



Hernialdeko Udala

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL HERRI-OSTATUA DE HERNIALDE

## 1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato de concesión administrativa, consiste en la gestión, explotación, administración, mantenimiento, y conservación del Bar-Restaurante (herri ostatua) de Hernialde.

La gestión y explotación de dicha instalación comprenderá las prestaciones y actividades contempladas en este pliego, así como en las demás estipulaciones del pliego de cláusulas administrativas particulares.

Las funciones propias de la Administración concedente podrán ser ejercidas de manera directa por el propio Ayuntamiento.

## 2.- DESCRIPCIÓN DE LA EDIFICACIÓN

El local objeto de concesión, se encuentra ubicado en la planta baja del edificio de la Casa Consistorial de Hernialde, situado en Santa Cruz Apaizaren Enparantza 1 de Hernialde, el cual responde a la siguiente descripción:

Local con una superficie aproximada de 95 m<sup>2</sup>. Consta de cocina, bar-comedor, baño y almacén. Asimismo, en la zona de soportales del edificio, se encuentra instalada la terraza, con mesas para su uso vinculado a la actividad.

Asimismo, se encuentra incluido el local situado en la planta primera del edificio, de 50 m<sup>2</sup> aproximadamente, cuyo objeto es la de vestuarios e higiene del personal.

## 3.- INVENTARIO



Hernialdeko Udala

A las presentes bases y como parte de las mismas queda unido, como anexo I del presente pliego inventario de los bienes aportados por el Ayuntamiento en este contrato; sin perjuicio de que el mismo pueda ser actualizado a la firma del contrato con el adjudicatario.

Los bienes que queden incluidos en el inventario definitivo, adjunto al contrato que se celebre con el nuevo adjudicatario, serán objeto de devolución en el mismo estado en que se entregaron a la resolución del contrato, siendo obligación del concesionario la de sustituir aquéllos que se hallan deteriorado o roto como consecuencia del uso, a fin de que los mismos sean devueltos al finalizar la concesión.

#### 4.- HORARIO DEL SERVICIO.

El horario mínimo de apertura y cierre del Bar-Restaurante serán el siguiente:

De 10 horas de la mañana hasta las 18 horas de lunes a jueves y de 10 horas a 22 horas los viernes, fines de semana, vísperas de festivos y festivos, sin perjuicio de que dicho horario pueda ampliarse, por el adjudicatario en base a su oferta.

Tampoco podrá cerrarse los días que haya entierros o días de acontecimientos especiales, en cuyo caso, se establecerá horario especial, a pactar con el Ayuntamiento.

El concesionario de mutuo acuerdo con el Ayuntamiento de Hernialde, podrá establecer un calendario con los días y horas que los servicios de Bar-Restaurante permanecerán cerrados por vacaciones, las cuales en ningún caso podrán coincidir con las fiestas patronales, no pudiendo éstas, ser superiores a 30 días anuales.

Se establece como día de descanso semanal los martes, pudiendo pactarse de común acuerdo otro día con el Ayuntamiento.

#### 5.- OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONCESIONARIO

Además de las obligaciones genéricas establecidas en la legislación vigente, el concesionario para la gestión del servicio, deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

1.- La concesión de la gestión del Herri-Ostatua de Hernialde, deberá desarrollarse directamente por el concesionario, pudiendo tener colaboradores



Hernaldeko Udala

o empleados en su trabajo, quienes por ello no adquirirán ningún derecho de dependencia o relación laboral con el Ayuntamiento de Hernialde.

En el caso de que se proceda a la contratación de personal, el concesionario deberá poner en conocimiento del Ayuntamiento, los nombres de las personas que habitualmente presten tal colaboración.

2. El concesionario queda obligado a realizar la explotación del bar-restaurante, debiendo mantenerlo abierto al público y en disposición de prestar todos los servicios que el mismo entraña, ofertando, comidas, bebidas, bocadillos etc. y en todo caso, prestar el servicio del modo dispuesto en los pliegos.

3.- Para la prestación del servicio, el concesionario o alguno de los empleados de cocina deberá estar en posesión del certificado de formación para manipular alimentos, y de algún título de hostelería, al inicio de la concesión.

