



Nº expediente: 568/2025

Procedimiento: Concesión demanial para la gestión de la cafetería-restaurante de las instalaciones deportivas de Bengolarra

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS QUE RIGE LA CONCESIÓN DEMANIAL DE USO PRIVATIVO PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA-RESTAURANTE DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES DE BENGOLARRA

CLÁUSULA PRIMERA. Objeto

Constituye el objeto del presente pliego la concesión demanial para el uso privativo de un bien de dominio público, de titularidad del Ayuntamiento de Zigoitia, afecto al servicio público de instalaciones deportivas municipales, destinado a su explotación como cafetería-restaurante.

El bien objeto de concesión se encuentra ubicado en el edificio de las instalaciones deportivas de Bengolarra, sito en la calle Bengolarra n.º 2, en la localidad de Ondategi, y presenta las características que se detallan a continuación:

Referencia catastral	Parcela catastral 2.037 del polígono 2.
Localización	c/ Bengolarra, 2 (Ondategi).
Clase	Urbana.
Superficie	Superficie construida (sin incluir porches): 251,87m² (32,50m x 7,75m). Superficie útil: - <u>Cafetería-restaurante</u>: cafetería (78,65m²), comedor del restaurante (53,00m²), cocina (26,90m²), distribuidor del restaurante (15,20m²), vestuario y aseo del personal (10,65m²), antesala del restaurante (9,60m²), almacén (6,55m²), aseo adaptado para la clientela (5,70m²), distribuidor de la zona de personal (4,10m²), aseo de clientela femenina (2,55m²) y aseo de clientela masculina (2,55m²). - <u>Almacén exterior</u>: 6,08m² (3,80 x 1,60m) y una altura libre de 5,90m susceptible de dividirse en dos plantas. - <u>Espacios exteriores para terraza</u>: 440,00m² en total distribuidos de la forma siguiente: <u>Descubiertos (norte y oeste)</u>: 140,00m². Zona norte: 111,00m² (con vistas al parque Bengolarra). Zona de separación del restaurante respecto del edificio contiguo (con suelo de césped): 29,00m². <u>Cubiertos (sur y este)</u>: 300,00m² en total.
Uso	Dotacional
Año de construcción	2025
Linderos:	Norte: parque Bengolarra, sur: piscinas municipales, este: carretera A-3608 (c/ Gorbea Etorbidea) y oeste: edificio multiusos.
Destino del bien	Cafetería-restaurante.
Estado de conservación	Nueva construcción.
Otras circunstancias relevantes	Inmueble ubicado en la capitalidad del municipio a caballo entre las localidades de Gopegi-Ondategi, se encuentra rodeado de los edificios de servicios públicos municipales (Casa Consistorial, Centro Sociocultural, Centro Rural de Atención Diurna, CEIP Gorbeia Eskola, Zigoitiko Haurreskola Gorbea, Centro de Salud, Escuela de Música, piscinas, frontón y bolera) y junto al parque Bengolarra, la mayor zona verde del municipio. Edificio aislado de planta baja unido, mediante porches exteriores, al edificio multiuso de las instalaciones deportivas de Bengolarra (en el que se ubican un gimnasio, una sala multiusos, una sala de lactancia y los vestuarios y duchas) y junto a las piscinas municipales descubiertas. Está dividido en dos zonas diferenciadas: una, al este, para uso de cafetería y otra, al oeste, para





uso de restaurante. En la zona central se ubican las zonas de trabajo (cocina, zona de almacenaje, vestuario y aseo para el personal). En ambos laterales dispone de pasillos de comunicación: uno de uso público para la clientela y otro de uso privado para el personal. Asimismo, dispone de cuatro espacios exteriores para terraza:

- Cubiertos: uno al sur, para servicio a las personas usuarias de las piscinas municipales durante los tres meses de verano y otro al este, con vistas a la c/ Gorbeia Etorbidea.
- Descubiertos: uno al norte, con vistas al parque Bengolarra y otro, al oeste, junto al restaurante con césped y un árbol.

Dicho bien está inscrito en el Registro de la Propiedad n.º 1 de Vitoria-Gasteiz, en el Tomo 4.899, Libro 132, Hoja 62, Inscripción 1ª.

CLÁUSULA SEGUNDA. Procedimiento de selección y adjudicación

La presente concesión demanial se adjudicará directamente, garantizando los principios de publicidad, igualdad y libre competencia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 93.1 y 137.4.d) de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas.

La adjudicación de la concesión se realizará utilizando los criterios establecidos en la cláusula decimotercera del presente pliego.

CLÁUSULA TERCERA. Publicidad

Con el fin de garantizar los principios de publicidad, transparencia y libre concurrencia en el procedimiento de adjudicación de la presente concesión, y sin perjuicio de la utilización de otros medios de difusión, el Ayuntamiento hará pública la convocatoria mediante anuncio en el **Boletín Oficial del Territorio Histórico de Álava (BOTH A)**.

Asimismo, el anuncio se publicará en el perfil del contratante del Ayuntamiento de Zigoitia, accesible a través de la página web municipal (<https://www.zigoitia.eus/es/ayuntamiento/perfil-del-contratante>), con carácter meramente complementario.

A efectos del cómputo de plazos, se estará exclusivamente a la fecha de publicación del anuncio en el BOTH A.

CLÁUSULA CUARTA. Canon

De conformidad con el valor de mercado de la utilidad derivada del uso privativo del dominio público determinado en el informe técnico-económico que obra en el expediente, el **canon** que sirve de base a la licitación se fija en **6.000 euros anuales (IVA excluido)**, pudiendo ser mejorado al alza por las licitadoras en sus proposiciones.

En la determinación del citado canon se han tenido en cuenta las condiciones de la concesión, en particular la inversión obligatoria que debe realizar la persona o entidad concesionaria, su amortización a lo largo del plazo concesional y su reversión al Ayuntamiento sin derecho a indemnización, de conformidad con lo previsto en el informe técnico-económico.

El canon constituye la contraprestación económica por el uso privativo del dominio público y la explotación del establecimiento objeto de la concesión. **El canon estará sujeto al Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA)**, que será repercutido por el Ayuntamiento de Zigoitia al tipo vigente en cada momento, debiendo abonarse por la persona o entidad concesionaria junto con el importe del canon.

El canon tendrá **carácter anual** y se devengará al inicio de cada anualidad de la concesión. El primer **devengo** tendrá lugar **desde la fecha de formalización del acta de inicio de la actividad**, una vez finalizadas las inversiones previstas en la cláusula novena.





En el supuesto de que la puesta en funcionamiento no se produjera dentro del plazo máximo establecido para la ejecución de las inversiones por causas imputables a la persona o entidad concesionaria, el primer devengo se producirá automáticamente a la finalización de dicho plazo, con independencia de la efectiva apertura del establecimiento.

El pago del canon se realizará de forma fraccionada en **doce cuotas mensuales** de igual importe, que deberán abonarse dentro de los diez primeros días de cada mes natural, por mes adelantado y sin necesidad de requerimiento alguno por el Ayuntamiento. En el supuesto de que el inicio o la finalización del devengo no coincidan con el primer o último día de un mes natural, respectivamente, las cuotas correspondientes se prorratearán proporcionalmente al número de días de devengo en cada caso.

El importe del canon permanecerá invariable durante los seis primeros años de la concesión. A partir del séptimo año, en caso de prórroga, **se actualizará anualmente conforme a la variación del Índice de Precios al Consumo (IPC) interanual del País Vasco**, con un límite máximo de variación anual del 3%, tanto al alza como a la baja.

El **impago total o parcial del canon** en los plazos establecidos **dará lugar al devengo de los recargos e intereses de demora** que resulten de aplicación, procediéndose a su exacción **por la vía de apremio** conforme a la normativa de recaudación de ingresos de derecho público del Territorio Histórico de Álava.

En ningún caso el canon tendrá la consideración de renta arrendaticia, ni el presente título concesional la de contrato de arrendamiento, rigiéndose por la normativa patrimonial administrativa que resulte de aplicación. En consecuencia, no será de aplicación la normativa arrendaticia ni las instituciones propias del derecho civil en materia de arrendamientos, **quedando expresamente excluida cualquier forma de tácita reconducción**.

CLÁUSULA QUINTA. Duración y acta de inicio

Plazo:

El plazo de duración de la concesión **será de seis (6) años**.

El **inicio del plazo concesional** se computará desde la fecha de puesta en funcionamiento efectiva de la actividad, una vez finalizadas las inversiones previstas en la cláusula novena y previa comprobación por el Ayuntamiento de su correcta ejecución, que **se formalizará mediante la correspondiente acta de inicio**.

No obstante, en el caso de que la puesta en funcionamiento no se produjera dentro del plazo máximo establecido para la ejecución de las inversiones por causas imputables a la persona o entidad concesionaria, el plazo concesional se entenderá iniciado automáticamente a la finalización de dicho plazo, con independencia de la efectiva apertura del establecimiento.

Acta de inicio y estado de las instalaciones

Con carácter previo al inicio efectivo de la actividad, se procederá a la firma de un **acta de inicio**, suscrita por el Ayuntamiento y por la persona o entidad concesionaria, en la que se dejará constancia de la correcta ejecución de las inversiones previstas y de la aptitud de las instalaciones para la prestación del servicio.

