basque culinary center

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN DEMANIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL ESPACIO DE CAFETERÍA SITUADO EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO GOe DE BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA

Con destino a servicios hosteleros (bar-restaurante)

ÍNDICE

0.- Consideraciones generales 3
1.- Objeto del Pliego 3
1.1.- Descripción 3
2.- Destino 4
3.- Régimen jurídico y jurisdicción 4
4.- Límites de la cesión 4
5.- Vigencia 4
6.- Régimen económico 5
7.- Forma de adjudicación 6
8.- Garantía definitiva 6
9.- Procedimiento 6
9.1.- Procedimiento 6
9.2.- Presentación de proposiciones 6
9.3.- Capacidad y solvencia 7
9.4.- Contenido de las proposiciones 8
10.- Criterios de adjudicación 9
11.- Comité de valoración 10
12.- Apertura de proposiciones 10
12.1.- Apertura y examen de los archivos electrónicos n.º UNO 10
12.2.- Apertura y examen de los archivos electrónicos n.º DOS 11
13.- Propuesta de adjudicación 11
14.- Adjudicación 11
15.- Formalización 11
16.- Derechos del cesionario 12
17.- Obligaciones del cesionario 12
18.- Extinción de la cesión 12
19.- Incumplimientos y penalizaciones 13

-Anexos 15
● Anexo I: Planos de los espacios. 15
● Anexo II: Pliego de condiciones económico-administrativas de la concesión demanial para la utilización privativa de una parcela de dominio público municipal.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

16

● Anexo III: Declaración responsable de no estar incurso en prohibición de contratar. 17

● Anexo IV: Declaración responsable de estar al corriente de obligaciones tributarias y con la Seguridad Social. 18

● Anexo V: Modelo de oferta económica. 19

● Anexo VI: Inventario de contenido de las instalaciones. 20

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

0.- Consideraciones generales

Ubicado en el barrio de Gros, en el centro Donostia-San Sebastián, GOe se convertirá en epicentro internacional para la ciencia y la innovación en el ámbito gastronómico, albergando actividades de investigación, formación y emprendimiento, al tiempo que ofrecerá nuevos puntos de encuentro para la ciudadanía generando nuevos espacios.

Dentro del ecosistema de Basque Culinary Center Fundazioa (en adelante, "BCC"), GOe conformará una comunidad global de conocimiento, innovación y talento que aglutinará la actividad investigadora e innovadora del Centro Tecnológico en Gastronomía, los programas de impulso a la innovación y de apoyo a los emprendedores y emprendedoras, oferta especializada de másteres y formación continua, organización de encuentros y eventos de referencia, y la integración de la ciudadanía en sus diferentes procesos de investigación, innovación y promoción de una cultura gastronómica.

Como centro de creación, GOe tiene como objetivos principales:

- Fomentar la innovación y emprendimiento gastronómico.
- Conectar talento, conocimiento y sector productivo.
- Promover la sostenibilidad y transformación del sistema alimentario gastronómico.

Por ello, GOe pretende ubicar en el edificio un bar-cafetería cuya filosofía encaje con la del Centro y pueda aportar un valor añadido a través de su propuesta.

1.- Objeto del Pliego

El objeto del presente Pliego lo constituye la regulación de las condiciones relativas a la cesión de la utilización del espacio de cafetería/restaurante situado en la planta baja del edificio GOe, ubicado en Avenida de Navarra a 9 (20013, Donostia, San Sebastián).

1.1.- Descripción

Situado en la planta baja del edificio y abierto para el público en general, consta de 167 m², distribuidos en 88 m² de comedor y 79 m² de cocina, perfectamente equipados (se adjunta inventario **Anexo VI**). Los planos se incluyen en el **Anexo I** del presente Pliego.

El bar-cafetería se concibe como un lugar de encuentro y convivencia en el que confluyen los distintos perfiles que forman parte del ecosistema de GOe: alumnos, profesionales, startups, empresas consolidadas y otros agentes vinculados a la innovación, el emprendimiento y la gastronomía, así como la ciudadanía. Un entorno agradable dinámico e informal que fomente la interacción y el intercambio de ideas.

El bar-cafetería deberá responder, como mínimo, a las siguientes necesidades:

- Servicio de desayuno.
- Servicio de comida.
- Servicio continuado de cocina durante el horario de apertura.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

2.- Destino

La cesión se otorgará exclusivamente para desarrollar actividades de bar-restaurante. En todo caso, dichas actividades se desarrollarán con respeto a la concesión demanial a que se refiere la Cláusula siguiente.

