

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL ALBERGUE MUNICIPAL Y BAR-RESTAURANTE UZTARTZA, DE ADUNA

## 1.- OBJETO DEL CONTRATO

### OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato al que se refiere el presente pliego consiste en la gestión, mediante concesión, de la explotación, administración, mantenimiento, conservación y, en general, gestión del Albergue y Bar-Restaurante Uztartza de Aduna

La gestión y explotación de dicho Albergue y Bar-Restaurante 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 edificio objeto de concesión, es el denominado “Uztartza”, situado en la Herriko Plaza de Aduna, el cual responde a la siguiente descripción:

En planta semisótano se encuentran dos locales:

- Local uno: en el lado Este del edificio, con una superficie cerrada de 113,63 m<sup>2</sup>, que se comunica interiormente con la planta baja.
- Local dos: en el Oeste con una superficie cerrada de 71,09 m<sup>2</sup> y que en total suman una superficie de 184,72 m<sup>2</sup>.

Los locales ubicados en esta planta se compartimentan de la siguiente manera:

- Comedor.....	88,70 m <sup>2</sup>
- Aseos.....	8,00 m <sup>2</sup>
- Pasillo.....	9,20 m <sup>2</sup>
- Cocina.....	27,30 m <sup>2</sup>
- Escaleras, almacén.....	2,80 m <sup>2</sup>
- Almacén.....	14,00 m <sup>2</sup>
- Vestíbulo de independencia.....	2,00 m <sup>2</sup>
- Maquinaria de ascensor.....	3,80 m <sup>2</sup>
- Cuarto de calderas.....	9,40 m <sup>2</sup>
<b><u>Superficie útil total.....</u></b>	<b><u>165,20 m<sup>2</sup></u></b>

→ La planta baja es de titularidad municipal la parte Oeste del edificio, que tiene una superficie cerrada de 117,76 m<sup>2</sup>.

En esta planta se ubican los siguientes locales:

- Bar.....	82,80 m <sup>2</sup> .
- Aseos del Bar.....	3,70 m <sup>2</sup> .
- Despacho del responsable.....	9,30 m <sup>2</sup> .
- Vestíbulo F.....	5,40 m <sup>2</sup> .
<b><u>Superficie útil total.....</u></b>	<b><u>101,20 m<sup>2</sup></u></b> .

→ En planta bajo cubierta, con la totalidad de la misma de titularidad municipal, se encuentra una superficie cerrada de 240,81 m<sup>2</sup>, y se comunica interiormente con la planta baja.

En esta planta se ubican los siguientes locales:

- Dormitorios.....	173,00 m <sup>2</sup> .
- Vestuario 1.....	18,90 m <sup>2</sup> .

- Vestuario 2 .....	5,00 m <sup>2</sup> .
- Vestuario 3.....	20,60 m <sup>2</sup> .
- Vestíbulo.....	7,10 m <sup>2</sup> .
<b><u>Superficie útil total.....</u></b>	<b><u>224,60 m<sup>2</sup>.</u></b>

El total de la superficie construida, es de propiedad del Ayuntamiento de Aduna, y asciende a 543,2 m<sup>2</sup>.

El número de camas disponibles es de 52, repartidas de la siguiente forma:

- Dormitorio de 26 camas
- Dormitorio de 13 camas
- Dormitorio de 8 camas
- Dormitorio de matrimonio
- Dormitorio de matrimonio y cama supletoria

Se adjunta al presente pliego como anexo II, planos de distribución de las instalaciones, objeto de concesión.

### 3.- INVENTARIO

A las presentes bases y como parte de las mismas queda unido, como anexo I del presente pliego inventario orientativo de los bienes aportados por el Ayuntamiento en este contrato; sin perjuicio de que el mismo sea 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 al mismo 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.- CARACTERISTICAS DEL SERVICIO.

El horario de recepción para el alojamiento en el Albergue, en el caso, de existir reservas será, con carácter obligatorio de 9:00 horas a 24:00 horas de lunes a viernes y de 11:00 a 24 horas los fines de semana y festivos.

El horario de apertura y cierre del Bar-Restaurante y del Albergue deberá atenerse a lo establecido en la normativa vigente. En la zona de dormitorios deberá respetarse el descanso de las personas alojadas, desde las 23:00 horas hasta las 7:00 horas.

El horario del Bar-Restaurante será el establecido para el resto de los establecimientos hosteleros del municipio, así como el tratamiento para el servicio de terraza y en todo caso, el horario mínimo será de 9:00 horas de la mañana hasta las 24:00 horas de lunes a viernes y de 11:00 horas a 24:00 horas los fines de semana y festivos, sin perjuicio de que dicho horario pueda ampliarse, por el adjudicatario en base a su oferta.

