



**CUADRO DE CARACTERÍSTICAS PARTICULARES**

**DEL CONTRATO DE CONCESION DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE BAR-  
RESTAURANTE DEL SERVICIO MUNICIPAL LAGUNAK**

|                                |                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| <b>TIPO DE CONTRATO:</b>       | CONCESION DE SERVICIOS              |
| <b>PROCEDIMIENTO:</b>          | ABIERTO, INFERIOR AL UMBRAL EUROPEO |
| <b>TRAMITACIÓN:</b>            | ORDINARIA                           |
| <b>ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:</b> | JUNTA RECTORA DEL SM LAGUNAK        |
| <b>UNIDAD GESTORA:</b>         | GERENCIA SM LAGUNAK                 |

**A) OBJETO DEL CONTRATO. NOMENCLATURA CPV. DIVISIÓN POR LOTES.**

**A.1) OBJETO DEL CONTRATO.**

*Es objeto de esta licitación, fijar las estipulaciones económico-administrativas y técnicas que han de regir en la adjudicación y contratación de la gestión y explotación del servicio del bar-restaurante del servicio municipal Lagunak.*

*Son objeto del contrato la gestión y explotación del bar-restaurante del edificio principal, su terraza y el bar “chiringuito” de la zona de asadores. Instalaciones situadas en las instalaciones deportivas Lagunak sitas en Ronda de Barañáin s/n, 31010-Barañáin.*

*El contrato se ejecutará a riesgo y ventura de la persona/empresa contratista, en régimen de libre competencia con la iniciativa privada. Por lo tanto, el Servicio Municipal Lagunak no avalará ningún tipo de empréstito, ni participará en ninguna forma de 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.*

**A.2) CÓDIGO NOMENCLATURA CPV:** 55100000-1 Servicios de hostelería.

**A.3.) DIVISIÓN POR LOTES.**

*División por lotes:* **NO**

*Esta contratación no es objeto de división en lotes por cuanto la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato pudiera dificultar la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, además de que la naturaleza del objeto implica la necesidad de coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones, todo ello a los efectos señalados en el artículo 41 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.*



**B) VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO. PRESUPUESTO BASE DE LA LICITACIÓN Y TIPO DE LICITACIÓN.**  
**PRESUPUESTO MÁXIMO Y PRECIOS UNITARIOS.**

*El importe del contrato vendrá calculado en función del precio anual del servicio y de las posibles prórrogas de las que pueda ser objeto el contrato.*

*La empresa o persona que resulte concesionaria del servicio, gestionará y dispondrá de la explotación del negocio de servicio bar-restaurante, siempre en base a lo dispuesto en el presente pliego, con las debidas variaciones que podrán ir aprobándose por el Servicio Municipal Lagunak.*

*Los ingresos y gastos derivados de la actividad corresponderán en su totalidad a la persona o empresa adjudicataria de este contrato, así como el resto de gastos que se determinan en el condicionado técnico.*

*El **canon** que deberá satisfacer la empresa o personas adjudicatarias anualmente al Servicio Municipal Lagunak será el determinado en su proposición económica, con un mínimo de 5.750 euros anuales (impuestos excluidos).*

*El precio de la adjudicación será el ofertado por la persona o empresa adjudicataria, que en ningún caso será inferior del valor de la licitación.*

*El importe del canon se liquidará mensualmente y será ingresado en la cuenta bancaria del Servicio Municipal Lagunak dentro de los cinco días del mes correspondiente.*

*Presupuesto anual de licitación (IVA excluido): **5.750,00 €**.*

**VALOR ESTIMADO TOTAL DEL CONTRATO (IVA excluido):** 23.000,00 €, correspondiente al importe del canon anual por los cuatro años de duración máxima del contrato por posibles prórrogas.

**C) FINANCIACIÓN: ANUALIDADES**

*El ingreso obtenido por este contrato se aplica a la partida 5490001 del presupuesto de ingresos del Servicio Municipal Lagunak.*

**Tramitación anticipada: NO**

**D) REVISIÓN DE PRECIOS**

*No procede.*

**E) INFORMACIÓN SOBRE EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN**

*Procedimiento de licitación: abierto inferior al umbral comunitario.*

*Portal de Contratación de Navarra: [https://www.navarra.es/home\\_es/Servicios/PortalContratacion/](https://www.navarra.es/home_es/Servicios/PortalContratacion/)*

**Sistema de licitación y contratación electrónica:** a través de la Plataforma de Licitación electrónica de Navarra PLENA.

**Área o Servicio que corresponda al órgano de contratación.** Junta Rectora del SM Lagunak.



**Unidad Gestora del contrato:** gerencia SM Lagunak

**Telf.:** 948181233

**e-mail:** [gerencia@sociedad-lagunak.com](mailto:gerencia@sociedad-lagunak.com)

**Presentación de la solicitud de información adicional:** Mínimo tres días antes del día de finalización del plazo de presentación de proposiciones.

**F) SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA O PROFESIONAL DE LA ENTIDAD LICITADORA**

A) Se considerará que la entidad licitadora posee **Solvencia económica y financiera** para la ejecución del contrato cuando se acredite por uno o varios de los siguientes medios:

- Declaraciones formuladas por entidades financieras (con la que se mantenga una relación de al menos 6 meses) que indique que quien licite tiene capacidad de asumir los riesgos económicos de la ejecución del contrato. Y en el caso de profesionales, también es posible con un justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales con un mínimo de 300.000,00 €, justificando hallarse al corriente del pago.
- Una declaración sobre el volumen global de negocios y, en su caso, sobre el volumen de negocios en el ámbito de actividades similares a la del objeto del contrato, referida como máximo a los tres últimos ejercicios disponibles en función de la fecha de creación o de inicio de las actividades de quien vaya a licitar, en la medida en que se disponga de las referencias de dicho volumen de negocios. El volumen de negocios mínimo anual exigido será de 6.000,00 euros.

Quando un contrato se divida en lotes, el presente criterio se aplicará en relación con cada uno de los lotes. No obstante, el órgano de contratación podrá establecer el volumen de negocios mínimo anual exigido a los licitadores por referencia a grupos de lotes en caso de que al adjudicatario se le adjudiquen varios lotes que deban ejecutarse al mismo tiempo".

B) Se considerará que la entidad licitadora posee **Solvencia técnica o profesional** cuando acredite:

- Relación de experiencia en la explotación de bares, cafeterías, restaurantes o similares realizados por quien licite en los cinco últimos 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 por cualquier prueba admisible en derecho. En el caso que no hubiere cumplido cinco años de actividad, se referirá a los ejercicios en activo.