3.- Régimen jurídico y jurisdicción

El negocio patrimonial sobre bienes inmuebles (en el presente caso de cesión de uso) es un contrato privado y, conforme a lo dispuesto en el artículo 9.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, está excluido del ámbito de dicha Ley de Contratos del Sector Público, sin perjuicio de que le sean de aplicación sus principios para resolver las dudas y lagunas que pudieran presentarse, en virtud de lo dispuesto en el artículo 4 de dicho texto legal.

Siendo así, el contrato se regirá por el presente Pliego y por las disposiciones de derecho privado que resulten de aplicación.

Adicionalmente, se informa de que el edificio ha sido construido sobre una parcela de dominio público del Ayuntamiento de San Sebastián, sobre la que dicho Ayuntamiento ha otorgado una concesión demanial. Siendo así, será asimismo de aplicación a la cesión de uso, en lo que proceda, el *"Pliego de condiciones económico-administrativas de la concesión demanial para la utilización privativa de una parcela de dominio público municipal"*, que se adjunta como **Anexo II**.

El orden jurisdiccional civil será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en relación con la totalidad de las cuestiones relativas al contrato, tanto a su fase de preparación y adjudicación como a los efectos, cumplimiento y extinción del mismo.

4.- Límites de la cesión

La cesión se efectúa salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero y no implica cesión del dominio público ni de las facultades dominicales sobre el inmueble.

El cesionario no podrá ceder o gravar, total o parcialmente, la cesión, ni ceder a terceros, total o parcialmente y por cualquier título, el local, sino mediando la previa autorización expresa y escrita de BCC, que respetará en todo caso el marco de la concesión de la que es titular, referida en la Cláusula anterior.

5.- Vigencia

La cesión tendrá una vigencia 5 años, prorrogable hasta 10 años (esto es, por un nuevo plazo de 5 años) si ambas partes lo acuerdan.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

A la finalización de la cesión por cualquiera de las causas previstas en el presente Pliego, el cesionario deberá abandonar el inmueble, poniéndolo a disposición de BCC libre de personas y enseres distintos de los que recibió al inicio del contrato (según **Anexo VI**), dejándolo en estado de conservación y funcionamiento adecuados.

6.- Régimen económico

La contraprestación por la cesión consistirá en un canon fijo mensual.

El canon fijo mensual por la explotación del servicio de cafetería se ha establecido considerando diversos factores favorables, como la dotación de equipamiento y la inexistencia de necesidad de realizar obras o inversiones iniciales, lo cual reduce significativamente los costes de arranque para la adjudicataria. La superficie total del espacio destinado a la cafetería es de 167 m², distribuidos en 88 m² de comedor y 79 m² de cocina. Teniendo en cuenta estos elementos y el precio medio de mercado, se ha fijado un canon de referencia de 4.500 €/mes.

No obstante, se aplicará un descuento del 20% durante los primeros años de actividad, partiendo de un canon mensual inicial de 3.600 €, que se aplicará durante el año 2025 y el 2026 íntegro. A partir de ahí, esto es, a partir del 1 de enero de 2027 y considerando que el negocio estará más consolidado, se cobrará el canon íntegro, que será objeto de actualización conforme a los índices previstos para las entidades del sector público (Índice de Precios de alquiler de Oficinas, a nivel autonómico; o si no estuviere publicado, Índice de Alquiler de Vivienda, a nivel provincial -artículo 4.6 y Disposición Transitoria de la Ley 2/2015, de 30 de marzo de desindexación de la economía española).

No obstante, el canon de referencia de 4.500 €/mes es un canon mínimo, que podrá ser objeto de incremento por los licitadores en su oferta. En dicho supuesto, el canon mensual fijo (incluido el canon inicial de 3.600 €/mes) se incrementará en el porcentaje de incremento que resulte de la oferta del adjudicatario.

El canon se incrementará en el IVA correspondiente.

Adicionalmente al canon, el adjudicatario deberá contribuir mensualmente al pago del 0,5% de los gastos de mantenimiento generales del edificio, que BCC asumirá en primera instancia. A saber:

- Mantenimiento general del edificio
- Sistemas de vigilancia y circuito cerrado de cámaras
- Servicio de limpieza de los espacios comunes
- Suministro de agua, gas y electricidad de los espacios comunes
- Telefonía e internet de los espacios comunes
- Recepción y atención al público
  Sistemas contra incendios (a excepción de la parte correspondiente a la extinción instalada en las campanas de extracción de humos procedentes de las cocinas).

