PLIEGO DE CLÁUSULAS ECONÓMICO - ADMINISTRATIVAS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE "OSTATU" DE ESQUÍROZ

1. OBJETO Y NATURALEZA

El objeto del presente Pliego es el establecimiento de las condiciones económicas, jurídicas y administrativas con arreglo a las cuales ha de llevarse a cabo la adjudicación y ejecución del contrato para LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL OSTATU DE ESQUÍROZ.

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, por lo tanto, el Concejo de Esquíroz no avalará ningún tipo de empréstito, no participará en ninguna forma en la financiación de las inversiones ni subvencionará la actividad a desarrollar.

El presente contrato tiene naturaleza administrativa, por tratarse de un contrato de concesión de servicios, rigiéndose por el presente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que tiene la consideración de ley del contrato. En lo no previsto en este condicionado, será de aplicación la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos, la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra, el Decreto Foral 280/1990 o Reglamento de Bienes de la Entidades Locales de Navarra, y demás normativa aplicable.

2. PLAZO

El contrato se otorga por un plazo de 5 años a contar desde la fecha de la adjudicación o de puesta en funcionamiento de la instalación, en caso de no poderse iniciar la explotación del bar-restaurante por fuerza mayor o causas imputables al Concejo.

Al extinguirse el contrato, independientemente de la causa por la que se produzca, el contratista estará obligado a entregar las instalaciones al Concejo, dentro de los 15 días siguientes, en el estado de conservación y mantenimiento adecuados, acompañando una relación de todos los bienes existentes que deberán revertir a propiedad concejil.

3. CANON

Se establece un canon mensual, a satisfacer por anticipado dentro de la primera semana de cada mes, de 200 euros (**IVA EXCLUIDO**) durante el primer año del contrato. A partir del segundo año (incluido) esta cantidad se actualizará conforme al IPC de Navarra del año anterior.

Así, el valor estimado del contrato, considerando para este cálculo una actualización del IPC de Navarra del 4,00% durante todos los años de su vigencia, ascendería a 12.999,17 € (IVA excluido).

4. CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Podrán concurrir a esta licitación las personas naturales o jurídicas, de naturaleza pública o privada y españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y acrediten su solvencia económica, financiera y técnica o profesional y no se encuentren incursas en alguna de las prohibiciones o incompatibilidades contempladas en la Ley Foral 2/2018, de Contratos Públicos. También están capacitados para contratar los licitadores que participen conjuntamente o bajo la fórmula de Unión Temporal de Empresas, atendiendo a las exigencias de la LFCP para ello.

5. PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

El contrato se adjudicará por procedimiento abierto, adjudicándose el contrato al contratista que, en su conjunto, haga la proposición con la mejor calidad precio, obteniendo la puntuación más alta de acuerdo con los criterios siguientes de distribución de los 100 puntos disponibles:

A) Oferta económica: máximo 30 puntos. Se otorgarán 30 puntos a la mayor oferta económica, valorando el resto de propuestas en proporción (regla de tres).

B) Proyecto de gestión y explotación del Ostatu: máximo 50 puntos.

- Plan de viabilidad: máximo 20 puntos. Con el fin de valorar la rentabilidad del proyecto se hará una previsión de inversiones, gastos e ingresos. Contenido mínimo del plan de viabilidad: presentación del equipo, descripción de la idea de negocio (qué se va a hacer y cómo), inversiones y gastos iniciales para desarrollar la actividad, previsión de ingresos (precios a aplicar al público), horario de apertura al público (indicar también días de descanso y períodos vacacionales).
- Experiencia en hostelería: máximo 15 puntos. Se acreditará mediante declaración responsable en la que consten los establecimientos en los que se ha trabajado, la duración del contrato y la ocupación.

- Plan de promoción del negocio: máximo 15 puntos. Indicación de los potenciales clientes y las herramientas que se utilizarán para atraerlos.

C) Servicios adicionales y actividades culturales: máximo 10 puntos. Se puntuará con 2 puntos cada actividad adicional o cultural a ofrecer, por ejemplo, venta de pan y otros productos básicos que den servicio a la población, "PINTXOPOTE", o realización de exposiciones.

D) Criterios sociales: máximo 10 puntos. Se valorará el compromiso de ejecución del contrato con un mayor número de profesionales jóvenes y/o personas desempleadas. La mejor oferta conseguirá 10 puntos y el resto obtendrán una puntuación decreciente y proporcional, conforme a la siguiente fórmula:

P = (NM / MO) x 10
P (Puntuación obtenida)
NM (número de profesionales jóvenes y/o personas desempleadas que se compromete a adscribir a la ejecución del contrato).
MO (número de profesionales jóvenes y/o personas desempleadas que se compromete a adscribir al contrato la mejor oferta).

