

CONDICIONES REGULADORAS PARA LA CONTRATACION DEL ARRENDAMIENTO DEL EDIFICIO DENOMINADO POSADA DE BERUETE

1.-Objeto:

Las presentes condiciones tienen por objeto fijar las estipulaciones jurídicas, económicas y técnicas que regirán la contratación del arrendamiento de la Posada de Beruete, propiedad del Concejo de Beruete.

El edificio de la Posada está compuesto en su planta baja por un almacén, en el primer piso por bar-restaurante con su correspondiente cocina y comedor, en su segunda planta con habitaciones destinadas a su alquiler y vivienda para el arrendatario y en el tercer piso se encuentra el desván. Además en la segunda planta del edificio se ubican, el archivo, la sala de reuniones del concejo y una habitación contigua para uso del mismo. El arrendatario debe dejar a disposición del concejo dicha sala cada vez que así sea solicitada por el alcalde o vocal de la junta concejil.

La planta baja es el objeto del arrendamiento regulado por el presente pliego.

2.-Presupuesto: valor estimado del contrato:

El presupuesto mínimo de licitación por el alquiler objeto de contratación asciende a la cantidad de 250 euros mensuales (IVA incluido). Dicho presupuesto se verá incrementará anualmente con el IPC y el caso de que el IPC, no se incremente, el precio se mantendrá.

Serán desestimadas aquellas proposiciones cuya oferta económica no iguale o supere dicho presupuesto.

A todos los efectos se entenderá que en las ofertas y en los precios propuestos por el adjudicatario se incluyen todos los gastos que tenga que hacer para el cumplimiento del objeto del contrato como son, los gastos de suministros, seguros, tasas y toda clase de tributos.

La ejecución de los trabajos se entenderá a riesgo y ventura del adjudicatario, sin que pueda solicitar revisión de precios.

3.- Duración del contrato.

El plazo de duración del contrato será de 5 años, prorrogable hasta cinco años más, iniciándose en la fecha que se indique en el contrato. Se establece un periodo de prueba de 6 meses transcurrido el cual, el Concejo de Beruete podrá rescindir el contrato motivadamente.

En caso de cese voluntario por parte de la parte arrendataria, esta estará obligada a participarla al concejo con tres meses de antelación y hacer entrega de las llaves al término del plazo. En este supuesto, el arrendatario abonará al concejo la renta proporcional al periodo de tiempo en que haya ocupado el inmueble.

El adjudicatario tendrá preferencia cuando al extinguirse el contrato el concejo realice una nueva adjudicación de la explotación del bien.

Se prohíben expresamente los animales de compañía (gatos, perros etc....)

4.- Material

El Concejo de Beruete entregará las instalaciones con la maquinaria, utensilios, vajilla y mobiliario necesarios para su funcionamiento, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de mantenimiento y conservación de los mismos.

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

5.-Fianza

El adjudicatario deberá de abonar una fianza de 500 euros que le será devuelta a la

rescisión del contrato y previo descuento de los daños existentes si lo hubiera.

6.- Modo de gestión:

La parte arrendataria deberá desarrollar la explotación directamente, no pudiendo cederla, subarrendarla o traspasarla a terceros sin autorización expresa del Concejo. La parte arrendataria será la única responsable del establecimiento y cumplimiento de la totalidad de la normativa legal que afecte a la citada actividad.

El concejo se reserva para su uso los espacios situados en la segunda planta como son la sala de archivo, sala de reuniones y habitación contigua, no pudiendo prohibir el paso al concejo en ningún momento a dichas dependencias anteriormente descritas.

La parte adjudicataria deberá contar con la autorización del propietario para la realización de cualquier tipo de obra, sometiéndose a la que establece la ley para las mismas y en cualquier caso el coste de las mismas correrá a cargo del arrendatario quedando las obras que se realicen para el local de negocio sin tener por ellos la parte arrendataria derecho a indemnización o a reducción de la renta. La parte adjudicataria deberá de gestionar directamente el servicio no pudiendo ceder, subarrendar o traspasar la actividad o el edificio a terceros sin autorización expresa del concejo.

