

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL
CONCURSO CONVOCADO POR AZPIEGITURAK
S.A.U., PARA ADJUDICAR MEDIANTE
PROCEDIMIENTO ABIERTO EL CONTRATO DE
SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURACIÓN EN
LAS INSTALACIONES QUE CONFORMAN EL
CAMPO DE MEAZTEGI GOLF



1.- Objeto.

El objeto del presente pliego ("PPT") es definir las prescripciones técnicas del contrato para la **prestación de servicios de cafetería y restauración en las instalaciones que conforman el campo de Meaztegi Golf**, todo ello mediante el cumplimiento de las ordenes y directrices que AZPIEGITURAK (AZPIEGITURAK en adelante) pueda transmitir para la mejor consecución de los objetivos que se propongan. La adjudicataria del servicio deberá, en todo momento, cumplir las indicaciones que AZPIEGITURAK le pueda transmitir para el adecuado funcionamiento, en su conjunto, de Meaztegi Golf y debiendo respetar en todo momento el derecho de uso y disfrute que asiste a todas las personas usuarias de Meaztegi Golf y ofrecerles todos los días de la semana un servicio de calidad, variado en cuanto a su oferta y durante el horario en el que permanezca abierto Meaztegi Golf.

Los licitantes también deberán proponer en su oferta actuaciones concretas que aúnen la práctica del golf y la gastronomía según lo establecido en la carátula. Se trata de que el servicio de restauración se convierta en un referente gastronómico y sirva, mediante la cooperación, como elemento tractor de la actividad deportiva que se desarrolla Meaztegi Golf. En este sentido, las propuestas deberán proponer medidas para difundir estatal e internacionalmente estas actuaciones, identificando las personas destinatarias de las mismas (público en general, jugadores/as circuitos amateur, etc.) y en general proponiendo acciones que conlleven un mejor posicionamiento gastronómico de las instalaciones y un mayor valor añadido para el conjunto de Meaztegi Golf.

2.- Ejecución del contrato.

2.1. Explotación de los servicios de cafetería y restauración.

El servicio de cafetería comprenderá la venta de helados, batidos, sandwiches, bocadillos , raciones, refrescos, infusiones, cafés y bebidas en general , así como bollería selecta, comidas rápidas preparadas normalmente a la plancha y platos combinados, servidos en barra o en mesa, dentro de los horarios de funcionamiento de la Cafetería. En particular, el adjudicatario deberá servir los productos ofertados en la presente licitación conforme a lo establecido en el apartado 16.b) de la carátula (o los ofertados con posterioridad si quisiera ampliar la variedad), que hayan sido aprobados por AZPIEGITURAK, por los precios especificados para cada uno de ellos en la oferta, actualizados anualmente por el IPC.



El servicio de restaurante será de ordinario en régimen a la carta, y en él se ofrecerán una variedad de platos elaborados culinariamente en el propio local, divididos en tres grupos (primer grupo, segundo grupo y postre) incluyendo, en particular, aquellos enumerados en la lista que haya ofertado la adjudicataria, ofreciéndose diariamente dicha variedad de platos. Asimismo, la adjudicataria facilitará diariamente un menú del día de igual calidad al resto de platos que ofrezca a la carta, a un precio más reducido, y con una variedad suficiente de platos para elegir.

Los licitantes también incluirán en su oferta los productos, y sus correspondientes precios, que en variedad suficiente puedan ser ofrecidos.

AZPIEGITURAK, o la entidad que ésta pueda designar, disfrutará de un descuento no inferior al treinta por ciento sobre los precios brutos habituales de la lista de precios y en un máximo de hasta 30 torneos, campeonatos, eventos, etc. anuales que puedan celebrarse en Meaztegi Golf. Para ello, y con la debida antelación, comunicará a la adjudicataria las fechas, el número de asistentes y las demás circunstancias previstas para dichos eventos.

Los precios de los servicios de restauración serán los indicados en la lista de precios presentada por el adjudicatario en su oferta y que resulte aprobada por AZPIEGITURAK. La adjudicataria se obliga a mantener dichos precios durante el primer año natural y actualizarlos según lo indicado.

