Azpeitiko Udala

CONCESIÓN DE SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE SITUADO EN EL HOGAR DE JUBILADO BAIGERA I

TIPO DE CONTRATO:	**CONTRATO CONCESION DE SERVICIOS**			
PROCEDIMIENTO:	**ABIERTO**			
CONTRATO SUJETO A REGULACIÓN ARMONIZADA	**SÍ**		**NO**	**X**
CONTRATO SOMETIDO A RECURSO ESPECIAL	**SÍ**		**NO**	**X**
LICITACIÓN ELECTRÓNICA				

Tramitación [X] **ordinaria** [ ] **urgente**

Tramitación anticipada [ ]

N.º DE EXPEDIENTE: 594K-2026PROY0059

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES

CUADRO DE CARACTERÍSTICAS

1.- PODER ADJUDICADOR	
Administración contratante	AYUNTAMIENTO DE AZPEITIA
Órgano de contratación	ALCALDÍA
Departamento / Servicio gestor	SERVICIOS SOCIALES
Dirección dpto. / Serv. gestor	PLAZA NAGUSIA, 5
Correo electrónico	kontratazioa@azpeitia.eus
Oficina de contabilidad	DEPARTAMENTO DE INTERVENCIÓN

2.- PERFIL DE CONTRATANTE:	http://azpeitia.eus/zerbitzuak-eta-tramiteak/kontratatzailearen-profila

3.- OBJETO DEL CONTRATO
El objeto de este contrato es la explotación del bar-restaurante del local municipal situado en el hogar del jubilado Baigera I de acuerdo con las prestaciones que se relacionan en el Pliego de Prescripciones Técnicas. El contrato tendrá carácter administrativo conforme a lo previsto en el art. 25.1 a) de la LCSP y se regirá por la legislación referida en la cláusula 11 de los presentes pliegos, porque su objeto está vinculado al giro o tráfico específico del Ayuntamiento de Azpeitia y satisface de forma directa o inmediata una finalidad pública de la específica competencia del Ayuntamiento. El riesgo operacional descrito en el artículo 15 de la LCSP el riesgo operacional corresponde, en todo caso, al concesionario − Los beneficios, así como las pérdidas que pudieran generarse como consecuencia de

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

la explotación del bar-comedor serán de cuenta y cargo exclusivamente de la parte adjudicataria.

− Los resultados económicos de la explotación del bar-comedor serán a riesgo y ventura de la parte adjudicataria. El Ayuntamiento no participará en la financiación de la explotación en forma alguna; tampoco asegurará al adjudicatario o adjudicataria una recaudación o rendimientos mínimos, ni le otorgará subvenciones de ninguna clase.

− El Ayuntamiento no se hará responsable de la falta de pago a los proveedores, ni de los deterioros o robos que se puedan cometer por terceros en las instalaciones.

En caso de contradicción entre el presente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el resto de la documentación técnica unida al expediente, prevalecerá lo dispuesto en este Pliego.

NOTA

1.- Para cualquier aclaración sobre cómo presentar sus ofertas y en especial cómo desarrollar la memoria técnica, las partes licitadoras tendrán a su disposición la ayuda del departamento de contratación del Ayuntamiento de Azpeitia. La información de contacto es la siguiente:

Tel:94 300 84 43

Email: kontratazioa@azpeitia.eus

Código(s) CPV : 55330000-2 Servicio de cafeterías
55300000-3 Servicio de restaurante y comidas

Posibilidad de licitar por lotes	SÍ		
	NO	**X**	

Este contrato no se divide en lotes y se justifica la no división de este, tal y como exige el artículo 99.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, ya que la realización independiente por lotes dificulta la correcta ejecución del contrato dada la dificultad de coordinar el servicio por varios adjudicatarios.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

Sistema de determinación del precio	Precios unitarios	
	Precios a tanto alzado a parte del contrato	
	Precios a tanto alzado la totalidad del contrato	**X**
Presupuesto base de licitación(sin IVA)		7.200,00€
IVA (excluido)		0,00€
Presupuesto base de licitación (IVA incluido)		7.200,00€

El presupuesto se calcula sobre la base de un canon de 300€ mensuales. (3.600,00€ anuales)

5.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (IVA NO INCLUIDO)

Conforme a lo establecido en el art.101 b) de la LCSP.

