

Expediente nº: 1189/2022

Procedimiento: Contratación

Asunto: Contrato de concesión de servicios para la gestión y explotación del Bar-Restaurante del Complejo Deportivo de Peralta.

Tipo documento: Pliego regulador.

DILIGENCIA: La extiendo yo, la secretaria para hacer constar que el presente Pliego, ha sido aprobado por acuerdo de la Junta Local de fecha 3 de noviembre de 2023.

En Peralta, a 7 de noviembre de 2023.

La secretaria accidental, Bertha Sanchez Luna.

A la fecha de firma de la presente diligencia.

**PLIEGO REGULADOR DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN
DE LA CONCESIÓN DE SERVICIO PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR RESTAURANTE DEL
COMPLEJO DEPORTIVO DE PERALTA**

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es establecer las condiciones reguladoras de la concesión de servicio para la gestión y explotación del bar-restaurant del Complejo Deportivo de Peralta.

Nomenclaturas CPV: 55100000-1 Servicios de hostelería y restaurante.

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura de la persona contratista, en régimen de libre competencia con la iniciativa privada. Por lo tanto, el Ayuntamiento de Peralta no avalará ningún tipo de empréstito, ni participará en ninguna forma en la financiación de las inversiones a cargo de la entidad adjudicataria si las hubiera, ni subvencionará la actividad a desarrollar, trasladando el riesgo operacional a la parte adjudicataria.

Se entiende por riesgo operacional la posibilidad de que, la parte adjudicataria obtenga pérdidas que no resulten meramente residuales como consecuencia de la exposición a los riesgos del mercado. El riesgo operacional abarca el riesgo de demanda y el riesgo de suministros o ambos a la vez.

2.- NATURALEZA DEL CONTRATO.

Este contrato tiene la naturaleza jurídica-administrativa y se tipifica como contrato de concesión de servicios, como forma de gestión indirecta de un servicio público bajo la modalidad de arrendamiento, cuyo objeto es encargar por un precio a una empresa o profesional la prestación de un servicio a tenor de lo dispuesto en el art. 32 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Este expediente de contratación se llevará a cabo mediante procedimiento abierto inferior al umbral europeo.

El procedimiento de adjudicación, así como la ejecución del presente contrato, están sometidos a la Ley



Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

3.- PLAZO DEL CONTRATO.

La duración del contrato será de un 1 año prorrogable a 3 más, dando lugar a una duración máxima de cuatro años, comenzando el periodo de prestación el 15 de enero de 2024.

Las prórrogas sucesivas tendrán lugar si ninguna de las partes notifica nada en contrario con una antelación de tres meses a la finalización de cada anualidad. No obstante lo anterior, a los efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 45.1 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, la prórroga se formalizará en un documento complementario o Anexo al contrato, en el que podrán introducirse las precisiones, matices, ajustes o aclaraciones necesarias para el mejor cumplimiento del contrato en cada anualidad de la prórroga, siempre que sus características esenciales permanezcan inalterables y que dichas medidas tengan acomodo en el marco de los presentes Pliegos.

En el supuesto de que alguna de las partes desee dar por finalizado el contrato, deberá denunciar éste por escrito con antelación mínima de tres meses a la fecha de su finalización.

Con carácter excepcional, finalizada la vigencia del contrato, y una vez agotadas las sucesivas prórrogas, la persona adjudicataria vendrá obligada a continuar en la prestación en las mismas condiciones establecidas en el mismo, en el supuesto de que no se hubiera producido la nueva adjudicación y por el tiempo restante hasta que ésta se produzca. Asimismo, si el contrato se resolviera con anterioridad a la finalización del periodo de vigencia del mismo, la adjudicataria deberá seguir ejecutando, excepcionalmente, en las mismas condiciones el contrato, a instancia del Ayuntamiento de Peralta, hasta que se resuelva la adjudicación del siguiente.

4.- ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO.

El órgano de contratación es la JUNTA DE GOBIERNO LOCAL y la unidad gestora del mismo el área de JUVENTUD y DEPORTES.

5.- PRESUPUESTO BASE DE LA LICITACIÓN (CANON) Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El canon que deberá satisfacer el adjudicatario al Ayuntamiento será el determinado en su proposición económica, con un máximo de **5.000, anuales (IVA excluido)**. Serán inadmitidas aquellas ofertas cuyo canon sea superior al máximo establecido como base de licitación.

En caso de prórroga, el canon se actualizará anualmente según el Índice de Precios al Consumo registrado en Navarra desde el 1 de enero al 31 de diciembre del ejercicio anterior por el organismo público competente (siempre que dicha actualización sea de signo positivo).

El valor estimado del contrato asciende a **20.000 euros más IVA**.

La empresa o persona que resulte concesionaria del servicio gestionará y dispondrá de la explotación del bar-restaurant, siempre manteniendo las tarifas, condiciones y horarios aprobados en este pliego, con las debidas variaciones que podrán ir aprobándose por el Ayuntamiento de Peralta. Los ingresos y gastos derivados de las consumiciones corresponderán en su totalidad a la persona adjudicataria de este



contrato, así como el resto de gastos que se determinan en el pliego.

6.- LOTES.

El presente contrato no es susceptible de ser dividido en lotes debido a que el objeto del contrato constituye una única prestación. Por ello y en virtud de los motivos previstos en el artículo 41 de la Ley Foral 2/2018, el objeto del presente contrato se va a gestionar en un solo lote.

A su vez, se ha decidido no realizar la reserva prevista en el artículo 36 de la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos.

7.- GARANTÍAS.

El adjudicatario con carácter previo a la formalización del contrato depositará a favor del Ayuntamiento de Peralta el 4% del valor estimado del contrato que haya resultado adjudicatario, quedando retenido en concepto de garantía, según lo establecido en el artículo 70 de la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos. Esta fianza será devuelta una vez que finalice el contrato, previa comprobación de que las instalaciones y los bienes puestos a su disposición se encuentren en buen estado.

Esta fianza podrá depositarse en cualquiera de las modalidades previstas en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

8. - PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y CONTRATACION.

El procedimiento de adjudicación será el procedimiento abierto, conforme a los criterios establecidos para determinar la oferta más ventajosa de conformidad con lo señalado en el art. 72 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos.

9. - CAPACIDAD PARA CONTRATAR.

1. Podrán participar en la licitación convocada las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras que, teniendo plena capacidad de obrar, no se hallen comprendidas en alguna de las circunstancias de incapacidad e incompatibilidad señaladas por el artículo 22 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos.

Igualmente podrán contratar licitadores o licitadoras que participen conjuntamente en las condiciones que se especifican en el artículo 13 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

La Administración podrá contratar con licitadores o licitadoras que participen conjuntamente. En este caso los licitadores agrupados quedarán obligados solidariamente ante la Administración. Dicha participación se instrumentará mediante la aportación de un documento privado en el que deberá manifestarse la voluntad de concurrencia conjunta, la participación de cada uno de ellos así como la designación de un representante o apoderado único con poderes bastantes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que del contrato se deriven hasta la extinción del mismo, sin perjuicio de la existencia de poderes mancomunados que puedan otorgar las empresas para cobros y pagos de cuantía significativa.



Las empresas que presenten oferta conjunta de licitación no podrán presentar proposiciones individuales.

2. La participación en la licitación supone que el licitador acepta el local, instalaciones e inventario de las instalaciones objeto del contrato, en el estado en que se encuentran, reconociendo que se hallan en perfecto estado de conservación. A este respecto, se realizará una revisión de las instalaciones e inventario de las mismas para entregarlos al nuevo adjudicatario en perfecto estado de conservación, en el momento en que se suscriba el contrato de referencia.

Para un conocimiento más concreto de las instalaciones se recomienda concertar visita.

10. SOLVENCIA ECONÓMICA O FINANCIERA.

La solvencia económica y financiera se acreditará mediante la presentación de los siguientes documentos:

-Declaraciones de solvencia económica y financiera formuladas por entidades financieras, conforme a lo dispuesto en el artículo 16.2.a de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos en la que se manifieste que el licitador cuenta con solvencia económica y financiera suficiente para la ejecución de este contrato.

Únicamente se exigirá al licitador a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación, la presentación de los documentos acreditativos de estos niveles de solvencia.

En el caso de prórroga deberá justificarse el abono del seguro de responsabilidad civil en cada uno de los años prorrogados.

11.- SOLVENCIA TÉCNICA Y PROFESIONAL.

