



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES POR EL QUE HA DE REGIRSE LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DEL BAR RESTAURANTE DE LA LAGUNA GRANDE EN EL PARQUE NACIONAL DE GARAJONAY PROPIEDAD DEL AYUNTAMIENTO DE VALLEHERMOSO.

PRIMERA. DEFINICIÓN.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, constituye el conjunto de instrucciones para la explotación de la concesión del bar restaurante de La Laguna Grande, en el Parque Nacional de Garajonay.

Las necesidades administrativas a satisfacer con la concesión son las de conseguir una mejora en la prestación de servicios y atención a los visitantes del Parque.

SEGUNDA. OBJETO.

El ámbito de aplicación es la prestación del contrato de gestión del servicio público del bar restaurante, para el cual la empresa adjudicataria ocupará el local y sus instalaciones, existentes en La Laguna Grande en el Parque Nacional de Garajonay, sito en Vallehermoso. Que en el Inventario de Bienes de este Ayuntamiento figura descrito como *Inmueble* n.º 13, sito en La Laguna Grande, en el Término Municipal de Vallehermoso, dentro de la parcela con referencia catastral número 38050A023004990000JX, contando con una superficie construida total, según proyecto de unos 259,66 m². Aledaño existen unos aseos que dan servicio a cualquier visitante del Parque Nacional, en los mismos se realizó una obra de ampliación de los aseos masculinos en el año 2.014, con una superficie ampliada de 18,50 m², asimismo, se procedió a la construcción de un porche cubierto, abierto por tres de sus laterales, con una superficie de 25,50 m².

En cuanto a los linderos de la edificación, teniendo en cuenta que se ubica en el interior de una parcela que es propiedad municipal, que figura inscrita en el vigente Padrón de Bienes Inmuebles del municipio de Vallehermoso a nombre del Ayuntamiento de Vallehermoso, en concreto la parcela número 499 del polígono número 23, cuya referencia catastral ya se facilitó anteriormente, la edificación tiene todos sus linderos con la referida parcela, salvo en el lindero noroeste, que linda con un camino, con referencia catastral número 38050A02090090000JF.



Plano de situación catastral Bar Restaurante La Laguna Grande



Sobre estas líneas, se muestra el plano de situación catastral de la parcela.

El expresado bien tiene la naturaleza jurídica de bien de dominio público. De acuerdo con la información contenida en el Inventario de Bienes y Derechos del Ayuntamiento de Vallehermoso, dicho bien se encuentra incluido como ficha número 13, estando inscrito en el Registro de la Propiedad de San Sebastián de La Gomera, en el Tomo 129, Libro 32, Folio 181, Finca 3.504, Inscripción 1ª.

Dicha ocupación no llevará consigo la adquisición de ningún derecho de propiedad.

TERCERA. LOCAL E INSTALACIONES.

El bar restaurante de La Laguna Grande, según se desprende del proyecto de reforma redactado en marzo de 1.997, dispone de las siguientes dependencias: Bar, Comedor, Cocina, Almacén, Aseos y Pasillo. Asimismo, como ya se comentó, en proyecto posterior, promovido por el Parque Nacional de Garajonay (Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial-Viceconsejería de Ordenación Territorial del Gobierno de Canarias), se realizó la ampliación del edificio, en concreto la parte de los aseos y se construyó un porche de protección frente a los mismos, mejorando considerablemente sus condiciones de uso. El edificio cuenta con las instalaciones generales de electricidad, suministro de agua potable y sistema de evacuación de aguas residuales. Asimismo, cuenta con una sala de máquinas, en la cual se



Foto superior: Fachada principal del Bar Restaurante La Laguna Grande.
Foto inferior: Ampliación de aseos y vista parcial del nuevo porche.