Precio de licitación sin IVA	7.200,00€
Prórrogas (2 años)	7.200,00€

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

Importe neto de la cifra de negocios (4 años)	468.142,88€
TOTAL	482.542,88 €

6.- FINANCIACIÓN	Porcentaje
Esto contrato no está financiado	0%

7.- ANUALIDADES

EJERCICIO	PARTIDAS PRESUPUESTARIAS	IMPORTE
2026 2027	Este contrato no requiere de gasto por parte del Ayuntamiento de Azpeitia.	0,00€ 0,00€

8.- PLAZO DE EJECUCIÓN / DURACIÓN

Plazo total: Dos (2) años de contrato

La duración del contrato se contará a partir del día siguiente al de la formalización del contrato.

El contrato puede ser objeto de dos prórrogas anuales a partir de la fecha de finalización del contrato, sin que la duración del contrato con todas las prórrogas exceda de cuatro años. En caso de esta deberá ser comunicada por el Ayuntamiento con tres meses de antelación como mínimo a la fecha de terminación del contrato.

Para el caso que se haya iniciado un nuevo expediente de contratación, se encuentre en tramitación y no se haya acordado su adjudicación la prórroga será obligatoria para la parte adjudicataria la continuación en la prestando del servicio hasta la formalización del nuevo contrato.

Plazos parciales	SÍ		
	NO	**X**	

9.- PRÓRROGA

SÍ	**X**	Plazo prórroga: 2 prórrogas anuales (1+1), La duración de todas las prórrogas será de dos años
NO		

10.- FORMA DE PAGO

El/la adjudicatario/a abonará al Ayuntamiento el canon mensualmente durante los siguientes cinco días hábiles del mes vencido.

El pago del canon será supervisado y contrastado por parte del técnico municipal responsable del servicio y, si procede, aprobado por el órgano competente.

AZPEITIKO UDALA
Órgano gestor: L01200185
Unidad tramitadora: L01200185
Oficina contable: L01200185

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

11.- LUGAR DE RECEPCIÓN Y ENTREGA / EJECUCIÓN
La concesión del servicio se ejecutará en el Hogar de Jubilado Baigera I Enparan Kalea 6. de Azpeitia.

12.- ADMISIBILIDAD DE VARIANTES				
SÍ		NO	**X**	
Requisitos, modalidades y aspectos:				

13.- REVISIÓN DE PRECIOS				
SÍ		NO	**X**	
Fórmulas de revisión:				

14.- AUTORIZACIONES / HABILITACIONES EMPRESARIALES O PROFESIONALES, SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA, Y TÉCNICA O PROFESIONAL

1) AUTORIZACIONES / HABILITACIONES EMPRESARIALES O PROFESIONALES (art. 65 LCSP)

Procede:

SI	
NO	**X**

2) SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA

SOLVENCIA ECONÓMICA

Se acreditará indistintamente mediante la presentación de lo siguiente:

1.-Volumen anual de negocios, o bien volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior a:3.600,00 € (tres mil seiscientos euros)

Para acreditar este extremo, se presentarán las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil o en el Registro Oficial en el que el empresario deba estar inscrito.

Cuando el licitador no tenga aprobadas y depositadas, por alguna causa válida, las cuentas anuales de mayor volumen de los tres últimos años finalizados (por ejemplo, por no tener obligación de presentarlas en el registro correspondiente o por tratarse de una empresa de nueva creación. En el caso de operadores económicos de nueva creación (antigüedad inferior a cinco (5) años), deberá indicar el motivo en su declaración.

Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil y los empresarios que hayan declarado la causa válida a que se refiere el apartado anterior acreditarán su solvencia económica y financiera. Para ello, además de la declaración responsable, presentarán los modelos 303 y/o 309 o equivalentes de la declaración del Impuesto sobre el Valor Añadido o el modelo 200 o equivalente de la declaración del Impuesto sobre Sociedades de mayor volumen de los tres últimos años finalizados.

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

2.- Cuando por una razón válida, el operador económico no esté en condiciones de presentar la documentación indicada en el punto anterior se admitirá la presentación de un certificado bancario donde se haga referencia a que la parte licitadora tiene la solvencia económica suficiente para cumplir el objeto del contrato. La cuantía mínima de este certificado será de 3.600,00€.

