PRESKRIPZIO TEKNIKOEN AGIRIA (PTA)

"LEABURU-TXARAMAKO OSTATUA" UDAL ESTABLEZIMENDUAREN ERABILERA PRIBATIBORAKO ETA USTIAPENERAKO JABARI PUBLIKOKO EMAKIDA, OSTALARITZA, JATETXE ETA OSTATU JARDUERETARAKO.

1. Xedea

Preskripzio teknikoen agiri honen xedea da Leaburu-Txaramako Udal Ostatua ustiatzeko emakidadunak bete beharko dituen gutxieneko baldintza teknikoak ezartzea.

Ustiategiak honako hauek hartuko ditu barnean:

- Taberna-zerbitzua.
- Kafetegi-zerbitzua.
- Jatetxe-zerbitzua.
- Ostatu-zerbitzua.
- Instalazioen ohiko kontserbazioa eta mantentzea.
- Erabiltzaileei eta bisitariei arreta ematea.

2. Emakidaren helburua

Ustiategiak honako helburu hauek lortu beharko ditu aldi berean:

a) Ostalaritza-zerbitzuak etengabe ematen direla bermatzea.

b) Herritarren elkargune soziala izatea.

c) Tokiko turismo-jarduera sustatzea.

d) Hurbileko produktuen kontsumoa sustatzea.

e) Euskararen erabilera normalizatua bultzatzea.

f) Udal-higiezina behar bezala mantentzea.

3. Ustiatu beharreko instalazioak

Emakidaren barruan sartuko dira:

- Taberna.
- Jatetxea.
- Sukaldea.
- Jangela.
- Ostaturako gelak.
- Biltegiak.
- Espazio osagarriak.
- Inbentariatutako altzariak eta ekipamendua.

Jarduera hasi aurretik, entrega-akta sinatuko da inbentarioarekin.

4. Gutxieneko irekiera

Establezimenduak irekita egon beharko du urte osoan.

Oporrengatiko urteko itxiera ezin izango da 30 egun naturaletik gorakoa izan. 30 egun horietatik 15 nahitaezkoak izango dira abuztuaren bigarren hamabostaldian eta beste hamabostaldiak emakidadunaren irizpidearen arabera.

5. Gutxieneko ordutegia

Gutxienez:

Neguan

Asteartetik ostegunera

10:00-21:00

Ostirala

10:00-23:00

Larunbatetan

10:00-23:00

Igandeak eta jaiegunak

10:00-23:00

Astelehena: asteko atsedenaldia.

6. Gutxieneko zerbitzuak

Nahitaez eman beharko dira:

Taberna eta kafetegia

- Edariak.
- Kafetegia.
- Pintxoak eta antzekoak.

Jatetxea

- Eguneko menua.
- Asteburuko otorduak.
- Erreserba-zerbitzua.

Ostatua

- Gela guztiak eskuragarri jartzea.
- Garbiketa-zerbitzua.
- Ostalarientzako arreta.

7. Euskara

Emakidadunak honako hauek bermatu beharko ditu:

- Ahozko harrera euskaraz.
- Menu elebidunak.
- Kartel elebidunak.
- Turismo-informazio elebiduna.

8. Tokiko produktuak

Honako hauek erabiltzea sustatuko da:

- Leaburuko produktuak.
- Tolosaldeko produktuak.
- Euskadiko nekazaritzako elikagaiak.

9. Higiezina mantentzea

Emakidadunari dagokio:

- Garbiketa.
- Kontserbazio arrunta.
- Tresneria mantentzea.
- Lorezaintza arrunta.
- Konponketa txikiak.

10. Zerbitzuaren kalitatea

Esleipendunak honako hauek egin beharko ditu:

- Jendeari arreta egokia eskaintzea.
- Gela guztien garbitasuna bermatzea.
- Logelak irekita eta operatibo edukitzea.
- Erreklamazio-orriak izatea.

11. Iraunkortasuna

Bereziki baloratuko dira:

- Hondakinak murriztea.
- Birziklatzea.
- Energiaren erabilera eraginkorra.
- Erabilera bakarreko plastikoak murriztea.