El concejo inspeccionará los locales cuando lo vea oportuno para verificar el exacto cumplimiento de todos los extremos contenidos en el presente contrato y del mantenimiento del edificio.

El arrendatario se encargará de mantener limpio el entorno de la posada y la plaza situada en la entrada de la misma y el karrape y no podrá almacenar leña ni en la plaza ni en la entrada cubierta a la posada (karrape).

7.- Horario del servicio:

8.-Gastos del adjudicatario:

La parte adjudicataria deberá de concertar y tener vigente durante la duración del contrato de arrendamiento, un seguro que cubra la responsabilidad civil de explotación de negocio, así como el riesgo de pérdida total o parcial de las instalaciones con las que cuenta la posada. Anualmente aportará ante el concejo copia de pago del citado recibo.

Todos los gastos que genere el gestionado y los edificios adscritos al mismo en concepto de suministro, tales como luz, agua, 50% gasto internet, contribuciones e impuestos generados por la explotación del negocio al que se pretende destinar el local, y en general todos los gastos ocasionados por el local durante el tiempo de vigencia del arrendamiento serán de cuenta de la parte adjudicataria.

También serán de cuenta del adjudicatario la indemnización de los daños y perjuicios directos e indirectos que se originen a terceros como consecuencia de las labores que requiera la realización del objeto del concurso.

9.-Ejecución del contrato:

El adjudicatario será el único responsable del funcionamiento del establecimiento y del cumplimiento de la normativa legal que afecte a la actividad de la posada.

El establecimiento deberá estar abierto al público todos los días de la semana excepto un día de descanso semanal que no coincidirá ni con fines de semana ni con festivos.

El periodo vacacional no podrá exceder de 25 días naturales anuales y se deberá de acordar con el concejo no pudiendo en ningún caso coincidir con las fiestas locales, fiesta de San Juan o carnavales.

Para el ejercicio de la actividad el adjudicatario deberá estar de alta en el

Impuesto de Actividades Económicas y deberá de cumplir en relación con su personal las obligaciones en materia laboral, de seguridad social y de prevención de riesgos laborales. El incumplimiento de estas obligaciones no implicará responsabilidad sobre el concejo.

10.- Extinción del contrato:

El contrato se extinguirá por cumplimiento o por resolución del mismo. El contrato será objeto de resolución en base a las siguientes causas:

- La aplicación del local por parte de la arrendataria de un uso distinto del previsto en la adjudicación sin la preceptiva autorización del concejo.
- El grave deterioro del local o de los bienes muebles instalados en el mismo por parte del adjudicatario o sus empleados.
- Incumplimiento de las cláusulas contenidas en el pliego y el contrato.
- Incumplimiento de cualquier de los pagos mensuales establecidos.
- Las reiteradas deficiencias en la ejecución de los servicios prestados.
- Cualquier otra causa determinada por la legislación vigente.

11.- Presentación de proposiciones:

Las proposiciones junto con la documentación exigida, se presentarán antes de las 14:00 horas del día de mayo de 2026 en el registro del Ayuntamiento de Basaburua (Jauntsarats).

La presentación de ofertas supone por parte de los licitadores, la aceptación incondicional del contenido de las presentes condiciones.

La documentación se presentará en un sobre único cerrado en el que indicarán el nombre del licitador, dirección y teléfono dentro del citado sobre se incluirán se incluirán otros tres sobres también cerrados y firmados por el firmante de las propuestas que contendrán las siguientes leyendas:

Sobre nº 1: Documentación general.

Sobre nº 2: Proposición técnica.

Sobre nº 3: Proposición económica.

Los sobres contendrán la siguiente documentación:

Sobre nº 1: Documentación general: En este sobre deberán de incluir la Identificación del licitador, en el caso de ser persona física fotocopia del Documento Nacional de Identidad o documento que le sustituya reglamentariamente, si el licitador fuera sociedad se deberá de aportar escritura de constitución de la misma inscrita en el Registro Mercantil.