Dicho porcentaje se ha calculado en base a los metros cuadrados que ocupa el espacio de bar- cafetería, respecto de los metros cuadrados totales del Edificio.

La previsión orientativa y no vinculante de dichos gastos para el ejercicio 2025 es de 5,98 euros mensuales por metro cuadrado.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Los gastos derivados del consumo de energía y agua vinculados a la explotación del negocio serán abonados de forma mensual por el adjudicatario.

7.- Forma de adjudicación

Como se ha indicado en la Cláusula 3, si bien la presente contratación no está sujeta a los procedimientos de contratación previstos en la Ley de Contratos del Sector Público, sí lo están a sus principios.

Siendo así, podrán presentar oferta, en los plazos, lugar y forma señalados más adelante, todas aquellas personas físicas o jurídicas que acrediten la capacidad de obrar y solvencia exigida, sin estar incursas en prohibición de contratar.

El procedimiento de contratación se anunciará en el perfil de contratante de BCC.

8.- Garantía definitiva

La garantía definitiva que deberá constituir el adjudicatario será de **14.000€**.

Dicha garantía responderá del pago del canon, gastos de mantenimiento y cualquier otra cantidad adeudada, de los daños que pudiera ocasionar el adjudicatario en el local, sus instalaciones y equipamiento y, en general, del exacto cumplimiento de las obligaciones asumidas por la cesión del mismo.

Dicha garantía podrá constituirse mediante cheque nominativo a nombre de BCC o aval bancario, a primer requerimiento, otorgado por un banco (a satisfacción de BCC), con renuncia de los beneficios de división, orden y excusión, y que estará vigente durante toda la duración del contrato, más un mes adicional.

9.- Procedimiento

9.1.- Procedimiento

Las proposiciones de los licitadores deberán ajustarse al presente Pliego y su presentación supone la aceptación incondicionada por el licitador del contenido de la totalidad de sus Cláusulas, sin salvedad o reserva alguna.

9.2.- Presentación de proposiciones

Plazo: 20 días hábiles desde el día siguiente a la publicación en la plataforma de contratación del Gobierno Vasco.

Modo: Mediante la plataforma de licitación electrónica del Gobierno Vasco (www.contratacion.euskadi.eus).

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Denominación de la documentación: Los documentos se nombrarán teniendo en cuenta lo previsto en la presente Cláusula de este Pliego como contenido documental a incluir en los archivos electrónicos UNO y DOS.

Dudas y consultas: Cuando sea preciso proporcionar información adicional o complementaria a la del presente pliego BCC/GOe la facilitará, siempre que la solicitud se presente con una antelación mínima de **10 días hábiles** respecto de aquella fecha.

📧 Dicha solicitud se efectuará a la dirección de correo electrónico siguiente:
Lehiaketak@bculiary.com

Las aclaraciones solicitadas respecto del Pliego o del resto de la documentación se harán públicas en el correspondiente perfil de contratante y las respuestas tendrán carácter vinculante.

Tratamiento de datos personales: Los datos personales de los/las responsables, representantes o personas de contacto serán tratados conforme a la normativa de protección de datos personales vigente en cada momento. La finalidad del tratamiento de los datos personales aportados es la gestión de la información personal relativa a la presentación de ofertas a las convocatorias realizadas por BCC/GOe.

El tratamiento de datos se encuentra legitimado por el artículo **6.1.e)** del Reglamento General de Protección de Datos.

Las personas destinatarias de los datos son las establecidas legalmente y que sean de aplicación en el ámbito de este tratamiento.

Las personas afectadas podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación y oposición, y demás derechos que resulten aplicables conforme a la normativa en materia de protección de datos, ante el Responsable del tratamiento

9.3.- Capacidad y solvencia

Capacidad: podrán presentar proposiciones las personas físicas o jurídicas, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas en alguna prohibición de contratar y acrediten su solvencia.

Solvencia técnica o profesional: siendo GOe un proyecto dedicado al conocimiento, la innovación y el emprendimiento, se considera coherente adjudicar la cesión del uso a personas que tengan un perfil emprendedor y que desarrollen una oferta de calidad e innovadora. De esta manera, el bar-cafetería GOe responderá a la misión de GOe de impulsar el valor añadido y la innovación en la alimentación y la gastronomía y apoyar a personas o empresas emprendedoras.