De acuerdo con el artículo 17 de la Ley Foral 2/2018, la solvencia técnica profesional exigida para la ejecución del presente contrato se acreditará mediante la presentación de la siguiente documentación:

- Experiencia en la explotación de bares, cafeterías, restaurantes o similares realizados en los últimos 3 años, en la que se indique el servicio o denominación del contrato de que se trate, el importe, el plazo, la fecha y el destinatario, público o privado, avalada mediante certificados expedidos por tales destinatarios. En el caso que no hubiere cumplido tres años de actividad, se referirá a los ejercicios en activo.

En el caso de ser empresas de nueva constitución, se deberá de aportar la experiencia en el objeto del contrato dentro de los últimos tres años del personal que se presenta a la licitación. Se acreditará mediante certificación de la empresa en la que ha prestado el servicio.

En el caso de tratarse de licitadores que sean empresarios/as individuales o profesionales autónomos deberán acreditar que están o han estado dados de alta como autónomos/as, así como de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a actividades similares al objeto de esta concesión en el periodo correspondiente a las contrataciones que a estos efectos aporte.

Se considerará que quien licita posee solvencia técnica o profesional para la ejecución de este contrato cuando acredite una experiencia de al menos un año ininterrumpido en los tres últimos años en la



explotación de bares, cafeterías, restaurantes o similares. En este sentido, se admitirá también la experiencia profesional- mínima de un año, dentro de los tres últimos años- como trabajador por cuenta ajena en el sector de la hostelería y restauración, en puestos de trabajo de cierto nivel de gestión, que se corresponda, como mínimo con el encuadramiento en el Grupo profesional primero o dentro del segundo los correspondientes a Jefe/a sector o Jefe/a sala catering del apartado C que figura en el Anexo I del Convenio Colectivo del sector de Hostelería de Navarra, publicado en el Boletín Oficial de Navarra nº 114, de 14 de junio de 2017.

Para verificar la solvencia técnica y profesional, la empresa que presente la oferta de mejor relación calidad-precio, para ser propuesta como adjudicataria aportará los correspondientes certificados de buena ejecución, sellados y firmados por las personas que ostenten la representación de las entidades o empresas para las que se hubiera realizado el servicio, y en el que deberá constar la identificación del objeto del contrato, los importes y las fechas de ejecución de los servicios que deberán coincidir con el periodo de los últimos tres años.

Esta certificación no será necesaria para el caso en que los servicios hayan sido realizados para el Ayuntamiento de Peralta, en cuyo caso deberá hacerse mención en la propuesta a los servicios prestados para el Ayuntamiento.

En el supuesto de que la solvencia técnica aportada consista en la experiencia en el sector en puestos de cierto nivel de gestión, deberá aportarse el contrato de trabajo donde conste el momento y duración de la contratación, puesto y encuadramiento correspondiente, así como la certificación o declaración del empresario donde conste que el o los contratos a tales efectos aportados fueron llevados a término o en su caso la vida laboral que acredite esta experiencia.

También será admitido cualquier otro medio de prueba distinto al solicitado que sea admitido en derecho.

-Declaración sobre el material que disponga para el desarrollo de la explotación.

Únicamente se exigirá al licitador a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación, la presentación de los documentos acreditativos de estos niveles de solvencia.

12. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES.

12.1 LUGAR Y PLAZO.

Los licitadores deberán presentar sus proposiciones a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA).

El **plazo límite** para la presentación de ofertas será de 15 días naturales a partir de la fecha de publicación del anuncio de licitación.

Cada persona licitadora no podrá presentar más de una proposición. Tampoco podrá suscribir ninguna propuesta en participación conjunta con otras personas licitadoras si se ha presentado proposición individual, ni figurar en más de una de esas agrupaciones. La infracción de ello, así como la presentación simultánea de ofertas por empresas vinculadas dará lugar a la inadmisión de todas las ofertas suscritas.



La presentación de proposiciones supone la aceptación incondicional por la persona licitadora del contenido de la totalidad de las cláusulas del pliego que rigen la licitación, sin salvedad o reserva alguna.

12.2 FORMA Y CONTENIDO DE LAS PROPOSICIONES.

Las proposiciones para tomar parte en la licitación se presentarán en tres sobres /archivos electrónicos, firmados por el licitador, en los que se hará constar la denominación del sobre/archivo electrónico y la leyenda "Gestión Bar - Restaurante del Complejo Deportivo de Peralta"

Las propuestas se presentarán de acuerdo con la estructura establecida para esta oferta en PLENA y contendrá dos sobres, identificados como:

Sobre A /archivo electrónico: Documentación sobre la persona licitadora.

Sobre B/archivo electrónico: Documentación relativa a la oferta cualitativa.

Sobre C /archivo electrónico: Documentación relativa a criterios cuantificables mediante fórmulas.

Los documentos a incluir en cada sobre deberán ser originales o copias autenticadas conforme a la legislación vigente.

No podrá incluirse en los sobres A y B ninguna referencia a la oferta económica ni a los criterios cuantificables mediante fórmulas, ya que en caso de incluirse se excluirá automáticamente la proposición de la licitación.

Cada uno de los sobres deberá contener los siguientes documentos:

1- Sobre A / Archivo electrónico a través de PLENA con documentación sobre la persona licitadora.

Las empresas licitadoras deberán presentar la siguiente documentación:

1.Solicitud de participación en la licitación (**Anexo I**).

2.Declaración responsable de la persona licitadora conforme al modelo del **Anexo II** del presente documento.

Si se trata de personas que licitan en participación conjunta o en Unión Temporal de Empresas (UTE), cada una de ellas deberá presentar la declaración responsable conforme al modelo del **Anexo II**

Las empresas que deseen concurrir integradas en una Unión Temporal de Empresas deberán especificar, además, quienes la van a constituir y la participación de cada una, así como el compromiso de constituirla formalmente en caso de resultar adjudicatarias del contrato.

Las personas que liciten en participación conjunta deberán presentar un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación que corresponda a cada persona y se designe una representación o apoderamiento único con facultades para



ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo, firmado por las empresas concurrentes y el representante o apoderado.

Sobre B / Archivo electrónico a través de PLENA con la oferta cualitativa.

En dicho sobre se incluirán los siguientes documentos:

1. Plan de gestión y explotación, que incluirá tanto la descripción global del planteamiento y modo de desarrollo del servicio, como los servicios que la empresa licitadora oferte para el bar-restaurante.
2. Plan de conservación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones.

IMPORTANTE:

Quedarán excluidos de la licitación del contrato aquellos licitadores que desvelen en los Sobres A y/o B su oferta sobre estos criterios objetivos o incluyan en dichos sobres cualquier referencia que pudiera dar a conocer su oferta.

Sobre C / Archivo electrónico a través de PLENA con criterios cuantificables mediante fórmulas

En este sobre se incluirá por quien licite la oferta económica y la relativa a los criterios cuantificables mediante fórmulas conforme al modelo incluido como Anexo III.

En concreto, además de la oferta económica se valorarán los criterios sociales, previstos en los criterios de adjudicación.

13. MESA DE CONTRATACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

Presidente / Suplente: Juan Carlos Castillo Ezpeleta, Alcalde de Peralta / Pilar Orduña Osés, Teniente de Alcalde.

Vocales (Titulares/Suplente): Juan Antonio Careaga Ramos, Concejal de Deporte / Maria Basarte Osés, Miembro de la Comisión de Deporte.

Técnicos (Titulares/Suplentes): Javier Chivite López, Técnico de deporte del Ayuntamiento de Peralta / Juan Antonio Legaz Oses.

Intervención (Titular/Suplente): Jose Maria Gainza Ordoqui / Jennifer Moya Gázquez.

Secretario (Titular/Suplente): Eva María López Soto / Bertha Sánchez Luna.

La Mesa de Contratación, en acto interno, procederá a la apertura, análisis y calificación de la documentación sobre la persona licitadora presentada en tiempo y forma por los licitadores en el **sobre A**, con el fin de comprobar que reúnen las condiciones para ser admitidos, procediendo a su admisión o inadmisión, según proceda.

La Mesa podrá conceder un plazo no inferior a cinco días naturales para subsanar los defectos o completar dicha documentación.



Si transcurrido el plazo de subsanación no se ha completado o subsanado la información requerida, se procederá a su exclusión en el procedimiento, dejando constancia documental de esta circunstancia. Dicho requerimiento se producirá por medios telemáticos, a través del módulo de notificaciones de PLENA. Si transcurrido el plazo de subsanación no se ha completado la información requerida, se procederá a su exclusión del procedimiento.

La apertura y evaluación del **sobre B**, relativo a la oferta cualitativa se realizará en acto interno, pudiendo desecharse las ofertas técnicamente inadecuadas o que no garanticen adecuadamente la correcta ejecución del contrato. Deberá quedar constancia documental de todo ello.