Si el licitador fuera otro tipo de persona jurídica, se aportará escritura o documento de constitución, estatutos en los que consten las normas por las que se regula la actividad y justificación de estar inscritos en el correspondiente registro oficial así como fotocopia del Código de Identificación Fiscal.

Sobre nº 2: Proposición técnica: Incluirá la siguiente documentación:

Plan de gestión del servicio en la que se detalle el funcionamiento del espacio objeto de arrendamiento, incluyendo horario del servicio, calendario de trabajo especificando fecha de inicio y finalización de cada día, descanso semanal, vacaciones.

En dicha memoria se definirán en su caso los servicios adicionales que el adjudicatario quiera ofrecer diferentes a los normalmente vinculados con el uso de bar restaurante.

Se justificará así mismo mediante la presentación de la documentación correspondiente el conocimiento de euskera tanto del adjudicatario como del personal. Se presentará también una relación del personal, organización del mismo.

Se justificará la experiencia en cocina, mediante la presentación de CV o relación detallada de empleos vinculados con esta adjudicación.

Sobre nº 3: Proposición económica:

No se admitirán las proposiciones cuyo importe sea inferior al presupuesto que se determina en este condicionado. La proposición económica se presentará en caracteres claros, prevaleciendo las cantidades reflejadas en letra respecto de las cifras.

La propuesta económica se valorará aplicando un criterio de proporcionalidad exclusivamente respecto de la oferta más elevada, a la que se atribuirá la puntuación máxima (15 puntos), calculando la ponderación de las demás con arreglo a la siguiente fórmula:

$$P=15* Of. / P \text{ max}$$

Donde P es la puntuación obtenida, máx. es la oferta máxima y Of es la oferta correspondiente al licitador que se valora.

12.- Criterios de adjudicación:

Criterios de adjudicación	Ponderación
Oferta económica	15 puntos
Plan de gestión del servicio	10 puntos
Calendario de trabajo y horario	25 puntos
Experiencia en cocina	20 puntos
Conocimiento euskera	10 puntos
Otros servicios o mejoras propuestas	10 untos

Se valorará la organización del servicio: descripción de la forma en la que se desarrollara la actividad y manera de estructuras el funcionamiento., la oferta de comidas y cenas: se valorarán los días de la semana en que se ofrece el servicio y su horario, así como la adecuación y variedad general de la propuesta gastronómica.

Se valorará la comunicación: gestión de la presencia digital y redes sociales para dar a conocer el bar y atraer a clientela.

13.- Apertura de sobres:

Concluido el plazo de presentación de propuestas, el concejo procederá en acto interno a la apertura, análisis y calificación del contenido del sobre nº 1 'Documentación general', si la documentación aportada fuera incompleta u ofreciese alguna duda se requerirá al licitado que complete o subsane las deficiencias en el plazo de dos días.

Tras ellos se resolverá la admisión de los licitadores que hayan presentado en tiempo y forma la documentación exigida.

Seguidamente y también en acto interno se procederá a las apertura y a análisis del sobre nº 2 y posteriormente se anunciará con la antelación suficiente el acto público del apertura del sobre nº 3 de los licitadores para aplicar la ponderación relativa a los criterios de adjudicación.

14.-Adjudicación y formalización de contrato.

Una vez efectuada la adjudicación será notificada al adjudicatario y al resto de licitadores.

El concejo se reserva la facultad de declarar desierta la licitación motivando justificadamente dicha decisión.

El contrato se formalizará en el plazo de quince días naturales a contar desde el día siguiente a la notificación de la adjudicación.

Con anterioridad a la firma del contrato, el adjudicatario deberá presentar ante el concejo los siguientes documentos:

- Declaración responsable de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales
- Documento que acredite el alta del adjudicatario en el impuesto de actividades económicas
- Copia de póliza de seguro del contenido del local (mobiliario, maquinaria industrial, menaje, electrodomésticos, etc...) y de responsabilidad civil derivada de la explotación incluyendo en la misma la responsabilidad civil por productos y alimentos servidos en el bar.

15.- RIESGO Y VENTURA

La ejecución del presente contrato se realiza a riesgo y ventura del adjudicatario, quien no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios que experimente durante la ejecución del contrato.