ESLEIPEN-IRIZPIDEEN PROPOSAMENA

Guztira: 100 puntu

1. Ustiapen-proiektua (30 puntu)

Honako hauek baloratuko dira:

- Negozioaren kontzeptua.
- Eskaintza gastronomikoa.
- Proiektuaren bideragarritasuna.
- Jarduera osagarriak.
- Zerbitzuaren antolamendua.

Puntuazioa:

0-30 puntu.

2. Lan-esperientzia (10 puntu)

Lizitatzaileak ostalaritzako establezimenduak, jatetxeak, kafetegiak, tabernak, turismo-ostatuak, nekazaritza-turismoak, hotelak, pentsioak edo antzeko jarduerak kudeatzen eta ustiatzen egiaztatutako esperientzia profesionala baloratuko da.

Esperientzia honako hauen bidez egiaztatu beharko da: egikaritze onaren ziurtagiriak, kontratuak, jarduera-lizentziak, Jarduera Ekonomikoen gaineko Zergaren altak, enpresa-ziurtagiriak edo Zuzenbidean onartutako beste edozein frogabide.

Puntuazioa eskala honen arabera esleituko da:

Puntuazioa:

- 2 urte baino gutxiago: 0 puntu.
- 2-5 urte: 5 puntu.
- 5-10 urte: 10 puntu.

3. Inbertsio-plana (15 puntu)

Establezimenduko instalazioak, altzariak, ekipamenduak, energia-efizientzia, irisgarritasuna, digitalizazioa, gelak eta sukaldea hobetzeko inbertsioak bakarrik baloratuko dira. Ez dira baloratuko 10.000 eurotik beherako inbertsioak.

10.000 €-tik aurrera, puntuazioa

proportzionalki formula honen bidez:

P = 15 x (inbertsio-eskaintza/onartutako eskaintza handiena)

Gehienez: 15 puntu.

Puntuatu diren inbertsioak nahitaezko kontratu-izaera izango dute, eta gehienez ere bi urteko epean gauzatu beharko dira, emakida formalizatzen denetik aurrera.

Hori ez betetzea emakida-betebeharren ez-betetze larritzat hartuko da.

4. Euskara (10 puntu)

Konpromiso gehigarriak:

- Langile euskaldunak.
- Web orri elebiduna.
- Euskara sustatzeko jarduerak.

10 puntu, gehienez.

5. Jasangarritasuna eta tokiko produktua (5 puntu)

Honako hauek baloratuko dira:

- Tokiko produktuaren kontsumoa.
- Ingurumen-kudeaketa.
- Hurbileko hornitzaileak.

5 puntu, gehienez.

6. Eskaintza ekonomikoa (kanona) (20 puntu)

Gutxieneko kanona: 2.500 €/ hil

Formula: P = 20 × Lizitatzailearen eskaintza/Eskaintzarik altuena

Gehienez: 20 puntu.

7. Gizarteratzea eta laneratzea (10 puntu)

Lizitazio honen ondorioetarako, enplegua lortzeko zailtasun bereziak dituzten kolektiboetako pertsonatzat hartuko dira honako egoera hauetakoren batean daudenak:

a) Diru-sarrerak Bermatzeko Errenta (DSBE), Bizitzeko Gutxieneko Diru-sarrera edo antzeko beste prestazio ekonomiko batzuk jasotzen dituzten pertsonak.

b) Iraupen luzeko langabeak, hau da, hamabi hilabetez edo gehiagoz enplegu-eskatzaile gisa izena emanda daudenak.

c) Laneratzeko zailtasun bereziak dituzten 30 urtetik beherako pertsonak.

d) 45 urtetik gorako langabeak.

e) % 33ko edo gehiagoko desgaitasun aitortua duten pertsonak.

f) Gizarte-zerbitzu eskudunek egiaztatutako gizarte-bazterketako egoeran edo arriskuan dauden pertsonak.

g) Genero-indarkeriaren biktimak.

h) Gizarte-zerbitzuek egiaztatutako zailtasun ekonomiko bereziak dituzten bizikidetza-unitateetako pertsonak.

i) Laneratze-enpresek, gizarte-entitateek edo enplegu- eta gizarteratze-programa publikoek garatutako laneratze-prozesuetatik datozen pertsonak.

j) Gizarteratzeko eta laneratzeko beste edozein kolektibo, indarrean dagoen araudiaren arabera.