4.- Los servicios de bar y comedor, deberán al menos contemplar lo siguiente:

Comidas: Se servirá comida todos los días, con excepción del día establecido como de descanso semanal o en el periodo de vacaciones.

Cenas: Se servirá cena los viernes, las vísperas de festivo y festivos, así como en las fechas de fiestas patronales.

5.- Queda prohibida cualquier clase de cesión, traspaso o arriendo del contrato para la explotación de la gestión integral del Bar-Restaurante, siendo responsable directo de su explotación el contratante del mismo.

El incumplimiento de las disposiciones que aparecen en este Pliego de Condiciones Técnicas o en el de Condiciones Administrativas, por parte del concesionario o contratante no implicará responsabilidad alguna para el Ayuntamiento de Hernialde.

6.- El adjudicatario estará obligado durante el tiempo que dure la concesión a mantener un esmerado servicio, atendiendo en todo momento a las normas que al respecto dicte el Ayuntamiento de Hernialde, y asimismo deberá cumplir cuantas normas o disposiciones de carácter sanitario se dicten para establecimientos públicos.

7.- Cuantas personas presten servicio estarán pulcra y adecuadamente vestidas, debiéndose atender a cuantas instrucciones se reciban del Ayuntamiento de Hernialde a tal respecto, dispensando un trato correcto al público.

8.- El concesionario no podrá transferir la concesión a terceros sin autorización de la Corporación Municipal.



Hernaldeko Udala

9.- Asumir la responsabilidad patrimonial que se derive de los daños o perjuicios que el funcionamiento del servicio pudiera causar a personas o bienes imputables al adjudicatario o al personal dependiente de éste, como consecuencia del desempeño o ejecución de su actividad.

A tal efecto, el adjudicatario deberá contratar un Seguro de Responsabilidad Civil, con un mínimo de 300.000 €, a fin de cubrir cualquier tipo de accidente que pudieran sufrir los usuarios/as dentro del recinto.

10.- Serán de su cuenta las obligaciones fiscales o de índole de previsión y Seguridad Social que le pudieran afectar.

11.-. En todas las instalaciones no se podrán tener animales.

12.-. Facilitar a este Ayuntamiento, cuando le sea solicitado, como mínimo anualmente, documentación de la empresa al objeto de proceder a la comprobación de la plena legalidad de ésta en el orden laboral, fiscal, administrativo, etc.

13.-. Tener a disposición del público el libro de reclamaciones.

14.-. Aceptar, en caso de fuerza mayor, la dirección del Ayuntamiento de Hernialde para la realización de tareas distintas a las contratadas si fuese necesario, para restablecer la normalidad, mientras dure el estado de fuerza mayor.

15.- Contratar y pagar los servicios y suministros (agua, luz, gas, teléfono, basura, alcantarillado, alimentos, instrumental, maquinaria auxiliar...) de que disfruta el objeto de concesión durante el período de duración del contrato. Y a este efecto, todos los recibos correspondientes al periodo del contrato serán pagados por el concesionario.

16.- Deberá realizarse la limpieza diaria y mantenimiento en perfectas condiciones de uso y desinfección de todas las superficies objeto de concesión y su mobiliario.

17.- La gestión del Herri Ostatua se realizará, a riesgo y ventura del concesionario. Para ello, el contratante deberá administrar la infraestructura estable durante el periodo del contrato, responsabilizándose de gestionar los servicios y atención al usuario, manutención y demás servicios complementarios propuestos por el adjudicatario en su propuesta. En el caso, de que el Ayuntamiento de Hernialde promocioe alguna actividad el concesionario deberá coordinarse con los servicios técnicos municipales, en cuyo caso, deberá seguir las directrices, normativas y procedimientos que se establezcan.



Hernaldeko Udala

En todos los trabajos que se realicen para la explotación de las instalaciones cedidas se observarán todas las disposiciones y reglamentaciones técnicas que se desarrollen, así como la normativa europea que sea de aplicación en la Comunidad Autónoma del País Vasco, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento.