El adjudicatario no podrá reclamar bajo ningún pretexto, ni aún de error u omisión, aumento de los precios fijados en su oferta

16.- INSTALACIONES Y MOBILIARIO

En el inventario que se adjuntará al contrato se detallarán los equipamientos y mobiliario contenidos en el Bar restaurante y almacén, así como el estado de las instalaciones.

El Concejo de Beruete realizará una revisión anual del estado de las instalaciones, levantándose acta de dicha revisión, que se adjuntará al expediente

17.- MANTENIMIENTO DE LOCALES E INSTALACIONES

Mientras dure el contrato, la persona adjudicataria deberá mantener los locales e instalaciones debidamente acondicionados, de manera que no supongan deterioro en su decoro y mantenimiento.

La persona adjudicataria deberá responder de todos los deterioros que por negligencia puedan producirse en las instalaciones, mobiliario y material, reparándolos a su costa. Los gastos de mantenimiento, conservación, así como las reparaciones o reposición de materiales, muebles y demás, serán de cuenta y cargo de la parte adjudicataria.

18.- REFORMAS

La parte adjudicataria no podrá introducir variación alguna en los locales, instalaciones y servicios sin autorización expresa del Concejo de Beruete.

En cualquier caso, las obras que se lleven a cabo por la parte adjudicataria con permiso del Concejo de Beruete, quedarán en beneficio de la propiedad, sin que el concejo tenga que abonar indemnización alguna por ello al término de la adjudicación.

19.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

-El adjudicatario está obligado a cumplir estrictamente lo expuesto en la oferta presentada y admitida.

- La persona adjudicataria está obligada al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de hostelería, sanidad, seguridad, etc.

-El uso del euskara estará presente en la rotulación, cartas, menús, tarifas, etc.

-El adjudicatario estará obligado a mantenerse de alta en el Impuesto sobre actividades económicas en el epígrafe correspondiente al objeto de contrato durante todo el tiempo de duración del contrato.

- El adjudicatario estará obligado a tener concertado y vigente seguro del contenido del local y de responsabilidad civil por la actividad de hostelería que cubra todo el periodo de contrato.
- El adjudicatario vendrá obligado a señalar debidamente, mediante la colocación de carteles, lo siguiente:
 - Relación de productos a expender con expresión de los precios
 - Horario
 - Prohibición de venta de alcohol a menores
 - Serán de cuanta del adjudicatario los gastos de energía eléctrica de la vivienda y del bar, teléfono, gasóleo para calefacción, gas... gastos de mantenimiento de equipamiento e instalaciones, las pequeñas reparaciones, así como todos los gastos que se puedan generar por la explotación del local.
 - El adjudicatario deberá compostar con los desechos que se produzcan de la actividad
 - El adjudicatario no podrá depositar ningún tipo de enser en los espacios comunes de la Casa Consistorial.
 - El adjudicatario deberá limpiar una vez al mes las escaleras de la Casa Consistorial
 - El servicio se deberá prestar en euskara.
 - La persona adjudicataria deberá cumplir los días de apertura y horarios mínimos establecidos por el Ayuntamiento, garantizando una apertura regular y continuada del establecimiento.
 - Participar y colaborar en las actividades, fuera del calendario festivo cultural local habitual (carnavales, fiestas y San Juan) organizadas por el concejo.
 - Hacer entrega de las instalaciones una vez finalizado el contrato, limpio y realizados los mantenimientos oportunos.
 - Hacer como mínimo una vez al año, mantenimiento de los electrodomésticos, instalaciones y mobiliario objeto del contrato (campana extractora, fuego-horno de la cocina, cafetera, lavavajillas, cafetera.....). Se deberá presentar certificado técnico de mantenimiento realizada por empresa especializada.
 - Durante la vigencia del contrato, y con el objeto de contribuir a dinamizar y poner en valor el producto local y la identidad del municipio, el adjudicatario deberá disponer en el bar un muestrario de productos km 0 y de primera necesidad para su venta. Estos productos deberán estar bien señalizados y deberán contar con origen identificable

20.-HORARIO

El adjudicatario mantendrá abierto al público el espacio arrendado, garantizando una apertura regular y continuada como mínimo, los siguientes días y horario:

- Miércoles y jueves de 9:00 a 19:00 horas
- Viernes, sábados y vísperas de festivos de 9:00 a 1:00 de la madrugada
- Domingos: de 9:00 a 19:00 horas.