El concesionario de mutuo acuerdo con el Ayuntamiento de Aduna, podrá establecer un calendario con los días y horas que los servicios de Albergue y/o Bar-Restaurante permanecerán cerrados por vacaciones, las cuales en ningún caso podrán coincidir con las fiestas patronales, no pudiendo éstas ser superiores a 15 días anuales.

El horario del Bar-restaurant, quedará ampliado, cuando se celebren las fiestas patronales. Cada año el ayuntamiento fijará el horario de apertura y cierre.

#### 5.- MODELO DE GESTIÓN Y SERVICIOS QUE COMPRENDE LA CONCESIÓN

5.1.- La concesión de la gestión del Albergue y Bar-Restaurante Uztartza de Aduna estará dirigido a la prestación de servicios para aquellas personas individuales o grupos juveniles o deportivos, asociaciones, grupos culturales o educativos etc., que lo soliciten. El concesionario deberá desarrollar directamente dicha explotación y deberá incluir los medios y recursos necesarios para el desarrollo de programas socio-educativos, culturales y de turismo activo.

5.2.- Asimismo, el Bar-Restaurante, prestará su servicio, a cualquier usuario, no alojado en el Albergue, prestando los servicios de bar y comedor, en el que se incluyan menús, a la hora del mediodía, conforme al siguiente calendario:

Comidas: Se servirán comidas todos los días.

Cenas:

Se servirán todos los días excepto los lunes, entre los meses de junio y septiembre.

Todos los días excepto lunes, martes y miércoles, entre los meses de octubre y mayo.

Siempre se servirán cenas en festivos y vísperas de festivo.

Estos horarios, podrán ser objeto de ampliación en las ofertas presentadas por los licitadores, rigiendo en este caso, los horarios ampliados que presente el adjudicatario.

No podrá cerrarse el Albergue por motivo de descanso semanal. Se establece el lunes a partir de las 17:00 horas el cierre como descanso semanal para el Bar-Restaurante.

5.3.- Asimismo, en las instalaciones del Bar, se pondrá a disposición de los posibles interesados, productos básicos alimentarios, para su venta, en los horarios de apertura del Bar.

5.4.- Servicio de menús escolares: se deberá prestar el servicio al alumnado de la escuela pública de Aduna.

5.5.- El concesionario en las horas que se encuentre abierto el Bar, será el encargado de la distribución de las tarjetas del alumbrado del frontón municipal y de los turnos para la utilización de los vestuarios, así como de su apertura y cierre, de acuerdo con las normas que para ello establezca el Ayuntamiento.

5.6.- Queda prohibida cualquier clase de cesión, traspaso o arriendo del

contrato para la explotación de la gestión integral del Albergue y Bar-Restaurante Uztartza, siendo responsable directo de su explotación el contratista 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 contratista no implicará responsabilidad alguna para el Ayuntamiento de Aduna.

#### **5.1.- El concesionario de la explotación del servicio se hará cargo de:**

a) La **vigilancia general de todas las instalaciones** objeto de concesión, según Pliego de Cláusulas Administrativas y con las siguientes obligaciones concretas:

- Poner en conocimiento del Ayuntamiento de Aduna cualquier anomalía que se observe, tanto en el funcionamiento del Albergue y Bar-Restaurante.
- Cuidar de mantener cerradas todas las dependencias, cuando no se usen.
- Hacer cumplir las normativas que para el uso de las instalaciones del Albergue y Bar-Restaurante sean dictadas desde el Ayuntamiento de Aduna y otras instancias de la Administración.
- Mantener el orden y limpieza de todas las instalaciones, incluida la terraza. Los espacios de uso al público, no podrán ser utilizados para almacenaje, debiendo permanecer libres de obstáculos.
- El concesionario no podrá utilizar otras dependencias, fuera de las destinadas al uso del Albergue y el Bar-Restaurante. Cualquier uso extraordinario de espacios o instalaciones deberán ser comunicados y autorizados por el Ayuntamiento.

b) La **limpieza diaria y mantenimiento** en perfectas condiciones de uso y desinfección de todas las superficies objeto de concesión y su mobiliario.

