ZIZURKILGO "ATXULONDO" KULTUR ETXEKO TABERNA-JATETXEAREN USTIAKETA PROZEDURA IREKIZ KONTRATATZEKO BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA.

1. KONTRATUAREN XEDEA

Kontratuaren xedea da Zizurkilgo "Atxulondo" kultur etxeko taberna-jatetxearen ustiapenaren kontratazioa arautzen duten administrazio-baldintzen agiriko 2. klausulan zehaztutakoa.

2. USTIAKETARAKO BALDINTZAK

2.1. Xedea.

Kontratuaren xedeko lokala taberna-jatetxea jarduerarako soilik erabili beharko da, agiri honetako 2.3. atalean adierazitako egokitzapen-lanak egin ostean.

Betebehar hori bete ezean, Udalak eskumena izango du kontratua bertan behera uzteko, inolako kalteordainik ordaindu behar izan gabe.

2.2. Kontratuaren iraunaldia.

Kontratu hau arautzen duten baldintza administratibo berezien agiriko 4. klausulan aurreikusitakoa.

2.3. Instalazioen mantenua

Esleipendunaren kontura izango da taberna-jatetxearen instalazioen zaintza, bai eta etengabe eta modu onean funtzionatu ahal izateko egin beharreko mantentze-lanak ere. Halaber, bere kontura izango dira beharrezkoak diren konponketak eta mantentze-lanak, arrazoia eta gastuaren zenbatekoa edozein izan arren. Nolanahi ere, esleipendunak ordaindu beharko ditu honako gastu hauek:

a) Obra eta instalazioen mantentze-lanak.

PLIEGO DE CLAUSULAS TECNICAS PARA LA CONTRATACION DE LA EXPLOTACION DEL BAR-RESTAURANTE DE LA CASA DE CULTURA "ATXULONDO" DE ZIZURKIL POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1. OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto del contrato el especificado en la cláusula 2 del Pliego de condiciones administrativas que rige la contratación de la explotación del Bar-Restaurante de la Casa de Cultura "Atxulondo" de Zizurkil.

2. CONDICIONES DE LA EXPLOTACION

2.1. Destino.

El local objeto del contrato, una vez realizadas las obras de adecuación señaladas en el apartado 2.3. del presente Pliego, deberá utilizarse exclusivamente a la actividad de Bar-Restaurante.

El incumplimiento de esta obligación facultará al ayuntamiento a dejar sin efecto el contrato sin que proceda en tal caso indemnización alguna.

2.2. Vigencia del contrato.

De conformidad con lo previsto en la Cláusula 4 del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares que rigen este contrato.

2.3. Mantenimiento instalaciones

La conservación de las instalaciones de la parte del edificio destinado a bar-restaurante y su mantenimiento en constante y perfecto estado de funcionamiento correrán a cargo de la persona adjudicataria, debiendo éste efectuar a sus expensas las reparaciones y trabajos de entretenimiento necesarios, cualquiera que sea su importe y causa. En todo caso, serán de cuenta de la persona adjudicataria los gastos siguientes:

a) Entretenimiento de las obras e instalaciones.

b) Kalteen konponketa.

c) Ur hornidura, argindarra, gasa, telefonoa, etab. eta dagozkion zergak.

d) Hondakinen kudeaketa egokia, bereziki elikagaien hondakinei dagokiona, kontuan hartu beharko baitira Janari Hondakinentzako 7/2022 Legea, apirilaren 8koa eta 1/2025 Legea, apirilaren 1eko, elikagaien galeren eta alferrik galtzearen prebentzioari buruzkoa. Lege horiek egoki betetzeko dagozkion neurriak hartu beharko ditu emakidadunak.

e) Lokalen garbiketa, pintaketa eta apaindura.

f) Saneamendu-sarea eraikinaren kanpoko kutxatilaraino mantentzea eta garbitzea.

Esleipendunari dagokio, era berean, kontratuaren xedeko instalazioak zaintzea eta haien segurtasuna bermatzea.