Los trabajadores que reúnan ambos requisitos (ser profesionales jóvenes y personas desempleadas) computarán como dos.

6. MESA DE CONTRATACIÓN

La Mesa de Contratación tendrá la siguiente composición:

- Presidente: el Presidente del Concejo, o persona en quien delegue.
- Vocales:
  - Dª. Stela Fernández Ayape, arquitecta técnica del Ayuntamiento de Galar.
  - Dª. Leire Bergera Noya, asesora del Concejo de Esquíroz.

7. GARANTÍA PROVISIONAL

Para participar en la licitación no es necesario constituir una garantía provisional.

8. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las proposiciones se presentarán en el plazo indicado en el anuncio de licitación publicado en el Portal de Contratación y a través de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra, PLENA, que será de 15 días naturales.

La presentación de oferta presume la aceptación incondicional por el licitador del contenido de la totalidad de lo previsto en el presente Pliego y en el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para la contratación.

Cada licitador no podrá presentar más de una oferta, ni de forma individual ni en participación con otros licitadores.

La documentación que se incorporará en cada sobre será la siguiente:

Sobre N° 1: Archivo electrónico con documentación administrativa sobre la persona licitadora.

Declaración responsable del licitador, conforme al modelo que se adjunta en el Anexo I del presente Pliego, de que se cumplen las condiciones para contratar, así como la solvencia mínima exigida, que será la siguiente:

- Solvencia económico-financiera, que podrá acreditarse por uno o varios de los siguientes medios:

a) Declaración formulada por entidades financieras y, en el caso de profesionales, un justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.
b) Presentación de balances o de extractos de balances, en el supuesto de que la publicación de los mismos sea obligatoria en la legislación del país en el que la persona candidata esté establecida.

- Solvencia técnico-profesional, que se acreditará con el detalle de la titulación académica y profesional del personal responsable de la ejecución del contrato.

Sobre N° 2: Archivo electrónico con la documentación técnica. En este sobre se incluirá la documentación siguiente correspondiente a la oferta cualitativa:

- Proyecto de gestión y explotación del Ostatu conforme a lo señalado en la cláusula quinta de este pliego.

Sobre N° 3: Archivo electrónico con criterios cuantificables mediante fórmulas. Se incluirá en este sobre la siguiente documentación:

- Oferta económica (Anexo II).
- Servicios adicionales y actividades culturales.
- Criterios sociales.

9. APERTURA DE PROPOSICIONES

En acto público que se celebrará en el día y lugar señalados en el anuncio que se publique en el Portal de Contratación, se procederá a la apertura y lectura del sobre Nº 3.

Previamente a tal acto, la Mesa de Contratación procederá, en acto interno, a la apertura y análisis de los sobres de documentación administrativa y técnica, resolviendo sobre la admisión de licitadores y la calificación o puntuación a otorgar a cada uno de ellos. Si se observasen defectos materiales en la documentación presentada, se concederá un plazo de cinco días para que el licitador subsane el error.

10. ADJUDICACIÓN

La Mesa de contratación, previo requerimiento de la documentación administrativa dispuesta en este pliego, elevará propuesta de adjudicación en favor de la proposición que mayor puntuación obtenga, según los criterios expuestos en este Pliego.

El órgano de contratación (la Junta del Concejo) adjudicará el contrato en el plazo máximo de UN MES a contar desde la apertura de las proposiciones económicas. No obstante, podrá declarar desierta la convocatoria si ninguna de las proposiciones presentadas resultase conveniente a los fines pretendidos con el contrato.

11. GARANTÍA DEFINITIVA

La persona adjudicataria del contrato estará obligada a constituir, con carácter previo a la formalización del contrato, una garantía definitiva consistente en el 4% del importe de adjudicación, que responderá del cumplimiento de las obligaciones del contratista y de los daños y perjuicios que pueda ocasionar al Concejo. Igualmente, se deberá constituir una garantía complementaria del 5% del precio de adjudicación, debido al riesgo que en virtud de este contrato asume el órgano de contratación por el anticipo del coste de los suministros.

La garantía será devuelta a la adjudicataria una vez haya finalizado el plazo del contrato siempre y cuando se haya cumplido el contrato satisfactoriamente y no haya causado daños y perjuicios durante la ejecución del contrato. Asimismo, le será devuelta en el caso en que el contrato se haya resuelto sin culpa de la persona adjudicataria.

No se procederá a su devolución o cancelación hasta tres meses después de que el contratista haya abandonado y dejado libre y a disposición del Concejo el local una vez finalizado o extinguido anticipadamente el contrato.

12. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA PREVIA A LA ADJUDICACIÓN

Con anterioridad a la adjudicación del contrato, el adjudicatario propuesto por la Mesa de Contratación, deberá presentar en el plazo máximo de SIETE DÍAS NATURALES desde su requerimiento la siguiente documentación:

- Documentación administrativa de identificación de la personalidad del adjudicatario.
- Justificación de la solvencia económica y técnica exigida
- Certificado de estar de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y al corriente del mismo especificando, clase de actividad y ámbito territorial (municipal, estatal) o, en su caso, compromiso de darse de alta inmediatamente después de la notificación por la que se adjudique el contrato
- Certificado expedido por el Departamento de Economía y Hacienda del Gobierno de Navarra de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias en el caso de que tenga obligaciones con esta Administración. De lo contrario deberá presentar una declaración responsable en la que se indique no tener obligaciones con la misma.
- Certificado expedido por la Delegación Provincial de la Agenda Estatal de Administración Tributaria de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias en el caso de que tenga obligaciones

con esta Administración. De lo contrario deberá presentar una declaración responsable en la que se indique no tener obligaciones con la misma.

- Certificado oficial acreditativo de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones de Seguridad Social.
- Certificado de la compañía de seguros en la que se declare que el adjudicatario dispone, y está al corriente de pago, de un seguro de responsabilidad civil donde se garantice como mínimo la responsabilidad civil de explotación, responsabilidad civil profesional, responsabilidad civil patronal, defensa y fianzas y cuyo capital asegurado, garantice todas las incidencias que puedan surgir de forma plena y suficiente, o , en su caso, compromiso de contratar dicho seguro inmediatamente después de la notificación por la que se adjudique el contrato.
    - Las certificaciones aportadas deberán haber sido expedidas con una antelación no superior a 30 días naturales a la fecha de expiración del plazo de presentación de proposiciones.
- Justificante de haber prestado la garantía definitiva correspondiente al cuatro por ciento del precio de adjudicación.

13. CESIÓN DEL SERVICIO

Una vez adjudicado el contrato, el adjudicatario no podrá subrogar a ninguna persona, ni arrendar, subarrendar o ceder directa o indirectamente, en todo o en parte, las instalaciones, salvo en los supuestos previstos en el artículo 108 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

14. DAÑOS A PERSONAS, INSTALACIONES O BIENES

El 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.

El contratista está obligado a contratar un seguro de responsabilidad de explotación, patronal y de productos y de trabajos realizados.

El contratista deberá depositar en las oficinas del Concejo de Esquíroz, 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 Concejo el resultado final de las mismas, si así se le requiere.

15. EXACCIONES

El contratista queda obligado al pago de cuantos tributos, exacciones y gastos se deriven de la adjudicación del contrato.

16. FACULTAD INSPECTORA DEL CONCEJO

El Concejo podrá, siempre que lo estime pertinente, realizar inspecciones, que serán giradas por los servicios técnicos, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al contratista la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto funcionamiento de la explotación. Cualquier oposición o entorpecimiento a las inspecciones concejiles por el contratista o por el personal a su servicio, se considerará falta muy grave.

17. INFRACCIONES Y SANCIONES

Se considerará infracción toda acción u omisión por parte del contratista en el ejercicio de la actividad que suponga una vulneración de las obligaciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones y demás normas de general aplicación. Las infracciones se clasifican en leves, graves o muy graves, atendiendo a las circunstancias concurrentes y al mayor o menor perjuicio que se cause al funcionamiento de la explotación.

Se consideran infracciones LEVES aquéllas calificadas como tales en cualquiera de los artículos del Pliego, así como las siguientes:

a) La incorrección en el trato con los usuarios.
b) La variación injustificada del horario de apertura y cierre.

c) La falta de exposición en lugar visible para los usuarios, vecinos y agentes de la autoridad de la lista o rótulos de precios o exhibición defectuosa de los mismos y del título habilitante para el ejercicio de la actividad.
d) Almacenar o apilar productos, envases o residuos fuera de su lugar.
e) El deterioro leve en los elementos del mobiliario y ornamentales urbanos anejos o colindantes al establecimiento que se produzcan como consecuencia de la actividad objeto del contrato.
f) Los retrasos en el cumplimiento de las obligaciones de la concesionaria.

Se considerarán infracciones GRAVES aquéllas calificadas así en cualquiera de los artículos del Pliego y las siguientes:

a) Prestar el servicio sin las debidas condiciones higiénico-sanitarias.
b) La producción de molestias acreditadas a las personas vecinas y transeúntes derivadas del funcionamiento de la instalación.
c) La instalación de instrumentos o equipos musicales u otras instalaciones no autorizadas fuera del horario previsto.
d) La falta de presentación del título habilitante para el ejercicio de la actividad a los agentes de la autoridad o funcionarios competentes que lo requieran.
e) La colocación de publicidad sobre los elementos del mobiliario o en cualquier otro espacio dentro y fuera de las instalaciones.
f) La falta de aseo, higiene o limpieza en el personal o elementos del establecimiento, siempre que no constituya falta leve o muy grave.
g) El deterioro grave de los elementos de mobiliario urbano y ornamentales anejos o colindantes al establecimiento que se produzcan como consecuencia de la actividad objeto del contrato cuando no constituya falta leve o muy grave.
h) La emisión de ruidos por encima de los límites autorizados.
i) La realización de obras o modificaciones sin permiso expreso del Concejo de Esquiroz.
j) El ejercicio de una actividad no prevista en la concesión.
k) Igualmente se considerará infracción grave la reiteración o reincidencia en una misma falta leve o la comisión de tres faltas leves.