La apertura del **sobre C**, relativo a los criterios cuantificables mediante fórmulas, se efectuará, a través de la plataforma PLENA. Se publicará en el Portal de Contratación de Navarra, con al menos tres (3) días de antelación el lugar, fecha y hora de la apertura de la documentación relativa a los criterios cuantificables mediante fórmulas.

Una vez realizada la apertura de la documentación, se hará pública la puntuación obtenida por cada persona licitadora en la valoración de criterios no cuantificables mediante fórmulas, así como la oferta presentada en los criterios cuantificables mediante fórmulas.

La Mesa de Contratación dará comunicación al licitador a favor del cual vaya a recaer la propuesta de adjudicación, requiriéndole la presentación de la documentación a que se refiere la **cláusula 16** del presente pliego.

14. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Para la selección de la empresa o persona adjudicataria se tendrán en cuenta la mejor relación calidad precio, los siguientes criterios y sus correspondientes ponderaciones, teniendo en cuenta que, en su caso, las valoraciones numéricas que resulten de la aplicación de los métodos de ponderación deberán tener al menos dos cifras decimales.

Para la selección de la empresa adjudicataria se valorarán las proposiciones de la siguiente forma:

A) PROPUESTA TÉCNICA (Hasta 50 PUNTOS):

La valoración de la propuesta técnica se realizará según el grado de estudio y calidad de las soluciones propuestas que se observen en las ofertas sobre los distintos apartados que a continuación se indican desglosado del siguiente modo:

- **Plan de gestión y explotación: hasta 40 puntos:**

Se otorgará un máximo **de 30 puntos** por la descripción global del planteamiento y modo de desarrollo del servicio que contendrá como mínimo la siguiente información:

- o Organización del servicio. Modelo de gestión, en el que se detallen los medios personales con que cuenta el licitador para la prestación del mismo, con indicación de las tareas a desempeñar, turnos de trabajo, formación adicional del personal, proveedores, sistema de control de stock, plan de reacción ante imprevistos, etc. **Máximo 20 puntos.**



- o Especificación de los productos, precios y servicios a ofrecer (composición, variedad, rotación, etc.), concretando los servicios por franjas horarias o días de la semana (fines de semana, festivos, laborales, fiestas de Peralta, etc.). **Máximo 10 puntos.**

Se otorgarán un máximo de **10 puntos** en función de los servicios que la empresa licitadora oferte para el bar-restaurant, distribuyéndose la puntuación de la siguiente manera:

SERVICIOS OFERTADOS PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN
Almuerzos	1
Comidas	1
Cenas	1
Bocadillos	1
Pintxos	1
Servicio de terraza	1
Kiosko helados y golosinas	1
Otros servicios (cumpleaños, etc.)	1(cada servicio)

- **Plan de conservación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones.**

Se otorgará un máximo de **10 puntos** por el Plan de conservación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones, distribuyéndose la puntuación de la siguiente manera:

FUNCIONES	PUNTUACIÓN
Mantenimiento preventivo	3
Plan mantenimiento correctivo	2
Plan de limpieza	5

Se valorará el conocimiento de los trabajos a realizar, el desarrollo del servicio a prestar, los materiales a emplear, los detalles específicos de cómo se va a desarrollar el servicio. Se tendrá en cuenta el estado de las soluciones adoptadas a la problemática que pueda suscitar el servicio, utilización de maquinaria necesaria, afecciones que puedan darse, etc.

Se valorará especialmente la prestación del servicio con la máxima calidad de género alimenticio y limpieza en el desarrollo de la actividad prestada.

Para ello, deberán incluir en la propuesta técnica una declaración de confidencialidad, que no se tendrá en cuenta a efectos de la contabilización del número de páginas de la propuesta, en la que de manera expresa se indiquen los puntos que se consideran confidenciales y el motivo de ello. No obstante, la declaración de confidencialidad no podrá extenderse a toda la propuesta. En el caso de que el licitador no



incluya de manera expresa dicha declaración, se entenderá que su propuesta no contiene información de carácter confidencial.

La propuesta técnica tendrá una extensión máxima de 40 páginas en conjunto y deberá presentarse en tamaño A4, con un margen mínimo de 1,5 cm en los cuatro lados de la hoja, tipo de letra times new roman, tamaño 12 e interlineado sencillo. Se permitirá, asimismo, la presentación de páginas en tamaño A3 únicamente para planos y planes de obra. En estos casos, las hojas que se presenten en formato A3 se computarán como una página a efectos de la extensión máxima indicada. Además, en los planos y planes de obras se permitirá el uso de texto con un tamaño de letra inferior al 12.

En el supuesto de que un licitador supere la extensión máxima, el exceso se tendrá por no puesto. Asimismo, en caso de que no se cumpla con los requisitos establecidos sobre tamaño de la hoja, márgenes, tipo y tamaño de letra, el formato presentado se transformará a las especificaciones indicadas y no se valorará lo que exceda de los límites anteriores.

Dentro de la propuesta técnica los licitadores podrán declarar confidencial la información incluida en su oferta por formar parte de su estrategia empresarial y, en particular, por contener secretos técnicos o comerciales.

B) OFERTA ECONÓMICA (Hasta 40 puntos):

La puntuación máxima se asignará a la oferta más alta sin IVA. El resto de las propuestas obtendrá una puntuación resultante de la aplicación de una regla de tres directa, aplicando la fórmula que se indica. Se utilizarán como máximo dos decimales.

$$\text{Valoración criterio canon} = \frac{\text{Precio ofertado} \times 40}{\text{Precio Máximo Ofertado}}$$

En el caso de que sea presentada oferta anormalmente baja será de aplicación el artículo 98 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Serán automáticamente excluidas aquellas ofertas que superen los 5.000€ de precio máximo de licitación indicado en el presente pliego.

C) CRITERIO SOCIAL (Hasta 10 puntos):

Compromiso de empleo para la ejecución de este contrato de personas desfavorecidas por el mercado laboral o en precaria situación laboral:

Se valorará con un máximo de **10 puntos** el compromiso de contratación para la prestación del servicio de jóvenes desempleados (deben ser menores de 30 años) y/o parados de larga duración. El reparto de puntos se realizará previo compromiso de la dedicación del personal a emplear en la ejecución del contrato, de forma que al licitador que se comprometa el empleo de mayor número de personas de alguno de estos grupos recibirá la máxima puntuación, obteniendo el resto de los licitadores la puntuación que



resulte de aplicar la proporcionalidad directa.

15.-CRITERIOS DE DESEMPATE.

Si se produce empate entre dos o más ofertas se aplicarán los siguientes criterios de desempate, por el siguiente orden:

- 1) El menor porcentaje de trabajadores eventuales, siempre que éste no sea superior al 10%.
- 2) El mayor porcentaje de trabajadores fijos con discapacidad igual o superior al 33%, siempre que la empresa o profesional tenga en plantilla un porcentaje superior al 2% de trabajadores con discapacidad, en el momento de la acreditación de su solvencia.

Si persiste el empate tras la aplicación de los criterios anteriores éste se resolverá por sorteo.

Para la aplicación de los criterios de desempate se requerirá a las entidades licitadoras afectadas para que en el plazo de cinco días naturales presente la documentación pertinente.

16. APORTACION DE LA DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR LA CAPACIDAD Y LA SOLVENCIA POR PARTE DE LA ADJUDICATARIA.

En el plazo máximo de 7 días desde que la unidad gestora del contrato comunique a la persona a cuyo favor vaya a recaer la propuesta de adjudicación dicha circunstancia, la persona que vaya a resultar propuesta como adjudicataria deberá presentar, a través de PLENA, la siguiente documentación:

1. Documento o documentos que acrediten la personalidad de la entidad licitadora y la representación, en su caso, quien firma la proposición, consistentes en:

1.1.- Documento Nacional de Identidad (o documento que lo sustituya reglamentariamente) en el caso de personas físicas o empresarios individuales.

1.2.- Si la entidad licitadora es persona jurídica, escritura de constitución o de modificación, en su caso, inscrita en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, la acreditación de la capacidad de obrar se realizará mediante la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acta fundacional en el que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos, en su caso, en el correspondiente Registro oficial.

Quienes comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otra persona, poder notarial bastante que deberá figurar inscrito en el registro correspondiente, si tales extremos no constan en la escritura referida en el párrafo anterior, así como el Documento Nacional de Identidad o documento que reglamentariamente lo sustituya de la persona apoderada.