sitúa el equipo o equipos de generación de electricidad para funcionamiento del restaurante. Se informa que el adjudicatario deberá acometer las obras necesarias para acondicionar todas las instalaciones generales del inmueble, así como sus instalaciones accesorias, de forma que las mismas se adecúen a las necesidades de funcionamiento y buen servicio, debiendo cumplir las exigencias de la normativa aplicable. En especial, se debe hacer hincapié en la instalación eléctrica, instalaciones de protección contra incendio y la instalación de saneamiento, dentro de la cual se incluye el tratamiento de las aguas residuales producidas durante el



funcionamiento normal del inmueble. Cualquier licitador podrá acceder al inmueble previamente a la presentación de su oferta, de forma que conozca el estado actual de las instalaciones, el mobiliario existente, el equipamiento disponible y comprobar su estado, de forma que pueda comprobar y valorar las intervenciones a realizar y el equipamiento a reponer o aportar.

Los aseos son de uso público, tanto para los clientes del restaurante como para todos los visitantes del lugar.

El Ayuntamiento de Vallehermoso entregará al concesionario, por el tiempo de duración de la concesión, el local en condiciones de uso, conforme se viene utilizando hasta la fecha, pudiendo ser preciso realizar obras de acondicionamiento, tales como pinturas, acondicionamiento de instalaciones, etc., que correrán a cargo del adjudicatario de la concesión.

CUARTA. DURACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato tendrá un plazo de vigencia de cinco años, improrrogables.

A tal efecto el contrato comenzará a surtir efectos desde el momento en que se proceda a su formalización en los términos establecidos en las cláusulas 22ª y 23ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (P.C.A.P.).

QUINTA. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

5.1. El empresario adjudicatario del Servicio de Explotación del Bar Restaurante de La Laguna Grande estará sujeto al cumplimiento de las obligaciones establecidas en la cláusula 8ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y además al cumplimiento de las siguientes obligaciones, con carácter general:

A) Prestar el servicio todos los días de la semana con un horario de apertura mínimo de 10 horas diarias, no debiendo superar la hora de cierre las 20:00 horas de la tarde. La prestación del servicio por el adjudicatario solo podrá suspenderse por causas excepcionales debidas a caso fortuito o causa de fuerza mayor, debiendo adoptar en este caso las medidas excepcionales que dicte el Ayuntamiento para la reanudación inmediata de los servicios sin derecho a indemnización alguna.

Prestar el servicio en las condiciones que se establecen en el presente Pliego, con estricta sujeción a las calidades, tipos, modelos, características y precios de venta al público de los artículos, objetos y mercancías objeto de venta.

B) Serán por cuenta del adjudicatario la realización de cualquier obra menor y/o adaptaciones imprescindibles para la puesta en funcionamiento del bar restaurante, de acuerdo con las necesidades del adjudicatario, siempre previa autorización expresa por escrito del Ayuntamiento y la Administración del Parque Nacional, previa presentación del proyecto y/o solicitud correspondiente. Todas las obras e instalaciones ejecutadas por el concesionario para la debida explotación pasarán al Ayuntamiento a la terminación del contrato sin derecho a compensación o indemnización alguna para el concesionario, salvo en el supuesto de rescate



contemplado en la cláusula undécima del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

C) Se cumplirá con la normativa del Parque Nacional establecida en el Plan Rector de Uso y Gestión y muy especialmente en lo que se refiere a instalación de anuncios publicitarios, vertido de basuras en el Parque, la presencia de perros o animales domésticos fuera del recinto del bar restaurante, el funcionamiento de cualquier aparato reproductor de sonido a alto volumen, la recolección de leña sin autorización, el aparcamiento de vehículos fuera de los lugares destinados a ello, etc. Asimismo, con el fin de evitar la proliferación de ratas y gatos y otra fauna dañina se realizará una cuidadosa gestión de los residuos, procurando en todo momento el cierre de tapas que impidan el acceso a los mismos.

D) Mantener el buen orden del servicio, así como las condiciones higiénicas y de seguridad necesarias establecidas por la normativa sanitaria para este tipo de local, a fin de garantizar la integridad de los visitantes, pudiendo el Ayuntamiento dictar las oportunas instrucciones, además de las prerrogativas que, y por analogía, el artículo 249 del TRLCSP le atribuye a la Administración en los contratos de concesión de obras públicas.