Se considerarán infracciones MUY GRAVES aquellas calificadas como tales en cualquiera de los artículos del Pliego, y en particular, las siguientes:

a) La desobediencia a los legítimos requerimientos de los inspectores y autoridades.
b) La falta de aseo, higiene y limpieza en el personal o elementos del establecimiento, cuando no constituya falta leve o grave.
c) El ejercicio de la actividad en deficientes condiciones.
d) La venta de artículos en deficientes condiciones.
e) El servicio de productos alimentarios no autorizados.
f) La producción de molestias graves a las personas vecinas o transeúntes derivadas del funcionamiento de la instalación por incumplimiento reiterado y grave.
g) La realización de actividades, celebración de espectáculos o actuaciones no autorizadas de forma expresa.
h) Hipotecar los bienes sobre los que recae el contrato, salvo autorización expresa concejil.
i) No atender con la debida diligencia la conservación del dominio público ocupado y de la instalación, incluso en épocas en que esté autorizado a permanecer cerrado.
j) Subrogar, arrendar, subarrendar o ceder en todo o en parte la explotación sin cumplir con las circunstancias y requisitos señalados en este pliego.
k) Igualmente, se considerará infracción muy grave la reiteración o reincidencia en una misma infracción grave o la comisión de 3 faltas graves.

SANCIONES

La comisión de una infracción leve dará lugar, previo expediente instruido al efecto con audiencia de la persona adjudicataria, a la imposición de una sanción del 1% del importe de adjudicación.

La comisión de una infracción grave dará lugar, previo expediente instruido al efecto con audiencia de la persona adjudicataria, a la imposición de una sanción del 5% del importe de adjudicación.

La comisión de una infracción muy grave dará lugar, previo expediente instruido al efecto con audiencia de la persona adjudicataria, a la imposición de una sanción del 10% del importe de adjudicación.

Transcurrido el plazo fijado para el ingreso de la sanción económica sin que ésta se haya hecho efectiva por el contratista, el Concejo procederá a su cobro por la vía de apremio con el recargo correspondiente.

Con independencia de la sanción, cuando se produjesen daños al dominio o a las instalaciones, y no sean como consecuencia de casos fortuitos o fuerza mayor, la Administración podrá exigir la reparación de los elementos dañados.

18. CAUSAS DE RESOLUCIÓN Y PROCEDIMIENTO

Constituyen causa de resolución del contrato, además de las establecidas en el artículo 160 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril de Contratos Públicos, las siguientes:

a. La solicitud de una de las partes siempre que se lleve a cabo con 90 días de antelación.

b. El hecho de que la persona adjudicataria, con posterioridad a la adjudicación, incurra en alguna de las causas de incompatibilidad o prohibiciones para contratar.

c. El incumplimiento imputable a la adjudicataria de cualquiera de las condiciones y obligaciones, establecidas en este pliego de condiciones y especialmente de las cláusulas sociales.

d. Los casos de fuerza mayor, que imposibiliten a la adjudicataria para el cumplimiento de sus obligaciones, siempre que se hallen debidamente justificados.

e. Desaparición del bien sobre el que haya sido otorgada o desafectación del mismo.

f. Imposibilidad de la explotación del servicio como consecuencia de acuerdos adoptados por la Administración con posterioridad a la adjudicación.

g. Realizarse en el local actividades molestas, insalubres, nocivas, peligrosas o ilícitas.

h. La falta de prestación de la garantía definitiva.

i. Impago del canon.

El Concejo de Esquiroz podrá dejar sin efecto el contrato antes del vencimiento, si lo justificasen circunstancias sobrevenidas de interés público en la forma y con los efectos determinados por la legislación de contratos de la Administración Pública.

La extinción anticipada del contrato se acordará por el órgano que aprobó la adjudicación, de oficio o a instancia del contratista, en su caso, mediante procedimiento tramitado al efecto.

En los supuestos de resolución por causa no imputable al contratista, y para el caso de que este hubiera acometido obras en el local, el Concejo abonará la parte del precio de las obras e instalaciones que este hubiese ejecutado, y con consentimiento de la propiedad, considerando su estado y en proporción al tiempo que restare para la finalización del contrato.