No obstante, si durante la vigencia del Contrato alguno de los productos perecederos propuestos por el adjudicatario experimentara en Mercabilbao, durante un tiempo continuado de un mes, un incremento o una disminución considerables en el precio, AZPIEGITURAK y la adjudicataria podrán acordar la modificación del precio o su sustitución por otro producto.

El personal de Meaztegi Golf y/o AZPIEGITURAK disfrutará, previa identificación, de un descuento no inferior al cincuenta por ciento sobre los precios brutos habituales siempre que el consumo se efectúe en zona de cafetería o barra, o se facilite la consumición en bandeja para su traslado a la zona de descanso del personal.

Cualquier material promocional o publicitario del adjudicatario que incluya el nombre o la imagen de Meaztegi Golf, deberá ser aprobado por escrito por AZPIEGITURAK antes de su divulgación.



El adjudicatario incluirá el teléfono de información de Meaztegi Golf en las facturas, albaranes, folletos y demás documentos. En el caso de que el adjudicatario recibiera cualquier solicitud de información o propuesta para la realización de un evento corporativo en Meaztegi Golf, el adjudicatario deberá facilitar al solicitante dicho teléfono e informará de ello a AZPIEGITURAK.

2.2. Normas generales de explotación.

La adjudicataria se obliga a cumplir con las disposiciones vigentes en materia fiscal, laboral, de seguridad social, de seguridad y salud en el trabajo, sindical, de seguros y de sanidad; igualmente se obliga a solicitar y obtener de los organismos que correspondan los permisos y licencias administrativas necesarias para el ejercicio de su actividad.

La calidad de los servicios de restauración así como de los productos que se ofrezcan deberán ser de primer orden, equivalente al de un restaurante clasificado como primera categoría según la normativa vigente.

La adjudicataria deberá someter a la aprobación escrita de AZPIEGITURAK las cartas, menús, listas de productos, precios, uniformidad, puntos móviles, máquinas vending, menaje, elementos de decoración, mobiliario y diseños de todo tipo, y todo lo que pueda afectar a la imagen de Meaztegi Golf. En este sentido, cualquier actividad de tipo promocional o publicitaria donde se visualicen marcas comerciales (colocación de sombrillas, carteles, paneles, a cualquier otro tipo de soporte publicitario), así como la realización de actos de carácter promocional o eventos que se realicen en Meaztegi Golf, deberán contar también con la previa aprobación escrita de AZPIEGITURAK.

La explotación deberá llevarse a cabo en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, y se ajustará en todo caso a la legislación vigente en cada momento. El adjudicatario será responsable y realizará a su costa, entre otros, la limpieza y mantenimiento de todos los enseres e instalaciones, de la Cafetería-Restaurante, objeto del presente Contrato (cocina, office, cámaras frigoríficas, comedores, etc). AZPIEGITURAK se reserva el derecho a controlar y supervisar en cualquier momento las tareas de limpieza.

Con el fin de controlar posibles quejas de las personas usuarias, la adjudicataria deberá tener a disposición de las mismas una "*Hoja de Reclamaciones*" de acuerdo a la normativa vigente, además de hojas de sugerencias y reclamaciones no oficiales. Asimismo AZPIEGITURAK podrá proporcionar un cuestionario a cumplimentar por los clientes que será utilizado como instrumento de evaluación continua, y podrá ser tenido en cuenta para posibles futuras prorrogas del contrato.



La adjudicataria garantizará que la prestación de sus servicios no altere el normal funcionamiento de Meaztegi Golf, y se abstendrá de realizar actos de cualquier tipo que pudiera considerarse que constituye una molestia, estorbo, daño o perjuicio para AZPIEGITURAK. La adjudicataria deberá vigilar y hacer cumplir que las personas usuarias de las instalaciones de hostelería no acceden a las zonas deportivas, de juego e instalaciones anejas de Meaztegi Golf.