Siendo así, el licitador deberá ser una persona con formación en gastronomía, bien en grado como en posgrado y títulos propios de BCC, con una experiencia profesional de 5 años en proyectos similares y una experiencia emprendedora y en gestión empresarial de mínimamente 3 años. También podrán presentarse personas con formación en títulos oficiales en gastronomía, la referida experiencia profesional de 5 años en proyectos similares y una experiencia emprendedora y en gestión empresarial de mínimamente 3 años.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Estas personas podrán presentarse como personas físicas o a través de personas jurídicas en las cuales dichas personas físicas acrediten tener más del 50% del capital. En este caso, la transmisión de acciones o participaciones de dicha persona física que suponga que deja de ostentar la mayoría del capital social requerirá autorización previa y expresa de BCC.

Se acreditará mediante relación y justificación, considerada suficiente a juicio de BCC, dichos proyectos similares y de dicha experiencia emprendedora y en gestión empresarial.

9.4.- Contenido de las proposiciones

Los licitadores deberán presentar la documentación en **dos archivos electrónicos** identificados de la siguiente manera:

Archivo electrónico nº 1: "Documentación administrativa"

1. Fotocopia compulsada del DNI de la persona que efectúa la propuesta en su nombre o como representante de otra y, en este caso, el poder notarial correspondiente.
2. (En su caso) Fotocopia diligenciada de los Estatutos, Reglamento o escritura de constitución o modificación de la Sociedad a la que se representa, debidamente inscrita en el Registro Mercantil u Oficial correspondiente, y número de identificación fiscal.
3. Declaración expresa responsable de no estar incurso en ninguno de los supuestos de prohibición de contratar con la Administración. (**Anexo III)**
4. Declaración expresa responsable de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social. Los licitadores habrán de tener en cuenta que, en caso de ser propuestos adjudicatarios, deberán acreditar las circunstancias anteriores mediante los certificados oportunos expedidos por el órgano competente, a cuyo efecto se les concederá un plazo de 10 días hábiles. (**Anexo IV)**
5. Documentación acreditativa de la solvencia técnica o profesional, de conformidad a lo establecido en la Cláusula 9.3 del presente Pliego.

Archivo electrónico nº 2: "Oferta"

Los licitadores deberán aportar un archivo electrónico nº DOS con el título anterior, en el que se incluya:

a) Oferta técnica: modelo de explotación:

Deberá contener los siguientes aspectos:

- Propuesta gastronómica que deberá alinearse con los valores del Basque Culinary Center (BCC), promoviendo una oferta coherente con principios de sostenibilidad, innovación y excelencia culinaria que cumpla con los estándares de calidad exigidos por la normativa alimentaria vigente. Esta propuesta deberá incluir una selección adecuada y coherente con los requerimientos del servicio, asegurando la calidad, seguridad e idoneidad de los productos ofrecidos.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- Tipo de servicios que como mínimo garantizarán una oferta gastronómica básica y continua durante el horario de apertura de la cafetería. Dicha oferta estará enfocada principalmente a consumos rápidos y ligeros, compuesta por productos adecuados para el consumo diario y adaptados a las distintas franjas horarias (desayunos, almuerzos, meriendas), garantizando en todo momento una atención adecuada y ágil para los usuarios.

- Calendario y horario de los servicios garantizando como mínimo el horario de apertura de 8 a 17 de lunes a viernes y de 9 a 14 los sábados.

- Propuesta de integración de productos de los colaboradores de las marcas patronas y colaboradoras del Basque Culinary Center (BCC), específicamente Mahou y Lavazza. Esta condición responde al compromiso institucional del BCC con sus entidades colaboradoras y, en este sentido, se contempla que la oferta de café y cerveza esté basada en productos de las mismas, cumpliéndose las condiciones adecuadas de mercado. Esta consideración deberá ser tenida en cuenta de forma expresa en la propuesta presentada por los licitadores.

- Medios humanos y materiales previstos: descripción del personal previsto, organigrama, perfiles profesionales, formación, categoría y funciones.

b) Oferta económica: proposición económica:

Los licitadores deberán presentar la proposición ajustada al modelo que ser adjunta como **Anexo V.**

Además, deberá presentar un estudio económico financiero, que deberá abarcar desde la formalización del contrato hasta su finalización, acorde a la oferta técnica. Debe contener previsiones de ingresos, gastos. Las cifras deben ir acompañadas de explicaciones en una memoria para su correcta comprensión.