Con independencia de lo dispuesto en el párrafo precedente, en los supuestos de rescate, supresión e imposibilidad del ejercicio de la actividad como consecuencia de acuerdos adoptados por el Concejo por razones de interés público, el contratista tendrá derecho al resarcimiento de los daños que se causaren.

Cuando el contrato se revoque por incumplimiento culpable del contratista, le será incautada la garantía definitiva y deberá indemnizar a la Administración los daños y perjuicios ocasionados, en lo que exceda de la garantía incautada, incluidos los daños provocados a la propia imagen concejil, quedando de propiedad del Concejo la inversión efectuada en las instalaciones, sin que tenga derecho a la exigencia de cantidad alguna.

Al finalizar el contrato, bien sea por cumplimiento del plazo o por cualquiera de las causas previstas en este Pliego de Condiciones, el contratista se obliga a dejar libre y a disposición del Concejo los bienes e instalaciones objeto de la utilización sujetos a reversión, dentro del plazo de 15 días a contar desde la fecha de la terminación o de notificación de la resolución de que se trate, sin necesidad de requerimiento alguno. En caso contrario, el Concejo podrá acordar y ejecutar por sí el lanzamiento.

19. PRERROGATIVAS DEL CONCEJO DE ESQUIROZ, RECURSOS Y JURISDICCIÓN

La Junta Concejil de Esquiroz ostenta la prerrogativa de interpretar este contrato y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento, podrá modificarlo por razón de interés público y acordar su resolución, determinando los efectos de esta, dentro de los límites y con sujeción a los requisitos y efectos señalados en la Ley Foral de Contratos Públicos.

Los acuerdos que dicte el órgano de contratación, 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 Concejo de Esquíroz 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.

- Reclamación en materia de contratación pública ante el Tribunal Administrativo de Contratos Públicos de Navarra en el plazo de diez días a contar desde:

a) El día siguiente al de la publicación del anuncio de licitación para la impugnación de dicho anuncio y de la documentación que figura en él.
b) El día siguiente al de la notificación del acto impugnado cuando se recurran los actos de tramitación y de adjudicación por parte de quienes hayan licitado.
c) El día siguiente a la publicación de la modificación de un contrato o de un encargo a un ente instrumental.

- Recurso Contencioso Administrativo ante los Juzgados de lo 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.

- 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.

Los litigios que pudieran derivarse de la interpretación del contrato, quedarán sometidos a la jurisdicción de los Tribunales de Pamplona, con renuncia expresa por ambas partes a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles.

ANEXO I.

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE

A introducir en el sobre nº 1

Don/Doña..... con N.I.F …… y domicilio a efectos de notificaciones en …… en representación de (si procede y para personas jurídicas) ..... con C.I.F. ..... y con domicilio en…… y teléfono ……. ……. y correo electrónico ……

Enterado/a del procedimiento para la adjudicación del contrato de la Gestión y Explotación del BAR-RESTAURANTE "OSTATU" EN ESQUÍROZ, por la presente **DECLARA:**

1) Que la persona que licita reúne los requisitos de capacidad jurídica y de obrar y, en su caso, que el firmante ostenta la debida representación.
2) Que la persona que licita reúne los requisitos exigidos de solvencia económica, financiera y técnica o profesional.
3) Que la persona que licita no está incursa en causa de prohibición de contratar ni en incompatibilidad.
4) Que la persona que licita se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes.
5) Que la persona que licita reúne el resto de requisitos legales para la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, así como aquellos otros establecidos en los pliegos de contratación.
6) Que la persona que licita se somete a la jurisdicción de los juzgados y tribunales de Pamplona de cualquier orden, para todas las incidencias con renuncia, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderle, en el caso de empresas extranjeras.
7) Que la persona que licita cuenta con el compromiso por escrito de otras entidades respecto de la adscripción de sus medios o la disposición de sus recursos, en su caso.
8) La dirección de correo electrónico en que efectuar las notificaciones relacionadas con cualquier fase del procedimiento es la siguiente: _____

En ……, a,,,,,,,..de……..de 2024

Firmado: _____

ANEXO II.
MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA
A introducir en el sobre nº 3

Don/Doña..... con N.I.F …… y domicilio a efectos de notificaciones en …… en representación de (si procede y para personas jurídicas) ..... con C.I.F. ..... y con domicilio en…… y teléfono .... y correo electrónico ……

Enterado/a del procedimiento anunciado en el Portal de Contratación por el Concejo de Esquiroz para la adjudicación del contrato de la Gestión y Explotación del BAR-RESTAURANTE "OSTATU" EN ESQUÍROZ, por la presente:

Se compromete a la prestación de estos servicios con sujeción al pliego de condiciones reguladoras y anejo de prescripciones técnicas que acepta en todos sus términos ofreciendo las siguientes cantidades:

LA CANTIDAD **ANUAL** en concepto de canon expresada en letra …… euros, y en número (……€), **IVA EXCLUIDO.**

(en caso de ser distintas prevalecerá la cantidad expresada en letras).