Asimismo, el concesionario deberá cumplir de manera inmediata y eficaz con las instrucciones derivadas de las Inspecciones Sanitarias que se produzcan, tanto en prácticas de manipulación de alimentos como en la implantación de sistemas de autocontrol (APPCC). También será responsabilidad del concesionario subsanar las posibles actuales deficiencias estructurales de utensilios y maquinarias existentes, detectadas por la Inspección Sanitaria.

E) Realizar los trabajos de limpieza incluyéndose en estos la retirada de residuos a vertedero municipal, mantenimiento, conservación, etc., del bar restaurante, así como de los aseos aledaños y el entorno del bar restaurante hasta una distancia de 15 metros en todo su perímetro, corriendo el adjudicatario con los gastos que dichos trabajos ocasionen. Teniendo en cuenta la elevada afluencia de usuarios, los aseos deberán ser limpiados todas las veces que lo requieran para garantizar una adecuada higiene y guardar una imagen de calidad acorde con el Espacio Protegido en el que se ubican las instalaciones, siendo esta responsabilidad directa del concesionario.

F) Siguiendo las instrucciones de la Dirección del Parque Nacional de Garajonay, se utilizarán de forma inexcusable, productos y envases ecológicos para las tareas diarias, como mínimo jabón de manos y productos de limpieza del WC, que cumplan con los criterios ecológicos exigidos para la concesión de la etiqueta ecológica comunitaria (Decisión de la Comisión de 23 de marzo del 2005, Diario Oficial de la Unión Europea de 4/5/2005). Se reducirán en la medida de lo posible, aquellos productos químicos que no contribuyan directamente a la limpieza, como colorantes, perfumes, etc., procurando su correcta aplicación con sistemas precisos y eficaces de dosificación. Y en cuanto a su composición estas premisas se centrarán en:

- Baja toxicidad.
- Alta biodegradabilidad.
- Rendimiento equivalente, como mínimo, al de los productos convencionales.

En todo caso, los productos de limpieza que se empleen deberán cumplir como norma



general con los requisitos que se indican a continuación:

- Tener etiqueta ecológica concedida por organismo oficial.
- Tener la denominación de “producto ecológico” o “no dañino para el medio ambiente”.
- Ser reciclable, o disponer de un envase reciclable.
- Tener el menor número posible de símbolos que indiquen riesgo para el medio ambiente o para las personas, (corrosivo, inflamable, tóxico, etc.).
- Carecer, en la medida de lo posible, de fosfatos o tensioactivos.
- No se utilizarán aerosoles. En su lugar se emplearán envases con pulverizadores de pistola.
- Se utilizarán productos concentrados que precisen en su aplicación una dosis mínima de producto por cantidad de agua.
- Todos los productos de limpieza peligrosos deben aportar la hoja de seguridad de datos, y disponer de una copia de la misma en todos los centros donde se vayan a utilizar.
- Los productos peligrosos que puedan generarse por la actividad del servicio, no se podrán depositar en los contenedores del Parque Nacional, si no que deberán entregarse al proveedor (en el caso de que se disponga de un servicio de envases retornables), o a un gestor autorizado, conforme a la normativa aplicable al efecto.
- Los equipos de limpieza no generarán ruidos mayores de 70 dBA.

G) Se realizará como mínimo una limpieza mensual como mínimo, de la fosa separadora de grasas que recoge los residuos y aceites procedentes de la cocina y bar restaurante de la instalación. Asimismo, se realizará, como mínimo, un vaciado y limpieza anual del depósito de aguas fecales. En ambos casos, dependerá de las necesidades de cada momento, en función de la afluencia de personas, volumen de movimiento de aguas (potable y residuales), etc. Se requerirá una correcta gestión del cuarto de generadores, evitando derrames de combustibles y aceites en el interior y exterior del edificio. Se mantendrá también los alrededores de esta instalación libre de todo tipo de residuos, incluso maleza y escombros, manteniendo en todo momento la zona libre y expedita. El servicio de desinsectación y desratización se hará con carácter mensual.