En dicha acta se incorporará un **reportaje fotográfico completo del inmueble, instalaciones y equipamientos**, que refleje su estado en el momento de inicio de la concesión.

El acta de inicio, junto con la documentación gráfica incorporada, tendrá **carácter contractual** a todos los efectos, constituyendo el documento de referencia para determinar el estado de los bienes a la finalización de la concesión.

La firma del acta implicará la conformidad de la persona o entidad concesionaria con el estado de los bienes, sin que pueda posteriormente alegar vicios o deficiencias no reflejados en la misma.





A la extinción de la concesión, los bienes deberán ser restituidos en condiciones adecuadas de conservación, mantenimiento y funcionamiento, conforme al estado reflejado en el acta de inicio.

Prórrogas:

La concesión podrá ser objeto de **dos prórrogas expresas**, por períodos de tres (3) años cada una, hasta alcanzar un plazo máximo total de doce (12) años, incluidas las prórrogas.

La persona o entidad concesionaria deberá comunicar al Ayuntamiento, **con una antelación mínima de tres meses respecto a la finalización del plazo de la concesión**, su voluntad de prórroga o continuidad de la misma. Dicha comunicación tendrá carácter meramente indicativo y no generará derecho alguno a la prórroga.

Recibida dicha comunicación, el órgano competente podrá acordar, en su caso, la prórroga de la concesión, atendiendo a las circunstancias concurrentes y a la conveniencia para el interés público.

CLÁUSULA SEXTA. Equipamiento, maquinaria, utensilios y menaje

El Ayuntamiento pone a disposición de la persona o entidad concesionaria el inmueble y las instalaciones necesarias para la prestación del servicio, incluyendo el **equipamiento de cocina, cámaras frigoríficas y mobiliario existente**, conforme a lo previsto en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La persona o entidad concesionaria deberá utilizar dichos bienes con la debida diligencia, siendo de su responsabilidad su correcta conservación, mantenimiento, limpieza, reparación y, en su caso, sustitución, cuando el deterioro o mal funcionamiento derive del uso ordinario de la actividad, del desgaste por uso o de un uso inadecuado o negligente.

Cuando el deterioro o mal funcionamiento tenga su origen en causas no imputables a la persona o entidad concesionaria, tales como vicios previos, defectos estructurales o supuestos de fuerza mayor, corresponderá al Ayuntamiento la adopción de las medidas oportunas, sin perjuicio de lo que proceda en materia de seguros.

Asimismo, la persona o entidad concesionaria deberá aportar a su costa **el menaje, utensilios, pequeños electrodomésticos, el equipamiento de barra, maquinaria y resto de elementos** necesarios para la adecuada prestación del servicio, conforme a lo previsto en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Serán de su exclusiva cuenta la adquisición, instalación y puesta en funcionamiento de dichos elementos, así como su mantenimiento, reparación y reposición cuando resulte necesaria.

La explotación de la concesión se realizará **a riesgo y ventura de la persona o entidad concesionaria**, sin que proceda compensación alguna por los gastos derivados de la inversión inicial, mantenimiento, reparación o reposición de los elementos afectos al servicio, cualquiera que sea su causa, incluyendo los supuestos de avería, obsolescencia o desgaste.

La persona o entidad concesionaria no podrá realizar **modificaciones o sustituciones** del equipamiento o maquinaria sin la previa conformidad del Ayuntamiento, salvo en supuestos de urgencia debidamente justificados para garantizar la continuidad del servicio, que deberán ser comunicados de forma inmediata.

A la **finalización de la concesión**, por cualquier causa:

- revertirán al Ayuntamiento, en adecuado estado de conservación y funcionamiento, los bienes e instalaciones de su titularidad, así como los elementos de equipamiento de barra y trasbarrás, y aquellos definidos como reversibles en el Pliego de Prescripciones Técnicas, sin derecho a indemnización o compensación económica alguna;
- no serán objeto de reversión el menaje, utensilios, pequeños electrodomésticos, cubertería, vajilla, cristalería ni demás elementos de uso ordinario, que podrán ser





retirados por la concesionaria, debiendo dejar las instalaciones en correcto estado.

CLÁUSULA SÉPTIMA. Facultades y obligaciones de la concesionaria

1. Derechos y facultades:

Corresponden a la persona o entidad concesionaria los siguientes derechos:

- El uso privativo, limitativo y excluyente del bien de dominio público objeto de la presente concesión, en los términos establecidos en este pliego.
- La gestión y explotación de la actividad de cafetería-restaurant, percibiendo como contraprestación los ingresos derivados de la prestación de dichos servicios.
- La adjudicataria dispondrá del derecho, no la obligación, de instalar hasta dos máquinas expendedoras de productos (bebidas frías/calientes o aperitivos), en las instalaciones deportivas anexas. Este punto se configura como derecho supeditado a las instrucciones municipales sobre la conveniencia o posibilidad de ubicación.

2. Deberes y obligaciones:

Además de las obligaciones recogidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, la persona o entidad concesionaria estará sujeta a las siguientes:

- Dar cumplimiento a todos los compromisos, propuestas y obligaciones incluidas en la proposición presentada a concurso y que fueron valoradas en la adjudicación de la concesión.
- Prestar el servicio de cafetería-restaurant de forma efectiva, continuada y regular durante toda la vigencia de la concesión, con arreglo a las condiciones establecidas en el presente pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Desarrollar la actividad evitando molestias innecesarias, ruidos, ocupaciones indebidas o perturbaciones del normal funcionamiento de las instalaciones municipales y del entorno.
- Obtener las previas licencias y autorizaciones pertinentes para el ejercicio de la actividad.
- Abonar el canon en los términos establecidos en la cláusula correspondiente.
- La gestión del bar será a riesgo y ventura del adjudicatario, por lo que no será procedente ningún tipo de indemnización por causas adversas (climatología, baja o suspensión de actividades, obras de mejora, etc.) que hagan disminuir eventualmente la afluencia de personas usuarias a las instalaciones.
- Todos los gastos ocasionados por el desarrollo de la actividad son de la exclusiva responsabilidad de la adjudicataria.
- Indemnizar los daños y perjuicios que, en su caso, se ocasionen en el inmueble o en las instalaciones.
- Responder de los daños y perjuicios causados a terceras personas o al Ayuntamiento como consecuencia del funcionamiento del servicio, sin perjuicio de las coberturas aseguradoras exigidas.
- Suscribir y mantener en vigor los seguros exigidos en el presente pliego, debiendo acreditar anualmente su renovación mediante la presentación del justificante de pago de las correspondientes primas.
- Realizar a su cargo todas las reparaciones del equipamiento e instalaciones necesarias para su conservación, respondiendo incluso de los deterioros producidos por las personas usuarias, así como las reposiciones o mejoras que considere necesarias. Los gastos de





conservación de las instalaciones debidos al desgaste por el uso de las instalaciones serán a cuenta de la adjudicataria.

- Satisfacer los gastos derivados de los suministros necesarios para el funcionamiento del servicio, tales como agua, electricidad, gas, teléfono, internet, canales o plataformas privadas de televisión, suscripción a publicaciones, derechos de propiedad intelectual a la Sociedad General de Autores y Editores.
- Cumplir la normativa sectorial aplicable a la actividad, en particular la sanitaria, urbanística, medioambiental y de espectáculos públicos, así como respetar los horarios de apertura y cierre establecidos por la normativa vigente y por el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- Mantener en lugar visible la lista de precios, el título habilitante para el ejercicio de la actividad y disponer de las correspondientes hojas oficiales de reclamaciones.
- Cualquier tipo de cartelería o publicidad que desee colocar deberá contar con el visto bueno del Ayuntamiento. Con carácter general, toda la información que se preste al público deberá estar redactada en euskera y castellano y por dicho orden.
- Cumplir todas las obligaciones inherentes a su condición de empleadora respecto del personal adscrito al servicio, de conformidad con la legislación laboral, de seguridad social, prevención de riesgos laborales y demás normativa aplicable.
- Abandonar y dejar libres, vacuos y a disposición del Ayuntamiento, en el plazo máximo de siete días naturales desde la finalización de la concesión, el inmueble y el equipamiento de titularidad municipal, en las condiciones establecidas en el presente pliego.
- Explotar de forma directa el servicio del cafetería-restaurante, no pudiendo ceder ni traspasar el título concesional a favor de terceros sin el consentimiento del Ayuntamiento; el caso contrario dará lugar a la resolución de la concesión.
- Destinar el inmueble y las instalaciones exclusivamente al uso de cafetería-restaurante en los términos establecidos en el presente pliego, sin poder alterar su destino ni desarrollar actividades distintas sin autorización expresa del Ayuntamiento.
- Mantener el inmueble, instalaciones, cocina, aseos, almacenes y demás dependencias afectas al servicio en adecuadas condiciones de limpieza, higiene, salubridad y ornato. Se realizará una limpieza continua durante el horario de apertura al público y una limpieza diaria al final de la jornada, que comprenderá, como mínimo, la limpieza y desinfección de suelos, barras, mesas, superficies de trabajo, equipos de cocina, utensilios y maquinaria utilizados, así como la limpieza y desinfección completa de los aseos, incluyendo sanitarios, lavabos, grifería y superficies de contacto, y la reposición de consumibles. Asimismo, incluirá la retirada de todos los residuos generados durante la actividad, la limpieza de papeleras y contenedores, y la correcta ordenación y acondicionamiento de todas las dependencias para el inicio de la jornada siguiente en adecuadas condiciones de higiene y funcionamiento.