En ……, a,,,,,,..de……..de 2024

FDO. _____

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE "OSTATU" EN ESQUÍROZ

1. OBJETO DE LA ADJUDICACIÓN

El objeto del presente contrato es la explotación del bar- restaurante OSTATU de Esquíroz, que es interés de este Concejo que sea un lugar de encuentro de las personas vecinas del pueblo y de aquellas otras que quieran acercarse a esta localidad.

Se incluye también la obligación del mantenimiento y consumos de las instalaciones.

Las actividades que pueden desarrollarse en las instalaciones objeto del contrato se ajustarán a las condiciones establecidas por la normativa para el Bar- Restaurante. Así, el contratista podrá dispensar, entre otros, bocadillos, pinchos, bollería, tartas, platos combinados, menú del día, servicio de restaurante a la carta elaborados o no en la propia instalación. Igualmente podrá dispensar pan y otros productos básicos que den servicio a la población.

También podrá desarrollar las actividades complementarias y compatibles con la finalidad del edificio.

Las instalaciones susceptibles de utilización por la adjudicataria para el desarrollo y explotación del servicio objeto del contrato son:

1) OSTATU, que cuenta con cocina equipada, con maquinaria de hostelería y restauración, Bar, Comedor y Terraza.

2) PLANTA PRIMERA. Esta planta se reserva el Concejo para uso propio, organización de actividades, exposiciones y charlas, entre otros. No obstante, la adjudicataria podrá utilizarla ocasionalmente, con autorización previa de la Junta Concejil y con las condiciones que esta Junta señale.

2. EXPLOTACIÓN

Con carácter general, la concesionaria deberá llevar a cabo las siguientes actuaciones:

1) Correcto mantenimiento y funcionamiento de todas las instalaciones descritas en la Cláusula 1.1 de este pliego. El Concejo entregará a la adjudicataria las dependencias del bar, cocina y comedor equipadas, de todo lo cual se realizará un inventario.

   No obstante, la adjudicataria deberá completar esto con otros elementos que se consideren necesarios para la explotación, conforme a la propuesta formulada. Dichos elementos deberá retirarlos al término del contrato, salvo que se trate de obras incorporadas al local, previamente autorizadas por el Concejo.

   El Concejo no será responsable de los elementos que incorpore el particular para la explotación, así como de las existencias, quedando excluidas del seguro del Concejo, por lo que en su caso deberán ser aseguradas por el adjudicatario.

2) La concesión conllevará las siguientes actuaciones por la adjudicataria, que deberá especificar en su oferta y que se señalan en el presente pliego en cuanto al Bar:

- Correcto mantenimiento y funcionamiento de las instalaciones descritas en la cláusula 1.1 de este pliego. (Conforme a la propuesta formulada)

- La adjudicataria conservará la totalidad de los elementos y útiles del centro que se arriendan y cuyo inventario se unirá al contrato que se suscriba con quien resulte ser adjudicataria con la diligencia de buen comerciante.

- Dar cumplimento exacto a la normativa reguladora de la Manipulación de Alimentos.

- Aportación de los artículos de consumo ofertados al público.

- El servicio de limpieza e higiene correrá de su cuenta y será su obligación la limpieza de todas las dependencias del bar/restaurante (conforme a la propuesta formulada), mantenido así mismo limpio el entorno del bar y su terraza. Se deberá encargar del vaciado de las papeleras y mantenimiento de las jardineras sitas en la terraza.

3. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL EDIFICIO Y LOS ELEMENTOS DE EXPLOTACIÓN

El adjudicatario responderá de los deterioros que puedan surgir en las instalaciones, mobiliario y material puesto a su disposición, reparándolas a su costa, al objeto de mantenerlas en perfectas condiciones de mantenimiento y utilización. En el caso de avería deberá realizar de inmediato las gestiones oportunas para su reparación dando cuenta de ello al Concejo. Se excluye la renovación de elementos necesaria por haber cumplido su vida útil.

Las reparaciones extraordinarias serán por cuenta del Concejo.

En el momento en que finalice el contrato se elaborará un nuevo inventario final, debiendo procederse en caso de ausencias o deficiencias a su reposición por parte del adjudicatario, quedando garantizado este aspecto con la garantía definitiva que se haya depositado.

El adjudicatario responderá de cuantos daños se produzcan a terceros durante o como consecuencia del ejercicio del servicio, sin que puedan ser repercutidos al Concejo.

El adjudicatario, comunicará de inmediato al Concejo, los desperfectos de los que tuviera conocimiento, en el resto de dependencias del OSTATU, a los efectos oportunos, todo ello sin perjuicio de que sea obligación del adjudicatario la reparación.