H) El Centro de Información de La Laguna Grande, gestionado por el Parque Nacional, se surtirá del fluido eléctrico del generador del bar restaurante, corriendo el concesionario con los gastos originados por el consumo eléctrico, no teniendo derecho a percepción alguna por tal servicio.

I) Se prohíbe todo tipo de ocupación de terrenos del Parque Nacional de Garajonay fuera del bar restaurante y la caseta del generador eléctrico, incluso el almacenaje temporal de mercancías, depósito de basuras, etc., que deberá realizarse dentro de las dependencias objeto de la concesión.

J) Será obligación del adjudicatario indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la explotación del



servicio, exceptuándose el caso de que tales perjuicios hayan sido ocasionados como consecuencia inmediata y directa de una orden de la Administración, en cuyo caso será esta responsable, dentro de los límites señalados en las Leyes (Artículo 214 del TRLCSP).

K) El local del bar restaurante, única y exclusivamente, podrá destinarse al uso para el que se contrata la explotación del servicio público, quedando prohibido su alquiler, y/o cesión a terceros.

L) Únicamente podrán acceder a las proximidades del bar los vehículos provistos de mercancía para el aprovisionamiento del bar restaurante, que se retirarán al aparcamiento reglamentario efectuadas las operaciones de carga y descarga inmediatamente después de realizar tales operaciones.

5.2. La explotación del bar restaurante quedará bajo la supervisión y vigilancia de la Dirección Técnica del Ayuntamiento de Vallehermoso la cual podrá ordenar el cierre del mismo, con cargo al titular por no ajustarse al objeto del contrato y sus Pliegos de Prescripciones Técnicas Particulares y de Cláusulas Administrativas.

Asimismo, si por la Administración del Parque Nacional de Garajonay se detectase incumplimiento de la normativa del Parque, así como un inadecuado mantenimiento de los servicios higiénicos, ésta podrá igualmente ordenar el cierre del mismo.

5.3. El adjudicatario está obligado a exponer al público, en un lugar bien visible, la tarifa oficial de precios de los artículos, aprobada por el Ayuntamiento de Vallehermoso que deberá contar con su firma, fecha y sello.

5.4. El adjudicatario deberá llevar el control de ventas mediante una terminal de ventas, caja registradora o similar, capaz de expedir facturas en el momento del cobro y que deberán ser entregadas a los clientes.

Los tickets que expidan las máquinas registradoras deberán incluir el rótulo de "Bar Restaurante de La Laguna Grande", "Ayuntamiento de Vallehermoso", el nombre de la empresa o empresario bajo la denominación del "Concesionario:...", el N.I.F. o C.I.F., el detalle de los artículos y el importe del servicio (detalle de cantidades, precios e importes).

El adjudicatario quedará obligado a entregar factura a petición de los clientes, cuyo modelo deberá ser previamente aprobado por la Dirección Técnica del Ayuntamiento, así como el cumplimiento de toda la normativa legal vigente en cada momento, aplicable a la actividad mercantil objeto del contrato de explotación del bar restaurante.

El adjudicatario está obligado a entregar a la Dirección Técnica del Ayuntamiento una relación trimestral de la facturación realizada con detalle diario de la caja en la que se especifiquen, los importes parciales y totales y el número de clientes atendidos, con desglose diario.

5.5. Para el desempeño de sus actividades empresariales, el adjudicatario y titular de la concesión, deberá satisfacer los impuestos, tasas y demás arbitrios legales vigentes en cada momento a los organismos competentes, independientemente del abono del canon o precio



de la concesión que es objeto en el contrato de gestión de servicio público que regula al presente Pliego.