Asimismo, se realizará una limpieza general con una periodicidad mínima mensual, que incluirá, además de lo anterior, la limpieza en profundidad de elementos estructurales e instalaciones tales como campanas extractoras, filtros, paramentos verticales, techos, luminarias, cámaras frigoríficas, almacenes y demás zonas de difícil acceso o no incluidas en la limpieza ordinaria.

Mantener en adecuadas condiciones de limpieza, higiene y salubridad las terrazas, accesos y zonas anexas vinculadas a la explotación, retirando diariamente residuos, envases y demás elementos derivados de la actividad.

- Permitir en todo momento la inspección y supervisión municipal del inmueble,





instalaciones, equipamiento y funcionamiento del servicio.

- Facilitar al Ayuntamiento cuanta información y documentación le sea requerida en relación con la explotación del servicio, el cumplimiento del pliego, los seguros, las licencias, el personal adscrito y las condiciones de funcionamiento.
- Comunicar de forma inmediata al Ayuntamiento cualquier siniestro, daño relevante o incidencia grave que afecte al inmueble, las instalaciones, el equipamiento o la prestación del servicio.
- Con independencia de lo señalado en relación con la propuesta de inversión en las barras y tras barras, donde la aprobación definitiva corresponde al Ayuntamiento, la adjudicataria no podrá introducir variación alguna en el local ni en sus instalaciones sin previa autorización municipal. En caso de autorizarse, corresponderá a la adjudicataria el gasto.

CLÁUSULA OCTAVA. Facultades del Ayuntamiento de Zigoitia

Corresponden al Ayuntamiento de Zigoitia las siguientes facultades en relación con la presente concesión:

- Interpretar el régimen de la presente concesión y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento.
- Modificar o dejar sin efecto la concesión antes del vencimiento si lo justificaren circunstancias sobrevenidas de interés público, mediante resarcimiento de los daños que causaren, o sin él cuando no procediere.
- Inspeccionar en cualquier momento los bienes e instalaciones objeto de concesión, a fin de comprobar el cumplimiento por parte de la concesionaria de las obligaciones inherentes a la presente concesión.
- Inspeccionar, con carácter previo a la finalización de la concesión, el estado del inmueble, instalaciones y equipamientos, a fin de verificar su adecuada conservación y, en su caso, requerir la subsanación de las deficiencias detectadas antes de su reversión.
- Acordar el establecimiento de las penalidades para los casos de incumplimiento o infracción cometida por la concesionaria previstos en este pliego.
- Acordar la resolución de la concesión en los casos establecidos.

CLÁUSULA NOVENA. Inversiones en barra y tras barra

La persona o entidad concesionaria estará obligada a realizar, a su costa, la inversión necesaria para la adecuación de las barras y tras barras del establecimiento, incluyendo el mobiliario, maquinaria y equipamiento fijo o integrado, necesarios para la correcta prestación del servicio, de conformidad con los requisitos mínimos establecidos en la cláusula cuarta del Pliego de Prescripciones Técnicas. El proyecto de inversión deberá ser aprobado por el Ayuntamiento.

A efectos de lo dispuesto en la presente cláusula, tendrán consideración de inversiones en las barras y tras barras, el mobiliario de barra, maquinaria y equipamiento que, por su naturaleza o forma de instalación, estén fijados o integrados en el local o conectados de manera permanente a las redes de suministro o evacuación, tales como fregaderos, lavavajillas, máquinas de hielo, cámaras frigoríficas bajo barra, sistemas de dispensación de bebidas o instalaciones asociadas, siempre que resulten necesarios para la continuidad del servicio.

La persona o entidad concesionaria, tras la realización de la inversión que compone su oferta, presentará las facturas de las acciones acometidas al Ayuntamiento.

Este equipamiento quedará afecto a la concesión, en cuanto necesario para la prestación del





servicio, y pasará a ser de titularidad municipal a la finalización de la misma, sin derecho a indemnización, entendiéndose amortizada la inversión durante el plazo concesional. El Ayuntamiento los recibirá en adecuado estado de conservación, mantenimiento y funcionamiento, sin que puedan ser retirados por la persona o entidad concesionaria.

La inversión exigida, su plazo de recuperación y su reversión al Ayuntamiento sin derecho a indemnización han sido tenidos en cuenta en la determinación del canon concesional, de conformidad con el informe técnico-económico que obra en el expediente.

Inicio de la actividad y ejecución de la inversión:

La persona o entidad concesionaria deberá ejecutar las **inversiones** comprometidas y proceder al inicio efectivo de la actividad en el **plazo máximo de un (1) mes desde la formalización** de la concesión.

Durante dicho periodo inicial no se devengará el canon concesional, en los términos previstos en la cláusula cuarta del presente pliego.

El inicio de la actividad deberá comunicarse previamente al Ayuntamiento que, **en el plazo de tres días verificará** el cumplimiento de las condiciones de funcionamiento y la adecuada ejecución de la inversión exigida, levantándose **acta de inicio** en los términos previstos en cláusula quinta.

Transcurrido dicho plazo sin que se haya iniciado la actividad, se aplicará el régimen de infracciones y penalidades previsto en el presente pliego, sin perjuicio de que el Ayuntamiento pueda conceder, de forma motivada, una ampliación del plazo cuando concurren causas debidamente justificadas no imputables a la persona o entidad concesionaria.

CLÁUSULA DÉCIMA. Reversión

A la finalización de la concesión, por cualquier causa, revertirán al Ayuntamiento de Zigoitia el bien inmueble objeto de la concesión, así como las instalaciones, equipamientos y demás bienes de titularidad municipal afectos a la misma, libres de cargas y gravámenes, y en adecuado estado de conservación, mantenimiento y funcionamiento, conforme a lo previsto en el presente pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La persona o entidad concesionaria vendrá obligada a entregar los bienes en condiciones que permitan la continuidad de la prestación del servicio, debiendo realizar, a su costa, cuantas actuaciones de reparación, reposición, limpieza o acondicionamiento resulten necesarias para su correcta puesta a disposición del Ayuntamiento, incluyendo, en su caso, trabajos de pintura, sustitución de elementos deteriorados y reparación de desperfectos, tomando como referencia el estado en que se puso a disposición el bien al inicio de la concesión.

Las mejoras realizadas por la persona o entidad concesionaria derivadas de la aceptación de este pliego, revertirán en la instalación, no habiendo lugar a indemnización. Las mejoras voluntarias (no incluidas en la propuesta de inversiones ni comprendidas entre las obligaciones establecidas en este pliego) que realizara la adjudicataria durante la vigencia de la concesión podrán ser retiradas si la instalación no sufriera menoscabo por ello. En caso contrario no podrán ser retiradas, ni darán lugar a indemnización.

A tal efecto, el Ayuntamiento podrá realizar, con una antelación a la finalización de la concesión, una inspección del estado del inmueble, instalaciones y equipamientos, pudiendo requerir a la persona o entidad concesionaria la subsanación de las deficiencias detectadas, que deberán ser corregidas a su costa antes de la entrega.

En caso de incumplimiento de las obligaciones de entrega en las condiciones exigidas, el Ayuntamiento podrá proceder a la ejecución subsidiaria de las actuaciones necesarias a costa de la persona o entidad concesionaria, con cargo a la garantía constituida, en su caso, sin perjuicio de la exigencia de las responsabilidades adicionales que procedan.





CLÁUSULA UNDÉCIMA. Aptitud para contratar

Podrán presentar ofertas las personas físicas o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

De conformidad con el artículo 94, relativo a las prohibiciones para ser titular de concesiones demaniales, de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas, no podrán ser adjudicatarias de la concesión las personas en quienes concurra alguna de las prohibiciones de contratar reguladas en el artículo 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En las **uniones temporales de empresas** cada una de las que la componen deberá acreditar su capacidad de obrar y la ausencia de prohibiciones de contratar, así como la solvencia acumulándose, a efectos de solvencia de la unión temporal, las características acreditadas para cada una de las integrantes de la misma.

11.1. Capacidad de obrar

La capacidad de obrar se acreditará:

a) Personas jurídicas: copia del NIF, escritura o documento de constitución, estatutos o acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate, copia del DNI y escritura de apoderamiento de la persona que ejerza las funciones de representación de la persona jurídica.

b) Personas físicas: copia del documento nacional de identidad o equivalente, y acreditación de estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente.

c) Nacionales de Estados miembros de la Unión Europea o de Estados signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo: inscripción en el registro procedente de acuerdo con la legislación del Estado donde están establecidas, o declaración jurada o certificado de acuerdo con las disposiciones comunitarias de aplicación.

d) Demás extranjeras: informe de la Misión Diplomática Permanente de España en el Estado correspondiente o de la Oficina Consular en cuyo ámbito territorial radique el domicilio de la empresa.

