Aretxabaletako Udala

2024IKIB004

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

KOMENTUKO TABERNA-JATETXE ZERBITZUAREN ZERBITZU EMAKIDA

1.- KONTRATUAREN XEDEA

Preskripzio teknikoen agiri honen xedea udal titulartasuneko “Komentu” eraikinean taberna-jatetxe zerbitzua ematea da, herritarren hizkuntza eskubideak bermatuz.

Taberna-jantoki zerbitzua ustiatzeak, gainera, taberna-jatetxe osoa garbitzea, irekitzea eta ixtea dakar.

Dokumentu honetan oinarrituta egingo den kontratuaren xedea taberna eta jatetxea ustiatzeko, kudeatzeko eta mantentzeko zerbitzua abian jartzea da, eta horretarako, duela gutxi egokitu den komentu zaharraren eraikina eta instalazioak erabiliko dira.

Kontratuaren xedea betetzeko, kontratuan eta agiri honetan ezarritako baldintzak beteko dira. Dokumentu horiek guztiek kontratu-izaera dute.

2.- ESPAZIOAREN KONTZEPTUA ETA DESKRIBAPENA

Aretxabaletako komentuko taberna-jatetxea udal eraikin batean kokatuta dago, beharrezko ekipamenduz hornitua eta Aretxabaletako Udaleko Gizarte Zerbitzuen Sailaren mende dago.

Eraikina, Errekabarren kaleko 12. zenbakian dago, non taberna-jatetxea dagoen 143m/karratuko azalerarekin. Solairu nagusian barra, mahai- gela eta terraza bat dauka, eta beheko solairuan sukaldea dago.

Zerbitzua erabat muntatuta eta martxan jartzeko moduan dago (I. eranskinean jasotako inbentarioan zehaztutako elementuekin)

3.- EMAN BEHARREKO ZERBITZUA

Esleipendunak, honako zerbitzu hauek eman beharko ditu:

3.1.- Taberna-jatetxe horretan egin beharko du lana, eta jendearentzat irekita eta zerbitzu guztiak emateko moduan eduki beharko du, ondoren zehazten den ordutegian (ordutegi honek gutxieneko derrigorrezko ordutegi izaera du):

Goizeko 09:30etatik gaueko 21:00etara (astelehenetik ostegunera)

Goizeko 09:30etatik gaueko 00:00etara (asteburu, jai bezpera, jai egunak)

Tabernako zerbitzua, printzipioz, urteko egun guztietan emango da. Hala ere, esleipendunak eskubidea izango du urtean 20 egunetan taberna ixteko. Guzti hauetatik, 10 egun abuztuan itxiko ditu; gainontzeko 10ak esleipendunak proposatuko du noiz itxi, beti ere Gizarte Zerbitzuen Batzorde informatzailearen baimena lortu ondoren. Gainera, adostuz gero, Udalak baimendu egingo du astelehen goizetan taberna itxita egotea.

3.2.- Taberna zaintzea, lokalerako sarbidea kontrolatzea eta haren segurtasuna zaintzea. Taberna-jatetxeko eraikina irekitzeaz eta ixteaz arduratu beharko du, eta bertara sartzeko giltzen gordailuzaina izango da, baita haien erabileraren erantzule ere.

3.3.- Esleipenduna arduratuko da taberna- eta jatetxe-zerbitzuarekin lotura zuzena duten espazio, instalazio eta gainerako osagarri guztiak (baxera, beirategia, paperontziak, leihoak, eta abar) garbitzeaz eta egoera higieniko-sanitario ezin hobean mantentzeaz, eta, bereziki, komunak (goizeko 9: 30etik gaueko

21:00etara egongo dira jendearen eskura) garbitzeaz, indarrean dagoen legedian aurreikusitakoa eta dagozkion osasun-gomendioak betez. Instalazioak jendearen arretarako ordutegitik kanpo garbituko dira.

3.4.-Taberna-jatetxearen barruan ordena eta bizikidetza egokia zaintzea, lokalaren eta altzarien egoera eta instalazioen funtzionamendua kontrolatzea, eta kontratuaren arduradunari edozein ezohiko gai edo gertakari jakinaraztea. Halaber, bere zaintzapean geratzen diren altzariak eta instalazioak ez hondatzea; tabernako altzariak eta makinak (mahaiak, aulkiak, gortinak, makinak...) mantentzeko eta konpontzeko gastuak ordaintzea.

3.5.- Ematen diren edariak, janaria eta gainerakoak baldintza egokietan eskaini beharko dira, haiek kontsumitzeko, eta, kasu bakoitzean, haien elaborazioa, erakusketa eta salmenta arautzen dituzten arauen arabera.

3.6.- Zerbitzua antolatu beharko da une oro erabiltzaileen eskaerei azkar eta arretaz erantzuteko moduan, eta, horretarako, behar diren neurri guztiak hartu beharko ditu. Esleipendunak arauzko baldintzak betetzen dituen pertsona orori utzi beharko dio zerbitzua erabiltzen.

3.7.- Ustiapenaren xede den lokala eta instalazioak behar bezala eta kontserbazio-egoera onean mantentzea. Horretarako beharrezkoak diren konponketa guztiak bere kargura izango dira, betiere matxurak edo hondatzeak jardueraren funtzionamendu normalaren ondorio badira. Esleipendunak udal zerbitzu teknikoei jakinarazi beharko die, idatziz, instalazioetan gertatzen den edozein irregulartasunen berri, eta, oro har, higiezinaren narriadura eragiten duen edozein irregulartasunen berri ere eman beharko die. Horrek ustiaketa itzuli behar izatea eragin dezake, baldin eta, gertatutako anomalia motaren arabera, esleipendunaren erantzukizuna egiaztatuta geratzen bada. Instalazioen erabiltzaileekiko tratu adeitsua eta errespetuzkoa izan beharko du. Kontratua indarrean dagoen bitartean hondatzen diren tabernako zerbitzuko materialak eta tresnak birjartzea eta konpontzea, bai eta lokalak, taberna-aretoko instalazioak eta komunak garbitzeko behar diren garbiketa-tresna eta -produktuengatiko gastuei aurre egitea ere (komuneko papera eta gainerako produktu kontsumigarriak barne).

3.8.- Kontratua indarrean dagoen bitartean, esleipendunak behar bezalako arretaz eman beharko du zerbitzua, Udalak horri buruz ematen dituen arauen arabera, eta osasunaren, lanaren, gizarte-segurantzaren, laneko segurtasun eta osasunaren eta kontsumitzaileak babestearen arloan indarrean dagoen araudia bete beharko du.

3.9.- Irratien edo antzeko tresnen erabilera mailakatu egin beharko da, hiritartasun-arauen barruan, erabiltzaileen eta, oro har, jendearen erosotasunagatik, betiere indarrean dagoen legerian ezarritako mugak errespetatuz. Berariaz debekatuta dago lokaletik kanpo (terrazan) jartzen den musikak erregelamendu bidez onar daitekeen zarata-maila gainditzea.

3.10.- Esleipendunaren kontura izango dira tabernako prentsa, aldizkariak, telebista, kanal pribatuak eta antzekoak, Interneteko zerbitzuak, eta abar.

3.11.- Esleipendunak ekintza kulturalak proposatu eta sustatu ahal izango ditu, beti ere Gizarte Zerbitzuen Batzorde informatzailearen baimena lortu ondoren.

3.12.- Ezin izango du inolako kartel, makina edo iragarki komertzial edo politikorik jarri, ez eta obrarik egin ere Udalaren berariazko baimenik gabe.

3.13.- Jatetxe zerbitzua eskainiko da, eta goizeko lehen orduan jarriko da jendaurrean nola menua hala prezioa. Gosariak, eguneroko menua eta askariak eskaini beharko dira, baita ogitartekoak, errazioak eta plater konbinatuak ere bazkari eta afari orduetan. Zerbitzua elikadura askotarikoa, orekatua eta zerbitzuaren erabiltzaileen nutrizio-premietara egokitua izan beharko da.

3.14.- Era berean, konpromisoa hartzen du Udalak, Autonomia Sustatzeko Espazio-Zerbitzuak eta “Basotxo” Jubilatu elkarteak eskatutako zerbitzu bereziak emateko (karta txapelketak, luntxak, meriendak eta abar…).

4.- ORDUTEGIA ETA EGUTEGIA

Udalaren eskumena izango da zerbitzuaren ordutegia ezarri eta aldatzea.