5.6. La explotación del bar restaurante se llevará a cabo por el titular de la concesión, con arreglo y sujeción a las condiciones expresadas en el contrato administrativo, el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el presente de Prescripciones Técnicas, bajo la inspección y vigilancia de la Dirección Técnica del Ayuntamiento así como a las exigencias del Parque Nacional de Garajonay, en lo concerniente al cumplimiento de su normativa.

5.7. El adjudicatario queda obligado a presentar a la Dirección Técnica del Ayuntamiento, con carácter trimestral y a petición de la Dirección Técnica, un Balance de Cuentas detallado y pormenorizado, con detalle individualizado por cada concepto: Ingresos por Ventas y Gastos, así como fotocopia de cada una de las facturas de sus proveedores de suministros. Una vez finalizado el periodo de concesión, el adjudicatario entregará al Ayuntamiento un Balance Final de Cuentas.

SEXTA. SERVICIOS OBJETO DE EXPLOTACIÓN.

Los servicios y venta de artículos que se servirán al público serán fundamentalmente:

- Servicio de comidas y bebidas entre las cuales habrá de figurar en las cartas, de forma obligada, una muestra lo más completa posible de los productos propios de la gastronomía gomera, debiendo de cuidarse la calidad con esmero.
- Se prohíbe el funcionamiento de máquinas tragaperras así como máquinas expendedoras de bebidas, tabaco y confitería.
- En la celebración de actos y comidas oficiales, las Administraciones públicas tendrán un trato de preferencia en la reserva de servicio.

SÉPTIMA. PERSONAL.

El concesionario deberá disponer del personal adecuado para la prestación del servicio, pudiendo la Dirección Técnica del Ayuntamiento exigir al mismo el cumplimiento de sus obligaciones, respecto a las condiciones del contrato y demás documentos contractuales.

Todo el personal que preste el servicio en el bar restaurante, objeto de la concesión, deberá ir convenientemente uniformado e identificado de cara al público, de acuerdo con las directrices de la Dirección Técnica del Ayuntamiento. Para ello se fijará el uniforme que deberá usar todo el personal que trabaje por cuenta del concesionario, así como al modelo de tarjeta identificativa que deberá exhibir en un lugar bien visible y donde constará al menos: el nombre del trabajador, la empresa concesionaria, una foto reciente y la fecha de validez.

Todo el personal que preste el servicio en el bar restaurante deberá mantener un trato correcto con el público, así como con el personal que preste servicios en el Parque Nacional de Garajonay. La Dirección Técnica del Ayuntamiento podrá exigir al adjudicatario la sustitución del personal a su cargo por el incumplimiento de lo establecido en el presente Pliego, quedando obligado a su sustitución con carácter inmediato y definitivo sin que pueda



éste exigir responsabilidades o indemnización económica alguna al Ayuntamiento.

El personal que preste servicio en el bar restaurante objeto de la concesión no adquirirá ninguna relación económico-laboral con el Ayuntamiento de Vallehermoso, trabajando por cuenta del concesionario.

OCTAVA. RESPONSABILIDADES.

El concesionario del servicio de explotación del bar restaurante será el único responsable del servicio a los clientes, no derivándose responsabilidad ninguna por parte del Ayuntamiento, frente a ninguno de los proveedores del titular de la concesión.

Será igualmente, responsable del cumplimiento de todas las exigencias legales que le sean de aplicación en la correspondiente normativa sectorial, sin que pueda recaer responsabilidad alguna sobre el Ayuntamiento de Vallehermoso.

NOVENA. CANON.

5.1. Contrato y Canon.

La duración del contrato se establece en CINCO (5) años, improrrogables, de acuerdo con lo establecido en la base cuarta del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

5.2. Canon total de la explotación a satisfacer a la Administración.

El Canon por el período completo de duración del contrato (cinco años), es el resultante de la adjudicación definitiva del contrato, estableciéndose el canon mínimo de la licitación del contrato público por un importe total de **SETENTA Y CINCO MIL EUROS (75.000,00 €)** y que se fija en el Pliego de Cláusulas Administrativas correspondiente.