La ejecución del Contrato se realizará a riesgo y ventura de la adjudicataria. Todo gasto, impuesto, tasa, carga o responsabilidad, actuales o futuras, que se deriven de la explotación de los servicios será a cargo de la adjudicataria. Serán, por tanto, a su cargo, entre otros: el pago de todos los salarios, los seguros sociales, las indemnizaciones y sanciones por su actividad, los accidentes de trabajo, la totalidad de las tasas, impuestos y licencias necesarias, ya sean locales, autonómicos o estatales, y los uniformes y otros materiales y enseres necesarios para la explotación.

AZPIEGITURAK pondrá a disposición del adjudicatario única y exclusivamente los elementos que se listan en el **Anexo 1** ("*Elementos que se ponen a disposición*").

La adjudicataria no podrá subcontratar la ejecución total o parcial de los servicios de restauración ni los servicios adicionales con ninguna otra empresa salvo que AZPIEGITURAK lo autorice de manera expresa.

La adjudicataria está obligada a guardar confidencialidad sobre toda la información facilitada por AZPIEGITURAK o por terceros en relación con AZPIEGITURAK en la preparación o ejecución del Contrato.

2.3. Locales, mobiliario, enseres e instalaciones destinados a la explotación.

La explotación se desarrollará en los locales e instalaciones de AZPIEGITURAK cuya descripción figura en el **Anexo 3** ("*Descripción de Meaztegi Golf*").

Los licitantes que así lo deseen podrán solicitar a AZPIEGITURAK, con una antelación mínima de veinte días naturales al último día de recepción de ofertas, una inspección de los locales, mobiliario, enseres e instalaciones destinados a la explotación conforme a lo previsto en el apartado 11 de la carátula. La inspección se realizará en la fecha y hora que indique AZPIEGITURAK.



La presentación de la oferta supondrá la aceptación por la empresa que haya suscrito dicha oferta de que los referidos locales, mobiliario, enseres e instalaciones comprenden todo lo necesario y son suficientes para el inmediato funcionamiento de la explotación en las condiciones establecidas en el presente PPT y en la oferta presentada.

Con carácter previo al inicio de la explotación, las partes suscribirán un ACTA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE LAS INSTALACIONES, BIENES Y EQUIPOS. A la finalización del Contrato o de cualquiera de sus prórrogas, la adjudicataria deberá devolver las instalaciones recibidas en perfecto estado de conservación y limpieza, a cuyo efecto se firmará un ACTA DE DEVOLUCIÓN DE INSTALACIONES, BIENES Y EQUIPOS en la que se reflejará el estado de las mismas.

La adjudicataria será responsable y asumirá los costes del mantenimiento, reparación y reposición del mobiliario, maquinaria y demás enseres detallados en el **Anexo 1** de este PPT. A estos efectos, el adjudicatario deberá realizar revisiones mensuales de dicho mobiliario, maquinaria y enseres.

Todas las modificaciones, adiciones y mejoras que durante la vigencia del contrato decida realizar AZPIEGITURAK en los locales, mobiliario, enseres e instalaciones destinados a la explotación, o en cualquiera de sus elementos, se considerarán incluidas, a todos los efectos, en el citado **Anexo 1**.

Asimismo, se considerarán incluidas en el citado **Anexo 1**, las modificaciones, adiciones y mejoras que realice la adjudicataria bajo la autorización escrita de AZPIEGITURAK, y las reposiciones que realice de los enseres, mobiliario e instalaciones relacionadas en el **Anexo 1** de este PPT.

Las licitantes podrán proponer en su oferta la realización de modificaciones, adiciones y mejoras de las instalaciones que redunden en beneficio de las mismas. La ejecución definitiva de estas modificaciones, adiciones y mejoras deberán ser previamente aprobadas por AZPIEGITURAK y, en su caso, quedarán incorporadas a Meaztegi Golf a la terminación del contrato y sin que la adjudicataria tenga derecho a exigir ni obtener ninguna contraprestación por su ejecución.

La adjudicataria tendrá la obligación de asumir a su costa y riesgo, y previa aprobación escrita de AZPIEGITURAK, las obras e instalaciones que resulten necesarias para la explotación de su actividad en el caso de que las mismas resulten necesarias por la publicación durante la vigencia del Contrato de alguna disposición legal o reglamentaria que así lo exija.