Si la empresa está inscrita en el Registro Voluntario de Licitadores de la Comunidad Foral de Navarra, regulado por el Decreto Foral 236/2007, de 5 de noviembre, será suficiente para acreditar la personalidad y la representación de la empresa la presentación de la copia del certificado de inscripción en dicho Registro obtenida electrónicamente a través de Internet, junto con una declaración responsable de su vigencia.



1.3.- Cuando la oferta se presente por entidades licitadoras que participen conjuntamente, cada una de ellas acreditará su personalidad y capacidad de obrar, debiendo indicar en documento privado los nombres y circunstancias de las empresas que la suscriben, la participación de cada una de ellas y designar la persona o entidad que durante la vigencia del contrato ha de ostentar la plena representación de todas frente a la Administración. El citado documento deberá estar firmado por cada una de las entidades licitadoras agrupadas o por sus respectivos representantes.

La responsabilidad será siempre solidaria, e indivisible el conjunto de obligaciones dimanantes del contrato.

2. Número de Identificación Fiscal de la entidad. Si la oferta se presenta por empresas que participen conjuntamente, el N.I.F. será aportado por cada una de ellas.

3. Documentación acreditativa de la solvencia económica y financiera, así como técnica y profesional en los términos exigidos en el presente pliego.

4. Declaración responsable de la entidad licitadora en la que haga constar que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales (incluido el protocolo de actuación en caso de acoso sexual o acoso por razón de sexo) impuestas por las disposiciones vigentes, así como, en su caso, una copia del Plan de Igualdad, si estuviera obligada a ello en virtud de la Ley 3/2007 para la igualdad efectiva de hombres y mujeres.

En el caso de ofertas presentadas por uniones de empresas que se constituyan temporalmente al efecto o por entidades licitadoras que participen conjuntamente, cada una de las integrantes de la agrupación deberá presentar la declaración señalada.

5. Certificados positivos expedidos por las Haciendas que correspondan (Hacienda Foral de Navarra y/o Hacienda Estatal y/o Haciendas Forales) y por la Tesorería General de la Seguridad Social acreditativos, respectivamente, de que la entidad licitadora se halla al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social. Dichos certificados deberán estar expedidos con una antelación no superior a seis meses desde la fecha de expiración del plazo de presentación de proposiciones.

En el caso de ofertas presentadas por uniones de empresas que se constituyan temporalmente al efecto o por entidades licitadoras que participen conjuntamente, cada una de las integrantes de la agrupación deberá presentar los certificados señalados.

6. En caso de subcontratación, la persona o empresa licitadora deberá presentar una relación de los subcontratistas y aportar un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con los mismos para la ejecución del contrato.

7. Certificado de estar dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y al corriente del mismo para entidades licitadoras domiciliadas fuera del municipio de Peralta. Si la licitadora se halla domiciliada en el Ayuntamiento de Peralta, la comprobación de este cumplimiento se realizará de oficio.

8. Póliza de seguro de responsabilidad civil de su actividad, incluyendo responsabilidad civil profesional, vigente que cubra los posibles daños y perjuicios ocasionados por el desarrollo del servicio con una cobertura no inferior a 300.000 euros. Asimismo, deberá incluir también su responsabilidad



frente al Ayuntamiento de Peralta, siempre que los daños a dicha instalación sean consecuencia directa de incendio, explosión o acción del agua. Dicha póliza deberá mantenerse vigente durante el periodo de duración del contrato.

La falta de aportación de la documentación necesaria en dicho plazo supondrá la exclusión de la entidad licitadora del procedimiento.

17. PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN.

La Mesa de Contratación una vez que haya comprobado la documentación presentada, efectuará la propuesta de adjudicación al órgano de contratación. La propuesta señalará el orden de prelación de las entidades que hayan formulado una propuesta admisible, con las puntuaciones obtenidas en aplicación de los criterios de adjudicación.

La propuesta de adjudicación no generará derecho alguno mientras no se apruebe la resolución de adjudicación del contrato.

18. ADJUDICACIÓN.

1.- Adjudicación. El órgano de contratación dictará resolución adjudicando el contrato en el plazo máximo de un mes a contar desde la apertura pública de la oferta cuantificable con fórmulas. Dicha resolución será motivada y contendrá al menos las razones por las que se han rechazado las ofertas, las características y ventajas de la oferta seleccionada.

2.- Perfección del contrato.- La perfección del contrato tendrá lugar con la adjudicación del mismo. La eficacia del acto de adjudicación quedará suspendida durante el plazo de 10 días naturales contados desde la fecha de remisión de la notificación de la adjudicación. El acto de adjudicación quedará suspendido por la mera interposición de una reclamación en materia de contratación pública hasta el momento en que se resuelva dicha reclamación.

3.- Declaración de desierto.- De conformidad con lo establecido en el artículo 101.5 de la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos, el órgano de contratación podrá de forma motivada declarar desierto el procedimiento de adjudicación.

4.- Notificación y publicidad de la adjudicación.- La adjudicación, una vez acordada, será notificada a las entidades participantes en la licitación y se publicará en el Portal de Contratación de Navarra de conformidad con lo establecido en el artículo 102 de la Ley Foral.

19. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato se formalizará en documentación administrativa, en el plazo máximo de quince días naturales contados desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación.

Si el contrato no se formalizase en plazo por causas imputables a la parte contratista, el órgano de contratación podrá optar por resolver el contrato, previa audiencia de la persona interesada, con incautación de las garantías constituidas para la licitación o con abono por parte de éste de una penalidad equivalente al 5 % del valor estimado del contrato e indemnización complementaria de daños y perjuicios en todo lo que exceda dicho porcentaje, o bien conceder un nuevo plazo improrrogable.



Con anterioridad a la formalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar una fianza equivalente al 4% del valor estimado del contrato sin IVA, la cual deberá ser depositada previo a la formalización del contrato en el número de cuenta facilitado por el Ayuntamiento de Peralta. Esta fianza será devuelta una vez finalice el contrato, previa comprobación de que las instalaciones y los bienes puestos a su disposición se encuentren en buen estado.

20. EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

La empresa adjudicataria deberá ejecutar los servicios contratados en la forma y términos que se indican en el presente condicionado y bajo la supervisión del Ayuntamiento de Peralta. Así el inicio y fin de la ejecución del contrato deberá realizarse en la fecha acordada con el Ayuntamiento de Peralta.

A su vez deberá adoptar todas las medidas necesarias, disponiendo de los medios humanos y materiales necesarios, para la óptima realización de todos los trabajos objeto de este contrato, siendo a su cargo todos los costes que para ello se originen.

Cuando el contratista o personas de él dependientes incurran en actos u omisiones que comprometan o perturben la buena marcha del contrato, el Ayuntamiento de Peralta podrá exigir la adopción de medidas concretas para conseguir o restablecer el buen orden en la ejecución de lo pactado.

El incumplimiento de las órdenes que, en su caso, sean dictadas implicará la imposición de las penalidades establecidas en este pliego.

OBLIGACIONES RESPECTO A LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE:

Conforme a lo siguiente:

I.- INSTALACIONES/ESPACIOS.

Para la contratación de los servicios precisos para el buen funcionamiento del **Bar/Restaurante del Complejo Deportivo de Peralta**, conformadas por las siguientes zonas o complejos:

A) Complejo deportivo de Peralta:

INSTALACIONES CUBIERTAS: Cocinas, almacenes, barra, salón principal/comedor.

INSTALACIONES AL AIRE LIBRE: Terraza y baños exteriores.

*La empresa adjudicataria deberá hacer cumplir el Reglamento de uso de Instalaciones Deportivas del Ayuntamiento de Peralta, así como las normas específicas del espacio en concreto Bar/Restaurante de cada espacio que lo componen y los acuerdos que al respecto tome el Ayuntamiento de Peralta.

Instalaciones interiores:

- Cocina



- Almacenes
- Barra
- Salón principal/comedor.

Instalaciones exteriores:

- Terraza exterior (excluyendo zona de asadores).
- Baños exteriores

II .- HORARIO HORARIOS Y CALENDARIO.

El servicio de Bar/Restaurante estará funcionando según calendario anual y en horario de apertura del Complejo Deportivo, pudiendo variar este durante horario nocturno de fines de semana y festivos.

Invierno:

LUNES A VIERNES.	MAÑANAS 10:00 A 22:00 HRS.
SÁBADOS:	9:00 A 24:00 hrs pudiendo ampliar horario hasta las 02:00 horas.
DOMINGOS Y FESTIVOS	9:00 A 24:00 hrs. pudiendo ampliar horario hasta las 02:00 horas.