El objeto social de la persona jurídica deberá comprender la realización de actividades relacionadas con la hostelería o la explotación de servicios de cafetería y restauración. Cuando la oferta se presente en nombre de otra persona, deberá acreditarse la representación mediante documento fehaciente.

11.2. Prohibiciones de contratar

La prueba, por parte de las personas o empresas, de la **no concurrencia de alguna de las prohibiciones para contratar**, podrá realizarse mediante testimonio judicial o certificación administrativa, según los casos. Cuando dicho documento no pueda ser expedido por la autoridad competente, podrá ser sustituido por una declaración responsable otorgada ante una autoridad administrativa, notario público u organismo profesional cualificado.

La persona licitadora propuesta como adjudicataria deberá acreditar, con carácter previo a la adjudicación, la no concurrencia de dichas prohibiciones mediante la aportación de los correspondientes certificados administrativos.

En particular, deberá aportar:

- Certificación expedida por la Hacienda foral o estatal que corresponda acreditativa de estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias.
- Certificación expedida por la Tesorería General de la Seguridad Social acreditativa de estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social.





11.3. Solvencia

11.3.1. Solvencia económica y financiera

La solvencia económica y financiera se acreditará mediante:

- El volumen anual de negocios en el ámbito de la hostelería, referido a los tres últimos ejercicios disponibles, deberá alcanzar un importe acumulado igual o superior a 600.000,00 euros.

La acreditación se realizará mediante la presentación de las cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil u otro registro oficial en que deba estar inscrito. Se podrá completar la información con informes de auditoría o certificación contable interna, debidamente firmada por el representante legal de la empresa, en la que se indique el volumen anual de negocios correspondiente a las actividades objeto del contrato.

Las personas empresarias individuales no inscritas en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante libros de inventarios y cuentas anuales legalizadas por el Registro Mercantil.

Alternativamente, podrá acreditarse mediante:

- Patrimonio neto al cierre del último ejercicio económico disponible, por importe igual o superior a 200.000,00 euros.

El patrimonio neto se acreditará mediante las cuentas anuales aprobadas correspondientes al último ejercicio cerrado, debidamente depositadas en el Registro Mercantil o en el registro oficial que corresponda.

En el caso de empresarios individuales no obligados a su depósito, se acreditará mediante libros contables legalizados u otra documentación contable que permita determinar de forma fehaciente el patrimonio neto.

11.3.2. Solvencia profesional

La solvencia técnica o profesional se acreditará mediante la aportación de los siguientes medios:

La persona licitadora deberá adscribir a la ejecución de la concesión al menos una persona que cumpla alguno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión de alguno de los **siguientes títulos**:
 - o Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - o Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

o bien

- Acreditar una **experiencia profesional mínima** de cinco (5) años en la gestión de actividades de hostelería, entendiéndose por tal el desempeño de funciones de dirección, organización y responsabilidad en la explotación de establecimientos de restauración.

A tal efecto, la persona licitadora propuesta como adjudicataria deberá aportar el compromiso de adscripción de medios personales, junto con la documentación acreditativa de la titulación o experiencia exigida.

A estos efectos:

- La experiencia deberá corresponder a la persona física que vaya a asumir efectivamente la dirección o responsabilidad principal de la explotación.
- En el caso de personas jurídicas, dicha experiencia deberá acreditarse necesariamente por la persona designada como responsable del servicio, que deberá quedar adscrita a la ejecución de la concesión mediante el correspondiente compromiso de adscripción de medios personales.
- No se admitirá la acreditación de la solvencia mediante experiencia de la entidad licitadora no vinculada a una persona física concreta que asuma la dirección efectiva del servicio.
- No se considerará válida la experiencia correspondiente a puestos de carácter meramente operativo o auxiliar que no impliquen funciones de responsabilidad en la dirección y organización.
- La persona cuya experiencia haya sido aportada deberá quedar adscrita a la ejecución de





la concesión durante toda su vigencia, no pudiendo ser sustituida sin la previa autorización expresa del Ayuntamiento.

- En caso de sustitución, la nueva persona deberá contar con una titulación y experiencia equivalentes o superiores a las exigidas en el presente pliego.

Dicha experiencia **se justificará mediante:**

- Certificados expedidos por entidades del sector público, en caso de prestación de servicios a Administraciones públicas.
- Certificados expedidos por personas físicas o jurídicas del sector privado, en caso de prestación de servicios a estas.
- Los certificados deberán identificar claramente la entidad emisora, el periodo de prestación de los servicios y las funciones desempeñadas, debiendo quedar acreditado el ejercicio de funciones de dirección, organización o responsabilidad en la gestión de la actividad.
- Asimismo, deberá aportarse obligatoriamente documentación acreditativa complementaria que permita verificar la efectiva prestación de los servicios declarados, tales como informe de vida laboral, contratos de trabajo, nóminas, facturación u otros documentos equivalentes.
- En defecto de los anteriores, mediante cualquier otra documentación que permita acreditar de forma fehaciente el desempeño de labores de dirección y organización de actividades de hostelería.

CLÁUSULA DUODÉCIMA. Presentación de ofertas y documentación administrativa

12.1 Condiciones previas

Las proposiciones de las personas o entidades interesadas deberán ajustarse a lo prescrito en el presente pliego, y su presentación supone la aceptación incondicionada del contenido de la totalidad de sus cláusulas o condiciones, sin salvedad o reserva alguna.

Cada licitadora no podrá presentar más de una oferta. Si presentara oferta en unión con otras personas o empresas no podrá hacerlo también a título individual.

12.2 Lugar y plazo de presentación de ofertas

El plazo de presentación de ofertas será de 15 DÍAS NATURALES, contados a partir del día siguiente al de publicación del anuncio de licitación en el BOTHA.

La presentación electrónica de ofertas deberá realizarse necesariamente a través del perfil del contratante del Ayuntamiento de Zigoitia (<https://www.zigoitia.eus/es/ayuntamiento/perfil-del-contratante>), al ser el único medio que garantiza la integridad, confidencialidad y secreto de las proposiciones hasta el momento de su apertura.

No se admitirá la presentación de ofertas a través de la sede electrónica u otros registros electrónicos que no permitan garantizar el carácter secreto de las proposiciones. La utilización de dichos medios podrá dar lugar a la exclusión de la oferta cuando se comprometa la confidencialidad de su contenido.

Las personas no obligadas a relacionarse electrónicamente con las Administraciones Públicas podrán presentar sus ofertas presencialmente en las oficinas municipales, de lunes a viernes en horario de 9:00 a 14:00 horas, sitas en la c/ Bengolarra, 1 (01138 Ondategi), mediante la entrega de la documentación en sobres cerrados que garanticen el secreto de su contenido.

En caso de presentación de la oferta en un registro distinto al del Ayuntamiento de Zigoitia, la persona o entidad licitadora deberá comunicar dicha circunstancia al Ayuntamiento el mismo día de la presentación, mediante correo electrónico dirigido a zigoitia@zigoitia.eus, adjuntando justificante acreditativo de la fecha de presentación. En estos casos, si transcurridos cuatro (4) días naturales desde la finalización del plazo de presentación de ofertas no se hubiera recibido la documentación en la Casa Consistorial, la oferta no será admitida.





En todo caso, no serán admitidas las ofertas que no permitan garantizar el secreto de las proposiciones o que no acrediten su presentación en plazo conforme a lo dispuesto en la presente cláusula.

En la presentación electrónica de ofertas, las personas o entidades licitadoras aportarán sus documentos en formato electrónico, autenticados mediante firma electrónica utilizando uno de los certificados incluidos en la "Lista de confianza de prestadores de servicios de certificación" establecidos en España. Si no dispusieran de los documentos en dicho formato, por haber sido emitidos originalmente en soporte papel, aportarán copias digitalizadas.

12.3 Notificaciones y comunicaciones

Las comunicaciones, notificaciones y envíos documentales a las entidades licitadoras **se realizarán por medios electrónicos. En el caso de licitadoras que no estén obligadas a relacionarse por medios electrónicos y elijan esta opción**, las notificaciones de las resoluciones y actos administrativos dirigidos a ellos **se practicarán en papel** (de conformidad con lo dispuesto en el art. 42 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas). Podrán modificar el medio de notificación en cualquier momento del procedimiento.

12.4 Contenido de las proposiciones

Las proposiciones para tomar parte en la licitación se presentarán en tres sobres/archivos cerrados, firmados por la persona o entidad licitadora, en los que se hará constar la denominación del sobre y la leyenda **«Proposición para la licitación de la concesión demanial de uso privativo para la gestión de la cafetería-restaurant de las instalaciones deportivas de Bengolarra»**. La denominación de los sobres es la siguiente:

- Sobre A: Documentación administrativa.
- Sobre B: Documentación para la valoración de los criterios puntuables mediante juicios de valor.
- Sobre C: Oferta económica.