En el caso de empresas de nueva constitución, se deberá de aportar la experiencia en el objeto del contrato dentro de los últimos cinco 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-as que sean personas empresarias individuales o profesionales autónomos-as deberán acreditar que están o han estado de alta como autónomo/a, 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 cinco últimos años en la explotación de bares, cafeterías, restaurantes o similares. En este sentido, se admitirá también la experiencia profesional mínima (un año dentro de los cinco últimos años) como trabajador-a 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 de 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 211, de 10 octubre de 2023.*

*Para verificar la solvencia técnica y profesional, la empresa o la persona adjudicataria 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.*

*Esta certificación no será necesaria para el caso en que los servicios hayan sido realizados para el Servicio Municipal Lagunak, en cuyo caso deberá hacerse mención en la propuesta a los servicios.*

*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 y, la vida laboral que acredite esta experiencia.*

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

**C)** *Si la proposición es suscrita por licitadores que participen conjuntamente, se incorporará un documento privado en el que se manifieste la voluntad de concurrencia conjunta, se indique el porcentaje de participación que corresponde a cada uno y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo. El escrito habrá de estar firmado tanto por las diversas empresas o licitadores concurrentes como por el citado apoderado.*

**D)** *En el caso de que la solvencia se acredite mediante la subcontratación, quien licita deberá aportar un documento que demuestre la existencia de un compromiso formal con los subcontratistas para la ejecución del contrato, sumándose en este caso la solvencia de todos ellos. Asimismo deberá acreditar que los subcontratistas disponen de los medios necesarios para la ejecución del contrato.*

**CLASIFICACIÓN DE LA ENTIDAD LICITADORA: NO**

#### **G) VARIANTES**

*Posibilidad de presentación de variantes: NO*

#### **H) PRESENTACIÓN DE OFERTAS.**

*La presentación de ofertas, según se indica en el artículo 95 de la LFCP, se hará por licitación electrónica a través*



de la Plataforma de Licitación Electrónica de Navarra (PLENA): <https://plataformalicitacion.navarra.es>.

**I) PLAZO DE ENTREGA DE LAS SOLICITUDES Y PROPOSICIONES**

**Plazo límite:** Se indicará en el Portal de contratación. Será como mínimo de 30 días naturales desde la publicación del anuncio de licitación en el Portal de Contratación de Navarra.

**J) DOCUMENTACIÓN REQUISITOS TÉCNICOS Y RELATIVA A CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO EVALUABLES MEDIANTE FÓRMULAS.**

**Sobre electrónico AB o sobre 1: SI.**

1.- Conforme la documentación exigida en el punto 6.1 del pliego de cláusulas administrativas reguladores de la contratación, se adjuntará a la solicitud de participación la Declaración responsable de la persona licitadora conforme al modelo (Anexo I) que se adjunta al presente pliego, indicando que cumple las condiciones exigidas para contratar que son las exigidas en el artículo 55 de la Ley Foral de Contratos Públicos.

Dicho anexo se presentará junto con la documentación que contenga la oferta técnica y, en concreto, aquellos documentos que permitan valorar los criterios de adjudicación no evaluables mediante fórmulas establecidos en el apartado M) de este Cuadro de Características. En concreto para esta licitación será lo correspondiente al puntos A, B, C, D, E del apartado 1.

2. No podrá incluirse en este sobre ninguna información relativa a los criterios de adjudicación evaluables mediante fórmulas ya que ello será causa de exclusión del procedimiento de licitación.

**Sobre electrónico C o sobre 2: SI**

1. Deberá incluirse en el Sobre C el Anexo II con la oferta económica y aquellos documentos que permitan valorar los criterios cuantificables mediante la aplicación de fórmulas objetivas, establecidos en el apartado M) de este Cuadro de Características. En concreto para ésta licitación será lo correspondiente a los **puntos A, B, C del apartado 2** de los **Criterios cuantificables mediante aplicación de fórmulas objetivas**

**K) MESA DE CONTRATACIÓN: SI**

**Composición:**

- **Presidencia:** Fátima Sesma Valles, presidenta del S.M. Lagunak o quien legalmente le sustituya.
- **Vocal:** Yolanda Marqués Martínez, Interventora Municipal del Ayuntamiento de Barañáin o quien le sustituya legalmente.
- **Vocal:** Silvia Alcalá Gila, gerente del S.M. Lagunak.
- **Vocal:** Miguel Pérez Luquín, miembro de la Junta Rectora del Servicio Municipal Lagunak.



- **Secretaría Mesa de Contratación:** Dña. Virginia Magdaleno Alegría, Secretaria Municipal o quien le sustituya legalmente.

#### **L) APERTURA DE PROPOSICIONES**

Se procederá a la apertura de los sobres electrónicos y la valoración de las ofertas por la Mesa de Contratación de conformidad con lo dispuesto en la Ley Foral de Contratos Públicos 2/2018 de 13 de abril.

#### **M) CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

Resultarán automáticamente eliminadas aquellas proposiciones que no alcancen al menos el equivalente a la mitad de la totalidad de los puntos establecidos en el apartado Calidad Técnica de la Propuesta. Todo ello sin perjuicio de desechar las ofertas técnicamente inadecuadas o que no garanticen la correcta ejecución del contrato.

Criterios de adjudicación con la mejor relación calidad precio.....100 puntos

#### **1.- CRITERIOS CUALITATIVOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACION DE FÓRMULAS:** **Máximo 50 puntos.**

Notas:

- La documentación a presentar no podrá exceder de 60 hojas, arial 12, interlineado sencillo, margen izquierdo a 3, margen derecho a 2. No se valorará la parte de las ofertas incluida a partir del máximo de 60 hojas.

El incumplimiento de las exigencias de formato implicará necesariamente la penalización en la valoración de un 10% de la establecida en este apartado.

- La documentación que se presente debe responder, de forma sistemática y ordenada, a cada uno de los apartados en los que se subdivide la calidad técnica de la propuesta a fin que la mesa pueda valorar correctamente las propuestas presentadas. En caso de no cumplir este requisito, la persona licitadora asume la responsabilidad que algunas de sus propuestas no se tengan en cuenta por no estar incluida en el lugar que sistemáticamente le corresponde.

- De conformidad con lo establecido en el artículo 59.2 c) de la Ley Foral de Contratos Públicos, se exige un umbral mínimo de puntuación del 50% del total de los criterios no evaluables mediante fórmulas, esto es una puntuación mínima de 25 puntos en la valoración conjunta de estos criterios, por lo que aquellos licitadores que no lo alcancen una vez analizada y valorada la documentación del Sobre B, no continuarán en el proceso selectivo, sin perjuicio de la facultad de desechar las ofertas técnicamente inadecuadas o que no garanticen adecuadamente la correcta ejecución del trabajo.

#### **➤ CALIDAD TÉCNICA DE LA PROPUESTA: 50 PUNTOS**

Se valorará el plan de trabajo basado en un estudio técnico de necesidades y rendimientos, y admitiendo por tanto variaciones al alza respecto a los mínimos propuestos, a efectos de la valoración y puntuación en base a los siguientes criterios que se exponen a continuación.



**A.-PLAN DE GESTIÓN: Hasta 25,00 puntos.** Se valorará el desarrollo, la calidad técnica, la claridad y la coherencia interna de la información en todos los apartados a desarrollar, teniendo en cuenta asimismo que el plan en cuestión se adecue a la instalación.

- A.1.- Proyecto de gestión acorde a las condiciones técnicas particulares recogidas en este pliego, así como programas de actividades complementarias a ofertar a costa de la parte adjudicataria durante todo el año a personas abonadas a Lagunak con el objetivo de dinamizar el espacio (actividades musicales, culturales, lúdicas, fiestas temáticas, cumpleaños, celebraciones, etc), la coordinación en el servicio con las actividades desarrolladas en Lagunak promovidas tanto por la entidad como por las asociaciones colaboradoras de Lagunak.

Se tendrá en cuenta para su puntuación el grado de conocimiento, el desarrollo explicativo realizado. Hasta 15 puntos.