Verano:

JUNIO, JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE HASTA DESPUÉS DE FIESTAS PATRONALES:

LUNES A SÁBADO	10:00 A 02:00 hrs.
DOMINGO	9:00 A 24:00 hrs.

*Fiestas patronales horario reducido de apertura y servicio.

En función de demanda de servicio, se acordará entre el Ayuntamiento de Peralta y el adjudicatario la apertura y cierre de servicio.

En caso de solicitarse por escrito la modificación del horario establecido, dicha petición será resuelta por Alcaldía.

III.- PRESTACIONES DEL SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE DEL COMPLEJO DEPORTIVO DE PERALTA.

Las ofertas para la prestación del servicio de Bar-Restaurante del Complejo Deportivo de Peralta deberán cumplir al menos estas condiciones mínimas:

SERVICIO BAR-RESTAURACIÓN:

Según el art. 209 de la LFCP el contratista concesionario del servicio estará sujeto al cumplimiento de las siguientes obligaciones:



a) **Prestar el servicio** con la continuidad convenida y garantizar a las personas el derecho a utilizarlo en las condiciones que hayan sido establecidas.

b) Cuidar del **buen orden del servicio**, pudiendo dictar las oportunas instrucciones, sin perjuicio de los poderes de policía a los que se refiere el artículo anterior que conservará el Ayuntamiento para la buena marcha del servicio.

c) **Indemnizar los daños** que se causen a terceras personas como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.

d) Los **contratos de suministros** que adjudique a terceras partes en el marco de la concesión deberán **respetar el principio de no discriminación** por razón de la nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Unión Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio.

Para el desarrollo del servicio de Bar-Restaurante será necesaria la prestación de un servicio basado en la mejor relación calidad precio. El mismo se regirá por Decreto Foral 56/2013, de 28 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de ordenación de los restaurantes y las cafeterías en la comunidad foral de navarra y por toda aquella normativa vigente en la Comunidad Foral de Navarra en materia de hostelería.

El citado servicio consistirá en la realización de las siguientes tareas:

- El abono del canon establecido.
- Cobrar las consumiciones al precio indicado en la carta de precios, que deberá estar expuesta al público.
- La parte adjudicataria deberá poner a disposición del público las hojas de reclamaciones y a realizar la correspondiente tramitación ante las Administraciones competentes, quedando en todo caso obligado a informar al Ayuntamiento de aquellas en el plazo de dos días hábiles a partir de su entrega.
- Velar por el orden y decoro dentro del establecimiento, solicitando si fuera preciso, el auxilio o presencia de los representantes de la autoridad, para evitar que el fin primordial, que es la atención a las y los usuarios se vea perturbada, pudiendo prohibir la entrada a aquellas personas que dificulten o perturben gravemente la estancia de aquellos.
- Prestar el servicio con las máximas condiciones higiénico-sanitarias, estando obligado todo el personal a estar en posesión del certificado de formación en materia de manipulación de alimentos, siendo responsable único de las sanciones que pudieran derivarse de tal incumplimiento.

En este sentido, el adjudicatario deberá realizar las gestiones oportunas ante las distintas instancias municipales para adecuar el funcionamiento de la actividad pretendida a la normativa vigente.

- La parte adjudicataria, en todo momento, deberá observar y cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, así como en el Reglamento CE N° 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y demás normativa de aplicación.



- La explotación deberá realizarse debidamente, y en todo caso, con la máxima corrección para los usuarios.
- Comunicar al Ayuntamiento de Peralta cualquier eventualidad que así lo requiera en los espacios o equipamientos en cuanto a su estado, para ello deberá dirigirse al Técnico de Deportes.
- Prestar un servicio de bar-restauración basado en productos de proximidad y con la mejor calidad-precio.
- Señalización mediante cartelería de la normativa foral de consumo de bebidas alcohólicas, prohibición de fumar, alergias alimenticias, y todos aquellos aspectos sanitarios de obligado cumplimiento en la Comunidad Foral de Navarra en el ámbito de hostelería.
- La empresa o persona contratista en toda la documentación, publicidad, imagen y material que se genere con motivo de la ejecución del contrato, deberá emplear un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades de género.
- Organizar los servicios con medios humanos y materiales necesarios para una óptima calidad del servicio a prestar.
- Controlar y vigilar el correcto uso del material, así como el de los espacios donde se desarrollan la actividad en cuestión.
- Cumplir estrictamente con las formas de acceso, respetando la apertura y cierre de las instalaciones. Siendo así, queda terminantemente prohibido manipular o abrir accesos sin permiso de los responsables o titular de la instalación.
- Será responsabilidad de la adjudicataria la gestión de residuos, basuras y envases generados en el desarrollo de la explotación, mediante su retirada y entrega para reciclaje al punto limpio u otro sistema autorizado.
- Deberá velar por que la temperatura ambiente del local sea conforme a las recomendaciones que en materia de ahorro energético le sean realizadas por el Ayuntamiento.
- Así mismo atenderá cuantas instrucciones sean indicadas por el Ayuntamiento Peralta para el correcto funcionamiento, del bar-restaurant.
- La parte adjudicataria será responsable de la limpieza de las dependencias utilizadas para la gestión y explotación del bar-restaurant, esto es barra del bar, cocina, los baños, terraza, cristales interiores y exteriores, la maquinaria y demás elementos, que deberá mantenerlos en las debidas condiciones higiénico-sanitarias. Para ello, deberá disponer de materiales y productos propios que almacenará en sus zonas adjudicadas.
El Ayuntamiento realizará mensualmente una inspección de la limpieza que corresponde a la parte adjudicataria, pudiendo marcar directrices al adjudicatario con el objeto de mejorar la misma.
- Dar cumplimiento a todos los compromisos, propuestas y obligaciones incluidas en la proposición presentada a licitación y que fueron valorados en la adjudicación del contrato.
- Presentar Memoria anual antes del 30 de septiembre de cada año en la que consten todas las actividades realizadas, labores de mantenimiento, reparación y reposiciones realizadas, publicidad del bar-restaurant y cumplimiento de los demás aspectos valorados en su oferta.

IV. CONSERVACIÓN, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.



Para una óptima conservación, mantenimiento y limpieza de los espacios y equipamientos, se deberá de incluir de manera obligatoria las acciones y funciones preventivas y correctoras en cuanto al mantenimiento, limpieza y conservación.

FUNCIONES
Mantenimiento preventivo
Plan mantenimiento correctivo
Plan de limpieza

Se valorará el conocimiento de los trabajos a realizar, el desarrollo del servicio a prestar, los materiales a emplear, los detalles específicos de cómo se va a desarrollar el servicio. Se tendrá en cuenta el estado de las soluciones adoptadas a la problemática que pueda suscitar el servicio, utilización de maquinaria necesaria, afecciones que puedan darse, etc.

Se valorará especialmente la prestación del servicio con la máxima calidad de género alimenticio y limpieza en el desarrollo de la actividad prestada.

o LIMPIEZA Y CONTROL DE CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS.

Las labores de limpieza, siempre que sea posible se realizarán con maquinaria y medios adecuados que aportará el adjudicatario.

Para una adecuada limpieza y desinfección del Bar/Restaurante, la adjudicataria deberá tener en cuenta los niveles de limpieza como las necesidades que existen en nuestra instalación.

A- Niveles de limpieza

A título orientativo, con base en las acciones de limpieza y desinfección se proponen tres niveles de limpieza:

- **Nivel 1: Zonas exteriores:** Terraza y baños, etc. Consiste en la retirada de sólidos por arrastre, un posterior desengrase con detergentes, con una periodicidad espaciada, suficiente para mantener en buenas condiciones de imagen las zonas exteriores del bar-restaurante.

Desinfección y control microbiológico nivel 1 de limpieza.	
Tareas	Frecuencia
Retirada de sólidos por arrastre	Diaria
Aplicación de detergentes / desengrasantes	Diaria
Limpieza y desinfección de baños	Diaria
Limpieza y desinfección de mobiliario de terraza	Diaria
Retirada de hojas	Diaria

- **Nivel 2: Zonas interiores.** Comedor, barra, cocina y almacenes. Se aplicarán tratamientos para mantener el brillo en determinados pavimentos y paramentos, desempolvando no sólo mobiliario, sino también techo y paredes con periodicidad variable en función de las necesidades de la zona. Así mismo se hará un leve desincrustado de chapados y pavimentos por temporada. La desinfección en los espacios interiores se realizará como mínimo cuatro veces por semana.