También aportará la vajilla, cubertería, mantelerías y útiles de cocina no incluidos en la dotación de enseres relacionados en el **Anexo 1** (*"Elementos que se ponen a disposición"*) que resulten necesarios para los servicios de restauración. En particular, dichos enseres deberán comprender, al menos, los enumerados en la lista aportada por la adjudicataria en su oferta, manteniendo ésta la propiedad de los mismos.

Las condiciones de calidad, conservación, prestación y pulcritud de los enseres aportados por la adjudicataria deberán corresponder a un servicio de primera categoría.

Los servicios de calefacción, refrigeración, agua, electricidad, teléfono, limpieza, material y cualquier otro originado por la explotación del negocio serán de cuenta de la adjudicataria. Para aquellos servicios que no dispongan de contador propio, el pago de los mismos por parte del adjudicatario se calculará en función de los metros cuadrados que este utilice en virtud de este Contrato.

La adjudicataria se compromete a no permitir que de cualquier forma se constituyan cargas o gravámenes sobre el local, instalaciones, mobiliario o dotación de enseres enumerados en la relación que se adjunta como **Anexo 1** (*"Elementos que se ponen a disposición"*), o sobre aquellos otros que en el futuro pudieran incorporarse a la explotación del negocio, así como, en general a no hacer ni permitir que se haga nada que pudiera perjudicar la situación jurídica de los mismos.

2.4. Contratación con terceros.

La adjudicataria deberá contratar en su propio nombre y derecho el suministro de cuantos productos y servicios sean necesarios para la explotación de los servicios de restauración y servicios adicionales. En consecuencia, la adjudicataria se compromete a mantener a AZPIEGITURAK en todo momento indemne de cualquier reclamación de cualesquiera terceros que tuviese su origen en los citados suministros y servicios, lo que incluye la obligación de indemnizarle en la misma cuantía en que AZPIEGITURAK pudiera eventualmente ser condenada a satisfacer a cualquier tercero y a abonar las costas judiciales que le ocasione a AZPIEGITURAK su defensa jurídica.

2.5 Horario de servicio.

El horario de apertura al público de la Cafetería-Restaurante coincidirá, como mínimo, con el horario de apertura de Meaztegi golf. El horario habitual de apertura de Meaztegi Golf durante el año 2017 será el siguiente:



- Marzo a octubre; de 7:30 a 22:00
- Noviembre a febrero, de 7:30 a 18:30

El adjudicatario deberá servir comidas en la Cafetería-restaurante de lunes a domingo, ambos inclusive, y como mínimo de trece horas (13) a dieciséis horas (16:00). Durante el resto del horario en que permanezca abierto al público la Cafetería-restaurante se prestarán los servicios de cafetería descritos en la cláusula 2.1.

AZPIEGITURAK podrá modificar los horarios anteriores comunicándolo al adjudicatario con una antelación mínima de cuarenta y ocho horas.

2.6 Personal.

La adjudicataria deberá subrogarse en los contratos de trabajo que se indican en el **Anexo 2** del presente PPT.

La actual adjudicatoria ha informado a AZPIEGITURAK que en fecha 25 de abril de 2014 ha acordado individualmente con cada uno de los trabajadores afectados por la subrogación una reducción salarial del 10% con fecha de efectos hasta el 30 de junio de 2017, pasando a tener a partir de esa fecha los trabajadores los salarios y categorías profesionales que se indican en el **Anexo 2**.

Asimismo, se ha informado a AZPIEGITURAK que al margen del personal que se indica en el Anexo 2, existen ciertos puestos de trabajo que se están asumiendo internamente por la actual adjudicataria y que se requieren para la prestación de los servicios, siendo los datos facilitados a este respecto los siguientes:

- Auxiliar administrativo: retribución bruta anual de 20.782,40 euros.
- Jefe de Administración: retribución bruta anual de 39.467,20 euros.

La adjudicataria deberá contratar, en su nombre y por su cuenta, con el personal adicional necesario para atender a sus obligaciones, facilitando y manteniendo en todo momento actualizada una relación detallada con los datos curriculares de todos sus colaboradores que facilitará a AZPIEGITURAK cuando ésta así lo requiera.