Se valorarán todas aquellas propuestas que incluyan criterios ambientales tanto para la compra de productos de limpieza como para el posterior uso de

los mismos.

c) **Gestionar los servicios del Albergue y Bar-Restaurante**, siendo éste quien, a su riesgo y ventura explotará dichos servicios. Para ello, el contratista deberá administrar la infraestructura estable durante el periodo del contrato, responsabilizándose de gestionar los servicios de reserva de estancias y atención al usuario, servicio de alojamiento y manutención y servicio de actividades de recreación y turismo activo; y en caso, de que dichas actividades sean promocionadas por el Ayuntamiento de Aduna, deberá el concesionario coordinarse con los servicios técnicos municipales, en cuyo caso, deberá seguir las directrices, normativas y procedimientos que se establezcan desde este último.

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.

d) El **servicio de gestión y reserva de estancias y atención al usuario y control de accesos**:

- El servicio que se pretende contratar se prestará en el Albergue de Aduna, con capacidad para 52 personas. La gestión y ocupación de estancias será realizado por el contratista, debiendo en todo momento seguir las directrices y normativas establecidas en el Decreto 200/2013 sobre Ordenación de Albergues Turísticos del País Vasco y demás normativa concordante.
- El horario de recepción, acogida y reserva será como mínimo el mismo que el del servicio de Bar/Restaurante. En condiciones extraordinarias, se deberá prestar la atención a la recepción en otros horarios, siendo previamente informada la empresa de la causa que lo motiva.
- Las estancias en el Albergue tendrán una duración máxima de 30 días, salvo en casos de emergencia o fuerza mayor que así sean definidas por el Ayuntamiento.
- Al menos una persona de la Entidad adjudicataria será la responsable de la gestión de reserva de estancias y atención al público, la cual deberá poder relacionarse en los dos idiomas co-oficiales (euskera-castellano), según se recoge en el Pliego de Condiciones

Administrativas.

- El concesionario de la explotación cobrará directamente los servicios de los usuarios habilitando la forma que considere más apropiada, manifestándolo en el Proyecto Técnico.
- Los servicios que contrate directamente el Ayuntamiento de Aduna, para la realización de programas propios, tendrán preferencia sobre cualquier otro, siempre que se encarguen con 40 días de antelación, a excepción de cuando sean por emergencias o fuerza mayor así definidas por el Ayuntamiento..

e) El **servicio de alojamiento y manutención** consistente en:

- **Servicio de alojamiento:** El servicio de alojamiento deberá ofrecerse a aquellas personas individuales o grupos juveniles o deportivos, asociaciones, grupos culturales, educativos etc. que lo soliciten, para un máximo de 52 personas.

En el Proyecto Técnico se presentarán los precios por temporada, alojamiento, día, persona. Se incluirán los descuentos para personas con carnet joven, grupos y alberguistas.

La empresa adjudicataria será la responsable del orden en la instalación y de cuidar que no se produzcan deterioros ni se moleste al resto de usuarios.

Cuando sea necesario reponer las sábanas y demás ropa de cama del Albergue, se adquirirán teniendo en cuenta criterios medioambientales. Para ello, la empresa se pondrá previamente en contacto con los servicios municipales, a fin de determinar los criterios medioambientales a seguir.

- **Servicio de manutención:** Tendrá lugar en el Bar-Restaurante. En el Proyecto Técnico se especificarán los precios al público, siendo éstos los señalados en el Anexo III.

Sin variar el precio del menú base, la empresa deberá facilitar comida en frío para aquellos usuarios del Albergue (individuales o de grupos), que así lo solicitasen con 24 horas de antelación, para transportar en bolsas de viaje.



Los servicios de Bar y Restaurante de estas instalaciones podrán ser disfrutados por personas individuales o grupos que no estén alojados en el Albergue, pero la empresa contratista estará obligada a priorizar el servicio de comedor a las personas o grupos que se encuentren alojados en el Albergue durante un día o más.

Los horarios para la distribución de los desayunos, comidas, y cenas los establecerá la dirección del Albergue. Estos horarios podrán modificarse de acuerdo con la ocupación que tenga el Albergue, o la conveniencia en la salida de transporte o de llegadas de grupos organizados.