10.- Criterios de adjudicación

Las ofertas se valorarán siguiendo los siguientes criterios:

Oferta técnica: Hasta un máximo de 70 puntos

- **Modelo de explotación: Hasta 20 puntos**
  Se valorará la definición y conceptualización del espacio, la idoneidad, coherencia y viabilidad del proyecto planteado.

- **Propuesta gastronómica: Hasta 15 puntos**
  Se valorará el grado de alineación con los valores del BCC: sostenibilidad, innovación, excelencia y calidad. Incluye la adecuación a los distintos momentos de consumo, variedad de productos, atención a dietas especiales y presentación.

- **Calidad técnica: Hasta 10 puntos**
  Evaluación de la conformidad con la normativa alimentaria vigente, protocolos de seguridad alimentaria, trazabilidad y formación del personal.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- **Medios humanos y materiales propuestos: Hasta 10 puntos**
  Se valorará la definición, claridad e idoneidad de la propuesta para una buena gestión y en concreto los siguientes aspectos:
  - Formación del personal relacionada con las actividades a desarrollar
  - Idiomas de los trabajadores

- **Calendario y horario propuesto: Hasta 5 puntos**

- **Incorporación de marcas colaboradoras: Hasta 10 puntos** Se valorará la integración efectiva y visible de productos Mahou y Lavazza en la oferta diaria, así como el compromiso de promoción con dichas marcas.

Requisito de PUNTUACIÓN MÍNIMA:
Las ofertas técnicas deberán obtener una puntuación mínima de **35 puntos**.

Oferta económica: hasta un máximo de 30 puntos

Canon fijo mensual ofertado:
El canon fijo mensual mínimo es de 45.000 € IVA excluido (sin perjuicio de la reducción de 3.600 € para el año 2025 y 2026). A la oferta que ofrezca un mayor incremento **porcentual** sobre el canon fijo anual se le otorgarán 30 puntos. A la oferta que no prevea ningún incremento porcentual se le otorgarán 0 puntos. Al resto de las ofertas se les asignará la siguiente puntuación:

Pi = 30 × (Ci / Cmax)
Donde:

- Pi = Puntuación a asignar a la empresa licitadora
- Ci = Incremento porcentual sobre el canon ofertado por el licitador
- Cmax = Incremento porcentual máximo ofertado sobre el canon

11.- Comité de valoración

La evaluación de las ofertas corresponderá a una comisión de personas cuyos miembros integrantes serán los siguientes:

- Asier Acha, Director de Administración y finanzas
- Ane Gurruchaga, Gestora de Operaciones
- Paz Simón, Directora de Operaciones

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

12.- Apertura de proposiciones

12.1.- Apertura y examen de los archivos electrónicos n.º UNO

Concluido el plazo de presentación de proposiciones, se procederá a la apertura y calificación de la documentación administrativa presentada por las licitadoras, en tiempo y forma, en el denominado archivo electrónico n.º UNO.

Si se observasen defectos u omisiones subsanables en la documentación presentada, se comunicará a las partes interesadas, concediéndoles un plazo no superior a 3 días hábiles para su corrección o subsanación.

De igual forma, se podrá recabar de las licitadoras la presentación de documentación complementaria o aclaratoria de la ya aportada, concediendo un plazo de 5 días hábiles para su presentación.

La comunicación a las partes interesadas se efectuará mediante notificación por los medios legales habilitados al efecto, siempre dejando constancia de su recepción.

Finalmente, se procederá a determinar las licitadoras que son admitidas a la licitación, las rechazadas y las causas de su rechazo.

12.2.- Apertura y examen de los archivos electrónicos n.º DOS

El comité de valoración procederá a la apertura y valoración del archivo electrónico n.º 2 de aquellos licitadores que hayan sido admitidos, de acuerdo con los criterios de adjudicación de la Cláusula 10.

13.- Propuesta de adjudicación

La propuesta de adjudicación se efectuará a favor del licitador que haya formulado la mejor oferta, de conformidad a los criterios de adjudicación señalados en la Cláusula 10 del presente Pliego y se le requerirá para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, presente la siguiente documentación:

1. Documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social o autorice al órgano de contratación para obtener de forma directa la acreditación de ello.
2. Declaración responsable de no estar incurso el licitador en ninguna de las prohibiciones de contratar establecidas en el artículo 71 de la LCSP.
3. Constitución de la garantía definitiva, de conformidad a lo dispuesto en la Cláusula 8 del presente Pliego.
4. Copia de las pólizas de seguro que la empresa haya suscrito en cumplimiento del presente Pliego (Cláusula 17).