Erreferentziazko gutxieneko ordutegia 9:30etik 21:00etara izango da astelehenetik ostegunera eta goizeko 09:30etatik gaueko 00:00etara (asteburu, jai bezpera, jai egunetan)

Tabernako zerbitzua, printzipioz, urteko egun guztietan emango da. Hala ere, esleipendunak eskubidea izango du urtean 20 egunetan taberna ixteko. Horietatik guztietatik, 10 egun abuztuan itxiko ditu; gainontzeko 10ak esleipendunak proposatuko du noiz itxi, beti ere Gizarte Zerbitzuen Batzorde informatzailearen baimena lortu ondoren. Gainera, adostuz gero, Udalak baimendu egingo du astelehen goizetan taberna itxita egotea.

Esleipendunak urtero aurkeztuko dio egutegi proposamena Udalari, urtarrilaren 30a baino lehen, Udalak ontzat eman dezan.

Onartutako egutegian eta ordutegian edozein aldaketa egiteko, Udalarekin adostu beharko du eta Udalaren berariazko baimena beharko du.

5.- TABERNAKO PRODUKTUEN PREZIOA

Tabernan eskainitako produktu eta zerbitzuen publikoarentzako salmenta-prezioak esleipendunak libreki ezarriak izango dira. Hala ere, taberna-jatetxean eskainitako produktuak ekonomikoki eskuragarriak izango dira.

Edonola ere, 65 urtetik gorakoei deskontua egin beharko dio esleipendunak prezioen zerrendan adierazita agertzen diren produktuetan(Kafe eta infusioak, ardo-muztioak, garagardoa eta freskagarriak). Deskontu hau urtero udalak onartuko du Osoko Bilkuran. Kontsumizioen prezioak ez dira, inola ere, Udal Gizarte Zerbitzuak onartutakoak baino handiagoak izango.

Udalak ezarritako prezioak urtero eguneratu ahal izango dira, esleipendunak Udalari proposatuta eta honek ontzat emanda.

Prezioak jendaurrean erakutsi beharko dira, ageriko lekuan, eta Euskal Autonomia Erkidegoan ofizialak diren bi hizkuntzetan.

6.- UDALAK ESLEPENDUNAREN ESKU JARTZEN DITUEN BALIABIDEAK

Aretxabaletako Udalak, esleipen hau hasten den unean, guztiz instalatuta ditu zerbitzuaren oinarrizko funtzionamendurako beharrezkoak diren tresnak; tresna txiki eta produktu suntsigarriak izan ezik, I. eranskinean ageri den inbentarioan jasotakoaren arabera. Hala ere, adjudikaziodunak, bere kontura, egokitzat jotzen dituen osagaiak jarri ahal izango ditu zerbitzurako, baldin eta horren ondorioz, instalazioetan obrarik edo aldaketarik egin behar ez bada, eta aldez aurretik Udalak horretarako baimena ematen badu.

Kontratua formalizatu aurretik esleipendunaren esku jarriko da I. eranskinean jasotako inbentarioa, esleipendunarekin egiaztatu eta alderatuko dena.

Zerbitzuaren alde egindako hobekuntza, konponketa eta jarritako elementu higiezin guztiak, kontratua amaitzean, Udalari emango zaizkio; aitzitik, kontratua amaitzean, esleipendunak zerbitzuaren eskura jarri dituen ondasun higigarriak jaso ahal izango ditu.

Kontsumitutako gasa eta argindarra esleipendunak ordainduko ditu.Ur kontsumoa eta zabor-tasak Udalak bere gain hartuko ditu.

7.- ESLEIPENDUNAREN ESKUBIDEAK

Esleipendunaren eskubideak izango dira:

7.1.- Esleipendunak eskubidea izango du taberna-jatetxea erabiltzeko eta ustiatzeko, jarduera egiteko behar diren ahalmen guztiekin. Ondorioz, esleipenduna baimenduta dago jarduera horri dagozkion edariak eta janaria sartzeko, horri buruzko lege araudiarekin bat etorriz, eta kontratuan aurreikusitako moduan gauzatuko du jarduera.

Taberna-jatetxeko lokalak (jantokia, sukaldea, biltegiak, komunak,…) eta kanpoko terraza bakarrik erabili ahal izango ditu, eta ezin izango du beste eremu publikorik erabili edo okupatu, Aretxabaletako Udalaren idatzizko baimenik gabe. Aparteko jardueraren bat antolatu ahal izateko, Aretxabaletako Udalaren baimena beharko du, eta horretarako eskaera aurkeztu beharko da gutxienez 15 egun lehenago.

Horren aurrean, Aretxabaletako Udalak uste badu jarduera hori desegokia dela, ezezko erantzuna eman ahal izango du, esleipendunak kalte ordainik jasotzeko eskubiderik izan gabe.

7.2.-Jatetxeko tabernan salgai dagoen artikulu bakoitzeko ezartzen diren tarifen ordainketa jendearen eskutik jasotzea.

7.3.- Udalaren konpentsazio ekonomikoa lortzea, ustiapena kentzearen ondorioz esleipendunari eragindako kalte eta galerengatik. Esleipendunari dagokio argudiatzen dituen kalte-galeren zehaztapena eta kuantifikazioa frogatzea, nahiz eta horiek interes publikoak eragin eta emakidadunari egotzi ezin zaizkion. Kalte eta galera horiek zehatzak eta egungoak izan behar dute.

7.4.- Esleipendunak ekarpen ekonomiko bat jasoko du Udalaren aldetik, 65 urtetik gorako erabiltzaileei egindako deskontuaren konpentsazio gisa. Ekarpen horren zenbatekoa, lehen urtean, 13.239,27€ koa izango da.

8.- ESLEIPENDUNAREN BETEBEHARRAK

8.1.- Kontratuaren xede den zerbitzua ematea, eta, horretarako, zerbitzua martxan jartzea ZAZPI EGUNEKO epean, kontratuaren indarraldia hasten denetik zenbatzen hasita.

8.2.- Esleipendunak ustiatuko du taberna-jatetxearen zerbitzua, eta bere kontura izango dira zerbitzuaren funtzionamendu egokirako behar duren kontratazio, kudeaketa eta lan guztiak. Ezin izango zaio hirugarrenei utzi, errentan eman edo eskualdatu, eta esleipendunak udalari baino ez dio erantzungo.

8.3.- Titularra ordezteko baimena eman ahal izango da atseden-egunetan eta oporraldietan soilik, eta behar besteko aurrerapenaz jakinarazi beharko zaio Udaleko Gizarte Zerbitzuetako Batzordeari. Gaixotasunak, istripuak, baimenak eta abar direla medio, langileren bat bajan badago, esleipendunak ordezkoak izendatu El abeharko ditu, horrela, zerbitzua zuzen eta kontratuan ezarritakoaren arabera eskaintzen jarraitzeko, eta hartutako betebehar guztiak bete ahal izateko. Egin beharreko ordezkapenak jakinaraziko zaizkio Udalari. Esleipendunak administrazioari eman beharko dio kontratatuta dituen langileen informazioa.

8.4.-Lan-talde nahikoa izatea, sukaldean zein mahai zerbitzuan eta barran zerbitzu egokia bermatzeko. Esleipendunaren betebeharra izango da unean indarrean dauden hitzarmen kolektiboen bitartez finkatutako laneko obligazio eta eskubideak bermatzea langileei, eta lana eta gizarte segurantza babesten duten legeak xedatutakoa bete beharko da bere alderdi guztietan.

8.5.- Esleipendunak eta haren menpeko guztiek elikagai erabiltzailearen arauzko txartela izan beharko dute eta eguneratuta izan (Carnet de Manipulador de Alimentos). Funtzionamendurako Osasun Baimena (ASF) izan beharko dute eta elikadura-higieneari buruzko arau guztiak bete beharko dituzte.

8.6- Xedapen ofizialek ostalaritza establezimenduetarako eskatzen dituzten betekizun guztiak betetzeaz gain, esleipendunak erreklamazio-liburu bat izango du erabiltzaileen eskura, Udalak ikus-onetsia, eta berehala eman beharko dio eskatzen duen orori. Liburu hori badela iragartzen duen kartel bat jarriko du, ikusteko moduan, eta, horrez gain, nahitaezko erreklamazio-orriak jarriko ditu, bai eta jasotako erreklamazioen erregistroa ere. Erreklamazio bat jaso bezain laster, Aretxabaletako Udaleko kontratuaren arduradunari jakinaraziko zaio.

8.7.- Esleipendunak bere gain hartzen ditu kontratuaren garapenak izan ditzakeen arriskuak, lortu nahi dituen onura ekonomikoan eragina dutenak.