Kolektibo horietako kide dela egiaztatzeko, Lanbidek, gizarte-zerbitzu eskudunek, dagokion erakunde publikoak edo hori egiaztatzeko balio duen beste edozein dokumentu ofizialek emandako ziurtagiria aurkeztu beharko da.

PUNTUAZIOA

0 pertsona, gizarteratze-kolektiboetakoak: 0 puntu

1 pertsona: puntu 1

2 pertsona: 2 puntu

3 pertsona: 3 puntu

4 pertsona: 4 puntu

5 pertsona edo gehiago: 10 puntu

PUNTUAZIOAREN LABURPENA

Irizpidea	**Puntuak**
Ustiapen-proiektua	30
Esperientzia	10
Inbertsioak	15
Euskara	10
Iraunkortasuna	5
Kanona	20
Gizarteratzea eta laneratzea	10
GUZTIRA	100

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT)

CONCESIÓN DEMANIAL PARA EL USO PRIVATIVO Y EXPLOTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO MUNICIPAL "*OSTATU DE LEABURU-TXARAMA*", DESTINADO A ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y ALOJAMIENTO.

1. Objeto

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las condiciones técnicas mínimas que deberá cumplir el concesionario para la explotación del Ostatu Municipal de Leaburu-Txarama.

La explotación comprenderá:

- Servicio de bar.
- Servicio de cafetería.
- Servicio de restaurante.
- Servicio de alojamiento.
- Conservación y mantenimiento ordinario de las instalaciones.
- Atención a usuarios y visitantes.

2. Finalidad de la concesión

La explotación deberá perseguir simultáneamente los siguientes objetivos:

a) Garantizar la prestación continuada de servicios de hostelería.

b) Mantener un punto de encuentro social para la ciudadanía.

c) Potenciar la actividad turística local.

d) Fomentar el consumo de productos de proximidad.

e) Favorecer el uso normalizado del euskera.

f) Mantener adecuadamente el inmueble municipal.

3. Instalaciones objeto de explotación

La concesión comprenderá:

- Bar.
- Restaurante.
- Cocina.
- Comedor.
- Habitaciones destinadas a alojamiento.
- Almacenes.
- Espacios auxiliares.
- Mobiliario y equipamiento inventariado.

Antes del inicio de la actividad se firmará acta de entrega con inventario.

4. Apertura mínima

El establecimiento deberá permanecer abierto durante todo el año.

El cierre anual por vacaciones no podrá exceder de 30 días naturales. De esos 30 días 15 serán obligatorias en la segunda quincena de agosto y los otros quince a criterio del concesionario.

5. Horario mínimo

Como mínimo:

Invierno

Martes a jueves

10:00-21:00

Viernes

10:00-23:00

Sábados

10:00-23:00

Domingos y festivos

10:00-23:00

Lunes: descanso semanal.

6. Servicios mínimos

Deberán prestarse obligatoriamente:

Bar y cafetería

- Bebidas.
- Cafetería.
- Pintxos y similares.

Restaurante

- Menú diario.
- Comidas de fin de semana.
- Servicio de reservas.

Hospedaje

- Puesta a disposición de todas las habitaciones existentes.
- Servicio de limpieza.
- Atención a huéspedes.

7. Euskera

El concesionario deberá garantizar:

- Atención oral en euskera.
- Menús bilingües.
- Cartelería bilingüe.
- Información turística bilingüe.

8. Productos locales

Se fomentará la utilización de:

- Productos de Leaburu.
- Productos de Tolosaldea.
- Productos agroalimentarios de Euskadi.

9. Mantenimiento del inmueble

Corresponderá al concesionario:

- Limpieza.
- Conservación ordinaria.
- Mantenimiento de equipos.
- Jardinería ordinaria.
- Reparaciones menores.

10. Calidad del servicio

El adjudicatario deberá:

- Mantener una atención adecuada al público.
- Garantizar la limpieza de todas las dependencias.
- Mantener abiertas y operativas las habitaciones.
- Disponer de hojas de reclamaciones.

11. Sostenibilidad

Se valorará especialmente:

- Reducción de residuos.
- Reciclaje.
- Uso eficiente de energía.
- Reducción de plásticos de un solo uso.