- A.2.- Medios humanos: descripción del equipo, detallando y justificando sus funciones, calendario y horario aproximado. Hasta 5,00 puntos.

- A.3.- Horario de prestación del servicio: detalle de los horarios de apertura y cierre del bar y de restaurante, así como los horarios del servicio de cocina. Y detalle de los horarios de funcionamiento del bar de asadores “chiringuito”. Todo ello atendiendo a que debe estar incluido en el horario general de apertura y cierre de las instalaciones. Hasta 5,00 puntos.

**B.- OFERTA DE RESTAURACIÓN Y PRODUCTOS: Hasta 12,00 puntos.**

B.1.- Productos mínimos: desarrollo del catálogo de productos mínimos (indicados en la cláusula 8 del apartado Z) de este documento) a ofertar indicando la variedad, volumen (ml), tipos de pinchos, tipos de menús, etc.

Hasta 5 puntos.

B.2.- Productos extras: desarrollo de la oferta de productos que ofrece por encima de los establecidos como mínimos en la cláusula 8 del apartado Z) de este documento. Se tendrá en cuenta la variedad y la adaptación a tipos de clientes, temporada, precios, etc (por ejemplo: servicio de self-service, menús infantiles, menús para personas adultas, diarios, fin de semana, pinchos, bocadillos, platos combinados, ...). Hasta 5 puntos.

B.3.- Detalle de los principales productos a ofrecer en el bar asadores “chiringuito”: consumiciones, restauración, etc. Hasta 2,00 puntos.

**C.- PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS ESPACIOS ASIGNADOS AL SERVICIO: Hasta 5,00 puntos.**

C.1.- Descripción del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de la instalación y su equipamiento: actuaciones, periodicidad y personal dedicado a estas labores. Se valorará el detalle de los protocolos que garanticen un correcto funcionamiento de la maquinaria (cámaras, hornos, freidoras,...), así como el equipamiento de la instalación. Hasta 2,00 puntos.





C.2.- Descripción del plan de limpieza y saneamiento de la instalación: actuaciones, periodicidad y personal dedicado a estas labores. Se valorará el detalle de los protocolos de limpieza de las dependencias, maquinaria y equipamiento adscrito al servicio. Hasta 3,00 puntos.

**D.- PROPUESTAS QUE REDUNDEN EN LA MEJORA DEL SERVICIO: Hasta 5,00 puntos.**

D.1.- Oferta de servicio de cocina ininterrumpida (total, parcial, limitada,...). Hasta 3,00 puntos.

D.2.- Mejoras en la estética, mobiliario de la terraza, mobiliario y enseres del local, prensa diaria en edición impresa de los periódicos de mayor tirada en Navarra. Hasta 2,00 puntos.

**E.- PLAN DE SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DEL SERVICIO: Hasta 3,00 puntos.**

A fin de realizar un correcto desarrollo del servicio, se deberá establecer un plan de seguimiento, control y evaluación.

Se valorará la realización de cuestionarios de satisfacción, gestión de quejas y sugerencias, base de datos que las recoja, y cuantas actuaciones permitan mantener una mejora continua en la prestación del mismo.

Asimismo, se indicará el sistema de coordinación y comunicación con el servicio municipal Lagunak.

**2.- CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS OBJETIVAS: Máximo 50 puntos.**

**A) OFERTA ECONÓMICA CANON: hasta 20 puntos.**

El 100% de la puntuación total del apartado (P=20) se repartirá proporcionalmente entre las ofertas con un incremento de hasta el 30% sobre el mínimo canon anual exigido.

$$P = 0,667 \times \% \Delta \quad \text{cuando } \Delta \leq 30$$

Siendo:

P = Puntuación económica obtenida por cada oferta.

$\Delta$  = % de incremento de la cantidad ofertada con respecto al valor de licitación mínimo.

**B) EXPERIENCIA PROFESIONAL: hasta 20 puntos.**

- Como gestor autónomo de un servicio de restauración: 2 puntos por año.
- Como encargado del servicio de restauración por cuenta ajena: 1 punto por año.
- Como trabajador en el sector de restauración: 0,5 puntos por año.

Periodo mínimo de experiencia a valorar y justificar: 1 año por encima del requerido como solvencia técnica o profesional. A partir del año, los periodos mensuales se proporcionarán.





*Todo ello deberá justificarse con certificados de empresa, con fecha de inicio y final del periodo a justificar, grupo profesional, denominación del puesto de trabajo, nivel salariales en base al convenio de aplicación, % de la jornada, junto con el certificado de vida laboral.*

**C) CRITERIOS SOCIALES (10%): 10 puntos.**

- **Organización de acciones de formación para el personal adscrito a la ejecución del contrato.** Máximo 5 puntos.

*Se valorará con un punto cada propuesta de acción de formación profesional en el puesto de trabajo, de al menos 2 horas de duración, sin coste alguno para dicho personal, con el fin de mejorar la ocupación y adaptabilidad de las personas adscritas a la ejecución del contrato, así como sus capacidades y su calificación.*

*El contenido formativo deberá guardar relación con el objeto del contrato, de tal manera que redunde en una mejora de su ejecución.*

- **Formación en igualdad de género.** Máximo 5 puntos.

*Se valorará con un punto cada propuesta de cursos en materia de igualdad y/o perspectiva de género para el personal trabajador asignado a este contrato, sin coste alguno para dicho personal, de al menos 2 horas de duración, con descripción del curso, nº de horas de formación por curso y, en su caso, entidad que lo va a impartir.*

*En ambos apartados, la empresa adjudicataria deberá presentar, una vez realizados los cursos, los certificados que acredite la realización de dichos cursos y/o copias de asistencia que los que se especifique el número de horas de formación.*

**Criterios de desempate**

*Tendrán preferencia en la adjudicación de los contratos las proposiciones presentadas por aquellas empresas que, en el momento de acreditar su solvencia técnica, tengan en su plantilla un número superior al 2 por ciento de trabajadores fijos con discapacidad igual o superior al 33%. De persistir el empate, se aplicarán el resto de criterios recogidos en el artículo 99.1 de la Ley Foral de Contratos, por el orden en que se indica en el mismo. En los casos en que en aplicación de los criterios anteriores persistiera el empate, éste se resolverá mediante sorteo.*

**N) OFERTAS ANORMALMENTE BAJAS**

*No se admiten proposiciones a la baja.*

**O) GARANTÍAS**

GARANTÍA PROVISIONAL: NO

GARANTÍA DEFINITIVA: 4 % del valor estimado del contrato (excluido IVA)

GARANTIA COMPLEMENTARIA: NO



**P) PLAZO MÁXIMO PARA EFECTUAR LA ADJUDICACIÓN Y DE VINCULACIÓN DE LAS EMPRESAS LICITADORAS A SUS PROPOSICIONES**

- La adjudicación del contrato deberá realizarse en el plazo máximo de un mes desde el acto de apertura de las proposiciones del sobre C.
- La formalización del contrato deberá realizarse en el plazo de 15 días naturales, desde la finalización del plazo de suspensión de la adjudicación.