8.8.- **Hizkuntza-betebeharrak:**

a) **Hizkuntza ofizialen erabilera herritarrekin**: ahozko harremanak euskaraz izan daitezen lehenetsiko da; horretarako, enpresako langileek euskaraz hasiko dute konbertsazioa, eta herritarrak aukeratutako hizkuntzan jarraituko dute.
   Edonola ere, herritarrekiko zerbitzua euskaraz emateko gaitasunik ez duen langilerik balego, enpresa esleipendunaren ardura izango da langile horiei formakuntza ematea urtebeteko epean gehienez ere gai izan daitezen agurrak, prezioak, jan/edarien izenak, menuak eta lanari lotutako gutxieneko komunikazio esamoldeak euskaraz esateko eta ulertzeko.
   Udalak betebehar honen jarraipena egingo du.
b) **Hizkuntza-paisaia**: errotuluak, oharrak, prezioen zerrendak, menuak eta gainerako komunikazio orokorrak bi hizkuntza ofizialetan idatzita egon beharko dira, beti ere euskarari lehentasuna emanez.

8.9.- Zerbitzua ematen duten pertsona guztiak txukun eta behar bezala jantzita egongo dira. Esleipendunak langileak lanean ondo daudela zainduko du, zerbitzuko langile gisa identifikatu ahal izateko beharrezko jantziak emango dizkio, eta zerbitzuaren erabiltzaileak behar bezala tratatzeaz arduratuko da.

8.10.- Legedia betetzea:

- ✓ Kontuan eduki beharko du 1/2016 legea, apirilaren 7koa Adikzioen eta Droga Mendekotasunen gaineko Arreta Integralari buruzkoa, eta lege horrek dioen bezala, 18 urtetik beherakoei ezin izango zaie alkoholdun edaririk saldu, ez eta eskueran jarri ere. Erabat debekatuta dago tabakoa saltzea, bai zuzenean, bai zeharka.
- ✓ Ekonomia-jardueren gaineko zergan alta ematea, eta dagozkion zerga eta tasak ordaintzea. Era berean, egunean egon beharko du Gizarte Segurantzarekiko eta Laneko Segurtasun eta Higienearekiko betebeharretan, bai esleipendunari dagokionez, bai berarentzat lan egiten duten langileei dagokienez.
- ✓ Esleipendunak kontratuaren xedeari dagozkion funtzioak betetzeko langileak kontratatu ahal izango ditu. Langileek, zerbitzua eskaintzen duten bitartean, uneoro eta kasu guztietan, lan arloko araudia bete beharko dute, eta Gizarte Segurantzan alta emanda egon beharko dira.
- ✓ Kontsumitutako edo emandako zerbitzu bakoitzeko faktura edo tiketa egitea, kontsumitzaileak babesteko legearen arabera.
- ✓ Esleipendunaren betebeharra izango da indarrean dagoen legeria betetzea, eta, bereziki, udalerrian indarrean dauden ordenantzak betetzea.

8.11.- Esleipendunak baldintza agiri hauetan jasotako zehaztapenez gain, Udalak taberna – jatetxe jardueraren funtzionamendurako ezarritako arau orokorrak bete beharko ditu.

8.12.- Esleipendunaren kontura izango dira jardueraren ondoriozko kostu energetikoak: gas-hornidura eta hornidura elektrikoa. Ildo horretan, kontuan izan beharko da argiztapen-sistemaz eta sukaldeko ekipamenduaz gain, lokalean berokuntza-sistema bat eta aireztapen-sistema bat daudela.

8.13.- Esleipendunak bere gain hartuko ditu honako gastu hauek: langileak, telefonoa, garbiketa- eta kontserbazio-produktuak, eta egiturazko akatsei egotzi ezin zaizkien konponketak, zein agente atmosferiko ezohikoek edo hondamendiek eragindako narriadurak.

8.14.- Zerbitzua ematen den bitartean hondatutako tresneria (baxera, etxetresna elektriko txikiak,…) konpontzeko eta ordezteko gastuak esleipendunaren kontura izango dira.

8.15.- Udalak beti onartu beharko ditu hobetzeko eta mantentzeko obrak. Instalazioetan edozein anomalia edo matxura gertatuz gero, udal-zerbitzu teknikoei jakinarazi beharko zaie.

8.16.- Tabernako leiho guztietako kristalak, kanpotik eta barrutik, garbitzea ere esleipendunari dagokio.

8.17.- Esleipendunak hilero udalari kanonaren zenbatekoa ordainduko dio.

8.18.- Kontratuak indarrean dirauen bitartean Udaleko Gizarte Zerbitzuetan aurkeztuko ditu kontratatutako polizen kopiak eta ordaindutako ordainagirien egiaztagiriak.

8.19.- Kontabilitate-emaitzak, gorabeherak, egindako kudeaketa, hobekuntza-proposamenak eta abar biltzen dituen urteko memoria aurkeztu beharko da.

8.20. Lokalaren edukiera uneoro errespetatu beharko da, hau da, 105 pertsona gehienez.

8.21 Lokala ezin izango da erabili baimendutakoa ez den beste erabilera baterako

9- ARETXABALETAKO UDALAREN ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK.

9.1.- Udalak du kontratua interpretatzeko eta kontratua betetzeak sortzen dituen zalantzak argitzeko eskumena.
9.2.- Udalak beretzat gordetzen du emakida iraungi baino lehen erreskatatzeko eskubidea, interes publikoko inguruabarrak justifikatuz gero, dagozkion legezko ondorioekin.

9.3.- Zerbitzua behar bezala ematen dela ikuskatzeko eta kontrolatzeko ahalmenak ere beretzat gordetzen ditu, eta edozein unetan erabili ahal izango ditu. Halaber, beharrezkotzat jotzen duen aldizkakotasunarekin, lokala eta komunak garbi dauden ikuskatuko du. Egindako ikuskapenen ondoren, beharrezkoa bada, beharrezko aginduak emango ditu garbiketa, konponketa edo mantentze-lanak egiteko, higiene- eta kontserbazio-egoera egokia bermatzeko.

9.4.- Udalak ez du bere gain hartuko esleipendunak bere hornitzaileei ez ordaintzearen erantzukizuna, ezta instalazioetan izan daitezkeen narriadura edo lapurretena ere.

9.5.- Iturgintza, pintura eta elektrizitateari buruzko lokalaren aparteko mantentze-lanen gastuak zein eraikinaren egiturari eragiten dioten aparteko konponketa lanen gastuak Udalaren kontura izango dira (apartekotzat hartuko dira 1.000 eurotik gorakoak). Konpondu ezin diren altzari, makina eta abarren ordezkapena Udalaren kontura izango da, betiere, dolu, erru, zabarkeria edo erabilera akastunagatik ez badira hondatu.

9.6.- Instalazioak zaindu eta mantentzea, kontratuak irauten duen bitartean, esleipendunaren kontura izango dira, eta bere kontura egingo ditu zerbitzuaren funtzionamendu egokirako beharrezkoak diren konponketak eta mantentze-lanak, horien irismena edo kausa edozein izanik ere.

Galdararen mantentze-lanak eta suteetatik babesteko sistemen mantentze-lanak udalaren kontura izango dira.

9.7.- Hiru hilean behin (hiruhileko bakoitzeko lehen astean), bilera bat egingo dute esleipendunaren kontratuaren arduradunak eta Aretxabaletako Udalaren kontratuaren arduradunak, zerbitzuaren prestazioa ebaluatzeko eta bidezkoak diren iradokizunak egiteko. Bilera egiteko eguna eta ordua udal-ordezkariak jakinaraziko die parte hartzen duten alderdiei. Bilera bakoitzaren akta egingo da, eta bertaratutako kide bakoitzak berretsi eta sinatu beharko du.

9.8.- Udalak ez du inolako erantzukizun penalik, zibilik edo beste edozein motatako erantzukizunik izango, esleipendunak ez badie hornitzaileei ordaintzen, hornitutako kontsumo-produktuen ondorioz intoxikazioak gertatzen badira edota beste edozein arrazoi dela medio.

9.9.- Udalak ez du zuzenbide, lan edo beste edozein alorretako harremanik edukiko esleipendunaren langileekin, ez kontratua indarrean dagoen bitartean, ezta hori amaitzean ere, eta esleipendunaren kontura izango dira kontratu hau dela eta sor litezkeen obligazio, kalte-ordain eta erantzukizun guztiak.