Esleipendunak ezin izango du obrarik egin, Udaletik dagokion baimenik eskuratu gabe.

Instalazioan egindako azpiegitura-obrak eta hobekuntzak Udalaren jabetzakoak izatera pasako dira.

Hala ere, gaur egun eraikin osoko berokuntzarako galdara bakarra dagoen heinean, esleipendunak tabernako berokuntza-zirkuituko kontagailuaren neurketaren araberako zati proportzionala ordainduko dio Udalari. Sukaldeari eta ur beroko berogailuari hornitutako gasaren neurketa, horretarako jarritako udal kontagailuaren bidez egingo da.

Emakidaren epealdian hobekuntzak edo aldaketan egiten badira instalazioak hobeto banatzen uzten dutenak edo, bere kasuan, neurketa sistema berrien bitartez bi erabiltzaileen kontsumoak hobeto kalkulatzen

b) Reparación de desperfectos.

c) Suministro de agua, energía eléctrica, gas, teléfono, etc. y cuantos tributos correspondan.

d) Adecuada gestión de los residuos, en especial la de residuos alimentarios, debiéndose tener en cuenta la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular y la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. La concesionaria deberá adoptar las medidas necesarias para el adecuado cumplimiento de dichas leyes.

e) Limpieza, pintura y ornato de los locales.

f) Mantenimiento y limpieza de la red de saneamiento hasta la arqueta exterior del edificio.

Corresponde asimismo al adjudicatario la vigilancia y seguridad de las instalaciones objeto del contrato.

La persona adjudicataria no podrá realizar obras sin la correspondiente licencia municipal.

Las obras y mejoras de infraestructura realizadas en la instalación pasarán a propiedad del Ayuntamiento.

No obstante, en la medida en que existe en la actualidad una única caldera para la calefacción de todo el edificio la persona adjudicataria pagará al Ayuntamiento la parte proporcional según la medición del contador del circuito de calefacción del bar. La medición del gas suministrado a la cocina y calentador de agua caliente se realizará mediante el contador municipal colocado a tal efecto.

Si en el periodo de la concesión se realizan mejoras o modificaciones en las instalaciones que permitan separar las instalaciones o, en su caso, calcular mejor el consumo de cada uno de los dos usuarios mediante nuevos sistemas de medición el concesionario abonara los suministros realmente consumidos.

uzten dutenak, emakidadunak benetan kontsumitutako hornidurak ordainduko ditu.

Hilabete bakoitzaren hasieran emango dio Udalak zenbatekoen berri esleipendunari, eta emakidari dagokion kanonaren baldintza beretan ordaindu beharko dizkio diru-kopuru horiek.

Instalazio guztiak, hobekuntza eta akzesioekin, Udalari itzuliko zaizkio esleipena amaitzen denean.

2.4. Altzariak

Udalak kontratuaren xedea jartzen du esleipendunaren esku. Gaur egun, ez du beste inolako ondasunik (altzariak, tresneria, etab.) instalazioetatik aparte, eta, hortaz, ez da beharrezkoa inbentarioa egitea.

Ustiaketaren garaian, esleipendunaren kontura izango dira garbiketako tresnen eta produktuen gastuak; esaterako, zoru-garbigailuak, erratzak, xaboiak, komuneko papera, etab.

Esleipendunak jarriko ditu edaritegi-jatetxearen jarduerarako beharrezkoak diren tresnak; adibidez, baxera, edalontziak, platerak, hornigaiak, gortinak, ezpain-zapiak eta abar. Nolanahi ere, kontratuak dirauen bitartean, bere kontura izango da hondatutako materiala ordezkatzea eta konpontzea.

2.5. Jardueraren ustiaketa

Esleipendunak honako betebehar hauek izango ditu edaritegi-jatetxe jardueraren emakidarekiko:

- Esleipendunak urteko egun guztietan ireki beharko du edaritegi-jatetxea. Gehienez ere, asteko atseden-egun bat hartu ahal izango du.

