tabaco a menores.
- Cumplir y hacer cumplir la normativa sobre prohibición de fumar.
- Controlar accesos y custodiar llaves del centro.
- Ayudar a personas con movilidad reducida o dificultades.
- Exponer precios y cartelería siempre en euskera y castellano.
- Contar con el carnet de manipulador/a de alimentos.
- Incluir en la oferta de alimentos y bebidas alternativas saludables (meriendas y/o almuerzos equilibrados, bebidas sin alcohol, opciones bajas en azúcar)

4.2. Obligaciones administrativas

- Estar al corriente de obligaciones tributarias y de seguridad social
- Contratar y mantener en vigor durante toda la vigencia del contrato un seguro de responsabilidad civil con cobertura mínima de 150.000€.
- Presentar anualmente los datos económicos del ejercicio.
- Obtener autorización para cualquier obra o modificación del local.
- Anunciar con antelación los periodos de cierre por vacaciones.
- Facilitar inspecciones y supervisión del Ayuntamiento.

4.3. Obligaciones en accesibilidad, euskera, igualdad y sostenibilidad

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 3. orrialdea, guztira 14

- Al menos una mesa accesible y circulación interior despejada.
- Atención básica en euskera.
- Lenguaje inclusivo en la cartelería.
- Eliminación de plásticos de un solo uso no obligatorios.
- Fomento de productos locales y de temporada.
- Separar los residuos y depositarlos en los contenedores correspondiente. Incluido el contenedor de orgánico para el que deberá solicitar una tarjeta de apertura del contenedor.
- Adherirse a servicio de recogida de papel y cartón que presta la mancomunidad, denominado Puerta a Puerta

5. DERECHOS DE LA ADJUDICATARIA

La adjudicataria tendrá derecho a:

- Usar los bienes adscritos al servicio.
- Percibir ingresos de las consumiciones siguiendo los precios del Anexo II para las personasb usuarias del centro en los productos enumerados.
- Un día de descanso semanal (preferentemente domingo).
- Descanso en los días declarados festivos según el calendario oficial de fiestas de Bizkaia
- Tres semanas de vacaciones en agosto y una semana adicional a elegir.

6. DURACIÓN DEL CONTRATO

Duración inicial: 2 años. Prórrogas: 2 prórrogas de 1 año cada una.

7. CALIDAD DEL SERVICIO

La adjudicataria deberá:

- Mantener una limpieza adecuada con la periodicidad que garantice calidad.
- Exponer la lista de precios, las del Anexo II y los precios generales.
- Disponer de hojas de reclamaciones y registro propio.
- Dar atención prioritaria a personas con movilidad reducida.

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 4. orrialdea, guztira 14

8. CARTERA DE PRODUCTOS Y PRECIOS

- Los precios del Anexo II serán aplicados a personas jubiladas.
- Para personas no jubiladas podrán aplicarse precios generales del municipio.
- Los productos no incluidos en el Anexo II tendrán precio libre.
- Precios actualizables en enero según el IPC en función de la variación del índice general en Bizkaia a fecha de diciembre del año anterior.
- Se presentará la propuesta de actualización precios del anexo II para su aprobación por el ayuntamiento. Hasta la aprobación de nuevos precios, se aplicarán los vigentes en la adjudicación.
- La oferta mínima incluirá bebidas calientes y frías, pinchos, tortillas, bollería y raciones sencillas.

9. HORARIO DEL SERVICIO

Horario mínimo:

- Lunes a sábado horario de invierno: 11:30–13:30 y 16:30–20:30.

En época estival, el horario de mañana se mantiene y el de tarde pasa a ser el siguiente

- Lunes a sábado horario de verano: 16:00–21:00.
- Cerrado domingos y los días declarados festivos según el calendario oficial de fiestas de Bizkaia.
- Semana Santa y Navidad: cerrado solo festivos.

La adjudicataria podrá ampliar:

- En invierno mañanas: abrir antes de las 11:30, cerrar después las 13:30 o no cerrar a mediodía.
- Tardes (invierno y/o verano): hasta las 22:00.

El horario de verano se extenderá del 1 de junio al 30 de septiembre

Cualquier ampliación deberá ser comunicada al Ayuntamiento y no supondrá una modificación en el precio del contrato.

10. SEGURIDAD ALIMENTARIA – APPCC

El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) es un enfoque sistemático para garantizar la seguridad alimentaria. Este sistema permite identificar,

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 5. orrialdea, guztira 14

evaluar y controlar los peligros que pueden afectar la calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro.

La adjudicataria deberá disponer de un sistema de autocontrol APPCC simplificado, con los siguientes planes mínimos:

- Plan de limpieza y desinfección. Con especial atención a la cocina
- Control de proveedores (archivo anual de albaranes).
- Control de temperaturas de cámaras y congeladores.
- Gestión de residuos.
- Mantenimiento básico de equipos.
- Gestión de alérgenos y cartelería visible.

El anexo III contenido en estos pliegos describe el contenido mínimo de cada uno de los documentos.

La documentación deberá estar disponible en el local y presentarse anualmente en el registro municipal.