El número mínimo de empleados para la Cafetería-Restaurante deberá ser en todo momento el suficiente para que el servicio sea prestado en óptimas condiciones de rapidez, eficacia y profesionalidad, debiendo reunir todos y cada uno de dichos empleados las cualificaciones y experiencia necesarias. Los servicios que presten deberán ser realizados con la práctica profesional adecuada y con el cumplimiento de las normas y condiciones higiénico-sanitarias establecidas en las Ordenanzas reguladoras y demás normativa aplicable.

El personal deberá estar adecuadamente uniformado de conformidad con sus respectivas categorías y observar un correcto aseo personal. El trato al público será de una absoluta corrección.

En caso de existir quejas de personas usuarias en relación con la prestación de los servicios por el adjudicatario, por insuficiencia o inadecuada cualificación profesional del personal, o por cualquier otra causa subsanable, AZPIEGITURAK podrá requerir por escrito a la adjudicataria para que, en el plazo de los diez (10) días naturales siguientes a la recepción de la comunicación, subsane dichas deficiencias.

El personal dependerá exclusivamente de la adjudicataria quien tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con AZPIEGITURAK ni exigirse a ésta responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre la adjudicataria y dicho personal. En consecuencia, el adjudicatario se compromete a mantener a AZPIEGITURAK en todo momento indemne de cualquier reclamación del personal de la adjudicataria, lo que incluye la obligación de indemnizar a AZPIEGITURAK en la misma cuantía en que AZPIEGITURAK pudiera eventualmente ser condenada y en la cuantía correspondiente a las costas judiciales ocasionadas a AZPIEGITURAK.

La adjudicataria deberá cumplir y hacer cumplir al personal que contrate todas las obligaciones que le incumban en materia laboral, de seguridad social y seguridad e higiene, incluyendo, en particular, el pago de las cuotas de la seguridad social correspondientes al personal por ella contratado y el pago de cualesquiera seguros derivados de eventuales accidentes de trabajo o de enfermedad y cualesquiera cuotas obligatorias y a acreditar, a requerimiento de AZPIEGITURAK, que se encuentra al corriente de pago en sus obligaciones. La adjudicataria deberá, asimismo, presentar



mensualmente a AZPIEGITURAK una relación donde consten las posibles variaciones habidas en ese período del personal por ella contratado, así como los TC 1 y TC2 correspondientes.

El adjudicatario deberá entregar el Plan de Prevención de Riesgos Laborales así como el resto de documentación que en materia de prevención de riesgos sea legalmente preciso antes del inicio de la actividad, la cual deberá mantenerla actualizada y velar por su eficaz cumplimiento.

La adjudicataria se responsabilizará frente a AZPIEGITURAK de cualquier daño y perjuicio que se pudiera ocasionar a AZPIEGITURAK o a terceros como consecuencia de huelga, cierre patronal, u otros conflictos laborales, incluidos los actos vandálicos de sus trabajadores y otras personas que formen parte de sindicatos o piquetes informativos.

La adjudicataria deberá acreditar el pago y vigencia de la póliza cuando AZPIEGITURAK así lo requiera.

AZPIEGITURAK pondrá a disposición de la adjudicataria el espacio necesario para que pueda utilizarlo el personal de la adjudicataria para vestuario y taquilla.

La adjudicataria responderá del incumplimiento del Contrato tanto por sí como por los profesionales y cualesquiera terceros de los que se sirva para el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del Contrato.

Durante la vigencia del Contrato el adjudicatario nombrará a un **Jefe de explotación** que será con quien AZPIEGITURAK mantendrá la interlocución para todas aquellas cuestiones e incidencias que surjan en el marco del Contrato. El Jefe de explotación deberá tener experiencia suficiente para hacer frente a la responsabilidad que entraña un servicio de las características del que es objeto este contrato y tener dedicación exclusiva y presencia física continuada en las instalaciones de Meaztegi Golf.

La adjudicataria, sin perjuicio de los seguros a los que legal o contractualmente esté obligada y del derecho de repetición que le corresponda, mantendrá indemne a AZPIEGITURAK de cualesquiera reclamaciones por daños materiales o personales que se presenten contra ella como consecuencia de la prestación de los servicios de restauración y servicios adicionales, sin que ello suponga una



limitación de las responsabilidades civiles y contractuales a las que se obliga la adjudicataria en virtud del contrato.