18.- El servicio de manutención, tendrá lugar en el Bar-Restaurante, debiendo especificarse de forma visible los precios al público, y estando los mismos a disposición de los usuarios, con explicación de lo que incluye cada servicio.

19.- El concesionario deberá responsabilizarse y sufragar los gastos derivados del mantenimiento, reparación y conservación de las instalaciones y aquellas necesarias para el funcionamiento de los servicios objeto del presente contrato.

20.- El mantenimiento de la maquinaria y electrodomésticos del Bar-Restaurante, tanto preventivo como correctivo será por cuenta del concesionario, y la colocación de otros elementos nuevos, de los que se encuentran detallados en ese concepto en el inventario, serán de cuenta del Ayuntamiento, salvo que el concesionario quiera incorporar otros nuevos a su costa.

El concesionario comunicará de inmediato al Ayuntamiento de Hernialde las averías producidas en los equipos e instalaciones de titularidad municipal.

21.- El Ayuntamiento de Hernialde se reserva el derecho de revisar periódicamente el funcionamiento del servicio la maquinaria, mobiliario, enseres e instalaciones en general. Tras lo cual emitirá un informe, tanto de sobre las propias instalaciones como del funcionamiento.

22.- Asimismo, cuando se entienda necesario, deberá procederse al pintado de las instalaciones, bien por iniciativa del concesionario, o por orden dada por el Ayuntamiento de Hernialde, debiendo dicho gasto ser asumido por el Ayuntamiento.

23.- El Ayuntamiento de Hernialde pondrá a disposición del concesionario el mobiliario, y demás enseres existentes en el momento del contrato, especificados en el Anexo I.

El citado material será devuelto a la finalización de la concesión en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el contratante deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado.

24.- Es obligación del concesionario o empresa contratante la reposición del mobiliario y material diverso, que así se especifica en el inventario. En cambio, el Ayuntamiento asumirá a su costa aquellos elementos que se deteriorase



Hernialdeko Udala

durante el período de concesión que se encuentran detallados en ese concepto en el inventario. Y asimismo el concesionario si responderá de los deterioros que puedan sufrir en las instalaciones, electrodomésticos pequeños, vajilla, menaje, utensilios, luminarias, grifería, cerraduras, mobiliario, etc..., reparándolos a su costa, y del extravió que se produzca reponiéndolos o satisfaciendo la indemnización correspondiente.

Las mejoras o reparaciones que el concesionario realice y que supongan una mejora de las instalaciones o de los enseres y mobiliario propiedad del Ayuntamiento, no serán indemnizables por parte del Ayuntamiento al finalizar el contrato y quedarán en propiedad del Ayuntamiento.

El material complementario aportado por el concesionario y que no se encuentre previsto en el inventario, para la explotación que no sea cedido por el Ayuntamiento será por cuenta del concesionario, pudiendo el mismo quedarse con él al finalizar la concesión.

Se deberán adoptar criterios de ahorro y eficiencia energética en las sustituciones o nuevas instalaciones.

25.- La limpieza de las distintas estancias de los locales objeto de esta concesión y de la terraza exterior: baños, paredes, cristales, servicios, almacén, pasillos, etc., así como los materiales utilizados, será por cuenta del concesionario, incluida la maquinaria que fuese necesaria para ello. El concesionario se compromete a limpiar diariamente con profundidad, las dependencias, y especialmente, la zona del Bar-Restaurante antes, durante y después de los periodos de servicio de comidas, limpiar diariamente los espacios de cocina de manera que no pueda apreciarse acumulación de grasa en ninguno de los utensilios, cámaras, cocina, horno y demás elementos de la zona, incluida la campana extractora, y otras zonas afectadas de la explotación, manteniéndolos limpios durante todo el día.

Se responsabilizará del vaciado y mantenimiento del contenedor de grasas de la cocina del Restaurante. El aceite usado deberá gestionarse mediante un gestor debidamente autorizado.

Asimismo, al menos 1 vez al año, deberá realizarse por el concesionario una desinfección y fumigación general, a través de una empresa autorizada para la realización de este trabajo.