SOLVENCIA TÉCNICA

Se acreditará indistintamente mediante la presentación de cualquiera de los siguientes:

1.- Relación de los principales servicios de igual o similar naturaleza que los que constituyen el objeto del contrato realizados en los últimos 3 años que incluya importe, fechas y el destinatario, público o privado, de los mismos. Para determinar que los servicios son de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato se atenderá a los siguientes: CPV 55300000-3, 55310000-6, 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3,55330000-2, 55410000-7, 553120000-0. El puesto trabajo relacionado con estos CPV deberá de ser cualquiera de los siguientes: camarero, cocinero o gestor.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración responsable de la persona o entidad empresarial a la cual se adjuntará la documentación que acrediten la realización de la prestación (ej: certificados de la seguridad social).

2.-Indicación del personal técnico integrado o no en la empresa, participantes en el contrato, especialmente aquellos encargados del control de calidad.

3.-Conforme al art 77.b) LCSP se podrá acreditar su solvencia indistintamente mediante su clasificación en el grupo o subgrupo de clasificación y categoría de clasificación correspondientes al contrato o bien acreditando el cumplimiento de los requisitos específicos de solvencia exigidos en el anuncio de licitación o en la invitación a participar en el procedimiento y detallados en los pliegos del contrato. A tal fin, la clasificación del servicio objeto del presente contrato es la siguiente:

Grupo M Subgrupo 6 Categoría 1.

Corresponde a la mesa de contratación determinar si la documentación presentada justifica suficientemente la solvencia económica y financiera y la solvencia técnica del empresario.

4) CLASIFICACIÓN:

- Obligatoria: [ ] SÍ [X] NO

5) ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y GARANTÍA DE CALIDAD

- Obligatoria: [ ] SÍ [X] NO

15.- COMPROMISO DE ADSCRIPCIÓN OBLIGATORIA DE MEDIOS

SI	X	NO		

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

MEDIOS PERSONALES

La adjudicataria deberá disponer de todo el personal específico y necesario para la prestación del servicio conforme a lo dispuesto en el pliego de prescripciones técnicas y que cuente con la capacitación exigible, según ley, para el destino indicado en el servicio. Para ello se requerirá un mínimo de:

-Un/a Jefe/a de cocina.

-Dos camareros/as.

Junto con el compromiso de adscripción de medios del Anexo IV se aportará el curriculum y la titulación de cada uno de ellos.

MEDIOS MATERIALES

La adjudicataria deberá disponer de todo el material específico y necesario para la prestación del servicio conforme a lo dispuesto en el pliego de prescripciones técnicas. Todo ello, sin perjuicio de los medios materiales que son de propiedad del Ayuntamiento indicados en el **Anexo I** de pliego de prescripciones técnicas.

Los medios personales y materiales formarán parte de la propuesta presentada por las licitadoras y, por lo tanto, del contrato que se firme con la adjudicataria. Por este motivo, deberán ser mantenidos por la empresa adjudicataria durante todo el tiempo de realización de este servicio. Cualquier variación respecto a ellos deberá ser comunicada al ayuntamiento de Azpeitia. El incumplimiento de esta condición podrá ser causa de resolución del contrato, ya que se trata del incumplimiento de condiciones de carácter esencial.

16.- SUBCONTRATACIÓN

El contratista no podrá concertar con terceros la realización parcial de la prestación con toda vez que las tareas a realizar no se estiman susceptibles de subcontratación.

17.- GARANTÍAS

PROVISIONAL	SÍ		Importe:
	NO	**X**	
DEFINITIVA	SÍ	**X**	Importe: conforme al art 107.4 de la LCSP se establece una fianza de 3.000,00 €.
	NO		
COMPLEMENTARIA	SÍ		Importe:
	NO	**X**	

PLAZO DE GARANTÍA	TRES meses

18.- CRITERIOS DE VALORACIÓN

CRITERIOS A VALORAR MEDIANTE JUICIO DE VALOR (Archivo nº2) 49 PUNTOS

Se presentará una memoria técnica y un plan de organización del servicio en tiempo y espacio para la atención a jubilados y el público en general por cada lote al que se vaya a licitar. La documentación a presentar deberá de seguir el siguiente guión.

1.MEMORIA TÉCNICA Hasta 39 puntos

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

I.- Propuesta y descripción de dinamización del bar-comedor y propuesta de servicios a ofertar. (29 puntos)

Metodología de trabajo: 14 puntos

Plan de Trabajo.