9.10.- Kontratua amaitu aurreko hilabeteko epean, akta egingo da, eta kontratuaren arduradunak eta esleipendunak sinatuko dute. Akta horretan, jasota utziko da instalazioak eta, hala badagokio, Administrazioari itzuli beharreko ondasunak egoera onean kontserbatu direla. Konponketak eta birjarpenak egin behar direla adierazten bada, esleipendunak bere kontura egin beharko ditu, eta, egin ezean, Aretxabaletako Udalak egingo ditu, kontratistaren kontura, eta behin betiko bermea murriztu egingo du konponketok jaso duten zenbatekoan.

A la finalización del contrato todo el material quedará incluido en el inventario de titularidad municipal, por lo que el material inventariado (el inicial y el adquirido a cuenta del Ayuntamiento) deberá quedar a disposición del Ayuntamiento.

Egiaztapen akta bat sinatuko da kontratua amaitu eta 15 egunera, behin betiko bermea itzuli aurretik.

10.- KANONA, ARAUBIDE EKONOMIKOA

Urtean 4.000 euroko(BEZ kanpo) gutxieneko kanon bat ezarriko da. Lizitatzaileak kopuru hori hobetu ahal izango du proposamen ekonomikoan.

Aipatutako kanona hamabi hilabeteetan banatuko da, eta hil bakoitzeko lehenengo bost egunen barruan ordainduko da.

Emakida denez, balio erantsiaren gaineko zergari kargarik ez duen eragiketa bat da, BEZari buruzko 102/1992 Foru Dekretuaren 7.9 artikuluan xedatutakoaren arabera.

Esleipendunaren kontura izango dira: garbiketa-gastuak, komuneko paperaren eta esku-xaboiaren gastuak, elektrizitate- eta gas-gastuak, telefono-gastuak, bide digitalerako eta jabetza intelektualerako konexioaren gastua, - ikus-entzunezko lanak erreproduzitzeagatik eta/edo emititzeagatik ordaindu beharreko eskubideen gastuak, etab.

11.- ERANTZUKIZUN ZIBILA

Esleipenduna izango da agiri honen xede diren obrak gaizki egiteagatik sor daitezkeen istripu, kalte eta galeren erantzulea, baldin eta hirugarrenei egotzi ezin bazaizkie.

Horretarako, erantzukizun zibileko dagokion aseguru-poliza sinatu duela egiaztatu beharko du, sinatutako poliza aurkeztuz, 700.000 euroko gutxieneko berme-mugarekin eta hura ordaindu izanaren frogagiriarekin. Poliza horrek kontratuari datxezkion arriskuak estaliko ditu, eta, bereziki, hirugarrenei eragindako kalteengatik izan dezakeen erantzukizun zibila, esleipendunen, haien enplegatu eta mendeko iraunkorren edo noizbehinkako langileen, erabiltzen dituen makina eta ekipoen ekintzetatik eratorritakoak, bai eta ugazaben erantzukizuna eta tokiko erantzukizun zibila estaltzeko klausulak ere.

Esleipendunak kontratua egin eta indarrean jarraituko du prestazio- eta berme-aldian. Ez badago, poliza kontratatzeko konpromisoaren bidez egiaztatuko da, lizitazio honen esleipendun izanez gero.

12.- LARRIALDIETARAKO ETA AUTOBABESERAKO PLANA

Enpresak Udalarekin lankidetzan jardungo du Larrialdi eta Autobabes Planei lotuta zehazten diren jarduera guztietan, simulazioak, ebakuazioak, hondamendiak eta abar barne.

Enpresak lan-arloan, Gizarte Segurantzaren arloan eta Laneko osasunaren arloan indarrean dagoen araudia bete beharko du.

13.- BERDINTASUN-IRIZPIDEAK

Enpresa adjudikaziodunak hizkuntzaren eta irudien erabilera ez-sexista egin beharko du kontratu hau egikaritzean sortzen den dokumentazio, publizitate, irudi edo material guztietan (barne zein kanpo erabilerakoak izan). Emakumeen aurkako bereizkeria iradokitzen duten edo estereotipo sexisten erreprodukzioa bultzatzen dituzten irudi eta mezuak ekidin beharko dira.

Berdintasunaren aldeko mezuak eta irudiak sustatuko dira, momentu oro presentzia orekatua eta erantzunkidetasuna bermatuz. Era berean, genero identitate eta sexu orientazio aniztasuna, kultura aniztasuna eta adin aniztasuna sustatu beharko dira, besteak beste.

Enpresa edo entitate adjudikaziodunak bermatuko du sexu jazarpena eta sexuagatiko jazarpena prebenitzeko behar diren neurriak hartzen direla.

Era berean, 50 langiletik gorako enpresek berdintasun plan bat badutela justifikatzeko dokumentazioa aurkeztu beharko dute, martxoaren 22ko 3/2007 Lege Organikoak, emakumeen eta gizonen berdintasunerako denak, 45. artikuluan xedatzen duenari jarraiki.

Aretxabaletako
Udala

1. ERANSKINA

ALTZARIEN, MAKINARIAREN ETA OSTALARITZA TRESNEN INBENTARIOAREN AKTA 2025. URTEA

TRESNA/ALTZARI/ETXETRESNA ELEKTRIKOA	KOPURUA
SUKALDEA	
EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA. 18/10 AISI 304	1
EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA ESKUAK GARBITZEKOAREKIN	1
FIANBREAK MOZTEKO MAKINA-300	1
HOZTE-MAHAIA EMEP-180	1
EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA ANGULOAN	1
LABE MISTOA AE-061	1
LABEAREN EUSKARRIA SH-11	1
FRIGIGAILUARENTZAKO EUSKARRI HERDOILGAITZEKO MAHAIA	1
FRIGIGAILUA FE-8	2
FRY-TOP FT-6710 KORE	1
ALTZARI TXIKIA MB 710 KORE	2
ATE- KITa KORE	2 + 3
ELEMENTU NEUTROA EN-705	1
SUKALDEA G740	1
HORMAKO KANPAI ERAUZLE KONPENTSATUA	1
ARGIZTAPEN INTEGRATUALUMINAIA DE LED 1500	2
ERAUZTEKO TALDEA 400º/2H	1
KANPAIA AUTOMATIKOKI ITZALTZEKO SISTEMA	1
MAHAI EUSLEA ANGELUN, ESKU-GARBILEKUAREKIN	1
HOZTE-ARMAIRUA 701	1
IZOZTE-ARMAIRUA	1
ONTZI-GARBIGAILUA CO-501	1
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO HARRASKAKO ALTZARIA	1
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO ERDIKO MAHAIA	1
MAHAI BEROA 120	1

HOZTE-PANELEN GANBERA	1
POLIETILENOZKO APALATEGIA + ALUMINIOA GANBERETARAKO	1
SPLIT HOZKAILUA MDB107EA11XX	1
KONDENTSAZIO-UNITATEAREN URRUTIKO INSTALAZIOA	1
HOMRE-ALARA ITXIA BATERIARIK GABE	1
OFFICE	
MIKROHONDEN LABERAKO MAHAI EUSKARRIA	1
MIKROHONDEN LABEA	1
EDARIETARAKO HOZKAILU-ERAKUSTOKIA	1
IZOZKAILU BERTIKALA	1
POSTREETARAKO HOZKAILU-ERAKUSTOKIA	1
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO ALTZARI OSAGARRIA.	1
ONTZI-GARBIGAILUA	1
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO HARRASKAKO ALTZARIA	1
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO MAHAI OSAGARRIA.	2
ALTZARI KONTRAMOSTRATZAILE KAFEGILEA	1
KAFE ERROTA	1
KAFEGILEA F3	1
IZOTZ-FABRIKATZAILEA	1
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO ALTZARI KONTRAMOSTRATZAILEA.	1
ZUKUGAILUA	1
TXIGORGAILUA	1
BOTILATEGIA	2
ALTZAIRU HERDOILGAITZEZKO MOSTRADOREAREN BARRUALDEA	1
BI MAILAKO ESKAILERA	1
EDALONTZI-GARBIGAILUA	1
TABERNA JATETXEA	
MAHAI KARRATUA 800X800	2
MAHAI ANGELUZUZENA 1600X800	4
MAHAI ANGELUZUZENA 220X1000	2

AULKI PILAGARRIA (515X320X785)	32
TABURETEA(530X520X760)	13
SUKALDERAKO TRESNAK	
SUKALDERAKO BURRUNTZALIAK	3
ZERBITZEKO BURRUNTZALIAK	6
GURAIZEAK	2
IRAGAZKIA	
IREKIGAILUAK	2
ELTZE BAXUA 36ZB	1
ELTZE ALTUA 36CM	1
PRESIO-ELTZEA 15l	1
PAELLA ONTZIA 36ZM	2
BURRUNTZALI ZUZEN BAXUA 18 CM	2
BURRUNTZALI ZUZEN ALTUA18 CM	2
ZARTAGINAK 18 ZM	2
ZARTAGINAK 24 ZM	2
ZARTAGINAK 28 ZM	2
ZARTAGINAK 36 ZM	1
ZARTAGINAK 40 ZM	1
HEDEGILE HERDOILGAITZA 50X40	1
HEDEGILE HERDOILGAITZA 60X45	1
PASAPURE HERDOILGAITZA 30ZM	1
IRAGAZKI BOLA ERDIKOA	1
IRAGAZKI “TXINOA”	1
BATIDORA 35ZM	1
JANARIA ZERBITZATZEKO KOILARAK	3
NAYLON-ezko PINTZAK	4
2 l KUBETAK	2
8L KUBETAK	2
PIREX ONTZIAK 40X27	1
PIREX ONTZIAK 35X23	1
KAXA HERMETIKOA 6L	6

GATZONTZIA	2
ZUREZKO KOILARAK	2
ZUREZKO SARDAXKA	2
ZUREZKO ESPATULA	2
PALETA LAUKIA	2
ZOPA-ONTZIA	6
ESPATULA HANDIA	2
ESPATULA HIRUKIA	2
ZERBITZATZEKO ESPATULA	2
GUDIN-ONTZIAK	24
SUKALDERAKO LABANA 23ZM	2
SUKALDERAKO LABANA “FILETEAR” 18ZM	1
SUKALDERAKO LABANA 20ZM	2
SUKALDERAKO LABANA “PUNTILLA”	1
SUKALDERAKO LABANA “CEBOLLERO”	2
IMANA	1
ZORROTZAILE PROFESIONALA	1
SUKALDERAKO AIZKORA 16ZM	1
SUKALDERAKO TAULAK POLIETILENO	2
TABERNA	
ARDO KOPAK	48
EDALONTZI ARRUNTAK	60
GARAGARDO EDALONTZIAK	60
LIKORE KOPAK	6
TXANPAN KOPAK	12
TXUPITO EDALONTZIAK	24
KOPA-KONBINADO	12
UR PITXERRAK	10
KAFE TAZAK eta PLATERAK	60
KAFESNE-TAZAK eta PLATERAK	36
ESNE ONTZIAK	4
INFUSIO PITXARRAK	10

KAFE KOILARAK	36
POSTRE KOILARAK	60
LUNTX SARDASKAK	48
KOILARAK	60
SARDASKAK	60
KUTXILOAK	60
POSTRERAKO KUTXILOAK	48
OKELA KUTXILOAK	48
PLATER ZAKONAK	60
PLATER ATALAK	60
POSTRE PLATERAK	60
BOL-AK	12
PLATER KONBINATU PLATERAK	18
ENTSALADA PLATERAK	18
IZOTZ-ONTZIAK/ KUBITERAK	3
SAKAKORTXOAK	2
SERVILLETERO MINISERVIS	6
ESKU-ZAPIAK	12
ZERBITZARI BANDEXA	2
OGI-ONTZIAK	10

Aretxabaletako Udala

CONCESIÓN DE SERVICIOS DEL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE DEL CONVENTO

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este pliego de prescripciones técnicas es la prestación del servicio de bar-restaurante en el edificio "Convento" de titularidad municipal, garantizando los derechos lingüísticos de los ciudadanos.

La explotación del servicio de bar-comedor comporta además la limpieza, apertura y clausura de la totalidad del bar-restaurante.

El objeto del contrato que se realizará en base a este documento es la puesta en marcha de un servicio de explotación, gestión y mantenimiento del bar, y restaurante y para ello se hará uso del edificio e instalaciones del antiguo convento, recientemente acondicionado.

Para el cumplimiento del objeto del contrato se seguirán las condiciones establecidas en el contrato y en este pliego. Todos estos documentos tienen carácter contractual.

2.- CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO

El bar-restaurante del convento de Aretxabaleta está ubicado en un edificio municipal, dotado de los equipamientos necesario y dependiente del Departamento de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Aretxabaleta.

Edificio situado en la calle Errekabarren nº 12, con un bar-restaurante con una superficie de 143 m/m2. Consta de barra, salón con mesas y terraza en la planta principal y cocina en la planta baja.

El servicio está totalmente montado y en condiciones de puesta en marcha (con los elementos inventariados en el Anexo I)

3.- SERVICIO A PRESTAR

El adjudicatario deberá prestar los siguientes servicios:

3.1.- Deberá desarrollar su trabajo en el citado Bar-Restaurante, el cual deberá permanecer abierto al público y en condiciones de prestar todos los servicios que requiera el mismo, durante el horario que a continuación se indica y que tiene el carácter de horario mínimo obligatorio:

De 9:30 de la mañana a 21:00 de la noche (De lunes a jueves)

De 9:30 de la mañana a 00:00 de la noche (Fin de semana, vísperas y festivos)

El servicio de bar se prestará, en principio, todos los días del año. No obstante, el adjudicatario tendrá derecho a cerrar el bar durante 20 días al año. De ellos, se cerrarán 10 días en el mes de agosto; los 10 restantes serán propuestos por el adjudicatario, previo consentimiento de la Comisión Informativa de Servicios Sociales. Además, de acordarse, el Ayuntamiento autorizará que el bar permanezca cerrado los lunes por la mañana.

3.2.- Vigilar el bar, controlar el acceso al local y velar por su seguridad. Deberá encargarse de la apertura y cierre del edificio del bar-restaurante, siendo el depositario de las llaves de acceso al mismo y responsable de su uso.

3.3.- El concesionario será el encargado de la limpieza y de mantener en perfecto estado higiénico-sanitario todos los espacios, instalaciones y demás accesorios directamente relacionados con el servicio de bar y restaurante (vajilla, cristalería, papeleras, ventanas,), y en particular los aseos (deben estar accesibles al público entre las 9:30 de la mañana y las 21:00 de la noche), cumpliendo

con lo previsto en la legislación vigente y las recomendaciones sanitarias pertinentes. La limpieza de las instalaciones se realizará fuera del horario de atención al público.

3.4.-Velar por el buen orden y convivencia en el interior del bar-restaurante, controlar el estado del local, mobiliario y funcionamiento de las instalaciones, así como informar al responsable del contrato de cualquier anomalía o incidencia. Asimismo, no deteriorar el mobiliario e instalaciones que quedan bajo su custodia, así como sufragar los gastos de mantenimiento y reparación del mobiliario y maquinaria del bar (mesas, sillas, cortinas, maquinaria...).

3.5.- Las bebidas, comidas y demás materiales que se dispensen deberán ofrecerse en condiciones adecuadas para su consumo y, en su caso, conforme a las normas que regulan su elaboración, exhibición y venta.

3.6.- El servicio deberá organizarse de forma que responda en todo momento a las demandas de las personas usuarias de forma rápida y atenta, adoptando para ello cuantas medidas sean necesarias. El adjudicatario deberá permitir el uso del servicio a cualquier persona que cumpla las condiciones reglamentarias.

3.7.- Mantener en perfecto estado de conservación el local y las instalaciones objeto de explotación. A su cargo todas las reparaciones necesarias para ello, siempre que las averías o deterioros sean consecuencia del normal funcionamiento de la actividad. El adjudicatario deberá comunicar por escrito a los servicios técnicos municipales cualquier anomalía que se produzca en las instalaciones y, en general, cualquier anomalía que provoque el deterioro del inmueble. Esto puede dar lugar a la devolución de la explotación si, en función del tipo de anomalía producida, queda acreditada la responsabilidad del adjudicatario. Deberá mantener un trato cordial y respetuoso con las personas usuarias de las instalaciones. La reposición y reparación del material y utensilios del servicio del bar que se deterioren durante la vigencia del contrato, así como los gastos derivados de los útiles y productos de limpieza necesarios para la limpieza de los locales, instalaciones de la sala de bares y aseos, incluido el papel higiénico y demás productos consumibles.

3.8.- El adjudicatario vendrá obligado durante la vigencia del contrato a prestar el servicio con la diligencia debida, de acuerdo con las normas que dicte al respecto el Ayuntamiento, así como al cumplimiento de la normativa vigente en materia sanitaria, laboral, de la seguridad social, y de seguridad y salud en el trabajo y de protección de las personas consumidoras.

3.9.- El uso de las emisoras de radio o instrumentos similares deberá graduarse, dentro de las normas de ciudadanía, por la comodidad de las personas usuarias y del público en general, respetando los límites establecidos en la legislación vigente. Queda expresamente prohibido que la instalación de aparatos de música o similares (terraza) fuera del local supere los niveles de ruido permitidos reglamentariamente.

3.10.- La prensa, revistas, televisión, canales privados y similares del bar, servicios de Internet, etc. correrán a cargo del adjudicatario.

3.11.- El adjudicatario podrá proponer y promover acciones culturales, previa autorización de la Comisión Informativa de Servicios Sociales.

3.12.- No podrá instalar carteles, máquinas o anuncios de cualquier tipo de carácter comercial o político, ni realizar obras sin autorización expresa del Ayuntamiento.
3.13.- Se ofrecerá servicio de restaurante y se hará público tanto el menú como el precio a primera hora de la mañana. Se ofrecerán desayunos, menú diario y meriendas, así como bocadillos, raciones

y platos combinados durante las horas de comida y cena. El servicio deberá tener una alimentación variada, equilibrada y adecuada a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio.

3.14.- Asimismo, se compromete a prestar los servicios especiales solicitados por el Ayuntamiento, el Servicio de Espacio para la Promoción de la Autonomía y la Asociación "Basotxo" (Torneos de cartas, lunch, meriendas, etc.)

4.- HORARIO Y CALENDARIO

El establecimiento y modificación del horario del servicio será competencia municipal.

El horario mínimo de referencia será de 9:30 de la mañana a 21:00 horas de la noche de lunes a jueves y de 9:30 de la mañana a 00:00 de la noche (fines de semana, vísperas y festivos.

El servicio de bar se prestará, en principio, todos los días del año. No obstante, el adjudicatario tendrá derecho a cerrar el bar durante 20 días al año. De ellos, se cerrarán 10 días en el mes de agosto; los 10 restantes serán propuestos por el adjudicatario, previo consentimiento de la Comisión Informativa de Servicios Sociales. Además, de acordarse, el Ayuntamiento autorizará que el bar permanezca cerrado los lunes por la mañana.

El adjudicatario presentará anualmente al Ayuntamiento la propuesta de calendario antes del 30 de enero para su aprobación.

Cualquier modificación en el calendario y horario aprobados deberá ser consensuada con el Ayuntamiento y requerirá autorización expresa del mismo.

5.- PRECIO DE LOS PRODUCTOS DEL BAR

Los precios de venta al público de los productos y servicios ofertados en el bar serán los libremente establecidos por el adjudicatario. No obstante, los productos ofertados en el bar-restaurante serán económicamente accesibles.

En todo caso, el adjudicatario deberá efectuar el descuento a los mayores de 65 años sobre los precios fijados en los productos que figuren en la relación de precios (Cafés e infusiones, vinos y mostos, cervezas y refrescos). Este descuento será aprobado anualmente por el Ayuntamiento en Pleno. En ningún caso los precios de las consumiciones podrán ser superiores a los aprobados por el Servicio Social Municipal.

Los precios fijados por el Ayuntamiento podrán ser actualizados anualmente a propuesta del adjudicatario y con el visto bueno del mismo.

Los precios deberán exponerse al público en lugar visible y en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco

6.- MEDIOS QUE PONE A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO EL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento de Aretxabaleta, en el momento del inicio de la presente adjudicación, tiene totalmente instaladas las herramientas necesarias para el funcionamiento básico del servicio, excepto pequeñas herramientas y productos fungibles, según el inventario que figura en el Anexo I. No obstante, el adjudicatario podrá aportar, a su costa, los elementos que estime convenientes para el servicio, siempre que ello no implique la realización de obras o modificaciones de las instalaciones, previa autorización del Ayuntamiento.

Con carácter previo a la formalización del contrato se pondrá a disposición del adjudicatario el inventario recogido en el Anexo I, que será objeto de comprobación y cotejo con el adjudicatario.

Todas las mejoras, reparaciones y elementos inmuebles puestos a disposición del servicio se entregarán, a la finalización del contrato al Ayuntamiento, sin perjuicio de que, a la finalización del contrato, el adjudicatario pueda recoger los bienes muebles que haya puesto a disposición del servicio.

El gas y electricidad consumidos serán por cuenta del adjudicatario.El consumo de agua y las tasas de basura serán asumidas por el Ayuntamiento.

7.- DERECHOS DEL ADJUDICATARIO

Serán derechos del adjudicatario:

7.1.- El adjudicatario tendrá derecho al uso y explotación del bar-restaurante con todas las facultades necesarias para el desarrollo de la actividad. En consecuencia, el adjudicatario está autorizado a introducir las bebidas y alimentos correspondientes a dicha actividad, de acuerdo con la normativa legal al respecto, realizando la misma en la forma prevista en el contrato.

Únicamente podrá utilizar los locales del bar-restaurante (comedor, cocina, almacenes, aseos,) y la terraza exterior, no pudiendo utilizar u ocupar otras zonas públicas, sin la autorización por escrito del Ayuntamiento de Aretxabaleta. Para la organización de alguna actividad extraordinaria será necesaria la autorización del Ayuntamiento de Aretxabaleta, para lo cual se deberá presentar una solicitud con una antelación mínima de 15 días.

Ante ello, si el Ayuntamiento de Aretxabaleta considera que la actuación es inadecuada, podrá responder negativamente, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización alguna.

7.2.- Recibir del público el pago de las tarifas establecidas por cada artículo que se encuentra a la venta en el bar del restaurante.

7.3.- Obtener la compensación económica del Ayuntamiento por los daños y perjuicios causados al adjudicatario como consecuencia de la retirada de la explotación. Corresponde al adjudicatario probar la determinación y cuantificación de los daños y perjuicios que invoca, aun cuando sean ocasionados por interés público y no sean imputables al concesionario. Estos daños y perjuicios deben ser concretos y actuales.

7.4. El adjudicatario recibirá una aportación económica por parte del Ayuntamiento, como compensación del descuento realizado a los usuarios mayores de 65 años. La cuantía de dicha compensación asciende a 13.239,27€ el primer año.

8.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

8.1.- Prestación del servicio objeto del contrato, mediante la puesta en marcha de este en el plazo de SIETE DÍAS desde la entrada en vigor del contrato.

8.2.- La explotación del servicio del bar-restaurante se efectuará por el concesionario, siendo de su cargo todas las contrataciones, gestiones y trabajos precisos en orden al buen funcionamiento del servicio. No podrá ser cedido, arrendado ni traspasado a terceros, respondiendo el concesionario, exclusivamente, frente al ayuntamiento.

8.3.- La sustitución del titular sólo podrá autorizarse en los días de descanso y vacaciones y deberá ser comunicada a la Comisión Municipal de Servicios Sociales con la debida antelación. En el caso de que algún trabajador se encuentre de baja por enfermedad, accidente, permisos, etc., el adjudicatario deberá designar sustitutos para que continúe prestando el servicio de forma correcta y

conforme a lo establecido en el contrato y pueda cumplir con todas las obligaciones asumidas. Se comunicarán al Ayuntamiento las sustituciones a realizar. El adjudicatario deberá facilitar a la Administración la información del personal que tenga contratado.

8.4.-Garantizar la existencia de un equipo de trabajo suficiente para garantizar un buen servicio tanto en la cocina como en el servicio de mesa y barra. El adjudicatario vendrá obligado a garantizar la obligación y los derechos laborales que se fijen a través de los convenios colectivos vigentes con el personal en cada momento, observándose en todos sus aspectos lo dispuesto por la ley que protege el trabajo y la seguridad social.

8.5.- El adjudicatario y todos sus dependientes deberán disponer del Carnet de Manipulador de Alimentos y mantenerlo actualizado. Deberán estar en posesión de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (ECA) y cumplir todas las normas de higiene alimentaria.

8.6- Además de cumplir todos los requisitos exigidos por las disposiciones oficiales para los establecimientos de hostelería, la adjudicataria dispondrá de un libro de reclamaciones a disposición de las personas usuarias, visado por el Ayuntamiento, que deberá entregar inmediatamente a quien lo solicite. Colocará en lugar visible un cartel anunciando la existencia de dicho libro, así como las hojas de reclamaciones preceptivas y el registro de las reclamaciones recibidas. Tan pronto como se reciba una reclamación se comunicará al responsable del contrato del Ayuntamiento de Aretxabaleta.

8.7**.-** El contratista asume los riesgos a que está expuesto el desarrollo del contrato y que repercuten en el beneficio económico que espera obtener.

8.8**.- Obligaciones lingüísticas:**

a) **Uso de las lenguas oficiales con la ciudadanía:** se priorizará que las relaciones orales con las personas usuarias del servicio sean en euskera; para ello el personal de la empresa iniciará la conversación en euskera y continuará en la lengua elegida por el ciudadano o ciudadana.
   En todo caso, si entre el personal hubiera personas que no estén capacitadas para prestar el servicio en euskara a la ciudadanía, será responsabilidad de la empresa adjudicataria formar a esos trabajadores/as para que en el plazo máximo de un año sean capaces de decir y entender en euskera los saludos, precios, nombres de comidas/bebidas, menús y expresiones comunicativas mínimas relacionadas con la prestación del servicio.
   El Ayuntamiento realizará el seguimiento de esta obligación.
b) **Paisaje lingüístico**: los rótulos, avisos, listas de precios, menús y demás comunicaciones de carácter general deberán estar redactados en las dos lenguas oficiales, dando siempre prioridad al euskera.

8.9.- Todas las personas que presten el servicio estarán aseadas y correctamente vestidas. El adjudicatario velará por el buen estado del personal en su trabajo, proveerá de las prendas necesarias para su identificación como personal del servicio y velará por el correcto tratamiento de las personas a su cargo con las personas usuarias del servicio.

8.10.- Cumplimiento de la legislación:

- ✓ Deberá tener en cuenta la Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias, que establece la prohibición de venta y puesta a disposición de bebidas alcohólicas a personas menores de 18 años. Queda terminantemente prohibida la venta directa o indirecta de tabaco.

- ✓ Darse de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y abonar los impuestos y tasas correspondientes. Asimismo, deberá estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social y con la Seguridad e Higiene en el Trabajo, tanto respecto al adjudicatario como respecto al personal a su servicio.
- ✓ El adjudicatario podrá contratar personal para la realización de las funciones correspondientes al objeto del contrato. El personal, durante la prestación del servicio, deberá cumplir en todo momento y en todos los casos la normativa laboral y estar dado de alta en la Seguridad Social.
- ✓ Emitir factura o ticket por cada servicio consumido o prestado, de acuerdo con la ley de protección a las personas consumidoras.
- ✓ Será obligación del adjudicatario el cumplimiento de la legislación vigente, y en especial, el cumplimiento de las ordenanzas vigentes en el municipio.

8.11.- El adjudicatario deberá cumplir, además de las determinaciones contenidas en estos pliegos, las normas generales establecidas por el Ayuntamiento para el funcionamiento de la actividad de bar-restaurante.

8.12.- Serán por cuenta del adjudicatario los costes energéticos derivados de la actividad: el suministro de gas y el suministro eléctrico. En este sentido, se deberá de tener en cuenta que además del sistema de iluminación y el equipamiento de cocina, en el local existe un sistema de calefacción y un sistema de ventilación.

8.13.- El adjudicatario asumirá los gastos de personal, teléfono, productos de limpieza y conservación, y reparaciones que no sean imputables a defectos estructurales ni deterioros provenientes de agentes atmosféricos extraordinarios o catástrofes.

8.14.- Los gastos de reparación y reposición de los equipos deteriorados durante la prestación del servicio (vajilla, pequeños electrodomésticos,) serán por cuenta del adjudicatario.

8.15.-Las obras de mejora y mantenimiento siempre deberán ser aprobadas por el Ayuntamiento; cualquier anomalía o avería en las instalaciones, deberá ser comunicada a los servicios técnicos municipales

8.16.-El adjudicatario también realizará la limpieza exterior e interior de los cristales de todas las ventanas del bar.

8.17.- El adjudicatario deberá abonar mensualmente el importe del canon al Ayuntamiento.

8.18.- Durante la vigencia del contrato presentará en los Servicios Sociales Municipales las copias de las pólizas contratadas y los justificantes de los recibos abonados.

8.19.- El adjudicatario deberá presentar una memoria anual con los resultados contables, incidencias, gestión efectuada, propuestas de mejora, etc...

8.20. Se deberá respetar en todo momento el aforo del local, que es como máximo de 105 personas.

8.21 No se podrá destinar el local a un uso distinto al autorizado.

9- DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO DE ARETXABALETA.

9.1.- El Ayuntamiento es el competente para interpretar el contrato y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento.
9.2.- El Ayuntamiento se reserva el derecho de rescate previo a la caducidad de la concesión, previa justificación de las circunstancias de interés público, con los efectos legales correspondientes.

9.3.- Se reserva el ejercicio de las facultades de inspección y control sobre la correcta prestación del servicio, pudiendo ejercerlas en cualquier momento. Asimismo, revisará, con la periodicidad que estime necesaria, la limpieza del local y de los aseos. Tras las inspecciones realizadas, si fuera necesario, dará las órdenes necesarias para la realización de la limpieza, reparación o mantenimiento, con el fin de garantizar un correcto estado de higiene y conservación.

9.4.- El Ayuntamiento no responderá del impago del adjudicatario a sus proveedores, ni de los deterioros o robos que pudieran producirse en las instalaciones.

9.5.- Serán de cuenta del Ayuntamiento los gastos de mantenimiento extraordinario del local de fontanería, pintura y electricidad, así como los gastos de reparaciones extraordinarias que afecten a la estructura del edificio, considerándose como tales los superiores a 1.000 euros. La sustitución de los muebles, maquinaria, etc. que no puedan ser reparados será por cuenta del Ayuntamiento, siempre que no hayan sido deteriorados por dolo, culpa, negligencia o mal uso.

9.6.- La conservación de las instalaciones y su mantenimiento será, mientras dure el contrato, a cargo del concesionario, quien efectuará a sus expensas las reparaciones y trabajos de mantenimiento necesarios en orden a un buen funcionamiento del servicio, cualquiera que sea su alcance y causa.

Será a cargo del Ayuntamiento el mantenimiento de la caldera y el mantenimiento de los sistemas de protección contra incendios.

9.7.- Trimestralmente (primera semana de cada trimestre), la persona responsable del contrato de la adjudicataria y la responsable del contrato del Ayuntamiento de Aretxabaleta se reunirán para evaluar la prestación del servicio y realizar las sugerencias oportunas. El representante municipal comunicará a las partes intervinientes la fecha y hora de celebración de la reunión. De cada reunión se levantará acta que deberá ser ratificada y firmada por cada uno de los miembros presentes.

9.8.- El Ayuntamiento quedará exento de cualquier tipo de responsabilidad penal, civil o de cualquier otro tipo que el adjudicatario no satisfaga a los proveedores en caso de intoxicaciones derivadas de los productos de consumo suministrados o por cualquier otra causa.

9.9.- El Ayuntamiento no mantendrá relación jurídica, laboral o de cualquier otra índole con el personal de la adjudicataria, ni aún a la finalización del contrato, siendo de cuenta de la adjudicataria cuantas obligaciones, indemnizaciones y responsabilidades se deriven del presente contrato.

9.10.- Dentro del mes anterior a la finalización del contrato se levantará acta que será firmada por la persona responsable del contrato y por la adjudicataria. En dicha acta se hará constar la conservación de las instalaciones y, en su caso, de los bienes que deban ser devueltos a la Administración. En el caso de que se declare la necesidad de realizar reparaciones y reposiciones, éstas serán ejecutadas por el adjudicatario a su costa, y en caso contrario, serán subsanadas por el Ayuntamiento de Aretxabaleta a cargo del contratista, que reducirá la garantía definitiva por el importe en que hayan sido entregadas.

A la finalización del contrato todo el material quedará incluido en el inventario de titularidad municipal, por lo que el material inventariado (el inicial y el adquirido a cuenta del Ayuntamiento) deberá quedar a disposición del Ayuntamiento.

Se firmará un acta de comprobación a los 15 días de la finalización del contrato, antes de la devolución de la garantía definitiva.

10.- CANON, RÉGIMEN ECONÓMICO

Se establece un canon mínimo anual de 4.000 euros (Sin IVA). Esta cantidad podrá ser mejorada por el licitador en su proposición económica.

El citado canon se distribuirá en doce mensualidades y se abonará dentro de los cinco primeros días de cada mes.

Al tratarse de una concesión, se trata de una operación no gravada con el impuesto sobre el valor añadido, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7.9 del Decreto Foral 102/1992, del IVA.

Serán a cuenta de la adjudicataria los gastos de limpieza, los gastos de papel higiénico y jabón de manos en los servicios, Gastos de electricidad y gas, Gastos de teléfono, Gastos de conexión a vía digital y propiedad intelectual, - Gastos de derechos por reproducción y/o emisión de obras audiovisuales, etc.