- Era berean, urteko oporrak direla-eta edaritegi-jatetxea urtean zehar gehienez ere 30 egunez itxi ahal izango da, eta egun horiek elkarren segidakoak izan daitezke ala ez. Edonola ere, establezimenduak irekita egon beharko

Los importes le serán girados al concesionario a primeros de cada mes y su abono deberá practicarse en las mismas condiciones que el pago del canon concesional.

Todas las instalaciones, con sus mejoras y accesiones, revertirán al Ayuntamiento a la finalización de la adjudicación.

2.4. Mobiliario

El Ayuntamiento pone a disposición del concesionario el objeto del contrato, que en la actualidad no dispone de otros bienes (mobiliario, enseres, etc.) que las instalaciones existentes, haciéndose innecesario proceder a su inventariado.

Durante el periodo de la explotación serán de cuenta de la persona adjudicataria los gastos por útiles y productos de limpieza, tales como fregonas, escobas, jabones, papel higiénico, etc.

La persona adjudicataria suministrará los utensilios necesarios para la actividad del bar-restaurante; la vajilla, los vasos, los suministros, las cortinas, las servilletas, etc. Además, durante el periodo de la explotación, serán de cuenta de la persona adjudicataria la reposición y el arreglo del material estropeado.

2.5. Explotación de la actividad

Serán obligaciones de la persona adjudicataria en relación con la prestación de la actividad de bar-restaurante las siguientes:

- La persona adjudicataria queda obligado a mantener abierto al público el bar–restaurante todos los días del año, pudiendo realizar un día de descanso semanal como máximo.

- Asimismo, podrá cerrarse el bar-restaurante con motivo de vacaciones anuales por un periodo máximo de 30 días al año, días que pueden ser consecutivos o discontinuos. En todo caso deberá permanecer abierto el

du Elbarrena auzoko jaietan zehar, eta aipatutako ospakizun horietan zehar ezin izango da asteko atseden egunik egin.

establecimiento durante la celebración de las fiestas de Elbarrena, sin que coincida el día de descanso semanal con ninguno de los días de dichas celebraciones.

- Edaritegi-jatetxea irekitzeko eta ixteko ordutegia indarrean dagoen legediak finkatutakoa izango da.

- Los horarios de apertura y cierre del bar-restaurante serán los fijados por la normativa vigente.

- Esleipendunak arduratu beharko du kontratuaren xedea garbitzeaz, bai eta lehen solairuko komunak eta kultur etxeko sarrera garbitzeaz ere, atseden-egunetan eta oporretan izan ezik. Egun horietan, udal-zerbitzuak arduratuko dira gune komun horiek garbitzeaz.

- Corresponderá al adjudicatario la limpieza diaria del objeto de contrato, así como de los baños de la planta baja y el espacio o hall de acceso común del edifico de la Casa de Cultura, salvo los días de descanso y vacaciones en que dicha labor será practicada directamente por los servicios municipales.

- Ustiaketa honetatik eratorritako gastu guztiak ordaintzea (edonolako zergak, hornidurak eta zerbitzuak).

- Sufragar todos los gastos derivados de esta explotación (tributarios, suministros y servicios de toda clase).

- Jarduera garatzean Udalari edo hirugarrenei sortzen zaizkien kalteak ordaintzea.

- Indemnizar los daños que se causen al Ayuntamiento o a terceros en el desarrollo de la actividad.

- Esleipendunak hertsiki bete beharko ditu mota honetako jardueretarako une bakoitzean indarrean dauden osasun- eta elikadura-arloko arau edo xedapen guztiak. (Elikagaien manipulatzailearen agiria).

- La persona adjudicataria deberá dar estricto cumplimiento a cuantas normas o disposiciones de carácter sanitario-alimentario estén en vigor en cada momento para este tipo de actividades. (Carnet de manipulador de alimentos).