Obligaciones relacionadas con los alimentos a emplear:

- Al menos uno de los primeros platos del menú será de productos de temporada de la propia comarca.
- Al menos uno de los primeros platos y uno de los segundos platos de la carta del restaurante serán de productos de temporada de la propia comarca. Es decir, al menos 2 platos de la carta deberán cumplir con los mencionados requisitos.
- Los platos que cumplan dichos requisitos se señalarán con un símbolo o distintivo, de forma que resulten fácilmente identificables para los clientes.
- Servicio de comedor ofrecido al alumnado de la escuela pública: en cuanto al menú que se elabore para el alumnado en días lectivos, al menos en uno de los platos y mínimamente un día a la semana, se emplearán productos locales y de temporada.
- Otro de los criterios a seguir en la adquisición de productos de origen animal será la cercanía. Por lo tanto, los licitadores deberán señalar dicho extremo en el proyecto técnico, definiendo el origen de los productos que vayan a adquirir. Se valorará también este extremo.
- No se servirá alimento o plato alguno que contenga en su formulación algún producto que, por contener ingredientes derivados de organismos genéticamente alterados, deba ir etiquetado de acuerdo con el Reglamento 1829/2003 CE, sobre piensos y alimentos genéticamente modificados, y con el Reglamento 1830/2003 CE, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

La Mesa de Contratación valorará las ofertas técnicas que superen las cantidades mencionadas (incluidas las propuestas

relacionadas con la oferta en barra de pintxos y platos elaborados con productos locales y de temporada). En dicha valoración se tendrán en cuenta las propuestas adicionales que presenten los licitadores con criterios acordes con una alimentación sostenible y saludable. Se adjunta un anexo con una lista orientativa, en relación con este tema.

En cuanto a los alimentos producidos en la propia comarca, el Ayuntamiento proporcionará a la empresa adjudicataria información relativa al programa "Jan Tolosaldea" (se le facilitará una lista de los artículos que se producen en Tolosaldea y una relación de sus productores). El adjudicatario analizará la información relativa a dicho programa, que sin duda le resultará de utilidad a la hora de dar cumplimiento a los requisitos establecidos en los pliegos, así como en la ejecución de las posibles mejoras que haya ofrecido en su propuesta. El Ayuntamiento ofrecerá su apoyo al adjudicatario para la resolución de cuantas dudas puedan surgirle en este sentido, para lo cual actuará en colaboración, entre otros, con la asociación de desarrollo rural Tolomendi.

f) El **servicio de actividades recreativo-deportivas de animación y turismo activo**, según resulte de la adjudicación.

g) Responsabilizarse y **sufragar los gastos derivados del mantenimiento, conservación y reparación del edificio** (solo Bar-Restaurante y Albergue), y aquellas necesarias para el funcionamiento de los servicios objeto del presente contrato, según Pliego de Cláusulas Administrativas.

h) **Mantenimiento y reparación**: El mantenimiento de la maquinaria y electrodomésticos del Bar-Restaurante y del Albergue, tanto preventivo como correctivo será por cuenta del concesionario.

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

El Ayuntamiento de Aduna 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.

El concesionario está obligado a corregir los defectos que en dicho informe puedan citarse, corriendo con los gastos que pudieran suponer. La no corrección inmediata de los defectos o deficiencias indicados, facultará al Ayuntamiento a suspender el contrato, sin que el concesionario tenga derecho a indemnización.

Toda reparación que implique modificar instalaciones de uso general (electricidad, agua, gas, etc...) deberá comunicarlo al Ayuntamiento de Aduna. Cuando resulte necesario acometer reparaciones en el sistema de distribución de agua, iluminación o calefacción, deberán establecerse criterios de ahorro y eficiencia energética. En tales casos deberá informarse puntualmente al Ayuntamiento, puesto que previamente deberá obtenerse su aprobación.

La totalidad de las obras y modificaciones que sean necesarias realizar en las instalaciones deberán estar previamente autorizadas por el Ayuntamiento de Aduna.

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 Aduna, debiendo dicho gasto ser asumido por el concesionario.

#### **REPOSICIÓN DE ENSERES Y MOBILIARIO:**

El Ayuntamiento de Aduna 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 contratista deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo

adecuado.

Es obligación del concesionario o empresa contratista la reposición del mobiliario y material, especificado en el Anexo I, que se deteriorase durante el período de concesión. El concesionario responderá de los deterioros que puedan sufrir en las instalaciones, electrodomésticos, vajilla, menaje, maquinaria, 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 necesario para la explotación que no sea cedido por el Ayuntamiento de Aduna y sea necesario para el correcto desarrollo del contrato será por cuenta del contratista, debiendo conservarse en perfecto estado y sin que puedan utilizarse piezas deterioradas.

#### **FLUIDOS Y ENERGÍA:**

El concesionario correrá, con los importes de los consumos de agua, gas ciudad, electricidad, teléfono y otros cualquiera similares que correspondan a las instalaciones del Albergue y Bar-Restaurante objeto del presente contrato o sean instalados por él. Todos los recibos correspondientes al periodo del contrato serán pagados por el concesionario.