- Descripción del los servicios ,funciones…
- Definición de tareas:
- Temperatura ambiente y horario de la calefacción.
- Calendarización del plan-actividades.

Recursos Humanos: 12 puntos

- Equipo de trabajo.
- Organigrama: Personal, funciones. puntos
- Horario y calendario.
- Configuración de los grupos de trabajo. Distribución de responsabilidades entre las personas trabajadoras.

Coordinación:3 puntos

- Coordinación empresa- trabajadores- departamento de Servicios Sociales y la junta directiva de Baigera.

II.- Propuesta y descripción de gestión del servicio de limpieza. (5 puntos)

Metodología de trabajo:

- Organigrama.
- Plan de Trabajo-Definición de tareas y su calendario.
- Recursos Humanos:
  - Equipo de trabajo.
  - Horario y calendario de trabajo.
  - Configuración del grupo de trabajo

III.-Propuesta de gestión del servicio de mantenimiento. (5 puntos)

- Metodología de trabajo:
- Organigrama
- Plan de Trabajo-Definición de tareas y su calendario
- Recursos Humanos:
  - Equipo de trabajo.
  - Horario y calendario de trabajo.
  - Configuración del grupo de trabajo

- Distribución de responsabilidades entre las personas trabajadoras.

2. PLAN DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO EN TIEMPO Y ESPACIO DISPONIBLE PARA JUBILADOS Y EL PÚBLICO EN GENERAL (Hasta 10 puntos)

I.- Propuesta para buscar el equilibrio en la prestación del servicio objeto del contrato al colectivo de jubilados/pensionistas y al público en general. (10 puntos)

- Se deberá de desarrollar el modo en que se gestionará el servicio al colectivo de jubilados/pensionistas y al publico en general. Se determinará el porcentaje de los espacios del local (bar y comedor) y el tiempo o periodos de tiempo que les serán asignados los días laborables y los días festivos a cada unos de los colectivos, teniendo en cuenta que el objeto de esta propuesta es buscar un equilibrio en la prestación del servicio objeto del contrato. (8 puntos)
- Se desarrollará el modo en el que se gestionarán las reuniones y las cuestiones que se traten en las mismas que la parte adjudicataria vaya a celebrar con los representantes del Ayuntamiento de Azpeitia y de la Junta Directiva del Hogar del jubilado. (2 puntos)

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

Puntuación para llevar a cabo la valoración

Código	Puntuación	Motivación de la puntuación otorgada
A	%100	El contenido de lo expuesto se considera muy adecuado y realiza aportaciones adicionales
B	%75	El contenido de lo expuesto se considera muy adecuado
C	%50	Se considera que el contenido de lo expuesto puede ser más adecuado
D	%25	No se entiende bien el contenido de lo expuesto
E	0	El contenido de lo expuesto no aporta información

La evaluación corresponde a :

Comité de Expertos	
Organismo Técnico especializado: (Responsable técnica de servicios sociales)	**X**

.OFERTA ECONÓMICA (Hasta 31 puntos)

Se realizará una oferta al alza sobre el canon mensual de cada lote al que se vaya a licitar

-Canon anual(3.600,00€).

Se otorgará la máxima puntuación al canon más alto y 0 puntos a la oferta coincidente con el canon de licitación (aquel que ofrezca 3.600,00 € recibirá 0 puntos). El resto se valorará según los valores extremos siguientes:

$$\text{Puntuación} = 31 \times \frac{\text{Canon ofertado}}{\text{Canon Mayor ofertado}}$$

La puntuación que resulte de la fórmula a aplicar tendrá dos decimales.

2.FORMACIÓN (hasta 20 puntos.)

Formación y currículum profesional de la persona que ocupe el puesto de Jefe/a de cocina .....hasta 20 puntos.

- Titulación superior relacionada con el objeto del contrato (hostelería, gastronomía (hasta 10 puntos).

(5 puntos por cada titulación superior y 2,5 puntos por cada titulación de grado medio).

- Formación complementaria en materias relacionadas con el puesto en cursos superiores a 20 horas, con certificación acreditativa (hasta 10 puntos):

- De 20 a 100 horas, 1 punto por cada curso

- Más de 100 horas, 2 puntos por cada curso

Criterios específicos para el desempate (incluye coincidencia en dos decimales).
Los establecidos en el artículo 147.2 de 9/2017 LCSP.