**Q) CONTRATOS DE SEGURO EXIGIDOS Y DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:**

*Sin perjuicio de lo dispuesto en la base 8 del pliego regulador de la contratación, el adjudicatario o adjudicataria aportará antes de la formalización del contrato:*

- Póliza de seguro de responsabilidad civil por un importe de 500.000 euros, que responderá de los posibles daños que se puedan causar por la adjudicataria o sus empleados/as con ocasión de este contrato.
- Certificación de delitos sexuales de las personas trabajadoras expedido por el Registro Central de Delincuentes Sexuales del Ministerio de Justicia.

**R) PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y PRÓRROGA**

**Duración total:** un año a contar desde el día siguiente de la formalización del contrato.

**Fecha prevista de inicio:** octubre 2025.

**Posibilidad de prórrogas:** se podrá prorrogar por mutuo acuerdo de las partes, declarado expresamente, la vigencia del contrato, con la finalidad de reiterar las prestaciones por periodos anuales y hasta tres prórrogas, y salvo que medie denuncia por escrito del mismo, por cualquiera de las partes, con una antelación de 120 días naturales a la fecha de finalización.

Con carácter excepcional, finalizada la vigencia del contrato, y una vez agotadas las sucesivas prórrogas, la empresa o 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 por cualquier motivo, la adjudicataria deberá seguir ejecutando, excepcionalmente, en las mismas condiciones el contrato, a instancia del Servicio Municipal Lagunak, hasta que se resuelva la adjudicación del siguiente.

**S) LUGAR DE ENTREGA Y/O PRESTACIÓN**

Instalaciones del Servicio Municipal Lagunak.

**T) CUANTÍA DE PENALIDADES**



**A) PENALIDADES CON CARÁCTER GENERAL.**

*Las establecidas con carácter general en el apartado 13 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares*

**B) PENALIDADES POR DEMORA.**

*Penalidades determinadas por el artículo 147.3 LFCP SI*

**C) PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO DE CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.**

*Su incumplimiento conllevará la imposición de una penalidad equivalente al 20% del precio del contrato.*

*El incumplimiento de las condiciones esenciales del contrato dará lugar a su resolución.*

**U) ABONO DEL CANON**

*El importe del canon mensual, se hará efectivo, por adelantado, dentro de los cinco días naturales primeros del mes, mediante ingreso del mismo en la cuenta del Servicio Municipal Lagunak.*

**V) ABONOS A CUENTA**

**Procedencia:** NO

**W) CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

*Se exigirá a la adjudicataria transparencia al realizar las contrataciones necesarias para ejecutar el contrato.*

*La supervisión, inspección y control se realizará por la unidad gestora del contrato del área correspondiente.*

*La adjudicataria deberá subrogarse como persona empleadora en los contratos de trabajo cuyas condiciones se recogen en la documentación complementaria a este expediente. En el correspondiente Anexo IV se contiene una relación de personal indicando edad, antigüedad, categoría profesional y demás derechos adquiridos, que la nueva empresa deberá respetar.*

*La entidad adjudicataria tiene la obligación de cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo de aplicación que será como mínimo el último convenio sectorial del ámbito más inferior y cercano, en vigencia o en ultraactividad, de aplicación en el sector en el que se encuadre la actividad a contratar, de las demás menciones requeridas por la LFCP y sus normas de desarrollo.*

*El convenio de aplicación es el Convenio Colectivo de Navarra para la industria hostelera publicado en el Boletín Oficial de Navarra número 211 de 10 de octubre de 2023 (o el vigente en el momento de la firma del contrato de adjudicación) así como las revisiones salariales que le afectan incluidos los convenios y acuerdos de eficacia limitada que puedan ser firmados por los sindicatos. Se considera condición esencial del contrato.*

*Las mejoras ofertadas por el empresario/a no tendrán carácter de consolidable para los y las trabajadoras, al tratarse de mejoras derivadas de la licitación de un contrato administrativo celebrado con una Administración Pública, no siendo asimilables a las mejoras voluntarias reguladas en la normativa aplicable en materia laboral,*



por lo que a la finalización del contrato se extinguirán, no estando obligada en ningún caso la empresa adjudicataria que posteriormente se haga cargo del servicio a mantener dichas mejoras.

Con carácter anual, la empresa adjudicataria deberá presentar:

- Justificación de las acciones formativas llevadas a cabo para el personal adscrito a la ejecución del contrato, recogiendo, como mínimo, las propuestas valoradas en la oferta presentada por la empresa adjudicataria.

Se declaran como condiciones esenciales de ejecución del contrato los criterios sociales establecidos en la adjudicación del apartado M).

Deberá cumplir lo establecido en la Ordenanza Reguladora del uso y fomento del euskera en el ámbito municipal de Barañáin, fundamentalmente en lo referente al Capítulo IV. De la imagen exterior municipal.

#### **X) SUBCONTRATACIÓN**

La subcontratación sólo será admisible en los casos y con los requisitos previstos en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

#### **Y) MODIFICACIONES.**

##### **Posibilidad de modificación del contrato SI.**

El presente contrato sólo se podrá modificar en los términos del artículo 114 de la LFCP 2/2018 de 13 de abril, de forma que sólo podrá modificarse por motivos de interés público, sin afectar a su contenido sustancial, introduciendo las variaciones estrictamente indispensables para responder a la causa objetiva que las haga necesarias. El importe acumulado de todas las modificaciones no podrá exceder en ningún caso del 10%, siempre condicionada a la existencia de consignación presupuestaria y previa instrucción del expediente de modificación.

#### **Z) PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA ADJUDICACIÓN Y CONTRATACION DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE DEL SERVICIO MUNICIPAL LAGUNAK**

##### **1. LOCALES**

El Servicio Municipal Lagunak pondrá a disposición de la parte adjudicataria para el desarrollo y explotación del servicio objeto del contrato las siguientes instalaciones:

- BAR-RESTAURANTE situado en la planta baja del edificio principal, que cuenta con cocina, barra, almacenes y está debidamente equipado con la maquinaria de hostelería y restauración, y la TERRAZA ANEXA de 156 m2 (delimitada en el plano).
- BAR de asadores “chiringuito”.



*Se adjunta plano como anexo V.*

*La sala de actividades situada dentro del bar será de uso exclusivo para las actividades y servicios que oferte el Servicio Municipal Lagunak directamente.*

## **2. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y ÚTILES.**

*El local dispone de equipamiento básico para la explotación y funcionamiento del mismo, siendo por cuenta de la parte adjudicataria la compra de menaje y utensilios de cocina, así como la vajilla, cristalería y todo el material necesario para la prestación del servicio.*

*Con la firma del contrato se confeccionará un inventario y la parte adjudicataria aceptará y manifestará el correcto estado en el que se efectúa la entrega para su uso en la explotación, al objeto de que sea devuelto en su totalidad y en condiciones de uso a la finalización del contrato. En el momento en que finalice el contrato se elaborará un nuevo inventario final debiendo procederse en caso de ausencia o deficiencias, a su reposición por parte de la adjudicataria. En caso de suspensión temporal por cualquier motivo se realizará un nuevo inventario.*

*El material inventariado se entiende que es de propiedad del Servicio Municipal Lagunak y se halla en perfecto estado de conservación y utilización, siendo por cuenta de la parte adjudicataria los mantenimientos, reparaciones y reposiciones necesarias dentro del plazo contenido en la adjudicación. Las reposiciones del inventario que se deban al desgaste de la maquinaria correrán a cuenta del Servicio Municipal Lagunak.*