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

5. De no cumplimentarse adecuadamente, y en el plazo establecido, la presentación de la documentación referida en los dos apartados anteriores se entenderá que la licitadora ha retirado su oferta
6. En el supuesto señalado en el párrafo anterior, se adjudicará el contrato al siguiente mejor licitador, al que se le exigirá la documentación referida en esta Cláusula.

14.- Adjudicación

Cumplimentado el trámite previsto en la Cláusula anterior, se efectuará la adjudicación.

15.- Formalización

Una vez adjudicado el contrato, se procederá a su formalización en el plazo de 15 días desde la adjudicación. Las partes podrán solicitar su formalización en escritura pública. En este caso, los gastos generados por ello serán a costa de la parte que lo haya solicitado.

16.- Derechos del cesionario

El cesionario tendrá los derechos siguientes:

1. Hacer uso del local en los términos establecidos en el presente Pliego.
2. Exigir la devolución de la garantía una vez resuelto el contrato y comprobado el buen estado de conservación del bien objeto de cesión.

17.- Obligaciones del cesionario

El cesionario tendrá las obligaciones siguientes:

1. Constituir la garantía definitiva por la utilización privativa del inmueble en los términos establecidos en este Pliego.
2. Permitir, en todo momento, el control directo BCC/GOe y la inspección del inmueble, al objeto de verificar que el mismo es utilizado de acuerdo con su naturaleza y en los términos de la cesión.
3. Mantener y conservar el inmueble y las instalaciones en perfecto estado de utilización y funcionamiento, seguridad, limpieza, higiene y estética realizando, por sí o por tercero, los trabajos de conservación y mantenimiento y cuantas reparaciones sean precisas para ello, obteniendo, en su caso, la correspondiente licencia urbanística municipal.
4. Cualquier obra, instalación, reparación o modificación requerirá la previa autorización de BCC/GOe.
5. El cesionario será responsable de cualesquiera desperfectos o daños que pudieran ocasionarse en el inmueble y sus instalaciones o en terceros, y que traigan causa del uso de los mismos.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

6. Así, tendrá la obligación de tener suscrita en todo momento una póliza de responsabilidad civil con cobertura suficiente para eximir a BCC/GOe de cualquier responsabilidad directa o subsidiaria derivada de su utilización en el marco de la presente cesión, por daños en las personas y en los bienes. La cesionaria está obligada a acreditar esta vigencia mediante la presentación, en cada renovación del mismo, del último recibo de pago de la prima y de la copia o copias de las pólizas solicitadas en la presente Cláusula.

18.- Extinción de la cesión

Causas:
Serán causas de extinción de la cesión las siguientes:

- Muerte o incapacidad sobrevenida del cesionario individual o extinción de la personalidad jurídica.
- Falta de autorización previa en el supuesto de transmisión de acciones o participaciones de la persona física que reúna los requisitos de solvencia exigidos o fusión, absorción o escisión que determinen que dicha persona física deja de ostentar la mayoría del capital social.
- La caducidad de la cesión motivada por la finalización del plazo de vigencia de la misma.
- La falta de utilización durante un período continuado de dos meses del bien objeto de cesión para los fines del cesionario de acuerdo con la Cláusula 2 del presente Pliego, salvo caso de fuerza mayor.
- La cesión o gravamen del bien, contraviniendo lo dispuesto en la Cláusula 4 del presente Pliego.
- La falta de pago del canon o el incumplimiento reiterado de las demás condiciones y obligaciones previstas en el presente Pliego.
- La renuncia del cesionario.
- El incumplimiento esencial, a juicio de BCC, de la oferta presentada por el adjudicatario, fundamentalmente en lo que se refiere a los aspectos que han sido objeto de valoración en función de los criterios de la Cláusula 10 .

Efectos:
A la extinción de la cesión, revertirá gratuitamente a BCC/GOe el inmueble, con las obras, instalaciones y servicios implantados libres de todo tipo de cargas y gravámenes. El cesionario podrá retirar aquellos elementos por él aportados que no estén unidos de manera fija al inmueble, siempre que con ello no se produzca quebrantamiento ni deterioro del mismo.

Al momento de la reversión, los bienes objeto de cesión, instalaciones y restantes obras, en su caso, realizadas deberán hallarse en correcto estado de conservación, y cumplir los requisitos de funcionalidad y seguridad previstos en la legislación vigente.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

19.- Incumplimientos y penalizaciones

Incumplimientos:
Los incumplimientos se clasifican en muy graves, graves y leves.