Dentro de cada sobre se incluirán los siguientes documentos, así como un índice numerado de los mismos:

SOBRE A DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA

a) Una **declaración responsable de la persona o entidad licitadora** indicando que cumple las condiciones establecidas en este pliego conforme al siguiente modelo:

«MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

D./D^a _____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, c/ _____, n.º _____, con NIF n.º _____, en representación de la entidad _____, con NIF n.º _____, a efectos de su participación en la licitación de la concesión demanial de uso privativo para la gestión de la cafetería-restaurant de las instalaciones deportivas de Bengolarra, ante el Ayuntamiento de Zigoitia¹

DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD:

PRIMERO. Que reúne, en el momento de presentación de la oferta, todos los requisitos exigidos en el pliego de condiciones para participar en la licitación y, en su caso, resultar adjudicataria de la concesión.

En particular:

- Que no está incurso en una prohibición para contratar de las recogidas en el artículo 71 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.
- Que cumple los requisitos de capacidad de obrar y de solvencia económica, financiera y

1 Nota: Si varias empresas concurren constituyendo una unión temporal, cada una de las que la componen deberá acreditar su personalidad, capacidad y solvencia, presentando todas y cada una presentar la correspondiente declaración responsable.





profesional exigidos en el pliego.

— Que se somete a la jurisdicción de los Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir de la concesión, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponderle (en el caso de empresas extranjeras).

SEGUNDO: Que se compromete, en caso de resultar propuesta como adjudicataria, a:

— Adscribir a la ejecución de la concesión los medios personales exigidos en el pliego, en particular la persona responsable del servicio que cumpla los requisitos de titulación o experiencia establecidos en la cláusula 11.3.2, manteniendo dicha adscripción durante toda la vigencia de la concesión.

— Aportar la documentación acreditativa de los requisitos declarados, incluida la relativa a la titulación o experiencia exigida y su verificación, en los términos previstos en el pliego.

TERCERO: Que autoriza al Ayuntamiento a comprobar los datos declarados y se compromete a aportar cuantos documentos le sean requeridos en cualquier momento del procedimiento.

— Que la dirección de correo electrónico en que efectuar notificaciones es

En caso de personas físicas no obligadas a relacionarse electrónicamente con la Administración, se deberá indicar (marcar la opción elegida):

☐ Deseo ser notificado/a por medios electrónicos.

☐ Deseo ser notificado/a mediante correo postal.

☐ Me opongo expresamente a que se consulten o recaben estos datos o documentos a través de las redes corporativas o mediante consulta de la Plataforma de Intermediación de Datos u otros sistemas electrónicos habilitados para ello.

CUARTO. Que los datos y manifestaciones contenidos en la presente declaración son veraces, siendo conocedor/a de que su inexactitud, falsedad u omisión podrá dar lugar a la exclusión del procedimiento, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran derivarse.

Y para que conste, firmo la presente declaración.

En _____, a ____ de _____ de 2026

Firma de la persona declarante,

Fdo.: _____»

SOBRE B

DOCUMENTACIÓN PARA LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS PUNTUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR

a) Documentación para valorar los criterios puntuables mediante juicios de valor.

La documentación se presentará en un único documento, con una extensión máxima de **15 páginas a doble cara** (equivalente a 30 páginas a una cara), en formato DIN A4.

A efectos de garantizar la homogeneidad y facilitar la evaluación de las ofertas, la documentación deberá ajustarse a las siguientes condiciones formales:

- Letra tipo Arial, Calibri o similar.
- Tamaño mínimo de fuente: 11 puntos.
- Interlineado mínimo: 1,15.
- Márgenes mínimos: 2 cm en todos los lados.
- Numeración de páginas obligatoria.
- Índice inicial con referencia a los apartados incluidos.

No se admitirán documentos anexos adicionales que supongan una ampliación del contenido de la memoria, salvo documentación gráfica complementaria estrictamente necesaria para la comprensión de la propuesta (planos, esquemas o infografías), que deberá incorporarse de forma sintética dentro del límite de páginas o, excepcionalmente, en un anexo independiente claramente identificado.

La documentación deberá estructurarse siguiendo el orden de los criterios y subcriterios establecidos en la cláusula decimotercera, identificando de forma clara cada apartado, con el fin de facilitar su valoración.

No serán objeto de valoración:





- Las propuestas que no respeten la estructura exigida.
- La información que exceda del límite máximo de páginas establecido.
- Las descripciones genéricas, meramente declarativas o no vinculadas a una propuesta concreta y operativa.

SOBRE C OFERTA ECONÓMICA

a) Oferta económica.

Se presentará conforme al siguiente modelo:

«D./D^a _____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, c/ _____, n.º _____, con NIF n.º _____, en representación de la Entidad _____, con NIF n.º _____, en relación con el expediente para la concesión demanial de uso privativo para la explotación de la cafetería-restaurant de las instalaciones deportivas de Bengolarra, mediante procedimiento de concurrencia anunciado en el BOTHA, hago constar que conozco los pliegos que sirven de base a la concesión y los acepto íntegramente, tomando parte en la licitación y ofertando como canon la cantidad de _____ euros anuales (IVA excluido).

En _____, a ____ de _____ de 2026.

Firma de la persona o entidad licitadora,

Fdo.: _____.».

La inclusión de documentación relativa a criterios evaluables automáticamente en el Sobre B, o de documentación sujeta a juicio de valor en el Sobre C, podrá dar lugar a la exclusión de la oferta cuando se vulnere el secreto de las proposiciones.

12.5 Visita a las instalaciones

Durante el plazo de presentación de ofertas, las personas o entidades interesadas podrán visitar las instalaciones objeto de la concesión, previa solicitud de cita con el Ayuntamiento.

A tal efecto, deberán dirigir su solicitud al correo electrónico zigoitia@zigoitia.eus, indicándose fecha y hora preferentes para la visita. El Ayuntamiento fijará, en función de la disponibilidad y necesidades del servicio, las fechas y horarios en que se llevarán a cabo las visitas.

Las visitas se realizarán en condiciones de igualdad para todas las personas interesadas, sin que en ningún caso puedan implicar trato preferente ni el suministro de información distinta de la contenida en el presente pliego.

CLÁUSULA DECIMOTERCERA. Criterios de adjudicación

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se atenderá a los siguientes criterios de adjudicación, directamente vinculados al objeto de la concesión y formulados de manera objetiva y proporcional:

A. CRITERIOS PUNTUABLES MEDIANTE JUICIOS DE VALOR: 75 PUNTOS.

1. Proyecto de explotación, organización y funcionamiento de la cafetería-restaurant: máximo 50 puntos.

La persona licitadora deberá presentar un proyecto de explotación que describa de forma detallada, concreta y operativa la organización y funcionamiento del servicio.

No se asignará puntuación a las descripciones genéricas, meramente declarativas o no vinculadas a una propuesta concreta y operativa de gestión del servicio.

El proyecto de explotación tendrá carácter vinculante y se incorporará como obligación concesional esencial.





Se valorará la calidad, claridad y estructuración de la documentación presentada, así como su adecuada presentación formal, y conforme a los siguientes sub criterios:

EQUIPAMIENTO DE BARRA Y TRASBARRAS (MÁXIMO 28 PUNTOS)

Dado que el criterio evalúa aspectos esenciales como la distribución funcional, la operatividad del servicio y la adecuación del equipamiento, resulta necesario exigir un nivel mínimo que garantice la viabilidad real de la propuesta y su correcta implantación.

Serán excluidas de la licitación aquellas ofertas que no alcancen una puntuación mínima de 16 puntos sobre los 28 asignados al sub criterio relativo al equipamiento de barra y tras barras, por considerarse que no presentan un nivel suficiente de definición, coherencia y calidad técnica para garantizar la adecuada prestación y viabilidad del servicio.

- **Propuesta de amueblamiento y equipamiento integral de la barra y tras barra principal del bar cafetería, y tras barra de la barra secundaria de las piscinas**, concebida como una solución unitaria y coherente, valorándose la calidad técnica y funcional de la propuesta, su adecuación al modelo de servicio y al volumen de uso previsto, así como la correcta organización del espacio de trabajo en barra y trasbarra, atendiendo a criterios de operatividad, ergonomía y eficiencia en el servicio. Se incluirá la disposición de los equipos, circuitos de trabajo, accesibilidad y optimización de los tiempos de servicio **(hasta 12 puntos)**.
- **Coherencia, integración y calidad estética del conjunto propuesto**, valorándose su adecuada inserción en el diseño arquitectónico del edificio, la elección de materiales, acabados, su durabilidad, facilidad de mantenimiento, y su armonización con el entorno existente **(hasta 10 puntos)**.
- **Grado de desarrollo y definición de la propuesta**, valorándose especialmente la justificación técnica de las soluciones adoptadas y la aportación de documentación gráfica (planos, esquemas de distribución, infografías o imágenes en 3D) que permitan comprender la solución de forma global, facilitando la evaluación técnica de la oferta **(hasta 6 puntos)**.