NOTA IMPORTANTE:

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

Para continuar en el proceso selectivo y ser admitido a la valoración global, se exigirá que en los criterios cuya ponderación dependen de juicios de valor, las licitadoras alcancen un umbral mínimo de puntuación del 50 por ciento de la puntuación en el conjunto de los criterios cualitativos para continuar en el proceso selectivo, de forma que si la puntuación total del sobre nº2 no es igual al 50 por ciento de puntos o superior, la licitadora quedará excluida.

CRITERIOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO EN LOS TEXTOS ESCRITOS (CON INDEPENDENCIA DE GRÁFICOS, FOTOGRAFÍAS, DIAGRAMAS...) QUE SE PRESENTEN.

Todos los textos escritos que se presenten en relación a estos criterios deberán redactarse con los siguientes parámetros:

- Extensión máxima documentación: No se admitirá ningún proyecto técnico que supere los 30 folios, (15 páginas) incluidos índice, anexos y cualquier tipo de documentación complementaria.
- Tipo de letra y tamaño: letra Times New Roman 12,
- Interlineado: 1,15

19.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

Las establecidas en cláusula 38.2 del pliego, así como las siguientes condiciones especiales de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 202 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público

1. Consideraciones de tipo ambiental:

a) Efectuar la recogida selectiva de residuos y su depósito en los contenedores correspondientes existentes en la vía pública.
b) Una gestión más sostenible del agua. Se adoptarán las medidas necesarias para reducción del consumo de agua en las instalaciones.
c) Empleo de envases retornables en los productos que en el mercado estén disponibles, al menos en tres tipos de productos (cerveza, agua, refrescos, etc.)
d) Utilización de productos alimentarios de proximidad, a poder ser de agricultura biológica, e información en las cartas de su existencia en los productos ofertados.

2. Consideraciones de tipo social

a) Favorecer el bilingüismo (euskera y castellano) en las cartas e información de productos y, si es posible, en otros idiomas (francés, inglés, árabe, portugués,..)

3. Eliminar desigualdades entre el hombre y la mujer

a) Eliminación de las desigualdades entre el hombre y la mujer en el trabajo, favoreciendo la aplicación de medidas que fomenten la igualdad entre hombres y mujeres.
b) Las retribuciones deberán ser en función del puesto de trabajo sin diferencias entre hombres y mujeres

4.Condiciones lingüísticas.

Deberá garantizarse el servicio en euskera a las personas usuarias en la actividad habitual. A tal efecto, una vez realizada la propuesta de adjudicación y antes de formalizar el contrato, se realizará una prueba de Euskera por parte del Patronato de Euskara de Azpeitia, a la(s) persona(s) que vaya a atender al público, con la finalidad de verificar la competencia exigida.

20.- OBLIGACIONES ESENCIALES DEL CONTRATO

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

Son obligaciones esenciales del contrato, cuyo incumplimiento podrá ser considerado causa de resolución del contrato a los efectos señalados en el artículo 211.f) de la LCSP:

1.-Las condiciones generales de ejecución señaladas en la cláusula 38.1 del presente Pliego.

2.-Las señaladas en la cláusula 40 del presente Pliego.

3.-Las condiciones especiales de ejecución indicadas en la cláusula 19 de la carátula.

4.-Mantener los medios personales y materiales adscritos a la ejecución del servicio (Cualquier variación respecto a ellos deberá ser comunicada al Ayuntamiento de Azpeitia).

21.- MODIFICACIONES CONTRACTUALES PREVISTAS				
SÍ		NO	**X**	

22.- PENALIDADES

Las establecidas en la cláusula 42 del presente Pliego

Los incumplimientos del contrato se clasificarán en muy graves, graves y leves de acuerdo con la siguiente clasificación:

1.- Muy graves:

-Resolución administrativa firme por dos incumplimientos graves durante toda la duración del contrato y sus posibles prórrogas.

-No ofrecer servicio de bar-restaurante o no respetar el horario establecido, sin justificación ni permiso del Ayuntamiento, durante cinco días (continuados o no) dentro de un mismo mes o siete días en un periodo de tres meses.

-Dañar los bienes objeto del contrato existiendo intencionalidad o negligencia por parte del contratista.