Forma de pago del Canon.

El adjudicatario estará obligado al abono, con arreglo a las cuantías establecidas, del canon total de explotación de la concesión al Ayuntamiento de Vallehermoso, trimestralmente por adelantado, a partir del conocimiento de la concesión. Para el primer período, el concesionario abonará, durante los 5 primeros días, a contar desde la formalización del contrato, el importe proporcional al tiempo que reste hasta la finalización del correspondiente trimestre natural desde la citada formalización del contrato. El cobro se realizará mediante ingreso en la cuenta corriente del Ayuntamiento de Vallehermoso.

Aspectos singulares del canon.

El canon fijado hace referencia al inmueble en su estado actual. Tal y como se expone en la cláusula cuarta del P.C.A.P., cabe la posibilidad de que se realicen obras necesarias para la acometida eléctrica hasta un suministro de red eléctrica y se iniciase el suministro a través de ésta, el canon se incrementaría, en este supuesto, en un importe de 4.000 euros anuales.

DÉCIMA. GARANTÍAS.



10.1. Garantía provisional.

Atendiendo al artículo 87 del Real Decreto 1.372/1.986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales (R.B.E.L.), la garantía provisional consistirá en el 2 por 100 del valor del dominio público objeto de ocupación.

Considerando que se dispone de una tasación realizada por parte del técnico que suscribe el presente pliego y que asciende a la cantidad de **CIENTO CINCUENTA Y UN MIL SETECIENTOS NOVENTA Y DOS EUROS CON VEINTICUATRO CÉNTIMOS (151.792,24 €)**. Por ello, el importe de la garantía provisional asciende a la cantidad de **TRES MIL TREINTA Y CINCO EUROS CON OCHENTA Y CINCO CÉNTIMOS (3.035,85 €)**.

Garantía definitiva.

En cumplimiento del artículo 90 del R.B.E.L., el licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa constituirá y acreditará en el plazo de quince (15) días, desde la notificación de la Administración de su condición de haber presentado la oferta económicamente más ventajosa, una garantía definitiva por importe de **CUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES EUROS CON SETENTA Y SIETE EUROS (4.553,77 €)**, equivalentes al 3% de la valoración del dominio ocupado, el cual asciende a la cantidad de **CIENTO CINCUENTA Y UN MIL SETECIENTOS NOVENTA Y DOS EUROS CON VEINTICUATRO CÉNTIMOS (151.792,24 €)**.

UNDÉCIMA. EXTINCIÓN DE LA CONCESIÓN.

Son causas de extinción del contrato de gestión del servicio público para la explotación del bar restaurante de La Laguna Grande, las contempladas en el P.C.A.P., las cuales se enumeran:

1. Vencimiento del plazo de vigencia del contrato.
2. Muerte o incapacidad sobrevenida del concesionario individual o extinción de la personalidad jurídica de la entidad mercantil concesionaria.
3. Por renuncia del concesionario.
4. Declaración de quiebra, suspensión de pagos, concurso de acreedores en cualquier procedimiento.
5. Por desaparición o desafectación del bien.
6. Por falta de prestación de la garantía definitiva o las especiales o complementarias de aquélla en plazo, en los casos previstos legalmente, y la no formalización del contrato en plazo.
7. Rescate de la concesión.
8. Sanción muy grave impuesta con arreglo al procedimiento establecido, ante el incumplimiento por el concesionario de las obligaciones contraídas en el contrato, en su caso, y cuando así lo considere adecuado el órgano de contratación.
9. Falta de autorización previa en los supuestos de transmisión o modificación, por fusión, absorción o escisión de la personalidad jurídica del concesionario.
10. Revocación unilateral de la autorización por parte del Ayuntamiento motivada por



causas sobrevenidas de interés público.

11. Mutuo acuerdo ente el Ayuntamiento de Vallehermoso y el concesionario.
12. Falta de pago del canon o su demora por plazo que constituya falta muy grave.
13. Resolución judicial firme.