*La parte adjudicataria responderá de los deterioros que puedan surgir en las instalaciones, mobiliario y material, reparándolas a su costa.*

*La parte adjudicataria se compromete al mantenimiento de instalaciones y utillaje, así como a las reposiciones necesarias al objeto de mantener la dotación completa.*

*La parte adjudicataria podrá incorporar al servicio adjudicado aquellos otros elementos que considere necesarios para la explotación del negocio siempre y cuando cuente con la previa autorización del Servicio Municipal Lagunak. Dichos elementos podrá retirarlos al término del contrato salvo que se trate de instalaciones fijas o si su retirada afecta a las mismas, en cuyo caso quedarán las mismas en el local, sin obligación de indemnización alguna por parte de Lagunak. En ningún caso de admitirán máquinas de apuestas y juego. Dichos elementos no estarán incluidos en los seguros del Servicio Municipal Lagunak.*

*La parte adjudicataria se encargará de mantener durante todo el periodo del contrato, las instalaciones y los bienes de los espacios utilizados en la explotación (tanto los cedidos por Lagunak como los aportados por la parte adjudicataria) en perfecto estado de limpieza, higiene, seguridad y ornato, repararlos en su caso. Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento de dicho deber, bien sean realizadas a iniciativa de la parte adjudicataria o a requerimiento de Lagunak, correrán única y exclusivamente por cuenta de la parte adjudicataria.*

*Durante el plazo de presentación de ofertas, las instalaciones con su equipamiento pueden visitarse por las personas interesadas en horario de mañana de lunes a viernes, para lo que deben ponerse en contacto con la oficina de Lagunak en el teléfono 948181233 y concertar cita.*

## **3. SERVICIO**



*El servicio de bar-restaurant del Servicio Municipal Lagunak no se limita a un establecimiento hostelero al uso, sino que se trata de un servicio que debe invitar a la relación social y establecer vínculos con las actividades que se realizan en Lagunak (actividades deportivas y actividades lúdico-recreativas). Es por ello que este vínculo con Lagunak debe reflejarse en todas las cuestiones que atañen a la gestión del servicio debiéndose configurar la instalación como un lugar cómodo, agradable, sin sonido agresivo, que permita el disfrute de todas las personas. Todo ello debe reflejarse tanto en la decoración, el personal, los productos ofrecidos, actividades propuestas, así como en el trato a las personas usuarias del mismo.*

*El uso de este servicio es realizado fundamentalmente por las personas abonadas a Lagunak. Actualmente, el número de personas abonadas es aproximadamente de ocho mil.*

*Dentro del bar, deberá haber un espacio limitado suficiente en el que las personas abonadas puedan introducir su comida (no bebida) debiendo estar debidamente señalizado.*

*Las personas no abonadas pueden acceder a la instalación debiendo abonar la entrada correspondiente dependiendo de la temporada del año en que nos encontremos. Es decir, durante la temporada de invierno, las personas no abonadas pueden acceder a la instalación adquiriendo la entrada de cortesía. En temporada de verano, deben adquirir la entrada diaria correspondiente. En el caso de celebraciones realizadas por parte de la parte adjudicataria como, por ejemplo, cumpleaños, a la que vayan a acudir además de personas abonadas a Lagunak personas no abonadas, la parte adjudicataria será la responsable de dar esta información. En caso de detectarse incumplimientos, se requerirá a la parte adjudicataria que abone las tarifas correspondientes a esas personas.*

*Indicar que las entradas de acceso a la instalación se refieren a la instalación general, siendo los ingresos de la venta de estas entradas gestionados y a favor del Servicio Municipal Lagunak.*

*La parte adjudicataria se obliga a exigir las condiciones adecuadas de presencia, adecuación y comportamiento en el personal a su servicio. Este personal deberá estar uniformado de acuerdo a la función que realiza, cuidando al máximo la limpieza del vestuario e higiene personal y atenderán con respeto y educación a las personas que asistan tanto a las instalaciones del bar, terraza y "chiringuito", como a las que asistan a cualquier actividad que se desarrolle en las instalaciones.*

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

*La parte adjudicataria utilizará el euskera en todas sus comunicaciones escritas a la clientela (menús, listas de precios, normativas, etc) adecuándose a la ordenanza municipal del euskera del Ayuntamiento de Barañáin.*

*La parte adjudicataria utilizará un lenguaje inclusivo (lenguaje no sexista) en las comunicaciones escritas a la clientela (cartelería, notas, etc). De igual modo, no utilizará imágenes, publicidad, etc., con contenido sexista y/o homolesbotransfóbico en el local.*

*El Servicio Municipal Lagunak se reserva la potestad de programar, de común acuerdo con la parte adjudicataria del contrato, actividades sociales, culturales, como charlas, conciertos, etc. con el objeto de fomentar el servicio objeto del presente contrato.*



#### **4. REFORMAS**

*La parte adjudicataria no podrá introducir variación alguna en los locales, instalaciones y servicios, sin autorización expresa del Servicio Municipal Lagunak.*

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

*El Servicio Municipal Lagunak 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 a la parte adjudicataria con una antelación de un mes.*

#### **5. HORARIO**

*El horario de apertura y cierre del servicio será el planteado en la oferta, dentro del horario general de las instalaciones generales.*

*Se informa que el horario actual de las instalaciones de Lagunak es:*

- *Temporada de invierno (del 16 de septiembre al 14 de junio), el horario de la instalación es:*
  - o *De lunes a jueves, de 8:00 a 22:30 horas.*
  - o *Viernes y sábado, de 8:00 a 1:30 horas.*
  - o *Domingos y festivos, de 9:00 a 22:30 horas.*
  - o *Vísperas de festivos, el cierre de la instalación es a las 01:30 horas.*
- *Temporada de verano (del 15 de junio al 15 de septiembre), el horario de la instalación es:*
  - o *De lunes a jueves, de 8:00 a 24:00 horas.*
  - o *Viernes y sábado, de 8:00 a 02:00 horas.*
  - o *Domingos y festivos, de 9:00 a 24:00 horas.*
  - o *Vísperas de festivos, el cierre de la instalación es a las 02:00 horas.*
- *En julio y agosto, el horario de la instalación es el siguiente:*
  - o *De lunes a jueves, de 09:00 a 24:00 horas.*
  - o *Viernes y sábado, de 09:00 a 02:00 horas.*
  - o *Domingos y festivos, de 9:00 a 24:00 horas.*
  - o *Vísperas de festivos, el cierre de la instalación es a las 02:00 horas.*

*Indicar que las fechas de temporada de verano y de invierno son aproximadas, fijándose las mismas cada año (puede variar unos días) en función de la apertura de las piscinas exteriores y de las necesidades del servicio.*

*Los días 25 de diciembre, 1 y 6 de enero, las instalaciones están cerradas. Los días 24 y 31 de diciembre, y 5 de enero, la instalación general cierra a las 20.00 horas. La noche del 31 de diciembre al 1 de enero, el bar deberá*





celebrar la nochevieja sí así lo aprueba el Servicio Municipal Lagunak, permitiendo la entrada a partir de las 00.00 horas y hasta la hora que se fije cada año.