-Agredir a las personas usuarias del bar-restaurante o faltarles al respeto gravemente.

-Incurrir en dos incumplimientos graves en el periodo de ejecución del contrato

2.- Graves:

-Modificar sin justificación alguna las prestaciones fijadas en este pliego de cláusulas y/o las ofrecidas por la oferta adjudicataria.

-Dedicar las instalaciones a usos no autorizados.

-La realización de obras o modificaciones no autorizadas.

-Ceder, subarrendar o traspasar, todo o en parte, el edificio y/o el bar-restaurante, bajo cualquier modalidad o título.

-Cualquier otra infracción que suponga incumplimiento de las obligaciones contractuales esenciales.

-Incumplimiento de las órdenes municipales sobre modificaciones o mejoras en el uso del edificio, cuando así se consideren necesarias por parte de la Administración actuante.

-Incumplimiento del plazo establecido en el presente pliego para el inicio de la prestación.

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

-Incumplimiento de las obligaciones laborales o sociales en relación con sus trabajadores/as.

-No ofrecer el servicio de bar-restaurante o no respetar el horario establecido, sin justificación ni permiso del Ayuntamiento, durante dos días (continuados o no) dentro de un mismo mes o cuatro días en un periodo de tres meses.

-Incumplimiento de la capacitación lingüística exigida en los Pliegos de Condiciones Técnicas por parte del personal encargado de la ejecución del contrato.

-Permitir el consumo de sustancias estupefacientes en el local y su terraza.

-Incurrir en cuatro incumplimientos leves en el período de un año

3.- Leves:

Se considerarán incumplimientos leves todos los demás incumplimientos de las obligaciones fijadas en el presente pliego y en la demás normativa aplicable no calificados como graves o muy graves.

A modo de ejemplo se consideran leves:

- No exhibición de la lista de precios.

- No disponer de las correspondientes hojas oficiales de reclamaciones y/o del Libro de reclamaciones.

- Desaseo, falta de decoro e higiene, comportamiento inadecuado del personal adscrito al servicio.

- El incumplimiento del calendario**,** horario de apertura y cierre.

- Retraso en las reparaciones ordinarias de desperfectos fortuitos menores.

- No controlar el acceso desde el bar a zonas denegadas del exterior.

- No mantener al menos en 21 grados la temperatura del bar.

- No mantener a disposición de las personas pensionistas las mesas designadas para ellas.

Las infracciones serán sancionadas por el Ayuntamiento con arreglo a lo siguiente:

a. Las infracciones leves serán sancionadas con:

   - Apercibimiento
   - y/o multa hasta 150 €.

b. Las infracciones graves serán sancionadas con:

   -Multa entre 151 € y 600 €.

c. Las infracciones muy graves serán sancionadas con:

   -Multa desde 601 € hasta 1.500 €.

   -Resolución de la concesión con explotación del bar-restaurante, si ello se considera oportuno según las exigencias del interés público.

Las sanciones serán impuestas por el Alcalde-presidente, previo expediente contradictorio.

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

23.- SEGUROS
Justificante de la existencia de un seguro de Póliza de Responsabilidad Civil por un importe mínimo de 300.000 €. La acreditación de dicho seguro se efectuará por medio de certificado expedido por el asegurador en el que consten los importes, riesgos asegurados y la fecha de vencimiento del seguro, incluyendo una declaración de compromiso de prórroga o renovación del seguro. Siendo el único de los requisitos de solvencia que no es exigible en la fecha de finalización de presentación de las ofertas de licitación, la documentación acreditativa de la suscripción de dicho seguro por parte del adjudicatario propuesto por la Mesa de Contratación deberá presentarse en el plazo de diez días hábiles previo a la adjudicación del contrato (plazo de requerimiento de la documentación).