El material de limpieza, escobas, mopas, friegasuelos, papel higiénico, productos de limpieza, desinfección de parásitos e insectos, etc., lo aportará el concesionario. Se valorará la utilización de productos y materiales que incluyan criterios ambientales.

26.- El concesionario será el responsable de la evacuación de los productos de



Hernaldeko Udala

desecho, en los horarios establecidos en la normativa municipal para tal efecto, y debiendo clasificarse según tipo de residuo (vidrio, papel, envases o residuos orgánicos y resto de residuos) en el contenedor correspondiente.

Los carros y contenedores de transporte de basura a los contenedores de la calle deberán estar siempre limpios, para que no se produzcan malos olores.

Las papeleras que existan por todo el recinto y ceniceros que se encuentren en el porche deberán recogerse como mínimo una vez al día y si fuese necesario con más frecuencia.

## 6.- OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO

Son obligaciones del Ayuntamiento, además de las generales previstas en la legislación vigente y las recogidas en el presente pliego y de las correlativas a los derechos reconocidos al concesionario en el artículo 289 de la LCSP:

- 1.- Poner a disposición del adjudicatario los locales objeto de concesión.
- 2.- Poner a disposición del adjudicatario los elementos esenciales de mobiliario, utensilios etc, que se encuentran definidos en el inventario, siendo la reposición de algunos de los elementos por el concesionario y otros por el Ayuntamiento, conforme al detalle que se especifica en el inventario anexo al presente pliego.
- 3.- Poner a disposición del adjudicatario la Protección necesaria para la prestación normal del servicio, subordinada ésta a los medios con que cuenta el Ayuntamiento.
- 4.- Asegurar el establecimiento (su continente).
- 5.- Sufragar los gastos de obras y suministros que supongan una inversión en la infraestructura.

## 7.- INSPECCIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario, por el mismo hecho de concurrir a la presente licitación y acepta expresa y formalmente los Pliegos de Condiciones, autoriza plena y formalmente al Ayuntamiento de Hernialde para acceder al interior del local a fin de inspeccionar el buen estado y funcionamiento de las instalaciones, así como el cumplimiento de las disposiciones previstas en los Pliegos de condiciones, de tal forma que el Ayuntamiento de Hernialde esté en condiciones de garantizar, en todo momento, el correcto funcionamiento del Servicio.



Hernialdeko Udala

## 8.- CONTROL

El Ayuntamiento de Hernialde a través de la persona que designe en cada caso la Alcaldía podrá realizar la función de vigilancia y control respecto al funcionamiento del Bar-Restaurante, su orden interior, su horario de apertura y cierre, y limpieza. Para ello el Ayuntamiento de Hernialde tendrá libre acceso a todos los lugares e instalaciones.

Si se encontrase alguna deficiencia se levantará la oportuna Acta que en la primera ocasión dará lugar a apercibimiento por escrito, y en la segunda se incoará el oportuno expediente sancionador dirigido, a la imposición de multas que proceda, y en su caso, dirigido a la rescisión del contrato.

El Ayuntamiento de Hernialde podrá adoptar, como medida cautelar, la suspensión del servicio al inicio del expediente sancionador.

Si no abandonara el local, cuando así proceda, aparte de la responsabilidad en que pueda incurrir, el Ayuntamiento de Hernialde a través de cualquiera de sus órganos, podrá emplear las medidas coactivas y de apremio conducentes a tal fin.

## 9.- RÉGIMEN ECONÓMICO

### RÉGIMEN DE INGRESOS Y GASTOS

La concesión se entiende realizada a riesgo y ventura del adjudicatario.

En cuanto al régimen económico, se establecen las siguientes condiciones:

- **Ingresos:**

Los ingresos que genere la prestación de servicios propios del Bar-Restaurante y otros servicios complementarios serán íntegramente para el adjudicatario, quien será el único responsable del cumplimiento de las obligaciones fiscales, administrativas o de cualquier tipo que se generen por dicho motivo.