Además, la adjudicataria deberá cumplir con toda la normativa que regula el funcionamiento de establecimientos hosteleros que trabajan con bebidas y alimentos.

El incumplimiento grave podrá conllevar sanción o resolución del contrato.

11. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

Al finalizar el contrato, la adjudicataria deberá:

- Devolver llaves y espacios en buen estado.
- Entregar el equipamiento limpio y sin daños.
- Aportar inventario actualizado.
- Entregar registros APPCC del último año.

El Ayuntamiento podrá verificar el estado de los bienes. La reposición correrá a cargo de la adjudicataria si faltaran elementos del inventario inicial.

12. RÉGIMEN DE INFRACCIONES

12.1. Incumplimientos

Se establece un régimen de incumplimientos graduado en función de la gravedad de la conducta y su incidencia en la correcta prestación del servicio.

<u>Leves</u>

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 6. orrialdea, guztira 14

- Prestación incorrecta del servicio que haya suscitado queja.
- Interrupciones no justificadas del servicio.
- Incumplimiento de horario por 2 veces en el curso de un mes.

Graves

- Conflictos con los usuarios.
- Actuaciones que comprometan de forma significativa la continuidad, seguridad o calidad del servicio.
- Acumulación de dos incumplimientos leves por el mismo motivo en el curso de un año.
- Incumplimiento de condiciones especiales de ejecución.

Muy graves

- No iniciar o paralizar el servicio.
- Incumplimiento de obligaciones sanitarias.
- Incumplimiento de mantenimiento en vigor en todo momento del seguro de responsabilidad civil.
- Subarrendamiento del servicio.
- La no realización de las actividades complementarias comprometidas
- Acumulación de dos faltas graves en el curso de un año.

12.2. Penalidades

- Penalidades leves: 300,00 €.
- Penalidades graves: entre 301,00 € y 1.000,00 €.
- Penalidades muy graves: entre 1.001,00 € y 2.000,00 €, o la resolución del contrato.

El importe concreto de la penalidad dentro de cada tramo se determinará atendiendo a la gravedad del incumplimiento, su reiteración, la intencionalidad, el perjuicio causado y el impacto en la prestación del servicio.

ANEXO I – INVENTARIO

BAR Y SALA

CONCEPTO	**UDS**	**ALTO**	**DIAMETRO**
VAJILLA			

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 7. orrialdea, guztira 14

Vasos cubata	29	120	90
Vasos Whisky	4	90	80
	2	95	75
Vaso Pinta Arcoroc	26	89	85
Vaso tubo con pie de whisky	20	140	70
Vaso Txikito	2	70	66
Copa fino	4	-	
Copa Cerveza Oro Lujo	3	-	
Copa Champán	31	-	
Copa Sorbete	16	150	50
Copa Cognac	57	110	55
	1	115	60
Copa agua	19	135	75
	22	132	65
	18	130	65
	1	175	65
Vaso Cruzcampo	1		
Vaso tubo clásico	1	162	60
Copa Champán alta	1	170	50
Copa Jerez decorada	6	130	55
Copa Jerez labrado diamante	6	145	65
Copa Jerez labrado diamante	6	165	75
Copa Jerez labrado diamante alta	10	190	60
Copa forma cono invertido	6	162	58
Taza café grande	60	60	85
Taza café pequeña	78	46	68
Platillo café grande	60	-	150
Platillo café pequeño	94	-	133
Plato postre	13	-	150
	21	-	160

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 8. orrialdea, guztira 14

Plato llano	55	-	230
	2	-	225
Plato hondo	39	-	225
Jarras aluminio	2	140	100
	1	110	85
	1	160	100
	1	175	10
	2	80	70
Jarra grande cristal con asa	1	-	-
Vaso mezclador cristal	1	-	-
CUBERTERIA			
Cucharas	36	-	-
Tenedores	18	-	-
Cuchillos	45	-	-
Cuchillo carne	2	-	-
Cucharillas café	65	-	-
Cucharillas postre	29	-	-
Tenedor postre	24	-	-
Cuchillos postre	35	-	-
Cuchara larga remover combinados	1	-	-
Pinzas para hielo	3	-	-
OTROS BAR			
Teteras	12	Varias medidas	-
Saleros	10	-	-
Vinagreras	10	-	-
Cazuelitas de barro	9	-	175
	2	-	165
BARRA			
Cafetera 2 brazos	1	-	-

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 9. orrialdea, guztira 14

Molinillos de café eléctricos	2	-	-
Mostrador de acero inoxidable	1	-	-
Mueble bajo-cafetera acero inoxidable con cajones	1	-	-
Cámara para bebidas de carga superior-2 puertas	1	-	-

COCINA

CONCEPTO	**UDS**	**ALTO**	**DIAMETRO**
ELECTRODOMESTICOS			
Lavavajilas	1	-	-
Frigorífico/Congelador	1	-	-
Vitrocerámica	1	-	-
Horno	1	-	-
Campana extractora	1	-	-
Batidora	1	-	-
Microondas	1		-
CAZUELAS			
	1	105	285
	1	105	265
	1	95	245
	1	85	225
	1	85	205
	1	60	330
	1	60	305
SARTENES			
	2	-	305