El adjudicatario deberá realizar las labores de apertura y cierre, así como preparar el local para las actividades que se desarrollen en el mismo que sean promovidas por el adjudicatario.

Además, deberá poner en conocimiento del Concejo las deficiencias detectadas en las instalaciones ajenas al bar-restaurante para su tratamiento y reparación por esta entidad.

Igualmente deberá mantener siempre despejada y en correcto estado de funcionamiento las salidas de emergencia, así como controlar el correcto estado del resto de medios de seguridad y prevención de incendios.

Serán por cuenta del adjudicatario los gastos de limpieza, incluso los materiales y productos utilizados en la misma en las dependencias que son objeto de concesión.

4. HORARIO Y CALENDARIO DE APERTURA

La adjudicataria se obliga a la apertura y cierre del Bar/Restaurante en el horario mínimo que señala el Concejo en este Pliego y a la propuesta por ella/él formulada si esta fuese mayor.

El horario **MÍNIMO** de apertura del local será el siguiente (aplicable durante todo el año):

- De lunes a jueves y los domingos: de 11:00 a 14:00.
- Viernes y sábados: de 11:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00.

Se deberá abrir, al menos, seis días a la semana, quedando expresamente prohibido el cierre del bar en víspera de festivos y festivos.

El horario máximo de apertura será el señalado en la normativa foral vigente, salvo en los días festivos en que la autoridad competente autorice su apertura en horario extraordinario.

Asimismo, quedará obligado a la prestación del servicio de bar en cuantas actividades sean solicitadas por el titular de la instalación, el Concejo, por ejemplo, durante sus fiestas patronales y otros festejos.

El horario podrá ser modificado por parte del Concejo siempre de forma justificada de acuerdo con el adjudicatario.

Igualmente, las vacaciones de las que vaya a disfrutar la adjudicataria, de conformidad con lo recogido en la normativa reguladora de las mismas, deberán ser comunicadas al Concejo con un mes de antelación.

5. SANIDAD

El adjudicatario será responsable del correcto funcionamiento sanitario del bar-restaurante. El mismo y el personal contratado por él deberá cumplir las normas higiénico-sanitarias exigibles y cuantas normas sean de general y pertinente aplicación., siendo responsable único de las sanciones que pudieran derivarse de tal incumplimiento. El personal que preste sus servicios en el bar-cafetería deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

6. PRECIOS A PERCIBIR POR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario percibirá el precio por la venta de elementos consumibles propios del Bar-Restaurante.

Así, los precios que el adjudicatario perciba por la venta o servicio de los productos al público serán los ofertados en el presente concurso y aprobados por el Concejo mediante la adjudicación del contrato a la propuesta que los contenga. El adjudicatario está obligado a tener expuesta al público y perfectamente visible la lista de precios de venta al público.

Los precios podrán ser actualizados por el adjudicatario según el Índice de Precios al Consumo registrado en Navarra. Excepcionalmente podrá solicitarse una actualización superior de precios de determinados productos siempre y cuando se equiparen a los de los establecimientos de categoría similar de la zona.

Constituye causa de resolución del contrato la variación de precios por el adjudicatario fuera del supuesto descrito en el párrafo anterior o sin la expresa autorización del Concejo.

7. OBRAS QUE PRETENDA REALIZAR EL ADJUDICATARIO

Si el adjudicatario pretende realizar algún tipo de obra en el local deberá solicitar y obtener las correspondientes licencias, PREVIA autorización por escrito del Concejo de Esquíroz. Las obras que se realicen en el local revertirán al Concejo al término del contrato, sin que de la reversión se derive compensación o indemnización alguna a favor del adjudicatario.

8. LIBRO DE RECLAMACIONES

El adjudicatario 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 Concejo de aquellas en el plazo de dos días hábiles a partir de su entrega.

9. PERSONAL

El adjudicatario se obliga a exigir la correcta presencia, vestimenta, adecuación y comportamiento en el personal a su servicio.

El personal que por su cuenta deba emplear el adjudicatario no adquirirá relación laboral alguna con el Concejo, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral, social y de seguridad e higiene en el trabajo vigentes o que en lo sucesivo puedan dictarse, sin que en ningún caso resulte responsable el Concejo de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus empleados, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

Como consecuencia de lo anterior, el adjudicatario habrá de dar de alta en la Seguridad Social a todo el personal que preste sus servicios en la actividad y suscribir el documento de asociación con la Mutualidad Laboral correspondiente que cubra los riesgos de accidente de trabajo, con exacto cumplimiento de cuanto establece o establezca la legislación sobre esta materia.