La generación de ingresos atípicos no podrá tener lugar mediante acciones u operaciones que afecten de manera negativa al uso y explotación de las instalaciones por lo que, en su caso, éstas requerirán aprobación del Ayuntamiento.

- **Gastos:**





Hernialdeko Udala

Serán íntegramente de cuenta del adjudicatario todos los gastos que sean necesarios para la gestión del Bar-Restaurante, incluyéndose en este concepto los gastos de personal, aprovisionamientos, mantenimiento ordinario, servicio de limpieza, seguridad y restauración, existencias y reposición de enseres detallados en el inventario como de cuenta del concesionario etc., salvo los elementos de reposición que el Ayuntamiento asume según se detalla en el inventario. Asimismo, serán a costa del concesionario los suministros de luz, agua, gas, comunicaciones, etc. y también los relativos a los posibles tributos derivados directamente de la actividad.

## **10.- PERSONAL EMPLEADO**

Respecto al personal que emplee en la realización del trabajo adjudicado, el adjudicatario estará obligado al exacto cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social, de integración social de minusválidos, de igualdad de género y de prevención de riesgos laborales.

Sin perjuicio de las demás obligaciones del Contratista establecidas en el Contrato, el mismo se obligará frente a la Entidad a actuar en calidad de empleador del personal destinado a la actividad contratada, por cuanto el mismo depende exclusivamente del Contratista, dirigiendo y coordinando todas las tareas y actividades de dicho personal, ejercitando respecto del mismo las correspondientes facultades organizativas, de dirección y disciplinarias y siendo, asimismo, responsable de todas las obligaciones de naturaleza laboral y de Seguridad Social respecto a dicho personal.

La correcta prestación de los servicios recogidos en la totalidad de este apartado tiene el carácter de obligación esencial, por lo que su incumplimiento es causa de resolución del contrato.

## **11.- SUBCONTRATACIÓN**

La subcontratación dentro de la concesión sólo podrá recaer sobre prestaciones accesorias, según se establece en el artículo 296 de la LCSP, en relación con los artículos 215, 216 y 217 del mismo texto legal.

## **12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES DEL CONTRATISTA**

La empresa adjudicataria deberá contratar el personal necesario para atender a sus obligaciones. Dicho personal dependerá, exclusivamente, del



Hernialdeko Udala

adjudicatario, por cuanto éste deberá cumplir las disposiciones legales vigentes en materia de legislación laboral, de Seguridad Social, de seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales, quedando la Administración exonerada de responsabilidad por este incumplimiento.

El personal de la empresa adjudicataria en ningún supuesto podrá considerarse con relación laboral, contractual, funcionarial o de naturaleza alguna respecto al Ayuntamiento de Hernialde, ni durante el contrato, ni una vez finalizado éste.

### 13.- PLAZO

El plazo del contrato para la gestión y explotación del Bar-Restaurante, se establece como periodo de prueba en 1 año. El cual, será prorrogable por acuerdo entre las partes, por los periodos que establezca el concedente hasta un máximo de 25 años.

Este plazo empezará a contar desde el día siguiente a la fecha indicada en el contrato, fecha en la que necesariamente el concesionario deberá hacerse cargo plenamente del objeto de la concesión.

A la finalización del plazo contractual, la gestión y explotación del Bar-Restaurante, volverán al ámbito de actuación del Ayuntamiento, debiéndose facilitar la entrega por parte del adjudicatario, quien deberá entregar bienes e instalaciones en el estado pactado en el contrato. Con una antelación de tres meses previa a la efectividad de la devolución, el adjudicatario y el Ayuntamiento adoptarán conjuntamente un programa de actuaciones encaminado a la mejor ejecución de este proceso de entrega.

DILIGENTZIA: Konstarazteko, Plegu hauek 2019ko urtarrilaren 16ean egindako Udalbatzan onartu zirela.

Hernialden, 2019ko urtarrilaren 16ean

ALKATEA

  
HERNIALDEKO UDALA  
Alkatetza  
Igaro Balda Izagirre

IDAZKARI-KONTUHARTZAILEA

  
HERNIALDEKO UDALA  
Idazkaritza

Maria Etxeberria Urretabizkaia