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 10. orrialdea, guztira 14

	2	-	280
	1	-	250
	1	-	215
PUCHEROS			
	1	240	252
	1	220	235
	1	205	205
	1	190	190
	2	160	170
CAZOS			
	1	150	250
	1	140	205
	1	70	170
TAPAS			
	1	-	350
	1	-	325
	1	-	300
	1	-	280
	2	-	255
	1	-	250
	2	-	235
	2	-	216
	1	-	195
	1	-	175
OTROS			
Cubitera industrial	1	-	-
Cazo de servir 0.5 litros	1	-	-
Cazo de servir 0.25 litros	1	-	-
Cazos de servir pequeños	2	-	-
Pinzas de barbacoa	1	-	-

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 11. orrialdea, guztira 14

Rustidera de horno 400x248	1	-	-
Rodillo amasar	1	-	-
Batidor manual	2	-	-
Colador inoxidable	1	-	-
Colador rejilla metal	1	-	-
Espumaderas	2	-	-
Servidor de tartas	1	-	-
Rascavitrocerámicas	1	-	-
Bandeja giratoria madera	1	-	-
Utensilios para repostería de silicona	2	-	-
Molde rectangular para horno/bandeja	1	-	-
Molde para pasteles 12 unidades	1	-	-
Plato grande blanco y azul	1	-	275
Ensaladera de cristal	1	-	260
Ensaladera de cristal	3	-	230
			200
			-

ANEXO II – PRECIOS AL PÚBLICO APLICABLE A LAS PERSONAS JUBILADAS

PRODUCTO	PRECIO 2026
BEBIDAS CALIENTES	
VASO LECHE	1,00 €
CAFÉ SOLO	1,15 €
CAFÉ CORTADO	1,25 €
CAFÉ CON LECHE	1,40 €
CAFÉ CON LECHE EN VASO	1,50 €
CAFÉ SOBRE EN VASO	1,45 €
COLA CAO	1,20 €
INFUSIONES	1,00 €
CHOCOLATE	1,50 €
REFRESCOS	
BITER/ TONICA	1,40 €
REFRESCOS KAS	1,50 €
REFRESCOS COCA COLA	1,60 €
ZUMO NATURAL 200ML	1,50 €
AGUA PEQUEÑA 500ML	1,00 €
AGUA GRANDE 1500ML	1,50 €
COMIDA	
TORTILLA PATATAS	1,75 €
PINTXOS	1,50 €
CROISSANT SOLO	1,00 €
CROISSANT CON MERMELADA Y MANTEQUILLA	1,50 €
BOCADILLO	1,60 €
BIZCOCHO	1,60 €
TARTA	1,60 €

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 12. orrialdea, guztira 14

NEXO III – SISTEMA APPCC SIMPLIFICADO

El presente anexo establece la documentación mínima obligatoria para el sistema de autocontrol basado en APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) o prerrequisitos adaptados a la actividad del bar del Centro de Personas Mayores.

1. Plan de Limpieza y Desinfección de cocina y baño

Objetivo: Garantizar la higiene de superficies, equipos y utensilios.

- Frecuencias: diaria, semanal y mensual.
- Registro obligatorio: fecha, hora, responsable y firma.
- Productos autorizados y diluciones.

2. Plan de Control de Proveedores

Objetivo: Asegurar la calidad y trazabilidad de alimentos.

- Archivo de albaranes por un mínimo de un año.
- Proveedores registrados y autorizados.
- Control de temperaturas en la recepción si aplica.

3. Plan de Control de Temperaturas

Objetivo: Mantener alimentos en condiciones seguras.

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 13. orrialdea, guztira 14

- Cámaras frigoríficas: registro 2 veces al día.
- Congeladores: 1 vez al día.
- Termómetros calibrados.
- Registro de incidencias y medidas correctoras.

4. Plan de Gestión de Residuos

Objetivo: Eliminar residuos sin riesgo sanitario.

- Separación selectiva.
- Bolsas cerradas.
- Depósito en contenedores municipales.
- Limpieza periódica de cubos.

5. Gestión de Alérgenos

Objetivo: Informar correctamente a las personas usuarias.

- Cartelería visible con listado de alérgenos según Reglamento UE 1169/2011.
- Ficha interna de cada producto con alérgenos.
- Control de contaminación cruzada.

6. Formación del Personal

Objetivo: Garantizar prácticas correctas de manipulación.

- Acreditación de manipulador/a de alimentos.
- Revisión anual de pautas de higiene.

7. Archivo y Conservación de Registros

Todos los registros deberán conservarse en el local durante al menos 1 año y estar disponibles para inspección del Ayuntamiento y autoridades sanitarias.

A fecha firma electrónica

TAG

Baliozkotze Kod.: 7ZK49FWANSP6WNYLEDCGY79DG
Egiaztapena: https://sopela.egoitzaelektronikoa.eus/
esPublico Gestiona plataformatik elektronikoki sinatutako dokumentua | 14. orrialdea, guztira 14