Cualquier otra causa prevista en las condiciones particulares o en la normativa por la que se rige la concesión.

DUODÉCIMA. REVERSIÓN DEL SERVICIO A LA ADMINISTRACIÓN.

Cuando finalice el plazo contractual, el servicio revertirá a la Administración, en este caso al Ayuntamiento de Vallehermoso, debiendo el concesionario entregar el local y las instalaciones, al menos, en las mismas condiciones en que le fueron entregados en su momento.

Todas las obras e instalaciones que el concesionario haya realizado en el local para la debida explotación del servicio, pasarán al Ayuntamiento de Vallehermoso a la terminación del contrato, en su caso, en buen estado de funcionamiento y sin cargas, sin que el mismo pueda exigir compensación o indemnización por ellas.

UNDÉCIMA. DISPOSICIONES VIGENTES.

El otorgamiento de esta concesión no exime a su titular de la obtención de las licencias, permisos y autorizaciones legalmente establecidas por cualquiera de las Administraciones competentes.

El empresario adjudicatario quedará obligado a cumplir las disposiciones vigentes dentro del ámbito de aplicación del contrato de concesión de explotación.

El Ayuntamiento de Vallehermoso podrá rescindir el contrato por incumplimiento de las condiciones de este punto, sin perjuicio de las acciones legales de carácter administrativo o penal que se derivasen de la actuación del adjudicatario.

• **Tarifas.**- Los precios de venta al público aprobados constituirán las tarifas que el adjudicatario de la concesión percibirá de los usuarios.

Las tarifas deberán ser aprobadas por el Ayuntamiento de Vallehermoso, previo informe del Director Técnico designado.

• **Revisión de las tarifas.**- El importe de las tarifas aprobadas por la Administración para cada uno de los artículos y productos de venta por el adjudicatario, podrán ser revisadas durante el transcurso del segundo año del contrato, previa solicitud formulada por escrito y justificada por el concesionario. Cualquier incremento que se produzca en la modificación de las tarifas, no podrá ser superior a la variación del I.P.C. sufrida en el periodo anterior.

Asimismo, se han de observar por parte del adjudicatario las disposiciones vigentes sobre contratos, accidentes de trabajo y seguros sociales, sin que en ningún caso pueda



hacerse responsable a la Administración por cualquier incidente sobre estas materias.

DUODÉCIMA.- RÉGIMEN DE PENALIDADES ADMINISTRATIVAS.

12.1 INFRACCIONES.

Las infracciones se tipifican en leves, graves y muy graves, detallándose a continuación cada una de ellas:

Leves:

- Incumplimiento, sin causa justificada o autorización del Ayuntamiento de este Pliego.
- Incumplimiento de las obligaciones de conservación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones.
- La desobediencia del adjudicatario a los requerimientos que le efectúe el Ayuntamiento de Vallehermoso, siempre que el objeto del mismo no constituya falta grave, muy grave o causa de resolución.
- Cualquier otro incumplimiento de las condiciones de la concesión que esté calificado como falta leve en las Ordenanzas o normativa correspondiente.

Graves:

- Incumplimiento de alguna de las obligaciones que se imponen al adjudicatario sobre organización y funcionamiento del servicio a prestar, salvo en el caso de que esta fuera considerada por sí misma como infracción muy grave.
- La falta de acreditación ante la Administración de la suscripción o renovación de alguno de los seguros de obligatoria contratación para el adjudicatario, así como la ausencia del control de salud de su personal.
- Reiteración por tres o más veces en la comisión de faltas leves en el plazo de un año.
- La demora en el pago del canon establecido a favor del Ayuntamiento, por período no superior a tres meses.
- No atender con la debida diligencia y cuidado la conservación de las instalaciones o no cumplir las instrucciones dadas por el Ayuntamiento de Vallehermoso al respecto, cuando conlleve un deterioro grave de las instalaciones y espacios municipales
- Inobservancia de las prescripciones laborales o higiénico-sanitarias, o el incumplimiento de las órdenes dadas sobre evitación de situaciones insalubres, peligrosas, etc., que dicte el Ayuntamiento, si el concesionario persistiera en ella, una vez apercibido formalmente.
- Que el adjudicatario no comunique cualquier incidencia que afecte al normal funcionamiento de la instalación.
- Negativa o resistencia a facilitar la información requerida por la autoridad competente o sus agentes para el cumplimiento de los fines de inspección.
- Todas aquellas que, implicando un incumplimiento de las obligaciones del concesionario, no merezca la calificación de muy graves, y que, por su naturaleza no deban ser tenidas como leves.