Desinfección y control microbiológico nivel 2 de limpieza.	
Tareas	Frecuencia
Retirada de sólidos por arrastre	Diaria
Aplicación de detergentes / desengrasantes en equipamiento de cocina	Diaria
Limpieza y desinfección de mobiliario de comedor	Diaria
Desinfección de pavimento	Diaria
Limpieza, desinfección y orden de almacenes	Semanal
Limpieza y desinfección de equipamientos de almacenamiento alimenticio	Semanal
Limpieza de cristales	Quincenal
Desempolvado de paredes y techo	Mensual
Desincrustado de chapados y pavimentos	Quincenal
Desinfección y limpieza de mobiliario de cocina y barra	Diaria

Tomando como referencia los niveles anteriormente mencionados, el citado servicio consistirá en la realización de las siguientes tareas:

La realización de las tareas detalladas anteriormente se realizará con los productos, maquinaria y herramientas adecuados para que las instalaciones no sufran deterioro alguno por tal causa y presenten un perfecto estado de conservación.

Así mismo, la realización de las mencionadas tareas deberá efectuarse de tal forma que no altere en forma alguna el normal funcionamiento de las instalaciones, por lo que las que tengan periodicidad diaria deberán estar realizadas antes de la apertura del servicio de bar y durante las horas de menor utilización, todo ello previo a su apertura diaria y en horas valle de uso.

Sin perjuicio de todo lo anterior, se entiende que la limpieza de espacios y equipamientos en cuestión deberá ser permanente, es decir, siempre que lo requiera el normal funcionamiento de estas.

Así mismo la empresa adjudicataria deberá atender cuantos requerimientos realice el Ayuntamiento de Peralta a través del órgano que éste designe.

o MATERIAL.

El Ayuntamiento de Peralta entregará las instalaciones con la maquinaria, y mobiliario necesario para su funcionamiento, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de mantenimiento y conservación ordinaria de los mismos y reposición, previa constatación fehaciente por parte del Ayuntamiento de Peralta de los arreglos realizados en la maquinaria y mobiliaria referidos.

Una vez comprobado el correcto funcionamiento del material, se confeccionará el correspondiente Inventario que firmarán ambas partes, estando obligado el adjudicatario a entregar en perfecto estado de conservación y uso, tanto el inmueble como los efectos consignados en el inventario, en el momento de la extinción del contrato.

Los utensilios menores y vajilla serán de cuenta del adjudicatario. A su vez, todo material considerado por el adjudicatario/a necesario para la prestación del servicio también será a cuenta del mismo.



La empresa adjudicataria responderá de los deterioros que puedan surgir en el mobiliario, materiales e instalaciones causadas por el personal a su servicio, ya sea por negligencia o dolo, reparándolo a su costa o satisfaciendo la indemnización procedente.

o REFORMAS.

El adjudicatario no podrá introducir reforma alguna en el local ni en sus instalaciones, sin autorización previa y expresa del Ayuntamiento.

Las obras que realice y las instalaciones y nuevos servicios que implante, siempre con la previa autorización, quedarán en beneficio del Ayuntamiento al término de la concesión de servicios, sin que el adjudicatario tenga derecho a formular petición alguna en concepto de indemnización o por cualquier título.

El Ayuntamiento de Peralta se reserva el derecho a cualquier modificación estructural en beneficio de la mejora del servicio, aun suponiendo modificación en el funcionamiento o servicios, previo aviso al adjudicatario con una antelación de un mes.

V.- GASTOS POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO.

A continuación, se detallan gastos de los que el adjudicatario se hará cargo durante la duración del contrato y a los que de forma estricta desarrollará cada en tiempo y forma.

- Canon establecido en el pliego.
- Abonará al Ayuntamiento los consumos de energía eléctrica, agua y gas que se reflejen en los contadores de las instalaciones, por meses vencidos, dentro de los cinco primeros días del mes que corresponda.
- Serán de cuenta del adjudicatario toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Foral o Ayuntamiento que se devenguen como consecuencia del contrato de comisión de servicios.
- El adjudicatario correrá con los gastos ocasionados en las instalaciones, equipos y mobiliario derivados por el uso inadecuado o la falta de previsión o vigilancia a él imputable. A su vez se incluyen los suministros necesarios para la prestación del servicio de bar.
- Para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias aplicadas al ámbito de hostelería, deberá realizar de forma periódica anual los controles de plagas, desratización y los que correspondan para el cumplimiento de la normativa sanitaria de aplicación. Los certificados/informes de las empresas que realizan dicho servicio deberán de presentarse anualmente al Ayuntamiento de Peralta.
- Serán por cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza del Bar-Restaurante, así como los de mantenimiento ordinarios de maquinaria y equipamientos existentes.
- Para el ejercicio de la actividad, la empresa adjudicataria deberá estar de alta en el impuesto de actividades económicas de este municipio o hacerlo dentro de los 10 días siguientes a la



notificación de la adjudicación.

- Por último, correrá con los gastos de la revisión de los sistemas antiincendios, su revisión y destimbrado anual, y sustitución de los elementos existentes si fuera necesario. Los elementos se devolverán en mismas condiciones que al inicio del contrato.

VI.- DEL PERSONAL A CARGO DEL ADJUDICATARIO.

La empresa adjudicataria deberá ejecutar los trabajos con personal adecuadamente cualificado, siendo a su cargo las obligaciones laborales que determine la legislación vigente en cada momento en materia de salarios, seguridad social, accidentes de trabajo, mutualismo laboral, formación, seguridad e higiene, etc.

El personal que por su cuenta aporte o utilice el adjudicatario para el servicio, no adquirirá relación laboral alguna con el Ayuntamiento, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de patrono respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral, sin que en ningún caso resulte responsabilidad de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus empleados, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

Así el concesionario se obliga a llevar a cabo las contrataciones que sean precisas, utilizando alguna de las fórmulas previstas en la legislación vigente, que permita la resolución automática de aquellos contratos al extinguirse la concesión por cualquiera de las causas previstas en el pliego de condiciones. Ante supuesto de incumplimiento de la presente estipulación, o suscripción de contratos indefinidos o irresolubles a la extinción de la concesión, serán de cuenta del concesionario las indemnizaciones y demás obligaciones económicas resultantes de la aplicación de la legislación vigente en materia laboral y de seguridad social a que hubiere lugar por la extinción de los contratos laborales en vigor, respondiendo de este incumplimiento a través de la incautación de la fianza, manteniéndose el Ayuntamiento de Peralta al margen de las relaciones laborales que celebre el concesionario, no procediendo la sucesión empresarial de los contratos celebrados.

El concesionario facilitará al Ayuntamiento de Peralta fotocopias de los contratos y de los partes de alta, baja o alteraciones de la Seguridad Social, de la totalidad del personal que por su cuenta destine al servicio y, mensualmente remitirá fotocopia de las liquidaciones de cuotas efectuadas a la Seguridad Social.

Asimismo, el personal que el adjudicatario, en su caso, destine a la gestión de la explotación del bar contará con la preparación profesional adecuada a la prestación del servicio.

La persona adjudicataria deberá dotar a su personal de la ropa y utensilios necesarios para el desarrollo del trabajo.

El incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones laborales facultará al Ayuntamiento de Peralta para la resolución del contrato.

o SANIDAD.

El Adjudicatario será responsable del correcto funcionamiento sanitario del Bar-Restaurante, estando obligado todo el personal a estar en posesión del certificado de formación en materia de manipulación de alimentos, siendo responsable único de las sanciones que pudieran derivarse de tal incumplimiento.



En este sentido, el adjudicatario deberá realizar las gestiones oportunas ante las distintas instancias municipales para adecuar el funcionamiento de la actividad pretendida a la normativa vigente.

La parte adjudicataria, en todo momento, deberá observar y cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, así como en el Reglamento CE N° 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y demás normativa de aplicación.

o SERVICIO.

El adjudicatario se obliga a exigir condiciones excepcionales de presencia, adecuación y comportamiento en el personal a su servicio. Este personal deberá estar uniformado con la función que realiza, cuidando al máximo la limpieza del vestuario.

Queda prohibida rigurosamente la expedición de productos o prestación de servicios ajenos a la hostelería o no ofertado expresamente en la tramitación del concurso, salvo los autorizados por el Ayuntamiento como aclaración o interpretación del condicionado.

o ACCESO AL LOCAL SOCIAL.

La persona adjudicataria cumplirá estrictamente con las formas de acceso, respetando la apertura y cierre de las diferentes formas de acceso según la temporada del año.

Durante el cierre de piscinas al público, excepto en temporada de verano, cualquier persona socia y no socia del Complejo Deportivo de Peralta, podrá acceder al local social y Bar-Restaurante por la zona de merenderos, quedando el adjudicatario como responsable de abrir y cerrar la puerta. Las socias/os podrán acceder a su vez por el turno de control de acceso colocado en el acceso interno del Complejo Deportivo al bar con los mecanismos de acceso habilitados.

Las puertas de acceso y salida de la fachada/cristalera del bar, solo se podrán abrir cuando personas de movilidad reducida y/o personas con silletas lo soliciten a la gerencia de la instalación previamente, siendo el adjudicatario el responsable de abrir y cerrar la puerta cuando discurran estas circunstancias. A su vez, dichos accesos podrán ser abiertos para determinadas circunstancias y bajo solicitud del adjudicatario, gerencia o titular de la instalación bajo causa justificada. El incumplimiento de dicho aspecto, por la envergadura de riesgo y responsabilidad derivada supondrá una FALTA GRAVE.

A tal efecto el Ayuntamiento habilitará un paso cerrado y vallado para que no se pueda circular por el resto de la zona deportiva, quedándose el adjudicatario como responsable de evitar el acceso del bar a los recintos de las piscinas de verano y cubierta. La puerta que da acceso a la piscina de verano deberá permanecer cerrada en temporada de invierno, excepto en eventos deportivos en los que sea necesario su apertura. Siendo este modo de acceso abierto en temporada de verano, y estando cerrado el acceso de merenderos abierto solamente en temporada de invierno.

Siempre que la instalación deportiva esté en funcionamiento la puerta permanecerá cerrada en temporada de verano. Para el suministro y visita de proveedores, será el/la adjudicatario quién abra y cierre a estos/as, dejando siempre la puerta cerrada para evitar el acceso de personas no socias al complejo deportivo de Peralta.

o EXPLOTACIÓN.



El adjudicatario deberá desarrollar directamente la explotación del bar-restaurante, no pudiendo cederla, subarrendarla o traspasarla a terceros bajo ningún pretexto.

El adjudicatario será el encargado de gestionar el correcto funcionamiento del servicio de barra en eventos, conciertos o actividades que sean organizadas por el Ayuntamiento de Peralta, teniendo en cuenta que los citados eventos podrán ser organizados en cualquiera de los espacios de titularidad pública municipal de los que se compone el Complejo Deportivo de Peralta. Todo ello se le comunicará al adjudicatario del bar con la debida antelación.

o PRECIO DE LOS ARTÍCULOS.

Los artículos de consumo que se expendan serán adquiridos por cuenta y responsabilidad del adjudicatario, sirviéndolos en calidad óptima para su consumo.

El adjudicatario está obligado a tener expuesto a la vista del público relación total de los artículos a expender con expresión de los precios.

o PRECIOS Y RECLAMACIONES.

El Ayuntamiento de Peralta deberá dar conformidad a la Lista de Precios de las consumiciones del Bar-Restaurante que, orientativamente, será similar a la de los bares, cafeterías y restaurantes de la localidad. Esta lista deberá exhibirse en un lugar visible y cualquier variación en la misma necesitará la autorización del Ayuntamiento.

Queda prohibida rigurosamente la venta de productos ajenos a la hostelería excepto en aquellas ocasiones en que el Ayuntamiento así lo determine. Así mismo, no será permitida la prestación de servicios ajenos a la actividad hostelera.

Las reclamaciones de los clientes que se ocasionen con motivo de la explotación del bar- restaurante, serán atendidas directamente por el adjudicatario, quien tendrá a disposición del público el oportuno libro de reclamaciones, quedando el adjudicatario obligado a informar por escrito al Ayuntamiento de aquellas que se originen en el plazo de dos días hábiles a partir de la inscripción.

o MAQUINAS RECREATIVAS.

Se permite la instalación de un máximo de 2 máquinas de JUEGO RECREATIVAS, previa autorización del Ayuntamiento de Peralta. Dichas máquinas no podrán ser de apuestas ni tragaperras.

o INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES.

El Ayuntamiento se reserva el derecho de visitar el Bar-Restaurante, siempre que lo considere oportuno, con el fin de inspeccionar el correcto funcionamiento del mismo y el cumplimiento de las condiciones establecidas en este Pliego.

21. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.

Serán derechos de la persona adjudicataria, consideradas como cláusulas de este Pliego, las siguientes:

a) Ejercer la actividad en los términos del contrato con sujeción a las prescripciones establecidas en los pliegos de condiciones y demás preceptos legales aplicables, pudiendo dispensar, entre otros, bocadillos, pinchos, platos combinados, menús, bollería, snacks y similares.



b) **Percibir los precios** de los artículos a la venta y de las consumiciones según lista de precios a la que el Ayuntamiento haya dado conformidad.

c) **Utilizar los bienes necesarios para la prestación del servicio bar-cafetería y restaurante.**

Para ello, el Ayuntamiento de Peralta hará entrega a la persona adjudicataria de las dependencias de la barra del bar, cocina, almacenes, barra, salón principal/comedor, terraza y baños exteriores, que serán utilizadas con ocasión del ejercicio de la actividad.

22.-RIESGO Y VENTURA.

La ejecución del presente contrato se realiza a riesgo y ventura de la empresa adjudicataria, que no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas o averías sino en los casos de fuerza mayor.

La empresa adjudicataria no podrá reclamar bajo ningún pretexto, ni por error u omisión, modificación de las condiciones económicas del contrato.

En ningún caso el Ayuntamiento de Peralta será responsable de la falta de pago de la empresa adjudicataria a sus proveedores, ni de los deterioros, robos o hurtos que se pudieran cometer en el bar, almacenes, etc.

23.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

El presente contrato solo podrá modificarse por motivos de interés público, sin afectar a su contenido sustancial, introduciendo las variaciones indispensables para responder a la causa objetiva que las haga necesaria, conforme a lo establecido en el artículo 114 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos. En todo caso, el importe acumulado de todas las modificaciones no podrá exceder en ningún caso del 50% del importe de adjudicación del contrato.

Las modificaciones requerirán la instrucción del procedimiento previsto por el artículo 143 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

El adjudicatario o adjudicataria, no podrá introducir modificaciones del contrato sin la debida autorización por el órgano de contratación.

24.- CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN DEL CONTRATO.

No se admite la cesión ni la subcontratación de acuerdo con lo establecido en los artículos 108 y 107, respectivamente, de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos.

25. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Las causas de resolución de los contratos serán las generales señaladas en el artículo 160 y las específicas para los contratos de concesión de servicios del artículo 215 la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Se establecen además las siguientes:

1.- La demora en el pago por más de 15 días de los gastos de explotación que el Ayuntamiento le gire.



2.- El incumplimiento por parte del adjudicatario de cualquiera de las condiciones establecidas en este Pliego o de las específicamente consignadas en el contrato.

3.- La no apertura del local en el horario establecido.

4.- El uso del local para actos que infrinjan las leyes.

5.- El desarrollo de actividades que no formen parte del objeto del contrato y no cuenten con la conformidad del Ayuntamiento de Peralta.

6.- La incorrecta explotación del servicio según contratación.

Cuando el contrato se resuelva por incumplimiento del contratista, le será incautada la fianza y deberá indemnizar por daños y perjuicios ocasionados a la Administración.

El Ayuntamiento de Peralta podrá resolver el contrato en los casos en que el servicio no se ajuste a las condiciones del presente pliego, sin perjuicio de las posibles penalizaciones que se puedan imponer por razón de su incumplimiento.

26.- FINALIZACIÓN DEL CONTRATO Y REVERSIÓN.

Cuando finalice el plazo contractual el servicio revertirá a la Administración, debiendo el contratista entregar las instalaciones y material facilitado por el Ayuntamiento, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados.

A tales efectos, dentro de los 2 meses anteriores a la finalización del contrato, el Ayuntamiento de Peralta revisará, junto con la persona adjudicataria, que las instalaciones y materiales facilitados por éste para la prestación del servicio se encuentra en condiciones idóneas de uso; levantándose la correspondiente acta.

En caso de que alguno de los materiales citados no funcione correctamente o se aprecien deficiencias en las instalaciones, se hará constar tal circunstancia en el acta, siendo su arreglo o sustitución por cuenta de la parte adjudicataria en aquellos casos en que el desperfecto sea consecuencial de un mal uso del mismo.

27. SEGUROS.

Previo a la formalización del contrato, el adjudicatario vendrá obligado a concertar un seguro de responsabilidad civil derivada de la explotación, incluyendo en la misma la responsabilidad civil por productos y alimentos servidos en el bar-restaurante.

La cantidad mínima de cobertura será de 300.000 euros.