MEJORA EN LA DOTACIÓN COMPLEMENTARIA Y ADECUACIÓN ESTÉTICA DEL ESPACIO (MÁXIMO 8 PUNTOS)

Se valorará la propuesta de dotación adicional, limitada a aquellos elementos no incluidos en el equipamiento municipal, en particular:

- Mobiliario de terraza exterior (mesas, sillas, sombrillas u otros elementos análogos).
- Elementos decorativos o de ambientación complementaria que contribuyan a reforzar la identidad estética del local, siempre que sean coherentes con el mobiliario ya existente.
- Otros elementos auxiliares no estructurales que mejoren la funcionalidad o atractivo del establecimiento sin alterar la configuración básica del mismo.

La valoración se realizará atendiendo a:

- La calidad, diseño e integración estética con el mobiliario existente.
- La adecuación al uso previsto y al entorno.
- La proporcionalidad de la propuesta, evitando inversiones artificiosas o no justificadas.
- En ningún caso se valorarán actuaciones que impliquen duplicidad respecto del equipamiento ya suministrado por el Ayuntamiento.
- La aportación de documentación gráfica (planos, esquemas de distribución, infografías o imágenes en 3D) que permitan comprender la propuesta.

GESTIÓN DEL PERSONAL Y CALIDAD (HASTA 8 PUNTOS)

- **Organización de recursos humanos**, indicando número de personas adscritas, categorías profesionales, distribución de turnos, cobertura horaria y funciones asignadas, así como el sistema de organización del servicio en sala y cocina, incluyendo flujos de trabajo, tiempos de servicio y coordinación entre equipos **(hasta 6 puntos)**.

La valoración se realizará atendiendo a los siguientes criterios:

- o Adecuación del número de efectivos y categorías profesionales al volumen y





características del servicio.

- o Coherencia y viabilidad de la organización propuesta, en particular la correcta asignación de funciones y la coordinación entre los distintos puestos.
- o Cobertura horaria efectiva del servicio, garantizando la adecuada atención en todas las franjas de apertura.
- o Definición y calidad del sistema de organización del servicio en sala y cocina, valorándose la claridad de los flujos de trabajo, la coordinación entre equipos y la optimización de los tiempos de servicio.
- o Eficiencia en la organización del personal, evitando tanto déficits como sobredimensionamientos no justificados.

- **Medidas previstas para garantizar la calidad del servicio** (tiempos de atención, control de calidad, atención al cliente, gestión de incidencias) **(hasta 2 puntos)**.

La valoración se realizará atendiendo a los siguientes criterios:

- o Grado de concreción y definición de las medidas propuestas, no valorándose aquellas formuladas de manera genérica o meramente declarativa.
- o Viabilidad y aplicabilidad real de las medidas en relación con las características del servicio y del establecimiento.
- o Existencia de sistemas de control y seguimiento (protocolos, indicadores, registros o procedimientos) que permitan verificar la calidad del servicio.
- o Adecuación de las medidas a la mejora efectiva de la atención al cliente, los tiempos de servicio y la gestión de incidencias.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS (HASTA 6 PUNTOS)

Propuesta de actividades complementarias, indicando descripción, periodicidad, público objetivo y medios necesarios.

La valoración se realizará atendiendo a los siguientes criterios:

- Grado de concreción y definición de las actividades propuestas, no valorándose aquellas formuladas de manera genérica o meramente enunciativa.
- Viabilidad técnica y organizativa de las actividades, en función de los medios personales, materiales y horarios previstos.
- Adecuación de las actividades al entorno, al tipo de instalación y al perfil de las personas usuarias, valorándose especialmente su coherencia con el uso deportivo, familiar y estacional del espacio.
- Periodicidad y regularidad de las actividades, valorándose propuestas estructuradas y sostenibles en el tiempo frente a actuaciones puntuales o esporádicas.
- Proporcionalidad y realismo de la propuesta, evitando actividades sobredimensionadas, no justificadas o incompatibles con el normal funcionamiento del servicio.

2. Propuesta gastronómica y calidad de las materias primas: máximo 20 puntos.

La persona o entidad licitadora deberá presentar una propuesta gastronómica que tendrá carácter **vinculante**, debiendo incorporarse como obligación contractual esencial.

La valoración se realizará exclusivamente sobre compromisos concretos, verificables y cuantificables, conforme a los siguientes subcriterios:

DEFINICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA (HASTA 15 PUNTOS)

Se deberá aportar:

- Carta completa de restaurante.
- Propuesta de menú del día (mínimo una semana tipo).
- Oferta de cafetería detallada.

Se valorará:

- Coherencia y solidez de la propuesta gastronómica, entendida como la existencia de una identidad culinaria definida, evitando ofertas dispersas, redundantes o carentes de criterio, así como la adecuada estructuración de la carta (entrantes, principales, postres, etc.) sin solapamientos ni desequilibrios.





- Adecuación de la oferta al entorno, al tipo de clientela previsible y al modelo de establecimiento, valorándose especialmente propuestas realistas, bien dimensionadas y alineadas con el uso efectivo del espacio (cafetería, restauración, público familiar, estacionalidad, etc.).
- Nivel de definición y calidad técnica de los platos propuestos, valorándose la claridad en su descripción, la lógica en la combinación de ingredientes y la ausencia de formulaciones genéricas o meramente nominales.
- La propuesta gastronómica deberá presentarse mediante carta o documento equivalente, debidamente estructurado y maquetado, valorándose la claridad, orden, legibilidad y coherencia en su presentación, en cuanto faciliten la comprensión de la oferta y su adecuación al modelo de servicio.

No se asignará puntuación a propuestas genéricas ni a cartas tipo no adaptadas al establecimiento.

CALIDAD Y PROCEDENCIA DE MATERIAS PRIMAS (HASTA 5 PUNTOS)

Se valorará:

- La utilización de productos de proximidad (km 0 o ámbito autonómico).
- La identificación de proveedores o tipología de suministro (cooperativas, productores locales, etc.).

La puntuación se otorgará exclusivamente cuando las propuestas estén suficientemente definidas y vinculadas a la oferta gastronómica presentada.

La valoración se realizará atendiendo a los siguientes criterios:

- Grado de integración de productos de proximidad en la oferta gastronómica, valorándose su presencia efectiva en platos concretos de la carta o del menú.
- Identificación concreta de productos y, en su caso, de proveedores, no valorándose referencias genéricas o indeterminadas.
- Relevancia de los productos de proximidad en la estructura de la oferta, valorándose aquellos que formen parte de los elementos principales de los platos (no solo componentes accesorios).
- Coherencia y viabilidad del suministro propuesto, en relación con la disponibilidad real de los productos y el tipo de establecimiento.

Condiciones de ejecución y control

La propuesta gastronómica presentada tendrá carácter **obligacional**, debiendo mantenerse durante la vigencia del contrato, sin perjuicio de adaptaciones justificadas, y en ningún caso podrán suponer una minoración del nivel de calidad culinaria, variedad o coherencia de la oferta inicialmente comprometida.

El incumplimiento de los compromisos ofertados constituye una infracción muy grave y podrá dar lugar a penalidades o resolución de la concesión.

El Ayuntamiento podrá requerir en cualquier momento documentación acreditativa (facturas, proveedores, cartas vigentes, etc.).

3. Reducción de residuos: máximo 5 puntos.

La persona licitadora deberá presentar una propuesta de medidas concretas, aplicables y verificables, orientadas a la reducción del impacto ambiental derivado de la actividad.

Se valorarán exclusivamente las medidas concretas destinadas a la reducción de residuos generados por la actividad, tales como:

- Sistemas de reutilización o reducción de envases.
- Sustitución de materiales de un solo uso por alternativas reutilizables o biodegradables.
- Medidas específicas en el servicio de cafetería y para llevar.

La valoración se realizará atendiendo a los siguientes criterios:

- Grado de concreción y definición de las medidas propuestas, no valorándose aquellas formuladas de manera genérica o meramente declarativa.





- Aplicabilidad real de las medidas en el contexto del servicio, atendiendo a su viabilidad operativa y a su integración en el funcionamiento ordinario de la actividad.
- Eficacia potencial de las medidas en la reducción efectiva de residuos, valorándose aquellas que supongan una disminución significativa y continuada en la generación de los mismos.
- Alcance de las medidas propuestas, valorándose especialmente aquellas que abarquen distintos ámbitos del servicio (cocina, sala, barra, servicio para llevar, etc.).

B. CRITERIOS PUNTUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA: 25 PUNTOS.

1. Mejora del canon: máximo 25 puntos.

Se asignarán 0 puntos a las ofertas que igualen el canon base de licitación.

La oferta que proponga el canon más elevado obtendrá la máxima puntuación (25 puntos).

El resto de ofertas se valorarán conforme a la siguiente fórmula:

$$P = 25 \times (Cof / Cmax)^2$$

donde:

P: puntuación obtenida

Cof: canon ofertado por la licitadora

Cmax: canon más elevado ofertado

CLÁUSULA DECIMOCUARTA. Mesa de contratación

De conformidad con el acuerdo adoptado en sesión del Pleno de la Corporación, en fecha 17 de noviembre de 2025, la mesa de contratación con carácter permanente estará compuesta por:

— D^a. Mariló Suárez Rodríguez, responsable del área de contratación y subvenciones que actuará como Presidencia de la Mesa o la Administrativa (Rakel Sáez de Cámara Aguirre) en caso de ausencia o enfermedad.