*El horario mínimo de apertura del servicio será el siguiente:*

*a) Bar-restaurante situado en planta baja Lagunak:*

- *En temporada de invierno:*
  - o *De lunes a jueves, de 09:30 a 22:00 horas.*
  - o *Viernes, de 09:30 a 01:00 horas.*
  - o *Sábados y víspera de fiesta, de 09:00 a 01:00 horas.*
  - o *Domingos y festivos: de 09:00 a 22:00 horas.*
- *En temporada de verano:*
  - o *De domingo a jueves y festivos, de 10:00 a 23:00 horas.*
  - o *Viernes, sábados y víspera de festivos, de 10:00 a 01:30 horas.*

*b) Bar de asadores “chiringuito”:*

- *Temporada de invierno:*
  - o *Se abrirá siempre que haya partidos de fútbol tanto en el campo de fútbol 8 como en el campo de fútbol 11.*
  - o *viernes noche, sábados, domingos y festivos: comida de 13.30 horas a 16.30 horas y cena de 21:00 a 23.00 horas*
- *Temporada de verano:*
  - o *De lunes a domingo, de 13.30 horas a 16.30 horas y cena de 21:00 a 23.00 horas*
- *Este horario se podrá variar en función de la demanda previo acuerdo con el Servicio Municipal Lagunak.*

*Cualquier otra circunstancia en cuanto a horario y calendario serán previo acuerdo con el Servicio Municipal Lagunak.*

*El Servicio Municipal Lagunak, como entidad contratante, se reserva el derecho de variación de los horarios inicialmente contemplados, según las necesidades que planteen las diversas actividades que es organicen.*

## **6. EXPLOTACIÓN**

*La parte adjudicataria deberá directamente desarrollar la explotación del bar, restaurante, bar de asadores “chiringuito”, no pudiendo cederla, subarrendarla o traspasarla a terceros bajo ningún concepto.*

## **7. SANIDAD**

*La parte adjudicataria será responsable del correcto funcionamiento sanitario del bar restaurante y bar de asadores, y del cumplimiento de todas las normativas que regulen este servicio.*

## **8. PRODUCTOS MÍNIMOS**



Como se ha indicado, el servicio de bar-restaurante del Servicio Municipal Lagunak no se limita a un establecimiento hostelero al uso, sino que se trata de un servicio que debe invitar a la relación social y establecer vínculos con las actividades que se realizan en Lagunak (actividades deportivas y actividades lúdico-recreativas y culturales). Es por ello que entiendo que este servicio es complementario al del resto de las instalaciones, la Junta Rectora de Lagunak establece mediante el presente condicionado los productos y servicios MÍNIMOS que deberá ofrecer el/la adjudicataria, así como su precio máximo:

| PRODUCTO/SERVICIO                                                               | PRECIO  |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Café en todas sus variedades: solo, cortado, con leche, con hielo, descafeinado | 1,30 €  |
| Infusiones variadas con o sin hielo                                             | 1,30 €  |
| Leche con chocolate                                                             | 1,65 €  |
| Refrescos: en lata, cañero                                                      | 1,80 €  |
| Zumos variados                                                                  | 1,80 €  |
| Cerveza: caña, con limón, con gas                                               | 1,85 €  |
| Cerveza en botellín (33 ml)                                                     | 2,40 €  |
| Copa de vino                                                                    | 0,90 €  |
| Botella de vino                                                                 | 4,60 €  |
| Combinados                                                                      | 5,60 €  |
| Vermut                                                                          | 1,65 €  |
| Pinchos básicos                                                                 | 2,00 €  |
| Platos combinados                                                               | 10,00 € |
| Menús                                                                           | 14,00 € |
| Bocadillo y sandwich                                                            | 5,00 €  |

## 9. PRECIOS

Los precios de venta y servicios que rijan en el bar-restaurante deberán ser aprobados por la Junta Rectora del Servicio Municipal Lagunak y estos no podrán ser superiores a los precios de los bares, cafeterías y restaurantes de la localidad, y permanecerán expuestos al público en lugar visible. Podrán ser revisados anualmente a petición de la parte adjudicataria. Constituye causa de resolución del contrato, la variación de precios por la adjudicataria sin la expresa autorización del Servicio Municipal Lagunak.

La parte adjudicataria está obligada a tener expuesto a la vista del público la relación total de los artículos a expender con expresión de los precios.

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

## 10. QUEJAS Y RECLAMACIONES PERSONAS USUARIAS DEL SERVICIO

Atendiendo a lo dispuesto en la Ley Foral 34/2022, de 12 de diciembre, reguladora del estatuto de las personas consumidoras y usuarias, las personas o empresa adjudicataria deberá establecer una dirección postal y una dirección de correo electrónico donde las personas usuarias del servicio puedan realizar las quejas y reclamaciones que consideren oportunas, debiendo dar respuesta a las mismas en el plazo máximo de un mes,



quedando la parte adjudicataria obligada en todo momento a informar al Servicio Municipal Lagunak de aquellas que se originen. Lagunak podrá solicitar información al respecto en el momento en que sea requerido a la parte adjudicataria.

#### **11. SUMINISTRO- GASTO DE EXPLOTACIÓN.**

Por los gastos generales de explotación que puedan existir (agua, gas, electricidad, etc.) la parte adjudicataria deberá abonar la cantidad de 700 euros mensuales, aparte del canon fijado por la explotación del servicio del bar restaurante y chiringuito. Esta cantidad se revisará anualmente y se incrementará en un porcentaje igual al canon.

El pago deberá hacerse efectivo al Servicio Municipal Lagunak junto con el canon mensual.

#### **10.-EXPOSICIÓN DE PRECIOS.**

Los artículos de consumo en el bar restaurante, terraza y "chiringuito", serán adquiridos por cuenta y responsabilidad del concesionario, sirviéndose en calidad óptima para su consumo.

Anualmente, el Servicio Municipal Lagunak deberá dar conformidad a la lista de precios según lo dispuesto en el punto número 9 de este apartado.

Se expondrá a la vista del público la relación total de los artículos que se expiden con expresión de los precios aprobados.

Cualquier modificación al alza sobre los mismos deberá obtener la autorización del servicio municipal Lagunak.

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

Lagunak se reserva el derecho a instalar máquinas de vending fuera del bar-restaurante.

#### **11.-LIMPIEZA.**

La limpieza de los distintos locales, pavimentos, paredes, cristales, mobiliario, mobiliario de cocina, etc., así como los utensilios utilizados, será por cuenta de la parte adjudicataria. Se efectuará con los productos, máquinas y herramientas adecuados para que las instalaciones no sufran deterioro alguno por la causa y presente un perfecto estado de conservación. Dichos productos, maquinaria y herramientas serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

La parte adjudicataria se compromete a limpiar, desinfectar e higienizar diariamente las dependencias del servicio, terrazas y anexos. Dicha limpieza deberá estar realizada para la hora de apertura y deberá mantenerse durante todo el día.

Anualmente, la parte adjudicataria deberá realizar dos limpiezas generales de las dependencias del bar restaurante, cuyo gasto correrá a su cargo.

Asimismo, permanentemente, deberá responsabilizarse de la limpieza del mobiliario y maquinaria que se encuentra en el local arrendado (cocina, comedor, baños y terraza adyacente).

En todo caso la limpieza deberá adaptarse a las exigencias previstas en la normativa que resulte de aplicación.



La parte adjudicataria deberá observar en todo momento las condiciones técnicas exigidas para este tipo de establecimientos, así como las relativas a la higiene de los productos alimenticios.