Las vísperas de festivos y festivos deberá permanecer abierto. Así como fiestas patronales, Carnavales, entre otros. Si el festivo o víspera de este fuese lunes o martes, el miércoles o jueves se abrirá con el horario de mediodía.

Se podrá cerrar en un periodo de treinta días naturales al año por vacaciones. Dichas vacaciones se podrán disfrutar cerrando por periodos mínimos de 7 días naturales seguidos, y máximos de 15 días naturales seguidos.

El adjudicatario deberá avisar al Concejo de Beruete por escrito con 15 días de antelación cuando se va a disfrutar de dichas vacaciones

21.- CONDICIONES SANITARIAS

La parte adjudicataria será responsable del correcto funcionamiento sanitario del bar-restaurante. El personal contratado para prestar sus servicios en el local deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

22.- DAÑOS A TERCEROS

Los daños que se causen a terceros como consecuencia del desarrollo de la actividad hostelera en el local arrendado, serán indemnizados por la persona adjudicataria. Serán de su cuenta también las pólizas de responsabilidad civil que correspondan a la actividad

23.- AUTORIZACIONES, LICENCIAS Y TRIBUTOS

Corresponde al contratista la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares que se requieran para la elaboración de los trabajos. Serán de cuenta de la persona adjudicataria toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Foral o Ayuntamiento a que dé lugar la explotación del local

24.- RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Serán causas de resolución del contrato las establecidas por la Ley. Asimismo serán causa de resolución del contrato:

-El impago de la renta correspondiente a una mensualidad.

-El incumplimiento por parte del adjudicatario de cualquiera de las condiciones establecidas en este Pliego o de las específicamente consignadas en el contrato, y entre ellas:

No respetar los horarios de apertura y cierre de las instalaciones, salvo por causa de fuerza mayor.

No mantener el local, elementos e instalaciones en las debidas condiciones, tanto de funcionamiento, como de higiene y limpieza, así como el personal afecto al mismo.

La extinción o disolución si de persona jurídica se tratase.

La finalización del plazo establecido

La utilización del local o vivienda por parte del adjudicatario para uso distinto de los previstos en este pliego

El deterioro del local o vivienda o de los bienes muebles instalados en los mismos que sean de titularidad municipal debido al mal uso de los mismos por parte del adjudicatario.

El no mantenimiento del local o vivienda en las condiciones que garanticen su limpieza e higiene.

El incumplimiento de las normas de sanidad y de cualquier otra índole que le afecte.

El realizar o permitir usos diferentes a los especificados en el contrato o expender o permitir la venta de artículos no autorizados.

A la resolución del contrato, de forma anticipada o por expiración del plazo de arrendamiento, el adjudicatario deberá dejar libres y vacías las instalaciones, en las

mismas condiciones que las recibió, libres de toda carga y gravamen tanto de carácter civil, como fiscal, laboral o de cualquier otra clase.

La notificación de intención de resolución anticipada del contrato deberá comunicarse al Concejo de Beruete con un plazo de antelación mínimo de 1 mes.

Cuando finalice el contrato el objeto arrendado revertirá al Concejo de Beruete, debiendo el adjudicatario entregar las instalaciones en perfecto estado de conservación y funcionamiento adecuados.

25.- JURISDICCIÓN

El orden jurisdiccional civil será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes. No obstante los actos en relación con la preparación y adjudicación del contrato podrán ser impugnados ante el orden jurisdiccional contencioso-administrativo de acuerdo con la normativa reguladora de esta jurisdicción.

En Beruete a 12 de mayo de 2026.

EL ALCALDE

Fdo: Iñaki López Osinaga