— D^a. Ziortza Guinea Gutiérrez, Secretaria-Interventora municipal que actuará como vocal de la mesa.

— D. Adolfo Moro Quintana, responsable del área de urbanismo que actuará como vocal.

— D^a. Mariló Suárez Rodríguez, responsable del área de contratación y subvenciones que actuará como Secretaría de la Mesa o la Administrativa (Rakel Sáez de Cámara Aguirre) en caso de ausencia o enfermedad.

CLÁUSULA DECIMOQUINTA. Apertura de ofertas

Constituida la mesa de contratación al día siguiente de la finalización del plazo de presentación de ofertas, procederá, en acto no público, a examinar la documentación contenida en el **sobre A** (documentación administrativa). Si apreciara la existencia de defectos u omisiones subsanables, lo notificará a las personas o entidades interesadas, concediéndoles un plazo máximo de tres días hábiles para su subsanación. Transcurrido dicho plazo, la mesa determinará las licitadoras admitidas y excluidas.

Una vez finalizada la calificación de la documentación administrativa, se procederá a la apertura del **sobre B** (documentación para la valoración de los criterios puntuables mediante juicios de valor), en acto no público el día 29 de junio de 2026 a las 10:00 horas.

En el plazo máximo de cuatro días naturales desde la apertura del sobre B, la mesa analizará las propuestas conforme a los criterios establecidos en el pliego y procederá a su valoración. A tal efecto, podrá solicitar cuantos informes técnicos estime necesarios.

Efectuada la valoración de los criterios sujetos a juicio de valor, se procederá, en acto público a la apertura del **sobre C** (oferta económica y documentación para la valoración de los criterios puntuables de forma automática) el 3 de julio a las 10:00 horas.

Cualquier variación en las fechas de apertura y valoración de los distintos sobres será objeto





de publicación en el perfil del contratante en la página web municipal (<https://www.zigoitia.eus/es/ayuntamiento/perfil-del-contratante>).

CLÁUSULA DECIMOSEXTA. Requerimiento de documentación y garantía

El órgano de contratación requerirá a la licitadora que haya presentado la mejor oferta para que, dentro del plazo de 10 días hábiles a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el requerimiento, presente la **documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos** establecidos en la cláusula undécima de este pliego, relativas a capacidad de obrar, no concurrencia de prohibiciones de contratar con la Administración Pública, solvencia económica y financiera y solvencia profesional.

De no cumplimentarse adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que la persona o entidad licitadora desiste de su oferta.

En tal caso, el órgano de contratación podrá requerir la misma documentación a la siguiente licitadora por orden de clasificación o, en su caso, declarar desierta la licitación.

De conformidad con el art. 90 del RD 1372/1986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales, la persona o entidad que haya presentado la mejor oferta tendrá que **constituir o presentar garantía por importe de 10.000,00 euros**. Esta garantía **podrá prestarse** de las formas siguientes:

- En efectivo, mediante ingreso en cualquiera de las cuentas bancarias de titularidad del Ayuntamiento de Zigoitia (LABORAL KUTXA ES21 3035 0143 75 1430024035 o KUTXABANK ES12 2095 4408 54 1095220256).
- Mediante aval, prestado por alguno de los bancos, cajas de ahorros, cooperativas de crédito, establecimientos financieros de crédito y sociedades de garantía recíproca autorizados para operar en España.
- Mediante contrato de seguro de caución con una entidad aseguradora autorizada para operar en el ramo.

La garantía responderá de la correcta ejecución de la concesión, del cumplimiento de la oferta presentada, de las obligaciones asumidas por la persona o entidad concesionaria y de los daños y perjuicios que puedan ocasionarse al bien de dominio público o al Ayuntamiento de Zigoitia con ocasión de la ejecución de la concesión.

La garantía no será devuelta ni cancelada hasta que haya finalizado la concesión y el plazo de garantía, y se haya cumplido satisfactoriamente la totalidad de las obligaciones derivadas de la misma.

Se establece un plazo de garantía de tres (3) meses desde la finalización del plazo de la concesión o, en su caso, desde la resolución anticipada de la misma.

CLÁUSULA DECIMOSÉPTIMA. Adjudicación de la concesión

Recibida la documentación solicitada, el órgano de contratación procederá a adjudicar la concesión en el plazo de cinco días hábiles desde la recepción.

No podrá declararse desierta una licitación cuando exista alguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios que figuren en el pliego, salvo motivos de interés público debidamente justificados.

La resolución de la adjudicación se publicará en el perfil del contratante en la página web del Ayuntamiento y se notificará a todas las licitadoras.

CLÁUSULA DECIMO OCTAVA. Formalización de la concesión





La formalización de la concesión en documento administrativo se efectuará en el plazo de 5 días hábiles, a contar desde la notificación de la adjudicación.

CLÁUSULA DECIMONOVENA. Seguros

La persona o entidad concesionaria deberá suscribir y mantener en vigor durante toda la vigencia de la concesión, a su costa, las siguientes pólizas de seguro:

1. Seguro de responsabilidad civil

Deberá suscribirse un seguro de responsabilidad civil que cubra los daños personales, materiales y perjuicios económicos que puedan ocasionarse a terceras personas como consecuencia directa o indirecta de la actividad desarrollada.

La póliza deberá incluir, como mínimo:

- Responsabilidad civil de explotación
- Responsabilidad civil patronal
- Responsabilidad civil por productos, alimentos y bebidas servidos
- Responsabilidad civil locativa.

El capital asegurado no podrá ser inferior a 1.000.000 euros por siniestro.

La cobertura de responsabilidad civil patronal deberá incluir un sublímite mínimo por víctima de 450.000 euros.

El Ayuntamiento de Zigoitia deberá figurar como **asegurado adicional** en el seguro de responsabilidad civil, sin perder su condición de tercero perjudicado.

2. Seguro de daños (seguro patrimonial)

La persona o entidad concesionaria deberá suscribir un seguro de daños que cubra, al menos:

- Los bienes, equipos, maquinaria, menaje y elementos aportados por la propia concesionaria, por su valor de reposición.
- El mobiliario, equipamiento y demás bienes de titularidad municipal puestos a disposición de la concesionaria, por su valor de reposición, estimado en 40.000 euros.
- Una cobertura de daños al continente a primer riesgo, con un capital mínimo de 12.000 euros, destinada a cubrir daños puntuales que pudieran ocasionarse en el inmueble e instalaciones municipales.

La póliza deberá cubrir, al menos, los siguientes riesgos:

- Incendio y explosión.
- Daños por agua.
- Fenómenos atmosféricos.
- Daños eléctricos.
- Actos vandálicos.

La póliza deberá contemplar el valor de reposición a nuevo.

En todo caso, los daños estructurales del inmueble estarán cubiertos preferentemente por las pólizas suscritas por el Ayuntamiento y, en su caso, por la responsabilidad civil locativa de la concesionaria.

El Ayuntamiento deberá figurar como beneficiario en lo que respecta a los bienes de su titularidad, a efectos de percibir directamente las indemnizaciones correspondientes.

3. Obligaciones adicionales

El concesionario deberá presentar, con carácter previo al inicio de la actividad, copia de las pólizas suscritas y justificante de pago de las primas.

Asimismo, deberá acreditar anualmente su renovación.





No podrán introducirse modificaciones en las condiciones de las pólizas sin la previa comunicación al Ayuntamiento.

4. Alcance de la cobertura

La suscripción de los seguros no limitará en modo alguno la responsabilidad de la persona o entidad concesionaria, que responderá de los daños y perjuicios que cause en el ejercicio de la actividad en los términos previstos en la normativa aplicable y en el presente pliego.

CLÁUSULA VIGÉSIMA. Infracciones y penalidades

Las infracciones en que pueda incurrir la persona o entidad concesionaria en la ejecución de la concesión demanial se calificarán de muy graves, graves y leves y, en función de esta calificación, llevarán aparejadas distintas penalidades.