• Cualquier otro incumplimiento de las condiciones de la concesión que esté calificado como falta grave en las ordenanzas o normativa correspondiente.

Muy graves:

• Incumplimiento de la normativa laboral, sobre Seguridad Social e Higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales

• Falta de pago de las sanciones impuestas al adjudicatario por la comisión de una infracción grave o la falta de reposición de las garantías, en su caso.

• Incumplimiento de la normativa reguladora de la calidad e higiene de los alimentos e instalaciones propias del servicio a prestar, así como su prestación deficiente.

• La venta, tenencia y consumo de tabaco en el restaurante y dependencias anejas.

• La reiteración por dos o más veces de la comisión de faltas graves en el plazo de un año.

• La demora en el pago del canon establecido a favor del Ayuntamiento, por período superior a tres meses.

• El subarriendo, cesión o traspaso, en todo o en parte de la actividad o de las instalaciones objeto de la concesión.

• La no contratación, demora o impago de las pólizas de seguro señaladas en los Pliegos de Prescripciones Técnicas o de Cláusulas Administrativas Particulares, que produjera algún período de falta de cobertura dentro del plazo de la concesión.

• El ejercicio de la actividad por el concesionario sin disponer de las autorizaciones, licencias o permisos que resulten preceptivos.

• El ejercicio de actividades sobre el dominio público que no sean las de bar-restaurante.

• La falta de ejecución de las obras o instalaciones por parte del contratista, de acuerdo con la cláusula decimoquinta del PCAP sobre los criterios de adjudicación, en el plazo de seis meses, por un importe igual o superior a aquél por él ofertado. Esta ejecución deberá contar con la autorización y visto bueno por parte de los técnicos municipales. Esta falta de justificación tendrá la consideración de reiterativa por períodos mensuales en el supuesto de que este retraso fuese superior a un mes, pudiendo dar lugar, por consecuencia, a nuevas sanciones.

• Cualquier otro incumplimiento de las condiciones de la concesión que esté calificado como falta muy grave en las Ordenanzas o normativa correspondiente.

12.2 SANCIONES.

La sanción se impondrá previo informe del Director Facultativo del contrato, siempre y cuando se haya comunicado por escrito al concesionario el incumplimiento de cualquiera de las cláusulas en el pliego de cláusulas administrativas o del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

La sanción a imponer por la comisión de infracciones muy graves podrá consistir en una multa de hasta **TRES MIL EUROS (3.000,00 €)**.



La sanción a imponer por la comisión de infracciones graves podrá consistir en una multa de hasta **MIL QUINIENTOS EUROS (1.500,00 €)**.

La sanción por la comisión de infracciones leves podrá consistir en una multa de hasta **SETECIENTOS CINCUENTA EUROS (750,00 €)**.

Con independencia de las sanciones que puedan imponérsele, el infractor estará obligado a la restitución y reposición de los bienes a su estado anterior, con indemnización de los daños irreparables y de perjuicios causados, en el plazo que en cada caso se fije en la resolución correspondiente.

El importe de las sanciones impuestas podrá ser exigido por los procedimientos de ejecución forzosa previstos en la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

La Administración competente de la gestión del Parque Nacional de Garajonay, sancionará las infracciones conforme a su normativa de aplicación, de acuerdo con lo previsto en el Plan Rector de Uso y Gestión, así como conforme a la legislación ambiental vigente.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE