CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR IRRINTZI DE EREÑOTZU

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

1.- OBJETO DEL PROYECTO:

El objeto principal del contrato es la explotación del servicio de bar Irrintzi de Ereñotzu, junto con:

- Gestión del punto de información turística.
- Limpieza de vestuarios y aseos públicos del frontón.

2.- UBICACIÓN DEL SERVICIO:

El valle de Ereñotzu está situado en 3 (Casa Airosa). Se compone de bares, cocinas, almacenes, aseos y terrazas ubicados en la planta baja del edificio.

3- EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO:

El ámbito de este servicio comprende el bar Irrintzi y la terraza de la zona, las zonas citadas serán definidas entre el adjudicatario y la junta del Ayuntamiento Vecinal de Ereñotzu y podrán ser modificadas de común acuerdo durante el contrato.

Asimismo, fuera de estas zonas, el adjudicatario podrá instalar maquinaria y mobiliario no fijo para su explotación como bar en momentos concretos, previa solicitud del adjudicatario y aceptación de la solicitud por parte de la Junta Municipal de Vecinos de Ereñotzu.

El contratista deberá gestionar el servicio de bar en las siguientes condiciones:

A) Obtención de los permisos y licencias necesarios para el establecimiento y desarrollo de la actividad.

B) Priorizar la contratación de personal de Ereñotzu o de los que residan o hayan trabajado en el mismo.

C) La continuidad del servicio pactada.

D) Asegurarse de la adecuada prestación del servicio, pudiendo dictar a tal efecto las instrucciones u órdenes que procedan. No obstante, en caso de extraordinaria necesidad, el propio Ayuntamiento Vecinal podrá intervenir en beneficio del servicio.

E) Reparación de daños a terceros.

F) La prestación del servicio contratado, cualquiera que sea la circunstancia (conflictividad laboral y, en general, la que afecte al funcionamiento permanente del servicio) relacionada o no con el contratista.

G) Mantener en buen estado y utilizar las instalaciones, enseres y mobiliario para el fin previsto. En consecuencia, la relación de bienes se elaborará inicialmente en presencia del contratista y podrá ser modificada de común acuerdo por ambas partes durante la duración del contrato. La relación de bienes se incluirá como anexo al contrato de adjudicación.

H) Devolución de instalaciones y material a la finalización del contrato.

I) Asegurar el correcto comportamiento del público y del personal a su cargo y prestar el servicio con atención, sencillez y respeto a las personas usuarias.

J) La no transmisión, cesión y subarriendo de los derechos y obligaciones derivados del contrato.

K) Cumplir con las obligaciones legales correspondientes a la actividad a desarrollar.

L) La apertura y cierre en los días y horas establecidos en la normativa general aplicable a los establecimientos de hostelería.

M) Pago de los gastos de agua, gas y electricidad, impuestos y tasas. Estos servicios deberán ser contratados a su nombre por el adjudicatario.

N) Cumplimiento estricto del Real Decreto 2.505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento sobre manipulación de alimentos

O) Contratar una póliza de seguro de responsabilidad civil para hacer frente a los daños que pueda causar a los demás. El capital asegurado no podrá ser inferior a 300.000 euros. Deberá mantenerse en vigor durante la vigencia del contrato.

Nota: el adjudicatario deberá hacerse cargo del seguro de los bienes o instalaciones que ponga a disposición del servicio.

P) Presentar al Ayuntamiento vecinal de Ereñotzu las cuentas de explotación conforme a lo establecido en los pliegos técnicos.

Q) Reparar o sustituir los enseres que se deterioren en el servicio de bar durante la duración del contrato y abonar los útiles y productos de limpieza.

R) No colocar carteles, rótulos y anuncios de carácter político o comercial, ni realizar obra alguna sin autorización expresa de la Junta Vecinal del Ayuntamiento de Ereñotzu. Queda expresamente prohibida la instalación de máquinas tragaperras y máquinas de juego.

S) Supervisar y verificar periódicamente el sistema contra robos e incendios.

T) La limpieza de las zonas adscritas al servicio, con especial atención a la frecuencia y resultado de la limpieza, en los lugares donde se manipulen y sirvan bebidas y alimentos.

U) Velar por el correcto uso de los aseos ubicados en la zona adscrita al servicio.

Los técnicos y representantes designados por el Ayuntamiento vecinal tendrán derecho a acceder en cualquier momento a las instalaciones para comprobar la limpieza de las dependencias y el estado de los equipos y alimentos.

V) El contratista deberá cuidar el punto de información que el Ayuntamiento vecinal instalará en la zona de servicio del bar y facilitar la información a los usuarios, proporcionándoles la máxima claridad.

W) El contratista tendrá a su disposición los baños del bar para cualquier persona que lo necesite, aunque no realice consumo en el mismo. En todo caso, durante las horas de apertura del bar y dentro de la normativa habitual de derechos de admisión de clientes.

X) A cambio de la explotación, el adjudicatario deberá realizar la limpieza de los vestuarios y aseos públicos del frontón. La limpieza del aseo público deberá hacerse todos los días, el resto, si se utilizan, deben limpiarse todos los días.

Y) Mantener la terraza del bar en las debidas condiciones de limpieza, incluyendo la limpieza del suelo de la terraza y del propio toldo. El toldo deberá limpiarse al menos dos veces al año, tanto por dentro como por fuera.

4.- SERVICIOS MÍNIMOS A PRESTAR.-

En cuanto al horario y calendario, el adjudicatario deberá cumplir los siguientes requisitos:

A) Deberá abrir el bar todos los días de la semana, teniendo derecho a cerrar un día laborable completo y una mañana. En ningún caso la fecha de cierre podrá ser viernes, sábado o domingo. Tampoco podrá cerrar el bar los días en que ocurra un funeral, celebración popular o alguna de estas características; en este caso, el día de cierre será el día anterior o posterior a la celebración o evento.

B) Podrá cerrar por vacaciones quince días al año, excepto en Navidad, Semana Santa o en las fiestas y celebraciones habituales de Ereñotzu. Con un mes de antelación deberá comunicar este propósito al Ayuntamiento de Barrio de Ereñotzu.

C) El servicio permanecerá abierto al menos 10 horas entre semana y 14 horas el fin de semana.

D) En el caso de que por cualquier otra causa el servicio deba permanecer cerrado, con 10 días de antelación deberá comunicarse este propósito al Ayuntamiento Vecinal de Ereñotzu.

E) Servicio de cocina: se ofrecerán pintxos, desayunos, bocadillos, raciones, platos baratos o combinados, debiendo garantizarse una carta mínima de bocadillos y platos combinados durante las horas de comida y cena durante los días de apertura del bar. También comidas o cenas para grupos. Posibilidad de ofrecer menú diario previo acuerdo con la clientela.

F) Existirá venta de helados y chucherías.

G) Otra oferta además de la televisión abierta

H) Servicio de recogida/distribución de mensajes y paquetes.

I) Se facilitará la gestión de fichas y vestuarios del frontón.

5.- TAREAS DE LIMPIEZA:

El concesionario de este servicio deberá realizar las labores de limpieza de las zonas correspondientes al bar, prestando especial atención a las zonas en las que deban manipularse o servirse comidas o bebidas, en cuanto a la frecuencia y calidad de la limpieza.

El concesionario de este servicio también deberá expiar a cambio de la explotación, en el momento de la prestación del servicio, las siguientes garantías de limpieza:

- Vestuarios del frontón (limpieza siempre que se utilice).
- Aseos públicos (limpieza diaria).

6.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y ENSERES:

1.- El inventario de los equipos, instalaciones, mobiliario y demás enseres que se pongan a disposición del adjudicatario con anterioridad al inicio de la prestación del servicio se hará constar en el acta correspondiente. Allí se informará de la situación y necesitará el consenso de ambas partes. Asimismo, cuando el contrato se extinga o se rompa, se levantará acta, estando obligada la empresa adjudicataria a dejar en buen estado los bienes que se pusieron a su disposición en el momento del inicio de la prestación del servicio, o a reponerlos.

En caso contrario, el Ayuntamiento Vecinal utilizará la garantía depositada por el adjudicatario para la reparación y/o adquisición de los bienes.

2.- El adjudicatario deberá responder, en el plazo de dos meses, en relación con el vencimiento de la garantía del presente contrato, de la obligación de poner los bienes en buen estado o de reposición.

7.- PRESENTACIÓN DE CUENTAS DE EXPLOTACIÓN

El adjudicatario deberá presentar ante el Ayuntamiento vecinal, en el plazo de un mes desde que éste le solicite por escrito, las cuentas anuales de explotación: balance económico anual (especificando y justificando ingresos y gastos).

Asimismo, el adjudicatario deberá responder, en el plazo concedido al efecto, a cuantas solicitudes de información o aclaraciones le sean requeridas por el Ayuntamiento vecinal en relación con las cuentas de explotación.

8.- GESTIÓN DEL PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

El adjudicatario, desde el bar, debe facilitar información turística del Ayuntamiento Vecinal y su entorno.

9.- MODIFICACIÓN DE FECHAS, HORARIOS Y PRESTACIONES, REFERENCIA AL COVID-19.

Las medidas de seguridad u otras circunstancias sobrevenidas que se adopten para frenar la COVID-19 o su propagación pueden hacer variar la prestación de los servicios tanto en fechas, horarios como en las actividades asignadas en el contrato.

En el caso de que durante la vigencia del contrato sea necesario seguir cumpliendo las medidas de seguridad para evitar la propagación de la COVID-19, la empresa adjudicataria asumirá todas las acciones de prevención de la COVID-19 que sean objeto directo de sus funciones, instalaciones y personal. El Ayuntamiento vecinal deberá seguir las instrucciones que establezca en cada momento.

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

1. Competencia PROFESIONAL (criterio valorable mediante fórmulas matemáticas) (hasta 60 puntos) mediante certificados que acrediten la capacitación y experiencia del personal designado para el desempeño del trabajo.

1.1. Títulos académicos (hasta 15 puntos):

- Titulación media de iniciación profesional en cocina y gastronomía o servicios de restauración y superiores (5 puntos).
- Titulación de iniciación profesional (cualquiera que sea) o servicios de cocina básica y restauración (3 puntos)
- Cursos de cocina o restauración (1 punto por cada curso de más de 25 horas)

1.2. Experiencia profesional (hasta 45 puntos):

- Gestión en establecimientos hosteleros (bar y cafetería o categoría similar). 3 puntos por año completo trabajado o la parte proporcional (siempre por encima de la solvencia mínima – 12 meses-) (hasta 30 puntos).
- Por trabajos realizados en establecimientos hosteleros (empleado en la categoría de bar y cafetería o similar). 2 puntos por año completo trabajado o la parte proporcional (siempre por encima de la solvencia mínima de 12 meses). (Hasta 15 puntos).

2. Proyecto DE EXPLOTACIÓN (criterio valorable mediante juicio de valor), (hasta 40 puntos). La valoración se realizará teniendo en cuenta:

- Metodología de trabajo y organización del personal, 8 puntos
- Nivel de euskera del personal, superior a la titulación exigida, 6 puntos
- Ampliación de servicios y horarios, determinación de la anualidad de vacaciones, más allá del mínimo máximo de 8 puntos.
- Propuesta de elaboración de paquetes de precio especial para grupos y celebraciones especiales: hasta 6 puntos.
- Gestión del punto de información turística más allá del mínimo requerido (paquetes turísticos...) Hasta 6 puntos
- Mejoras en materia de equipamiento, recursos técnicos o marketing (redes sociales, por ejemplo) para impulsar el negocio, hasta 6 puntos.

En Ereñotzu, a 23 de noviembre de 2021