- Esleipendunak ezingo du ez erabili, ez eta okupatu ere kontratu honen xedekoa ez den eremurik, Udalak horretarako berariazko baimenik eman ezean.

- La persona adjudicataria no podrá utilizar ni ocupar espacio que no sea el objeto de este contrato, salvo autorización expresa del Ayuntamiento.

- Erabiltzen diren produktuek segurtasun- eta osasun-baldintza onetan egon beharko dute, ekoizpenari, merkaturatzeari eta etiketatzeari dagokionez. Era berean, produktuek behar bezala biltegiratuta, ontziratuta eta prestatuta egon beharko dute, eta modu egokian aurkeztu beharko dira.

- Los productos que se utilicen deberán mantener las adecuadas condiciones de seguridad y salud, en lo que se refiere a la producción, comercialización y etiquetado y a condiciones de almacenamiento, envasado así como manipulación, elaboración y presentación de los platos preparados.

- Kontratu hau arautzen duten administrazio-klausula partikularren pleguan kontratua gauzatzeko ezarritako esleipendunaren betebeharrak bete beharko ditu esleipendunak.

- La persona adjudicataria deberá cumplir con las obligaciones establecidas para la ejecución del contrato en el pliego de cláusulas administrativas particulares que rigen este contrato.

3. IKUSKAPENA

3. INSPECCIÓN

Udalak bere gain hartzen ditu kontratua ikuskatzeko beharrezko diren ahalmenak, eta, kontratua modu egokian betetzearren, jarraibideak eman ditzake bere teknikarien bidez, kontratuko klausuletan oinarrituta. Nolanahi ere, alkatearen zuzendaritza eta ikuskapen ahalmen gorena errespetatu beharko da beti.

El Ayuntamiento se reserva las facultades necesarias para la inspección del contrato, pudiendo dictar a través de su personal técnico las instrucciones necesarias para su eficaz cumplimiento, con base en las cláusulas contractuales y sin perjuicio de las superiores facultades de dirección e inspección del Alcalde.

Horretarako, esleipendunak obra eta instalazioen nahiz zerbitzuaren ikuskapena noiznahi egiteko baimena emango die Udaleko agintariei edo bere agente edo funtzionario eskudunei.

A estos efectos la persona adjudicataria se obliga a permitir en cualquier momento a la autoridad municipal y a sus agentes o funcionarios competentes la inspección de las obras e instalaciones y del servicio.

4. ITZULKETA

Emakida amaitzen denean, instalazioak Udalari itzuliko zaizkio, mantentze-egoera onean.

Horretarako, eta kontratuaren epea amaitu baino gutxienez bi hilabete lehenago, Udalak teknikariak izendatuko ditu, instalazioak zer egoeratan dauden ikuskatzeko. Horrez gain, beharrezkotzat jotzen dituen konponketa- eta berrikuntza-lanak aginduko ditu, instalazioak egoera onean mantentzeko.

Goian aipatutako konponketa edo berrikuntza-lanak esleipendunaren kontura izango dira.

Era berean, ustiaketaren xederako erabilitako altzariak Udalaren esku geratuko dira, eta esleipendunak ezingo du inolako ordainik jaso horien truke.

4. REVERSIÓN

Al término de la concesión revertirán al Ayuntamiento las instalaciones en buen estado de conservación.

A tal efecto, y con una antelación mínima de dos meses antes de finalizar el plazo del contrato, el Ayuntamiento designará técnicos para inspeccionar el estado en que se encuentran y ordenará la ejecución de las obras y trabajos de reparación y reposición que estimasen necesarios para mantener aquéllas en las condiciones adecuadas.

Las obras y trabajos de reparación o reposición que deban efectuarse serán de cuenta de la persona adjudicataria.

Igualmente revertirá al Ayuntamiento aquella parte del mobiliario que se halle afecta a la finalidad de la explotación, sin que el concesionario pueda obtener compensación alguna por el mismo.