11.- RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario será responsable de los accidentes, daños y perjuicios que puedan ocasionarse por la ejecución defectuosa de las obras objeto de este pliego y que no sean imputables a terceros.

A estos efectos deberá acreditar la suscripción de la correspondiente póliza de seguro de responsabilidad civil mediante la presentación de la póliza suscrita, con límite mínimo de garantía de 700.000€ y justificante del pago de la misma, que cubra los riesgos inherentes al contrato y en especial a la responsabilidad civil en que pueda incurrir por los daños causados a terceras personas y derivados de actos del personal adjudicatario, de sus empleados y dependientes permanentes u ocasionales, de la maquinaria y equipos que emplee, así como la inclusión de cláusulas de cobertura por responsabilidad patronal y responsabilidad civil locativa.

El adjudicatario realizará el contrato y lo mantendrá en vigor durante el período de prestación y de garantía. De no existir, se acreditará mediante el compromiso de contratación de la póliza, en el caso de resultar adjudicatario de la presente licitación.

12.- PLAN DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

La empresa colaborará con el Ayuntamiento en todas aquellas actividades que se determinen en relación con los Planes de Emergencia y Autoprotección, incluyendo simulacros, evacuaciones, catástrofes, etc.

La empresa deberá cumplir la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social y de Salud Laboral.

13.- CRITERIOS DE IGUALDAD

La empresa adjudicataria deberá hacer un uso no sexista del lenguaje y de las imágenes en toda la documentación, publicidad, imagen o material (tanto de uso interno como externo) que se genere en la ejecución del presente contrato. Asimismo, deberán evitar imágenes y mensajes que sugieran discriminación contra las mujeres o favorezcan la reproducción de estereotipos sexistas.

Se promoverán mensajes e imágenes a favor de la igualdad, garantizando en todo momento una presencia equilibrada y corresponsabilidad. Asimismo, se deberá fomentar la diversidad de identidades de género y orientación sexual, la multiculturalidad y la diversidad de edades, entre otros.

La empresa o entidad adjudicataria garantizará la adopción de las medidas necesarias para prevenir el acoso sexual y el acoso por razón de sexo.

Asimismo, las empresas de más de 50 trabajadores deberán presentar la documentación justificativa de la existencia de un plan de igualdad establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres, de conformidad con lo dispuesto en su artículo.

Aretxabaletako Udala

ANEXO 1

ACTA DE INVENTARIO DE MOBILIARIO, MAQUINARIA Y APARATOS HOSTELEROS.
AÑO 2025

HERRAMIENTA/MUEBLE/ELECTRODOMESTICO	CANTIDAD
COCINA	
MESA DE APOYO ACERO INIX. 18/10 AISI 304	1
MESA DE POAYO CON LAVAMANOS ACERO INOX.	1
CORTADORA DE FIAMBRES F-300	1
MESA DE REFRIGERACION EMEP-180	1
MESA DE POYO EN ANGULO ACERO INOX	1
HORNO MIXTO AE-061	1
AOPORTE HORNO SH-11	1
MESA DE APOYO A FREINDORAS ACERO INOX.	1
FREIDORA FE-8	2
FRY-TOP FT-6710 KORE	1
MUEBLE BAJO MB 710 KORE	2
KIT PUERTA KORE	2 + 3
ELEMENTO NEUTRO EN-705	1
COCINA G740	1
CAMPANA EXTRACTORA MURAL COMPENSADA	1
ILUMINACION INTEGRADA, LUMINAIA DE LED 1500	2
GRUPO DE EXTRACCION 400º/2H	1
SISTEMA DE EXTINCION AUTOMATICO EN CAMPANA	1
MESA DE APOYO EN ANGULO CON LAVAMANOS	1
ARMARIO DE REFRIGERACION 701	1
ARMARIO DE CONGELACION	1
LAVAVAJILLAS CO-501	1
MUEBLE FREGADERO ACERO INOX.	1
MESA CENTRAL DE APOYO ACERO INOX.	1
MESA CALIENTE 120	1

CAMARA DE PANELES DE REFRIGERACION	1
ESTANTERIA DE POLIETILENO + ALUMINIO PARA CAMARAS	1
SPLIT FRIGORIFICO MDB107EA11XX	1
INSTALACION A DISTANCIA DE UNIDAD CONDENSADORA	1
ALARA DE HOMRE ENCERRADO SIN BATERIA	1
OFFICE	
MESA DE APOYO PARA HORNO MICROHONDAS	1
HORNO MICROHONDAS	1
EXPOSITOR REFRIGERADOR PARA BEBIDAS	1
CONGELADOR VERTICAL	1
EXPOSITOR REFRIGERADOR PARA POSTRES	1
MUEBLE AUXILIAR EN ACERO INOX.	1
LAVAVAJILLAS	1
MUEBLE FREGADERO EN ACERO INOX.	1
MESA AUXILIAR EN ACERO INOX.	2
MUEBLE CONTRAMOSTRADOR CAFETERO	1
MOLINO CAFE	1
CAFETERA F3	1
FABRICADOR DE HIELO	1
MUEBLE CONTRAMOSTRADOR ESTANTE EN ACERO INOX.	1
EXPRIMIDOR	1
TOSTADOR	1
BOTELLERO	2
INTERIOR DE MOSTRADOR EN ACERO INOX.	1
ESCALERA DE DOS PELDAÑOS	1
LAVAVASOS	1
BAR RESTAURANTE	
MESA CUADRADA 800X800	2
MESA RECTANGULAR 1600X800	4
MESA RECTANGULAR 220X1000	2
SILLA APILABLE(515X320X785)	32
TABURETE(530X520X760)	13

Aretxabaletako
Udala

MENAJE COCINA	
CAZOS DE COCINA	3
CAZOS PARA SERVIR	6
TIJERAS	2
COLADOR	
ABRELATAS	2
PUCHERO BAJO 36ZB	1
PUCHERO ALTO 36CM	1
OLLA A PRESION 15l	1
PAELLERA 36ZM	2
CAZO RECTO BAJO 18 CM	2
CAZO RECTO ALTO 18 CM	2
SARTEN 18 ZM	2
SARTEN 24 ZM	2
SARTEN 28 ZM	2
SARTEN 36 ZM	1
SARTEN 40 ZM	1
RUSTIDERA INOX 50X40	1
RUSTIDERA INOX 60X45	1
PASAPURE INOX 30ZM	1
COLADOR MEDIA BOLA	1
COLADOR “CHINO”	1
BATIDORA 35ZM	1
CUCHARONES PARA SERVIR	3
PINZAS DE NAYLON	4
CUBETERA 2 l	2
CUBETERA 8L	2
ENVASE PIREX 40X27	1
ENVASE PIREX 35X23	1
CAJA HERMETICA 6L	6
SALERO	2
CUCHARA MADERA	2

TENEDOR MADERA	2
ESPATULA MADERA	2
PALETA CUADRADA	2
SOPERA	6
ESPATULA GRANDE	2
ESPATULA TRIANGULAR	2
ESPATULA PARA SERVIR	2
MOLDES FLAN	24
CUCHILLO COCINA 23ZM	2
CUCHILLO COCINA “FILETEAR” 18ZM	1
CUCHILLO COCINA 20ZM	2
CUCHILLO COCINA “PUNTILLA”	1
CUCHILLO COCINA “CEBOLLERO”	2
IMAN	1
AFILADOR PROFESIONAL	1
MACHETE COCINA 16ZM	1
TABLAS COCINA POLIETILENO	2
BAR	
COPAS VINO	48
VASOS NORMALES	60
VASOS CERVEZA	60
COPAS LICOR	6
COPA CHAMPAN	12
VASO CHUPITO	24
COPA PARA COMBINADO	12
JARRAS AGUA	10
TAZA Y PLATILLO CAFÉ	60
TAZA Y PLATILLO CAFÉ CON LECHE	36
JARRAS LECHE	4
INFUSIONERAS	10
CUCHARA CAFÉ	36
CUCHARA POSTRE	60

Aretxabaletako
Udala

TENECOR LUNCH	48
CUCHARAS	60
TENEDORES	60
CUCHILLOS	60
CUCHILLO POSTRE	48
CUCHILLO CARNE	48
PLATO HONDO	60
PLATO LLANO	60
PLATO POSTRE	60
BOL	12
PLATO PARA COMBINADO	18
PLATO PARA ENSALADA	18
CUBITERAS HIELO	3
SACACORCHOS	2
SERVILLETERO MINISERVIS	6
TRAPOS COCINA	12
BANDEJA	2
PANERAS	10

Aretxabaletako
Udala