10. GASTOS POR CUENTA DEL CONTRATISTA

Serán gastos a satisfacer por la contratista, entre otros, los siguientes:

- Los impuestos, derechos, tasas, SGAE, compensaciones, licencias, permisos y demás gravámenes y exacciones que resulten de aplicación según las disposiciones vigentes, con ocasión o como consecuencia del contrato o de su ejecución mediante la explotación del servicio.

- Los gastos de agua, gas, electricidad, teléfono internet y similares.

- Los suministros que conlleva el mantenimiento mínimo de las instalaciones y el arreglo de pequeños desperfectos en puertas, ventanas, muebles, y mantenimiento general de las instalaciones cedidas, etc.

- El material de limpieza, escobas, mopas, friegasuelos, productos de limpieza, así como publicidad de las actividades.

- Colocar y retirar las bolsas de basura en la terraza.

- Cuidar y regar las plantas de las jardineras de la terraza.

- El pintado interior de las dependencias cedidas, que el Concejo podrá exigir que se realice anualmente.

- La reposición del mobiliario y resto de material deteriorado.

- Los costes de la desinsectación y desratización que como mínimo de manera anual debe realizarse en la totalidad de las dependencias cedidas.

11. DERECHOS Y DEBERES DEL CONTRATISTA

Serán derechos del adjudicatario:

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.
b) Percibir los precios de los artículos a la venta y de las consumiciones, siempre que sean aprobadas previamente por el Concejo.
c) Utilizar los bienes necesarios para el servicio. El Concejo hará entrega al adjudicatario de las dependencias del bar, cocina, y demás dependencias que hayan de ser utilizadas con ocasión del ejercicio de la actividad.

Serán deberes del contratista:

1) Será de cargo de la adjudicataria el coste de la póliza de seguros multirriesgo que cubra el valor real del mercado de las instalaciones cedidas y que será contratada por el Concejo de Esquiroz.

   En caso de siniestro, la adjudicataria estará obligado a reconstruir y restituir los bienes dañados.

   Deberá, además, formalizar una póliza de responsabilidad civil por los daños a terceros derivados del estado y ocupación de las dependencias del inmueble cedido y de la explotación, desarrollo y funcionamiento de las diversas actuaciones que se desarrollen en relación con la actividad, que garantice la cobertura de riesgos derivados por un mínimo de 150.000,00 euros.

2) La persona adjudicataria podrá colocar en las instalaciones maquinas expendedora de frutos secos, bebidas no alcohólicas e isotónicas, tienda de artículos de primera necesidad, así como recreativas previa autorización del Concejo.

   En todo caso, la colocación por la adjudicataria de máquinas de las denominadas "Tipo B" queda prohibida. Para la colocación de cualquier otra máquina recreativa deberá contar con el consentimiento del Concejo, quien podrá autorizar o denegar su colocación, e incluso podrá ordenar retirar la máquina aun cuando hubiere sido autorizada anteriormente si hubiera quejas o se causaran molestias al resto de personas usuarias del servicio.

3) La adjudicataria conservará la totalidad de los elementos y útiles del centro que se arriendan y cuyo inventario se unirá a este condicionado, con la diligencia de buen comerciante.

4) Correrá de su cuenta y será su obligación la limpieza y conservación de todas y cada una de las dependencias del bar y especialmente los baños. Todas las dependencias deberán estar en perfecto estado con anterioridad a la apertura de las instalaciones.

5) Así mismo la adjudicataria deberá realizar con periodicidad mensual una limpieza a fondo de las dependencias de los baños, incluyendo sanitarios, azulejos y puertas y con periodicidad trimestral de lámparas y sillas.

6) La adjudicataria deberá realizar las reparaciones necesarias de los elementos del bar cafetería, así como de la reposición de los que pudieran inutilizarse por cualquier causa, siempre que estas se refieran a reparaciones ordinarias debido al uso habitual de los elementos y vajilla. Si la reparación fuese de cierta entidad a juicio del Concejo, y el desperfecto no hubiere sido causado por dolo o mal uso, el Concejo se haría cargo del mismo.

7) Asimismo, deberá velar por que la temperatura ambiente de todas las dependencias cedidas no sea nunca inferior a 20º C y en verano no supere los 27º.

8) La adjudicataria se encargará de mantener limpia la terraza del Ostatu y alrededores.

9) Prestar el servicio de manera regular y continuada durante el horario que se proponga y siempre cumpliendo el mínimo establecido.

10) Las actuaciones en directo, así como la instalación de equipos audiovisuales o la emisión de audio o video en los espacios de terraza, deberán contar con autorización del Concejo.

11) Prestar el servicio en debidas condiciones higiénico-sanitarias, estando obligado todo el personal a estar en posesión del certificado de formación en materia de manipulación de alimentos.

12) 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, previa autorización, en su caso, del Concejo.

13) La explotación deberá realizarse debidamente, y en todo caso, con la máxima corrección para los usuarios.