3.- Abono del canon de explotación.

El adjudicatario deberá pagar dentro de los diez (10) primeros días naturales de cada mes natural el importe mensual contenido en su oferta.

Cualquier abono que deba la adjudicataria a AZPIEGITURAK se deberá hacer mediante transferencia bancaria al número de cuenta que ésta haya indicado.

En caso de retraso por parte de la adjudicataria en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones de pago que le incumben en virtud del presente Contrato, la cantidad cuyo pago se hubiera retrasado devengará automáticamente, sin necesidad de previa reclamación, un interés mensual del dos por ciento (2%). Dicho interés indemnizatorio deberá pagarse por meses vencidos a contar desde que se produjo el retraso que provocó el inicio de su devengo y, en todo caso, al finalizar el retraso. Los intereses indemnizatorios devengados y vencidos que resultasen impagados al final de cada mes de retraso, se capitalizarán al importe de la cantidad debida a efectos del cálculo del interés indemnizatorio durante el mes siguiente.

4.- Paralización de la prestación de los servicios.

La adjudicataria deberá garantizar la efectiva explotación de los servicios aún en condiciones adversas.

La explotación únicamente podrá suspenderse por alguna de las siguientes causas:

- a) Por convenio expreso y escrito entre AZPIEGITURAK y la adjudicataria.
- b) Por riesgos catastróficos o causas de fuerza mayor.
- c) Por huelga general o por huelga en el sector.

Corresponde a la adjudicataria probar que existen las causas antes enumeradas.

Los servicios suspendidos deberán reanudarse tan pronto como desaparezca la causa que justificó la suspensión.



La paralización o suspensión de los servicios por causas distintas a las establecidas en el anterior apartado podrá producir las siguientes consecuencias:

- a) Por cada día natural que permanezcan suspendidos los servicios AZPIEGITURAK podrá imponer una penalidad diaria de SEISCIENTOS EUROS (600,00 €), que se hará efectiva en el primer pago que deba realizar la adjudicataria a favor de AZPIEGITURAK y, en caso de que no hubiera pagos pendientes o la adjudicataria no cumpliera con esta obligación, mediante la ejecución de la Garantía Definitiva.
- b) Una suspensión de los servicios superior a DIEZ (10) días naturales en un cómputo anual dará derecho a AZPIEGITURAK a optar entre pedir el cumplimiento o resolver el Contrato, con indemnización de los daños y perjuicios ocasionados en ambos casos, y sin que por ello se exima a la contratista del pago de la penalidad por suspensión estipulada en el apartado anterior.

En el supuesto de que la explotación se suspendiera por una de las tres causas establecidas , siempre que no sea imputable a la adjudicataria, o por causa debida únicamente a AZPIEGITURAK, la adjudicataria podrá deducir la parte proporcional al tiempo en que la explotación estuvo suspendida del importe del canon. En consecuencia, por cada día de suspensión justificada la adjudicataria podrá deducir una treintava parte del importe mensual del canon que finalmente resulte adjudicatario.

5.- Supervisión de la explotación.

La explotación estará sujeta a inspección, examen y prueba por parte de AZPIEGITURAK, cuando ésta lo crea oportuno, así como a las auditorias de calidad y contables que considere necesarias y suficientes para comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente PPT.

AZPIEGITURAK podrá en cualquier momento ordenar la reposición de los uniformes, materiales o maquinaria no conformes y la corrección de los servicios que sean defectuosos en su ejecución.

6.- Obligaciones de AZPIEGITURAK.

AZPIEGITURAK se obliga a poner a disposición del licitador que resultare adjudicatario las instalaciones correspondientes y descritas en el **Anexo 1**.



7.- Penalidades y resolución.

El incumplimiento de las cláusulas del contrato y del presente Pliego por parte de la adjudicataria, así como de cualquiera de las obligaciones previstas por la normativa aplicable podrá dar lugar a la resolución del mismo, con pérdida de la garantía depositada, y en su caso indemnización de daños y perjuicios. Asimismo, y sin perjuicio de la indemnización de daños y perjuicios, podrán imponerse penalidades según lo previsto en la cláusula 7.1 siguiente.

