Mañariko Udala

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS QUE SERVIRÁ DE BASE PARA EL SERVICIO DEL BAR HERRIKO TABERNA

1.- Objeto.

El objeto del presente pliego es la regulación del servicio de bar-restaurante Herriko taberna

2.- Contenido y ubicación del servicio.

El servicio de bar-restaurante será prestado en los locales preparados a tal fin, no pudiendo utilizar el adjudicatario otras dependencias aparte de la destinada a bar, almacén y servicios/baños.-

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

3.- Horario.

Tendrá derecho el concesionario a cerrar el establecimiento un día a la semana por descanso, a concretar por el Ayuntamiento teniendo en cuenta el día de cierre de los restantes establecimientos abiertos al público del municipio.

El adjudicatario deberá mantener abierto el bar todos los días del año, de lunes a jueves de 7:00 a 21:00 y los viernes, sábados domingos y festivos de 9:00 a 00:00, salvo aquellos que por motivos de descanso semanal y vacaciones le autorice el Ayuntamiento.

El horario podrá ser asimismo modificado de común acuerdo entre las partes contratantes, adecuando el horario de apertura y cierre a las necesidades de los vecinos/as de Mañaria.-

El concesionario podrá mantener como máximo el establecimiento cerrado por vacaciones por un periodo de 15 días consecutivos. El periodo de cierre no podrá afectar a más de dos fines de semana consecutivos cerrado, ni al periodo de fiestas patronales del municipio.

Deberá colocar en lugar visible un cartel con el horario de apertura al público. En la memoria/proyecto de negocio deberá especificar su propuesta de trabajo, junto con horarios de apertura y cierre y vacaciones.

4.- Limpieza.

4.1.- Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto de aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc... de que se sirva para prestar el servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle el mismo (bar, comedor, servicios/baños, pasillo…), que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en el suelo como en cristales, lámparas, aseos, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc... sujetandose a la inspección higiénico-sanitaria y a las normas generales de limpieza que le dicten desde el Ayuntamiento.

4.2.- La limpieza y desinfección general de las dependencias e instalaciones del bar-restaurante deberán realizarse después de que los citados locales estuviesen cerrados al público en general.

No obstante, a lo largo del día deberán realizarse las limpiezas superficiales que se precisen con el fin de cumplir las prescripciones higiénico-sanitarias que este tipo de local requiere y más aun teniendo en cuenta la pandemia del Covid-19.

4.3.- Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesario.

El propio personal de la empresa adjudicataria del contrato depositará éstos en el lugar o contenedores establecidos en la zona. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

4.4.- El local y todo su entorno deben estar en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, limpios y sin residuos, siendo de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria la limpieza, tanto respecto a las instalaciones como de los productos empleados, así como el permanente mantenimiento de higiene general del bar-restaurante (incluidos los servicios/baños); a este fin el adjudicatario estará sometido a las inspecciones de carácter técnico-sanitario que podrán llevar a cabo los servicios competentes y de carácter técnico-administrativo, recogidos en el pliego de condiciones generales por la que se rige la presente contratación.-

4.5.- Gestión medioambiental. Se deberá ofrecer un servicio respetuoso con el medio ambiente, y para ello se deberá tener en cuenta los valores naturales y medioambientales en las instalaciones objeto de la licitación, en especial en lo que a la racionalización en la recogida de residuos y en los consumos se refiere.

5.- Inventario de material e instalaciones.

5.1.- La Administración proporcionará al adjudicatario los locales, mobiliario y enseres que se especifican en la correspondiente acta de entrega que se suscribirá por el contratista y la Administración.

El adjudicatario deberá aportar el menaje del que se vaya a servir para la prestación del servicio.

5.2.- Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Ayuntamiento el contratista no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro derivado de su uso normal.

5.3.- No podrá el adjudicatario realizar obras en los locales del bar-restaurante sin permiso expreso del Ayuntamiento. De acordarse alguna reforma ésta quedaría a beneficio del Ayuntamiento sin derecho a indemnización.

5.4.- La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del contratista, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

5.5.- El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones de los aparatos e instalaciones del bar-restaurante mientras esté vigente el contrato de prestación de servicio con la

Administración; A tal efecto habrá de suscribir un contrato de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones.

Igualmente el adjudicatario habrá de reponer el material, que entregado por el Ayuntamiento, se hubiera deteriorado durante la ejecución del contrato.

El Ayuntamiento se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los locales, instalaciones y enseres cedidos al adjudicatario, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento; Si estas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrá ordenar su ejecución o corrección a cargo del contratista.

6.- Medios humanos.

El adjudicatario integrará en su equipo la plantilla de personal necesaria para la prestación completa del servicio; el personal adscrito al servicio tendrá el conocimiento adecuado de este tipo de instalaciones.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleador y deberá cumplir las condiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, referida al propio personal a su cargo.

El personal que el contratista destine a la ejecución del contrato no tendrá vinculación laboral ni de cualquier otro tipo con el Ayuntamiento de Mañaria.

7.- Libro de reclamaciones.

Existirá a disposición de los usuarios del bar-restaurante un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanentemente.

8.- Servicios obligatorios

a) Servicio de comidas los sábados, domingos y festivos. Servicio de cenas viernes, sábado y víspera de festivos.
b) Tendrá que vender "chucherías"
c) El ayuntamiento tendrá derecho para usar la cocina del establecimiento para desarrollar actividades de ocio, siempre y cuando se comunique como mínimo con una antelación de un mes, la actividad sea de lunes a jueves ambos inclusive y no sea festivo o víspera de festivo.
d) El adjudicatario tendrá que presentar a inicios de año un programa anual que recogerá cuales serán las actividades previstas para dinamizar tanto el bar como el pueblo. Dicho programa podrá sufrir cambios durante el año y se debe de regir por el principio de no discriminación. En caso de que el ayuntamiento estime que alguna de las actividades es discriminatoria tiene el derecho y la obligación de suspender dicha actividad.

Todo ello sin perjuicio de los correspondientes descansos semanales y lo recogido en este pliego.

9.- Exigencias higiénico-sanitarias.

El adjudicatario deberá cumplir cuanta normativa y reglamentación técnico-sanitaria sea aplicable a los establecimientos hosteleros, tanto como las medidas contra el Covid.

En materia de manipulación de alimentos por parte del personal del adjudicatario se estará a lo dispuesto en el Real Decreto regulador del Reglamento de Manipuladores y la Orden del Gobierno Vasco que desarrolla el mismo.-

10.- Controles a establecer por el Ayuntamiento.

El Ayuntamiento establecerá los sistemas de control periódicos que estime oportunos al objeto de comprobar la calidad de los productos elaborados, el cumplimiento de la normativa de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, dando cuenta al adjudicatario de las anomalías observadas, al objeto de que subsane las deficiencias encontradas.-

Estos controles no excluyen aquéllos que realicen las autoridades de salud pública.

El Ayuntamiento igualmente podrá efectuar la inspección de los locales que hayan sido cedidos al adjudicatario.

11.- Paisaje lingüístico

Los rótulos, avisos, señalizaciones y comunicaciones se harán en Euskara.

En el caso de los menús o de carta de pintxos se aplicará la misma fórmula.