### **13.- NORMATIVA DEL SERVICIO MUNICIPAL LAGUNAK.**

La parte adjudicataria se compromete a cumplir la normativa fijada por el servicio municipal Lagunak, tanto en normas de funcionamiento como en normas de acceso a las instalaciones.

### **14.- OBLIGACIONES DE LA PARTE ADJUDICATARIA.**

Según el artículo 209 de la Ley Foral de Contratos Públicos, el contratista concesionario del servicio estará 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 el **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 la entidad 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 entidad.
- 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 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.

Así mismo, al margen de las obligaciones señaladas en las cláusulas anteriores, se incluyen las siguientes:

- e) Desarrollar el contrato del modo dispuesto en la contratación y respetar el objeto de la concesión administrativa y los límites establecidos en el mismo.
- f) El abono del canon establecido y de los suministros.
- g) Cobrar las consumiciones al precio indicado en la carta de precios, carta que deberá estar expuesta al público, y expedir el ticket correspondiente.
- h) Tanto la parte adjudicataria como el personal a su cargo, mantendrán las debidas condiciones de aseo e higiene personal y atenderán con respeto y educación a las personas que asistan tanto a las instalaciones del bar como a las que asistan cualquier actividad que se desarrolle en las instalaciones. El personal deberá estar uniformado.
- i) No destinar el Bar a otras actividades distintas a excepción de aquéllas relacionadas con el área de animación socio-cultural, que no supongan un obstáculo para la marcha ordinaria del establecimiento y que se lleven a cabo, previo visto bueno de la Junta Rectora y con carácter de gratuidad.
- j) Ceder el uso de las instalaciones para la realización de actividades propuestas y acordadas por la Junta Rectora previa coordinación de las mismas con la parte adjudicataria siempre que las mismas no supongan un obstáculo para la marcha ordinaria del establecimiento.
- k) La conservación de las construcciones e instalaciones, así como el mantenimiento y perfecto estado de



funcionamiento, limpieza e higiene del bar, zona de terraza y “chiringuito”.

l) La parte adjudicataria estará obligada a que todos los productos que allí se expidan sean de máxima calidad. No podrá instalar en el bar, terraza, “chiringuito”, ningún tipo de publicidad ni máquinas tragaperras, salvo autorización expresa del Servicio Municipal Lagunak.

m) Ejercer por sí la concesión y explotación del servicio y no cederlo o traspasarlo a terceros sin la aprobación del Servicio Municipal Lagunak, quien podrá autorizarla en las circunstancias señaladas en la vigente Ley Foral 2/2018.

n) Darse de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas, así como atender los impuestos o tasas estatales, forales, municipales que correspondan. Así como estar al día en lo que a obligaciones de Seguridad Social y previsión y Seguridad en el trabajo se originen con respecto al personal que trabaje en el mismo.

o) Efectuar todas las reparaciones y reposiciones de material precisos para mantener la instalación y el servicio en las condiciones en que le es concedido.

p) Adoptar todas las medidas pertinentes en orden a garantizar la seguridad e higiene de las instalaciones destinadas al servicio.

q) Indemnizar por daños y perjuicios que ocasionare a Lagunak o a terceros el funcionamiento del servicio.

r) Revertir automáticamente y sin cargas las instalaciones concedidas al fin de la concesión administrativa en las debidas condiciones de mantenimiento, debiendo en caso contrario indemnizar a Lagunak en el importe que suponga la desmejora.

s) Presentar, cuando Lagunak lo requiriese, desglose detallado y justificado de ingresos y gastos de explotación que en el servicio se produzcan, información del personal contratado, justificación del cumplimiento de las condiciones laborales establecidas en el convenio colectivo sectorial que sea de aplicación o cualquier otra información que considere necesaria para la vigilancia y el buen desarrollo del servicio.

t) La parte adjudicataria deberá cumplir con la legislación vigente en todos los aspectos que puedan corresponder a este tipo de actividad empresarial.

u) Aceptar las modificaciones del contrato que se acuerden de conformidad con lo establecido en la Ley Foral de Contratos Públicos.

v) No ejecutar trabajos no incluidos en el contrato sin haber sido autorizados por el órgano de contratación.

w) Abonar los gastos que se deriven de la obtención de autorizaciones, licencias, documentos, SGAE, AGEDI, etc.

x) Prestar en todo momento un trato correcto a los usuarios del servicio.

y) Contar en todo momento de vigencia del contrato con los medios personales y materiales necesarios, en número y cualificación, para atender las labores que integran el objeto del contrato.

La instalación dispone de desfibriladores semiautomáticos. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la formación de personal de la instalación que se encuentre presente en la instalación tanto en horario de mañana como de tarde. En todo momento deberá haber en la instalación personal formado y autorizado en el uso del



desfibrilador. La compra de los parches y cambios de batería, así como el mantenimiento del aparato correrá a cargo del SM Lagunak.

#### **15.- COORDINACION CON EL SM LAGUNAK**

Se realizarán reuniones de coordinación con la unidad gestora del contrato con una periodicidad mínima trimestral, con el objetivo de supervisar el desarrollo del servicio y detectar necesidades, problemas u otras cuestiones inherentes al mismo.

#### **16.- OBLIGACIONES CONTRATUALES ESENCIALES**

Los criterios sociales del apartado M) del cuadro de características particulares de la contratación tienen la consideración de condiciones esenciales de la contratación.

Las mejoras ofertadas por la parte adjudicataria no tendrán carácter de consolidable para las personas trabajadoras, al tratarse de mejoras derivadas de la licitación de un contrato administrativo celebrado con una Administración Pública, no siendo asimilables a las mejoras voluntarias reguladas en la normativa aplicable en materia laboral, por lo que a la finalización del contrato se extinguirán, no estando obligado en ningún caso la empresa adjudicataria que posteriormente se haga cargo del servicio a mantener dichas mejoras.

El órgano de contratación durante toda la vigencia del contrato podrá requerir a la persona contratista la aportación de cuanta información y documentación considere necesaria para verificar el efectivo cumplimiento de las medidas ofertadas y de las obligaciones esenciales del contrato.

#### **17.- TRATAMIENTO DE DATOS PERSONAL**

El presente detalle cumplimenta lo indicado en el apartado 13-13 Protección de datos del Pliego de condiciones administrativas reguladores de la contratación.

##### **TRATAMIENTO A REALIZAR.**

La concesión de servicios para el funcionamiento independiente de la actividad de gestión y explotación del bar-restaurante del edificio principal, su terraza y el bar “chiringuito” de la zona de asadores.