7.1. Penalidades

Mediante resolución de AZPIEGITURAK se comunicará al adjudicatario la causa o causas por las que se propone imponer una penalidad, y otorgando un plazo de diez (10) días naturales para que la adjudicataria alegue lo que estime conveniente.

Las infracciones (acciones u omisiones) se calificarán en leves y graves, atendiendo a las circunstancias concurrentes y al mayor y menor perjuicio que se cause al funcionamiento de la explotación.

7.1.1. Se consideran infracciones leves las siguientes:

- a) El retraso en el pago del canon no superior a siete días naturales.
- b) No realizar las obras de reparación, conservación, limpieza y reposición de las instalaciones y mobiliario para tenerlo en perfecto estado de uso y explotación antes de AZPIEGITURAK se lo tenga que transmitir de manera expresa.
- c) No comunicar a AZPIEGITURAK el cierre cuando se requiera consentimiento expreso de esta. A estos efectos cada día de cierre incontestado se considerará como una infracción leve, por lo que el cierre, alterno o consecutivo, durante dos días se considerará como dos infracciones leves.
- d) Descuidar la limpieza.
- e) El incumplimiento de obligaciones que no afecten gravemente a la actividad del servicio contratado.

7.1.2. Se considerarán infracciones graves las siguientes:

- a) La no exhibición de las autorizaciones municipales preceptivas a los inspectores o autoridades municipales o responsables de AZPIEGITURAK que lo soliciten.
- b) El retraso en el pago del canon superior a siete (7) días naturales e inferior a un mes.



- c) Igualmente, se considerará infracción grave la reiteración o reincidencia en una misma infracción leve o la comisión de tres (3) infracciones leves en el plazo de un año.
- d) No realizar las obras de reparación, conservación, limpieza y reposición de las instalaciones y mobiliario para tenerlo en perfecto estado de uso y explotación en el plazo de quince (15) días naturales cuando AZPIEGITURAK, lo requiera.
- e) Restringir el acceso a las instalaciones al público en general, salvo que medie causa justificada que, necesariamente, deberá ser aprobada por AZPIEGITURAK.

Si el adjudicatario incurriese en infracción de carácter GRAVE que pusiera en peligro la buena prestación del servicio, incluida la desobediencia a instrucciones expresas y por escrito de AZPIEGITURAK, está podrá declarar la resolución del contrato.

Una vez notificado el inicio de expediente de penalización, y transcurrido el plazo de alegaciones, AZPIEGITURAK, podrá imponer la penalización que corresponda.

Las infracciones leves se **penalizarán con multa** de hasta 1.000,00 euros, las graves desde 1.001,00 euros hasta 3.000,00 euros. La reincidencia podrá conllevar la resolución del contrato.



ANEXO I



ANEXO II
SUBROGACIÓN TRABAJADORES

ANTIGÜ EDAD	Puesto de trabajo	Área	CONVENIO DE APLICACIÓN	TC	Ret./mes según Convenio	Estado de situación
31/03/20 08	JEFE SALA	RESTAUR ANTE	Hostelería de Bizkaia	401	2.055,72 €	
31/10/20 09	AY.COCIN ER	RESTAUR ANTE	Hostelería de Bizkaia	189	2.074,09 €	
12/12/20 12	COCINER O	RESTAUR ANTE	Hostelería de Bizkaia	189	1.888,70 €	Baja médica desde el 14 de diciembre de 2016
10/12/20 13	CAMARER A	RESTAUR ANTE	Hostelería de Bizkaia	189	1.666,41 €	Baja maternal hasta el 09/02/2017
11/11/20 13	CAMARER O	RESTAUR ANTE	Hostelería de Bizkaia	189	1.690,70 €	
01/10/20 16	LIMPIADO RA	RESTAUR ANTE	Hostelería de Bizkaia	402	1.465,98 €	
01/11/20 16	CAMARER O	RESTAUR ANTE	Hostelería de Bizkaia	410	1.666,41 €	Cubre baja maternal, fin contrato 09/02/2017