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

#### **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:**

La limpieza de los distintos locales objeto de concesión: 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, habitaciones (siempre que estén o vayan a estar en uso), servicios, el 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, vestuarios, almacenes y otras zonas afectadas de la explotación, manteniéndolos limpios durante todo el día.

Al menos una vez cada seis meses el concesionario limpiará todos los cristales del Bar-Restaurante y del Albergue.

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.

#### **RESIDUOS:**

El concesionario será el responsable de la evacuación de los productos de 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 de las habitaciones y las que existan por todo el recinto del Albergue y Bar-Restaurante, deberán recogerse como mínimo una vez al día y si fuese necesario con más frecuencia.

En las habitaciones del Albergue deberán colocarse distintivos o similares que informen sobre la correcta separación de cada una de las fracciones.

### **CRITERIOS AMBIENTALES DE CARÁCTER GENERAL**

- El personal empleado hará un uso responsable de agua y energía.
- Se valorará la creación de hojas de instrucciones, carteles u otros soportes dirigidos a las personas usuarias del Albergue, a fin de fomentar el ahorro y el uso sostenible de los recursos naturales.
- Se valorará la creación de soportes de sensibilización dirigidos a la reducción de residuos y a una clasificación adecuada de los mismos por parte de las personas usuarias del Albergue.
- Cuando sea necesario reponer las sábanas y demás ropa de cama del Albergue, se adquirirán teniendo en cuenta criterios medioambientales. Para ello, la empresa se pondrá previamente en contacto con los servicios municipales, a fin de determinar los criterios medioambientales a seguir.

i) **Publicitar el servicio objeto del contrato**, cubriendo los gastos que se deriven de la misma (folletos, etiquetas, etc...) e incluir los logotipos que determine el Ayuntamiento de Aduna. Se deberá colocar en las distintas instalaciones, en lugar visible los precios por los servicios y actividades que se oferten por el adjudicatario. Asimismo el servicio deberá ser publicitado mediante página web, debiendo estar actualizada.

### **5.2.- El Ayuntamiento de Aduna se hará cargo de:**

- a) Sufragar los gastos de obras y suministros que supondrán una inversión en la infraestructura.
- b) El Ayuntamiento de Aduna se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización de los controles que estime oportunos.
- c) Durante los dos primeros años del contrato el Ayuntamiento se hará cargo de las reposiciones, excepto las relativas a vajilla, menaje,

utensilios, luminarias y asimilados, y tampoco se hará cargo de las reparaciones.

## 6.- PRECIOS E INGRESOS DEL SERVICIO

El Ayuntamiento establecerá los precios de los menús del Restaurante y del alojamiento conforme al Anexo III. Los precios fijados se revisarán anualmente a partir del año 2019. La aprobación de la revisión corresponderá al Ayuntamiento de Aduna.

El concesionario determinará el resto de precios ligados al servicio.

El cobro de los precios establecidos en la concesión será efectuado directamente por el adjudicatario, generando unos ingresos que pasarán a formar parte de los beneficios del mismo por el servicio prestado.

Los precios deberán permanecer en sitio visible a disposición de los usuarios, con explicación de lo que incluye cada servicio.

## 7.- 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 Albergue, 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:**

Serán íntegramente de cuenta del adjudicatario todos los gastos que sean necesarios para la gestión del Albergue y Bar-Restaurante, incluyéndose en este concepto los gastos de personal, aprovisionamientos, mantenimiento ordinario, servicio de limpieza, seguridad y restauración, reposición de mobiliario y existencias, etc. así como de los suministros de luz, agua, gas, comunicaciones, etc. y también los relativos a los posibles tributos derivados directamente de la actividad.

## 8.- 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 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.

## 9.- RÉGIMEN ECONÓMICO

### **PRECIO DE LOS SERVICIOS**

Los precios de los distintos servicios, deberán ser publicados en la página web del Albergue, a fin de que posibles usuarios tengan conocimientos de los mismos.



## 10.- PLAZO

El plazo del contrato para la gestión y explotación del Albergue y Bar-Restaurante, se establece en 7 años. El cual, será prorrogable por acuerdo entre las partes, por los periodos que establezca el concedente hasta un máximo de 40 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. El adjudicatario deberá respetar las reservas de ocupación realizadas con anterioridad, así como las condiciones económicas de las mismas.

A la finalización del plazo contractual, la gestión y explotación del Albergue y 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.

La regulación del plazo citado en este apartado lo es sin perjuicio de los efectos que puedan tener en el mismo las incidencias relativas a modificaciones del contrato así como las causas de resolución del mismo.