##### **COLECTIVOS Y DATOS TRATADOS**

Las categorías de interesados cuyos datos serán tratados por el ENCARGADO DE TRATAMIENTO son las siguientes:

- Ciudadanos.
- Proveedores.
- Personas de contacto.
- Empleados.
- Personas cuyas imágenes sean captadas por sistemas de videovigilancia
- Otros;

##### **TIPOS DE DATOS A TRATAR**



*Para la ejecución del contrato objeto de este pliego el sm Lagunak pone a disposición del adjudicatario los siguientes tipos de datos:*

- *Datos identificativos (nombre y apellidos, NIF/DNI, nº Seguridad Social/Mutualidad, dirección, teléfono, firma, huella, imagen/voz, marcas físicas, firma electrónica, otros datos biométricos).*
- *Datos de características personales (estado civil, datos de familia, fecha de nacimiento, lugar de nacimiento, edad, sexo, nacionalidad, lengua materna, características físicas o antropométricas).*
- *Datos de circunstancias sociales características de alojamiento/vivienda, propiedades o posesiones, aficiones y estilo de vida, pertenencia a clubes o asociaciones, licencias, permisos o autorizaciones).*
- *Datos académicos y profesionales (formación/titulaciones, historial de estudiante, experiencia profesional, pertenencia a colegios o asociaciones profesionales).*
- *Datos de detalles de empleo (profesión, puesto de trabajo, datos no económicos de nómina, historial del trabajador).*
- *Datos de información comercial (actividades o negocios, licencias comerciales, suscripciones a publicaciones o medios de comunicación, creaciones literarias, artísticas, científicas o técnicas).*
- *Datos económicos, financieros y de seguros (ingresos y rentas, inversiones y bienes patrimoniales, créditos, préstamos y avales, datos bancarios, planes de pensiones y jubilación, datos económicos de nómina, datos de deducciones impositivas e impuestos, seguros, hipotecas, subsidios y beneficios, historial de créditos, tarjeta de crédito).*
- *Datos de transacciones de bienes y servicios (bienes y servicios suministrados por el afectado, bienes y servicios recibidos por el afectado, transacciones financieras, compensaciones e indemnizaciones).*
- *Datos de salud o minusvalías.*
- *Datos de afiliación sindical, religión, creencias o datos relativos a vida sexual.*
- *Datos biométricos.*
- *Datos relativos a infracciones penales.*

#### **FORMA Y LUGAR DE ACCESO A LOS DATOS PERSONALES**

*El acceso a los datos se realizará de forma presencial en las instalaciones pertenecientes al responsable de tratamiento, según se indica en el apartado S del presente cuadro.*

Barañáin, enero de 2025





**MODELO DE SOLICITUD**

Don/Dña .....  
con DNI/NIF....., con domicilio a efectos de notificación en  
....., CP ....., localidad  
....., teléfono ....., con correo  
electrónico a efectos de recibir comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria),  
....., en nombre propio o en  
representación de (táchese lo que no proceda) la sociedad....., con NIF  
.....

Enterado del pliego de condiciones administrativas y técnicas reguladores que han de regir la del  
contrato de concesión de servicios para la gestión y explotación del bar restaurante del edificio  
principal, terraza anexa y bar "chiringuito" situados en las instalaciones deportivas Lagunak.

**EXPONE:**

Que conociendo el pliego de condiciones y el cuadro de características que rige la contratación, se  
compromete a su realización con sujeción estricta a éstos, a la propuesta técnica en la prestación del  
servicio y a la oferta económica que se presenta, adjuntando a tal efecto los sobres siguientes:

SOBRE AB o SOBRE1: DOCUMENTACION ADMINISTRATIVA y CRITERIOS NO  
CUANTIFICABLES MEDIANTE FORMULAS

SOBRE C: CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS OBJETIVAS

En Barañáin, a..... de ..... de 2025.

(Firma)



**Anexo I**

**DECLARACION RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES PARA CONTRATAR**

Don/Doña ..... con  
DNI/NIF....., con domicilio a efectos de notificación en  
....., CP ....., localidad  
....., teléfono ....., con correo electrónico a efectos  
de recibir comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria),  
....., en nombre propio o en representación  
de (táchese lo que no proceda) la sociedad....., con NIF  
.....

En caso que se actúe en representación añádanse los siguientes datos:

Que mediante poder otorgado el día..... ante el Notario fue nombrado apoderado/a  
Don/ Dña....., con DNI .....

Que su poder está vigente y es bastante para presentarse a licitaciones públicas y para efectuar la presente  
declaración.

Enterado/a del pliego de condiciones administrativas y técnicas que ha de regir del contrato de concesión de  
servicios para la gestión y explotación del bar restaurante del edificio principal, terraza anexa y bar "chiringuito"  
situados en las instalaciones deportivas Lagunak, declara bajo su responsabilidad:

- 1.-Que reúne las condiciones para contratar y que no se halla incurso/a en ninguna de las prohibiciones para  
contratar en los art. 22 a 26 de la ley foral 2/2018 de 13 de abril de contratos Público.
- 2.- Que su actividad tiene relación directa con el objeto del contrato y que dispone de una organización con  
elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.
- 3.- Que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y de seguridad,  
salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones legales vigentes.
- 4.- Que conociendo el pliego que rige la contratación, se compromete a su realización con sujeción estricta a  
éstos, a la propuesta técnica en la prestación del servicio y a la oferta económica que se presenta.
- 5.- Que asume el compromiso de ejecutar el contrato en condiciones de equidad y transparencia fiscal.
- 6.- Que la organización está en condiciones de ofrecer garantías suficientes para aplicar medidas técnicas y  
organizativas apropiadas, de qué manera que el tratamiento de los datos sea conforme con los requisitos de la  
normativa de protección de datos y garantice la protección de los derechos del interesado.



7.- Se somete a la jurisdicción de los juzgados y tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias con renuncia, al fuero jurisdiccional que pudiera corresponderle, en el caso de empresas extranjeras

8.- Que identifica la siguiente dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos, en caso de reclamaciones en materia de contratación pública..... y consiente expresamente la utilización del correo electrónico indicado como medio para practicar notificaciones

En Barañáin, a..... de ..... de 2025.

(Firma)

☐ 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.

☐ Cuando se prevea la constitución de una unión de empresas de carácter temporal, se aportará el compromiso de constituirla en caso de resultar adjudicatarios.

☐ Cuando dos o más personas físicas o jurídica participen de forma conjunta, se aportará un documento privado en el que se manifieste esta voluntad, se indique el porcentaje de participación de cada uno de ellos y se designe un representante o apoderado único con facultades para ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas del contrato hasta la extinción del mismo.



Anexo II

MODELO DE PROPOSICION ECONOMICA

Don/Doña ..... con  
DNI/NIF....., con domicilio a efectos de notificación en  
....., CP ....., localidad  
....., teléfono ....., con correo electrónico a efectos  
de recibir comunicaciones (este dato es de consignación obligatoria),  
....., en nombre propio o en representación  
de (táchese lo que no proceda) la sociedad....., con NIF  
.....

Enterado del pliego de condiciones administrativas y técnicas que ha de regir del contrato de concesión de servicios para la gestión y explotación del bar restaurante del edificio principal, terraza anexa y bar "chiringuito" situados en las instalaciones deportivas Lagunak, acepta el contenido íntegro de los mismos y se compromete a la explotación del servicio y pago de un canon al Servicio Municipal Lagunak por importe de:

Oferta económica anual (impuestos no incluidos) ..... (expresado en números),  
..... (expresado en letra).

En Barañáin, a ..... de ..... de 2025.

(Firma)



SERVICIO MUNICIPAL  
**LAGUNTAK**  
UDAL ZERBITZUA

**ANEXO III**

**RELACION DE PERSONAL ADSCRITO**

*Según lo indicado por los actuales concesionarios, no existe personal subrogable.*



SERVICIO MUNICIPAL

**LAGUNTAK**

UDAL ZERBITZUA

**ANEXO IV**

**PLANO**

*La zona de la terraza anexa al bar es la señalada en color amarillo.*