Muy graves:

- El incumplimiento del destino del bien previsto en el presente Pliego.
- La cesión o gravamen de la cesión, contraviniendo lo dispuesto en la Cláusula 4 del presente Pliego.
- La falta de pago del canon o el incumplimiento reiterado de las demás condiciones y obligaciones previstas en el presente Pliego.
- El incumplimiento esencial, a juicio de BCC, de la oferta presentada por el adjudicatario, fundamentalmente en lo que se refiere a los aspectos que han sido objeto de valoración en función de los criterios de la Cláusula 10.

Graves:

- El incumplimiento de las instrucciones y correcciones dictadas por BCC/GOe

Leves:

- La no comunicación a BCC/GOe de las variaciones producidas en los datos formales inicialmente aportados por el cesionario.
- El incumplimiento de las condiciones previstas en el presente Pliego que no constituya incumplimiento muy grave o grave.

Penalizaciones:

- Muy graves: penalización de 3.000 € y podrán ser causa de extinción de la cesión.
- Graves: penalización de 1.500 €
- Leves: penalización de 500 €

Todas las referidas penalizaciones tienen carácter cumulativo, esto es, se exigirán además de los daños y perjuicios que se hubieren ocasionado.

20.- Seguro

A.- Responsabilidades derivadas de la ejecución del contrato:

El adjudicatario del expediente será responsable de todos los daños y perjuicios ocasionados a CICC, y a terceros en el desarrollo de su actividad.

CICC, quedará exonerada de toda responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a terceros derivados de los servicios y trabajos objeto del expediente.

B. - Cobertura de las Responsabilidades derivadas de la ejecución del contrato:

Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario deberá contar con póliza/s de seguro/s que garanticen de forma adecuada y suficiente las responsabilidades indicadas, siempre en relación con los servicios o trabajos objeto del expediente.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

El adjudicatario quedará obligado a mantener en vigor la/s póliza/as contratadas durante la duración del contrato y a acreditar esta vigencia mediante la presentación, en cada renovación del mismo, del último recibo de pago de la prima y de la copia o copias de las pólizas solicitadas en la presente cláusula.

En caso de que durante la vida del contrato, la Compañía Aseguradora del adjudicatario decidiese resolver el contrato de seguro que garantiza las responsabilidades derivadas de los servicios o trabajos objeto del expediente, el adjudicatario estará obligado a comunicarlo de inmediato a este órgano de contratación, asumiendo de forma inmediata y directa los daños

y perjuicios que de esta falta de cobertura se deriven, tanto para CICC, como para terceros, e igualmente, vendrá obligado a la suscripción de una nueva póliza que garantice las responsabilidades anteriormente indicadas y a la presentación del recibo de pago de la prima y de la copia de las nuevas pólizas en el plazo de un mes a contar desde el día en que se haya producido el vencimiento del anterior contrato. El incumplimiento de esta obligación podrá dar lugar a la rescisión del contrato celebrado con el adjudicatario y a la ejecución, en caso necesario, de la fianza definitiva constituida al inicio de los servicios o trabajos objeto del expediente.

C.- Certificado de acreditación de la cobertura de seguro:

Para la acreditación de la cobertura el adjudicatario deberá presentar al responsable del Contrato (o responsable del expediente) en el plazo que se determine y antes de comenzar la ejecución del contrato, el/los certificados/s de seguros correspondiente/s emitidos, firmados y sellados por su Compañía/s Aseguradora/s según el alcance de garantías solicitadas y detalladas en las cláusulas de cobertura que se adjuntan, así como los recibos acreditativos de pago de las pólizas.

En el caso de que el adjudicatario tenga cubiertas las garantías solicitadas a través de diferentes pólizas, deberá presentar un certificado de seguro de forma individualizada para cada una de ellas, así como los recibos acreditativos de pago de las pólizas.

Garantías	**Límites**
a) Responsabilidad Civil General de Explotación.	1.200.000 €
b) Responsabilidad Civil por Accidentes Laborales (Patronal/Cruzada)	1.200.000 €
c) Responsabilidad Subsidiaria de Subcontratistas	1.200.000 €
d) Responsabilidad Civil Productos	1.200.000 €
e) Responsabilidad Civil por Intoxicaciones Alimentarias	1.200.000 €
e) Defensa Jurídica y Fianzas	Incluidas

No será admisible sublímite por víctima alguno salvo para la cobertura referente a accidentes laborales que en ningún caso podrá ser inferior a 600.000€ por víctima.