PROPUESTA DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Total: 100 puntos

1. Proyecto de explotación (30 puntos)

Se valorará:

- Concepto de negocio.
- Oferta gastronómica.
- Viabilidad del proyecto.
- Actividades complementarias.
- Organización del servicio.

Puntuación:

0-30 puntos.

2. Experiencia profesional (10 puntos)

Se valorará la experiencia profesional acreditada por el licitador en la gestión y explotación de establecimientos de hostelería, restauración, cafetería, bares, alojamientos turísticos, agroturismos, hoteles, pensiones o actividades análogas.

La experiencia deberá acreditarse mediante certificados de buena ejecución, contratos, licencias de actividad, altas en el Impuesto sobre Actividades Económicas, certificados de empresa o cualquier otro medio de prueba admitido en Derecho

La puntuación se asignará conforme a la siguiente escala:

Puntuación:

- Menos de 2 años: 0 puntos.
- De 2 a 5 años: 5 puntos.
- De 5 a 10 años: 10 puntos.

3. Plan de inversiones (15 puntos)

Se valorarán exclusivamente las inversiones destinadas a la mejora de las instalaciones, mobiliario, equipamientos, eficiencia energética, accesibilidad, digitalización, habitaciones y cocina del establecimiento.No se valorarán inversiones inferiores a 10.000 €.

A partir de 10.000 €, la puntuación se otorgará

proporcionalmente mediante la fórmula:

P = 15 x (Oferta de inversión / Mayor oferta admitida)

Máximo: 15 puntos.

Las inversiones que hayan sido objeto de puntuación tendrán carácter contractual obligatorio y deberán ejecutarse en el plazo máximo de dos años desde la formalización de la concesión.

Su incumplimiento tendrá la consideración de incumplimiento grave de las obligaciones concesionales.

4. Euskera (10 puntos)

Compromisos adicionales:

- Personal euskaldun.
- Página web bilingüe.
- Actividades de promoción del euskera.

Hasta 10 puntos.

5. Sostenibilidad y producto local (5 puntos)

Se valorará:

- Consumo de producto local.
- Gestión ambiental.
- Proveedores de proximidad.

Hasta 5 puntos.

6. Oferta económica (canon) (20 puntos)

Canon mínimo: **2.500 €/mes**

Fórmula: P = 20 × Oferta licitador / Oferta más alta

Máximo: 20 puntos.

7. Inserción Sociolaboral (10 puntos)

A los efectos de la presente licitación, tendrán la consideración de personas pertenecientes a colectivos con especiales dificultades de acceso al empleo aquellas que se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:

a) Personas perceptoras de la Renta de Garantía de Ingresos (RGI), Ingreso Mínimo Vital u otras prestaciones económicas de carácter análogo.

b) Personas desempleadas de larga duración, entendiéndose por tales aquellas inscritas como demandantes de empleo durante un periodo igual o superior a doce meses.

c) Personas menores de 30 años con especiales dificultades de inserción laboral.

d) Personas mayores de 45 años desempleadas.

e) Personas con discapacidad reconocida igual o superior al 33 %.

f) Personas en situación o riesgo de exclusión social acreditada por los servicios sociales competentes.

g) Víctimas de violencia de género.

h) Personas pertenecientes a unidades convivenciales con especiales dificultades económicas acreditadas por los servicios sociales.

i) Personas procedentes de procesos de inserción desarrollados por empresas de inserción, entidades sociales o programas públicos de empleo e inclusión.

j) Cualesquiera otros colectivos que puedan ser considerados de inserción sociolaboral conforme a la normativa vigente.

La pertenencia a alguno de los colectivos anteriores deberá ser acreditada mediante certificado emitido por Lanbide, los servicios sociales competentes, la entidad pública correspondiente o cualquier otro documento oficial que permita su comprobación.

PUNTUACIÓN

0 personas pertenecientes a colectivos de inserción: 0 puntos

1 persona: 1 puntos

2 personas: 2 puntos

3 personas: 3 puntos

4 personas: 4 puntos

5 o más personas: 10 puntos

RESUMEN DE PUNTUACIÓN

Criterio	Puntos
Proyecto de explotación	30
Experiencia	10
Inversiones	15
Euskera	10
Sostenibilidad	5
Canon	20
Inserción sociolaboral	10
TOTAL	100