En este sentido, el adjudicatario facilitará al Ayuntamiento, una copia de dicha póliza conforme a la **cláusula 16.**

28. AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

Corresponde al contratista la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como



particulares, que se requieran para la ejecución de los trabajos.

29. DAÑOS A PERSONAS, INSTALACIONES O BIENES.

La parte contratista será responsable de todos los daños, directos e indirectos, que con motivo de la gestión del servicio se causen a las personas, local, instalaciones o bienes afectos a la explotación.

La parte contratista está obligada a contratar un **seguro de responsabilidad civil** por un importe mínimo de 300.000 €, que responderá de los posibles daños que se puedan causar por la persona adjudicataria o su personal a bienes municipales o a personas con ocasión de este contrato.

Asimismo, deberá incluir también su responsabilidad frente al Ayuntamiento de Peralta, siempre que los daños a dicha instalación sean consecuencia directa de incendio, explosión o acción del agua.

La parte contratista deberá depositar en las oficinas del Ayuntamiento de Peralta con carácter previo al inicio de la actividad, así como en anualidades sucesivas, copia de la póliza del contrato de seguro suscrito y justificante de haber satisfecho la prima correspondiente, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.

Asimismo, el adjudicatario asumirá la obligación de atender las reclamaciones de daños que se produzcan, comunicando al Ayuntamiento el resultado final de las mismas, si así se le requiere.

30.- RÉGIMEN SANCIONADOR.

Serán objeto de penalización los incumplimientos imputables a la parte contratista que, con arreglo a la correspondiente clasificación, se detallan a continuación:

1.- Incumplimientos leves:

- Incorrección en el trato con las personas usuarias.
- Falta de exposición en lugar visible de la lista o rótulos de precios, o exhibición defectuosa de los mismos y del título habilitante para el ejercicio de la actividad.
- Almacenar o apilar productos, envases o residuos en las zonas comunes del edificio no destinadas para ello.
- Deterioro leve en los elementos ornamentales o del mobiliario del bar- restaurante cuando se produzcan como consecuencia de la actividad objeto de la concesión.

2.- Incumplimientos graves:

- Falta de apertura o incumplimiento del horario de apertura o cierre.
- Impagos de las facturas emitidas por el Ayuntamiento en cuanto a los suministros de electricidad, agua y gas.
- Desarrollo de las actividades y mantenimiento del inmueble en condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas, cuando no constituya falta muy grave.
- Causar molestias reiteradas al vecindario derivadas del funcionamiento de la actividad.
- Retraso en facilitar la información requerida en orden a verificar el cumplimiento de las condiciones esenciales de ejecución exigidas en el presente pliego.
- Entorpecimiento a las inspecciones municipales, y falta de colaboración con los agentes de la autoridad o personal técnico responsable, cuando no constituya falta muy grave.



- Deterioro grave en los elementos ornamentales o de mobiliario del bar restaurante, cuando se produzca como consecuencia de la actividad objeto de la concesión.
- La emisión de ruidos por encima de los límites autorizados.
- Colocar publicidad no autorizada en el inmueble.
- Reiteración de una misma falta leve o comisión de 3 faltas leves distintas.

3.- Incumplimientos muy grave:

- La desobediencia a los legítimos requerimientos del personal inspector y autoridades.
- Incumplimiento de los compromisos de su oferta.
- Realización de actividades y participación de otras personas o entidades no previstas en el Pliego ni autorizadas de forma expresa.
- Falta manifiesta de aseo, higiene o limpieza en el personal.
- No desarrollar, o llevar a cabo deficientemente, las actividades propias de la concesión, según lo previsto en el Pliego y su oferta.
- Venta o expedición de productos alimentarios no autorizados.
- Falta de mantenimiento y conservación del inmueble e instalaciones objeto de concesión.
- Realizar actividades no comprendidas dentro de la licencia de actividad otorgada.
- Ejecutar obras no autorizadas.
- Reiteración de una misma falta grave o comisión de 3 faltas graves distintas.
- Acumulación de tres impagos de las facturas emitidas por el Ayuntamiento en cuanto a los suministros de electricidad, agua y gas.

Los incumplimientos del contratista se penalizarán de acuerdo con la clasificación establecida en los pliegos, con arreglo a la siguiente escala:

- a) Incumplimientos leves, con hasta el 1% del importe de adjudicación.
- b) Incumplimientos graves, desde el 1% hasta el 5% del importe de adjudicación.
- c) Incumplimientos muy graves, desde el 5% hasta el 10% del importe de adjudicación.

La imposición de las penalidades requerirá acuerdo del órgano de contratación, a propuesta de la unidad gestora del contrato, previa audiencia del contratista; y se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido.

La imposición de las penalidades previstas no excluye la eventual indemnización a la Administración, que deberán determinarse de forma independiente.

Si del incumplimiento por parte del adjudicatario se derivase perturbación grave en el servicio público que no pudiera repararse por otros medios, el órgano de contratación optará entre la resolución del contrato o la intervención del mismo hasta que dicha perturbación desaparezca. En todo caso, el contratista deberá abonar a la Administración los daños y perjuicios que efectivamente le haya causado.

31. RÉGIMEN JURÍDICO Y PRERROGATIVAS DEL AYUNTAMIENTO.

El presente contrato tiene naturaleza administrativa, rigiéndose por el presente pliego y en lo no previsto en éste será de aplicación la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos y sus modificaciones posteriores.



El órgano de contratación ostenta la prerrogativa de interpretar el contrato, resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, modificarlo por razones de interés público, acordar su resolución y determinar los efectos de ésta; todo ello dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

32. RECURSOS Y JURISDICCIÓN.

Teniendo el presente contrato naturaleza administrativa, cuantas incidencias se deriven de la ejecución del contrato y de la interpretación de las disposiciones de este pliego serán resueltas en primer término por el órgano de contratación.

Los acuerdos que dicte el órgano de contratación, previo informe técnico y jurídico de los servicios correspondientes del ayuntamiento en el ejercicio de sus prerrogativas de interpretación, modificación y resolución, serán inmediatamente ejecutivos.

Contra este pliego y las resoluciones que se dicten en ejecución del mismo podrán interponerse, potestativamente, los siguientes recursos:

Recurso de reposición ante el órgano del ayuntamiento autor del acto administrativo, en el plazo de un mes a partir del día siguiente de la notificación o, en su caso, publicación del acto que se recurra.

Recurso de alzada ante el Tribunal Administrativo de Navarra, en el plazo del mes siguiente a la notificación o publicación del acto que se recurra.

Recurso Contencioso Administrativo ante el Juzgado Contencioso Administrativo de Pamplona en el plazo de dos meses. Este plazo se computará a partir del día siguiente a la notificación o publicación del acto que se recurra.

33. PROTECCIÓN DE DATOS.

El Ayuntamiento de Peralta es el responsable de tratamiento de los datos de carácter personal que se recogerán en el proceso de contratación, se utilizarán en el ejercicio de los deberes públicos del Ayuntamiento con la finalidad de gestionar el pliego y el expediente la contratación en caso de ser la adjudicataria.

La base jurídica del tratamiento es la realización del tratamiento necesario para el cumplimiento de una obligación legal aplicable al responsable del tratamiento y la normativa sobre contratación pública.

Las cesiones de datos previstas son las que vienen determinadas por la Ley Foral 5/2018 de 17 de mayo de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno y Ley Foral 2/2018 de 13 de abril de Contratos Públicos.

Los datos se conservarán el tiempo necesario para el cumplimiento de la finalidad señalada y se almacenarán mientras el Ayuntamiento pueda tener responsabilidades derivadas de su tratamiento. Igualmente deben cumplirse las normas de conservación establecidas en la Ley Foral 12/2007, de 4 de abril, de archivos y documentos.



Las personas titulares de los datos podrán ejercer los derechos de acceso, supresión, rectificación y limitación en los supuestos legalmente previstos. También podrán ejercer el derecho de oposición si se dan determinadas circunstancias y por motivos relacionados con su situación particular. Podrán ejercer los derechos dirigiéndose a las oficinas del Ayuntamiento en donde les serán facilitados los modelos para el ejercicio, a través de la sede electrónica (trámites de protección de datos) o a través de la dirección de correo electrónico del delegado de protección de datos dpd@aytoperalta.com.

Así mismo tienen derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.aepd.es) si consideran que el tratamiento no se ajusta a la normativa vigente o hacerlo previamente ante el Delegado de Protección de Datos en cuyo caso este le trasladará su decisión en un plazo máximo de dos meses (dpd@aytoperalta.com).