24.- SUBROGACIÓN EN DETERMINADAS RELACIONES LABORALES		SÍ	X	NO

25.- IMPORTE DE LA COMPENSACIÓN A LAS LICITADORAS
No procede

26.- ABONOS A CUENTA POR OPERACIONES PREPARATORIAS
No procede

27.- RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO
Este contrato tiene carácter administrativo y su preparación, adjudicación, efectos y extinción se regirá por lo establecido en este Pliego, y para lo no previsto en él, será de aplicación la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, y el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas y esté vigente tras la entrada en vigor del Real Decreto 817/2009; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado. El contrato supletoriamente se regirá por la normativa vigente en materia de Patrimonio de las Administraciones públicas, artículos 93 y siguientes de la Ley 33/2003 de 3 de noviembre LPAP y artículos 78 y 80 del RD 1372/86 de 13 de junio, Reglamento de Bienes de las Entidades Locales y supletoriamente por la normativa vigente en materia de régimen local. El Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en el presente contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 27.1 Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

28.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO. - PUESTA A DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES
El contrato será formalizado en el plazo máximo de quince (15) días hábiles a aquél en el que se reciba la notificación de la adjudicación. En ningún caso, se podrán incluir en el documento en que se formalice el contrato cláusulas que impliquen alteración de los términos de la adjudicación.

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

Cuando por causas imputables al contratista no se hubiese formalizado el contrato dentro del plazo indicado, el Ayuntamiento de Azpeitia podrá acordar motivadamente su no celebración, procediéndose al cobro de los daños y perjuicios ocasionados. En tal supuesto, el Ayuntamiento podrá efectuar una nueva propuesta de adjudicación al licitador/a, o en su caso, licitadores/as siguientes, por el orden en que hayan quedado clasificadas sus ofertas, siempre que ello fuese posible y el nuevo adjudicatario/a preste su conformidad expresa.

En el plazo máximo de quince días naturales desde la formalización del contrato, el Ayuntamiento de Azpeitia pondrá a disposición de la oferta adjudicataria las instalaciones, suscribiéndose el correspondiente Acta que deberá ser suscrita por ambas partes. En dicha acta se incluirá, expresamente, estado de las instalaciones y de mobiliario y utillaje, con fotografías acreditativas.

La actividad objeto de explotación se ejercerá en las condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones técnicas. En dichos Pliegos, se incluye las condiciones de ejercicio de la actividad y demás condicionantes de la misma.

Una vez perfeccionado el contrato y suscrita el Acta a la que se refiere el párrafo anterior, el interesado deberá cumplimentar los siguientes trámites:

- Presentación de documentación relativa a comunicación previa de inicio de actividad en el Registro de Establecimientos y Actividades Alimentarias en la Delegación Territorial de Gipuzkoa del Departamento de Salud de Gobierno Vasco.

- Presentación en este Ayuntamiento de la comunicación de inicio de actividad, debiendo a tal efecto haber cumplimentado los requisitos exigibles en los pliegos técnicos para el personal adscrito a la concesión.

29.- MESA DE CONTRATACIÓN

PRESIDENTA: LEIRE GOENAGA UZKUDUN (Concejala de Servicios Sociales)

PRESIDENTE SUSTITUTO: ANDER LARRAÑAGA ZINKUNEGI (Tercer Teniente de Alcalde y miembro de la Junta de Gobierno Local)

VICEPRESIDENTA Y VOCAL 1º: MARISOL ODRIOZOLA AIZPURU (Interventora del Ayuntamiento)

VOCAL 2º: OLATZ EIZAGUIRRE ORBEGOZO (Secretaria del Ayuntamiento)

VOCAL 3º: IRATI ALKORTA GARCIA(Técnica de la Administración General)

VOCAL 4º: ANDER UNZALU BALENTZIAGA(Técnico de la Administración General)

SECRETARIA: OLATZ EIZAGUIRRE ORBEGOZO

30.- PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

El plazo para la presentación será hasta las 23:59 HORAS del decimoquinto día natural, contado desde el siguiente a la publicación del anuncio de licitación del contrato en el perfil del contratante.

ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3

En Azpeitia,a la fecha de la firma digital.

EKS | CSV: ESKU36494824-7f3c-46ef-9e8f-0080a478c4f3
Egiaztatu dokumentu honen osotasuna eta sinadura hurrengo URL edo QR kodean sartuz: https://udal.egoitza.gipuzkoa.eus?De=01810
Compruebe la integridad y firma de este documento, accediendo a la siguiente URL o código QR: https://udal.egoitza.gipuzkoa.eus?De=01810

Sinaduren laburpena / Resumen de firmas

Titulua / Título:	2026PROY0059-Karatula GAZ/Carátula GAZ (Unzalu,Balentziaga,Ander)

Digitalki sinatua:

Azpeitiko Udala

NAGORE ALKORTA ELORZA

Alkatea

Data: 2026/10/01 12:47:10