1. Infracciones muy graves:

- El incumplimiento del plazo establecido para la ejecución de las inversiones obligatorias previstas en el presente pliego, cuando el retraso sea superior a 20 días naturales respecto al plazo fijado en la cláusula novena.
- El incumplimiento del plazo establecido para el inicio de la actividad, cuando el retraso sea superior a 30 días naturales en el inicio efectivo de la actividad respecto al plazo establecido en la cláusula novena del presente pliego, salvo causa de fuerza mayor debidamente justificada.
- El incumplimiento del plazo de pago del canon correspondiente, cuando el retraso sea superior a 40 días naturales respecto al plazo establecido en el presente pliego.
- La interrupción, abandono o cese del servicio sin causa justificada. A estos efectos, únicamente se considerarán causas justificadas aquellas circunstancias sobrevenidas, imprevisibles o inevitables, no imputables a la persona o entidad concesionaria, que impidan la prestación del servicio, debidamente acreditadas ante el Ayuntamiento.
- El incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias exigibles para la actividad, cuando suponga riesgo para la salud de las personas usuarias o haya sido objeto de advertencia o requerimiento por la autoridad competente sin haber sido debidamente subsanado.
- La venta o suministro de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano conforme a la normativa sanitaria aplicable en materia de seguridad alimentaria o que supongan un riesgo para la salud de las personas usuarias, debidamente acreditado mediante informes, actas de inspección o cualquier otro medio de prueba válido en derecho.
- El incumplimiento de sus obligaciones como empleadora respecto al personal a su cargo en cuanto a no aplicación de las condiciones laborales recogidas en el Convenio colectivo provincial de trabajo para las industrias de hostelería de Álava (publicado en el BOTHA nº 20 de 16 de febrero de 2026) y sus posteriores modificaciones y a la inaplicación o cumplimiento defectuoso de la normativa en materia de seguridad, salud laboral y prevención de riesgos laborales.
- El incumplimiento del compromiso de adscripción de medios personales, así como la sustitución del personal adscrito sin cumplir los requisitos exigidos en el presente pliego.
- La realización de obras, instalaciones o modificaciones en el inmueble, así como la incorporación de mobiliario o equipamiento sin la previa autorización expresa del Ayuntamiento de Zigoitia.
- La cesión, subarriendo o traspaso total o parcial de la concesión sin autorización expresa del Ayuntamiento de Zigoitia.
- El impedimento reiterado a la labor inspectora de los servicios técnicos municipales.
- La falta de suscripción, renovación o mantenimiento en vigor de las pólizas de seguro exigidas, su suscripción con coberturas o capitales inferiores a los establecidos, la modificación de sus condiciones sin la preceptiva comunicación al Ayuntamiento cuando implique una minoración de las garantías, la falta de acreditación de su vigencia o la existencia de periodos en los que la actividad se desarrolle sin cobertura efectiva.
- Cualesquiera otros incumplimientos de las obligaciones esenciales establecidas en el presente pliego o en el Pliego de Prescripciones Técnicas que causen un perjuicio grave





al servicio, al Ayuntamiento o a las personas usuarias.

- Reiteración de dos o más infracciones graves en el plazo de un año.

Penalidades aplicables: de 1.801€ a 3.000€.

2. Infracciones graves:

- El incumplimiento del plazo establecido para la ejecución de las inversiones obligatorias previstas en el presente pliego, cuando el retraso sea superior a 10 días naturales y no exceda de 20 días naturales, respecto al plazo fijado en la cláusula novena.
- El incumplimiento del plazo establecido para el inicio de la actividad, cuando el retraso sea superior a 10 días naturales y no exceda de 30 días naturales, salvo causa de fuerza mayor debidamente justificada, respecto al plazo fijado en la cláusula novena del presente pliego.
- El impedimento puntual a la labor inspectora de los servicios técnicos municipales.
- La desobediencia reiterada a las instrucciones recibidas de los servicios técnicos municipales o de la Alcaldía, cuando no constituya infracción muy grave.
- El incumplimiento de plazo de pago del canon correspondiente, cuando el retraso sea superior a 20 días naturales y no exceda de 40 días naturales, respecto al plazo establecido en el presente pliego.
- La reiteración en la comisión de dos o más infracciones leves en el plazo de un año.

Penalidades aplicables: multa de 301€ a 1.800€.

3. Infracciones leves:

- El incumplimiento del horario de apertura y cierre establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- La deficiente limpieza o mantenimiento de las instalaciones o equipamiento, cuando no suponga riesgo para la salud ni constituya infracción grave o muy grave.

Penalidades aplicables: multa de 150€ a 300€.

Las penalidades se impondrán por la Alcaldía, previa incoación de expediente en el que se dará **audiencia** a la concesionaria a fin de que presente las alegaciones oportunas.

Para la **determinación concreta de la penalidad** dentro de los límites establecidos se atenderá a la gravedad del incumplimiento, la reiteración, la intencionalidad y el perjuicio causado, así como a la posible existencia de beneficio económico obtenido por la concesionaria como consecuencia del incumplimiento.

En el supuesto de infracciones muy graves el Ayuntamiento de Zigoitia podrá optar entre la imposición de penalidades o el inicio del correspondiente expediente de **resolución de la concesión** demanial. En este último caso, se procederá a la **incautación de la garantía** depositada o constituida por la concesionaria, sin perjuicio de la exigencia de los daños y perjuicios que, en su caso, procedan.

CLÁUSULA VIGESIMOPRIMERA. Causas de extinción de la concesión

La concesión se extinguirá por las siguientes **causas**:

- a) Muerte o incapacidad sobrevenida de la concesionaria individual o extinción de la personalidad jurídica en caso de persona jurídica.
- b) Vencimiento del plazo de vigencia establecido.
- c) Falta de autorización previa en los supuestos de transmisión o modificación por fusión, absorción o escisión de la personalidad jurídica de la concesionaria.
- d) Pérdida sobrevenida de los requisitos necesarios para ser titular de la concesión.
- e) Rescate de la concesión por el Ayuntamiento de Zigoitia por razones de interés público, previa indemnización, o revocación unilateral en los supuestos legalmente previstos, sin derecho a indemnización cuando proceda.
- f) Mutuo acuerdo.
- g) La resolución de la concesión por incumplimiento de las obligaciones esenciales, en particular cuando tenga la consideración de infracción muy grave, o por la reiteración de infracciones graves, de conformidad con lo previsto en el presente pliego.
- h) Desaparición del bien o agotamiento del aprovechamiento.
- i) Desafectación del bien, en cuyo caso se procederá a su liquidación.





CLÁUSULA VIGESIMOSEGUNDA. Efectos de la extinción de la concesión

La extinción de la concesión, por cualquiera de las causas previstas en la cláusula anterior, producirá los siguientes efectos:

1. Reversión de los bienes

El inmueble, las instalaciones y el equipamiento de titularidad municipal afectos a la concesión revertirán al Ayuntamiento de Zigoitia, libres de cargas y gravámenes, en adecuado estado de conservación, mantenimiento y funcionamiento, conforme a lo previsto en el presente pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Asimismo, la maquinaria y equipamientos aportados por la persona o entidad concesionaria que queden afectos de forma permanente a la explotación del servicio y sean necesarios para su adecuada prestación, pasarán a ser de titularidad municipal a la finalización de la concesión, sin derecho a indemnización o compensación económica alguna, en los términos previstos en el presente pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

2. Entrega del bien

La persona o entidad concesionaria vendrá obligada a abandonar y dejar libres, vacuos y a disposición del Ayuntamiento los bienes objeto de la concesión en el plazo máximo de siete (7) días naturales desde la extinción de la misma.

En caso de incumplimiento, el Ayuntamiento podrá proceder a la recuperación posesoria mediante el ejercicio de sus potestades administrativas, sin perjuicio de las responsabilidades a que hubiere lugar.

3. Bienes no reversibles

Los bienes, instalaciones y elementos no sujetos a reversión deberán ser retirados por la persona o entidad concesionaria en el plazo indicado, dejando el inmueble en correcto estado.

En caso contrario, el Ayuntamiento podrá acordar su retirada a costa de la concesionaria o su permanencia sin derecho a compensación cuando así resulte conveniente para el interés público.

4. Indemnizaciones

La extinción de la concesión no dará lugar a indemnización alguna a favor de la persona o entidad concesionaria, salvo en los supuestos de rescate por razones de interés público o en aquellos otros en que legalmente proceda, y en ningún caso cuando la extinción sea imputable a la persona o entidad concesionaria.

En particular, no procederá indemnización por las inversiones realizadas, gastos efectuados o beneficios dejados de obtener.

5. Garantía

En los supuestos de extinción por incumplimiento imputable a la concesionaria, el Ayuntamiento podrá acordar la incautación, total o parcial, de la garantía constituida, sin perjuicio de la exigencia de las responsabilidades adicionales que procedan.

6. Responsabilidades pendientes

La extinción de la concesión no exonerará a la concesionaria del cumplimiento de las obligaciones pendientes ni de la responsabilidad por los daños y perjuicios causados al Ayuntamiento o a terceros durante la vigencia de la concesión.

CLÁUSULA VIGESIMOTERCERA. Desalojo de las instalaciones

Al finalizar la concesión por agotar el plazo de duración o por causa de resolución, la adjudicataria se obliga a dejar libres y a disposición del Ayuntamiento todas las instalaciones, dentro del plazo de siete días sin necesidad de requerimiento alguno.





CLÁUSULA VIGESIMOCUARTA. Régimen jurídico de la concesión

Dado que el artículo 9 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público excluye de su ámbito de aplicación las concesiones sobre bienes de dominio público que se regirán por su legislación específica, la presente concesión demanial se regirá en cuanto a su preparación y adjudicación por lo establecido en este pliego y, para lo no previsto en él, serán de aplicación con carácter básico los artículos 93 y 94 de la Ley 33/2003, de 3 de noviembre, de Patrimonio de las Administraciones Públicas y, de modo específico para las entidades locales, el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales, aprobado por el Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local y el Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, que aprueba el Texto Refundido de las Disposiciones Vigentes en Materia de Régimen Local.

En cuanto a sus efectos y extinción se regirá por las normas de derecho privado.

El orden jurisdiccional contencioso-administrativo será el competente del conocimiento de las cuestiones que se susciten en relación con la preparación y adjudicación de esta concesión.

El orden jurisdiccional civil será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