La/s póliza/s deberán incluir a CICC como Asegurada adicional sin perder su condición de tercero en lo referente a servicios y trabajos objeto del expediente.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

El adjudicatario se obliga en base al presente contrato a comunicar a su asegurador cualquier incidencia o reclamación acaecida como consecuencia de los trabajos efectuados por esta o sus subcontratistas si así le es requerido por CICC y a facilitar a CICC prueba fehaciente de dicha comunicación así como la referencia asignada al expediente por su Aseguradora, todo ello sin perjuicio de cuantas otras comunicaciones esté obligada a deba realizar en virtud de las cláusulas de sus pólizas de seguro.

Asimismo, el Adjudicatario deberá mantener en vigor y al corriente de pago todos aquellos seguros que, bien por exigencia legal, sectorial u otros motivos, deban ser de su obligatoria contratación. Así, citamos de forma enunciativa y no limitativa, los siguientes: seguros de circulación de vehículos, seguros de accidentes y/o vida.

Serán a cargo del Adjudicatario los costes de los seguros de los transportes de materiales, de equipos y de herramientas, necesarios para cumplir el contrato, así como de los daños a su maquinaria, equipos, y bienes de cualquiera de los participantes, incluidos efectos personales. En consecuencia El Adjudicatario exonera expresamente y en su totalidad cualquier acción de responsabilidad contra CICC derivada de daños o pérdidas a dichos bienes.

La empresa adjudicataria se obliga a exigir a sus subcontratistas (si existiesen) la contratación de los seguros y el cumplimiento de las obligaciones recogidas en la presente cláusula. El incumplimiento de esta obligación no eximirá al adjudicatario de sus obligaciones frente a CICC.

En todo caso serán por cuenta del adjudicatario el importe de las franquicias de los distintos seguros, así como el importe de los siniestros en la cuantía que supere los límites que se establezcan en las distintas pólizas de seguro. Igualmente, serán por su cuenta las indemnizaciones a terceros y daños y perjuicios no cubiertos en las mismas por el motivo que fuere.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Anexos

- **Anexo I: Planos de los espacios.**

(se subirá a la plataforma como Anexo)

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Anexo II: Pliego de condiciones económico-administrativas de la concesión demanial para la utilización privativa de una parcela de dominio público municipal.

(se subirá a la plataforma como Anexo)

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Anexo III: Declaración responsable de no estar incurso en prohibición de contratar.

D./Dª […], con domicilio en […] y D.N.I. nº […], en nombre propio o en representación de […], con domicilio en […] y D.N.I. o C.I.F. nº […], en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, enterado de la licitación, mediante procedimiento abierto, para la contratación de […], mediante la presente

DECLARA

Primero.- Que, a fecha de presentación de la presente oferta, no está incursa en ninguna de las prohibiciones de contratar establecidas en el artículo 71 de 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.

Segundo.- Que acepta expresamente que la entidad contratante dé transparencia institucional a todos los datos derivados del proceso de licitación, adjudicación y ejecución (en caso de resultar adjudicatario) hasta su finalización.

En […], a […] de […] de […].

[Firma]

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Anexo IV: Declaración responsable de estar al corriente de obligaciones tributarias y con la Seguridad Social.

D./Dª […], con domicilio en […] y D.N.I. nº […], en nombre propio o en representación de […], con domicilio en […] y D.N.I. o C.I.F. nº […], en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, enterado de la licitación, mediante procedimiento […], para la contratación de […], mediante la presente

DECLARA

- Que se halla al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social. En caso de ser propuesto adjudicatario, deberá acreditar las circunstancias anteriores mediante los certificados oportunos expedidos por el órgano competente, a cuyo efecto se les concederá un plazo de 10 días hábiles.

En […], a […] de […] de […].

[Firma]

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Anexo V: Modelo de oferta económica.

D./Dª […], con domicilio en […] y D.N.I. nº […], en nombre propio o en representación de […], con domicilio en […] y D.N.I. o C.I.F. nº […], en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, enterado de la licitación, mediante procedimiento […], para la contratación de […], mediante la presente

DECLARA

1. Que se compromete a la ejecución del contrato de […], conforme a las siguientes condiciones:

   - Incremento porcentual sobre el canon fijo mínimo anual: ……% de incremento.

2. Que conoce la documentación contractual que rige el contrato, que expresamente asume y acata en su totalidad.

En […], a […] de […] de […].

[Firma]

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Anexo VI: Inventario de contenido de las instalaciones.

(se subirá a la plataforma como Anexo)