Erref/Ref:	**2024/6651G**
Proz/Proc:	**Expedientes de contratación**
Servicios Sociales	

PLIEGO DE PRESCIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DEL BAR DEL CENTRO DE PERSONAS MAYORES DE PINUETA (LEIOA)

01. OBJETO DEL CONTRATO

1. Prestar el servicio de gestión del bar del Hogar de Personas Mayores de Pinueta.

2. La parte adjudicataria será quien perciba directamente el pago de los servicios por parte de los clientes, aplicando las tarifas establecidas en el Anexo I.

   La revisión de las tarifas indicadas en el Anexo I se producirá con ocasión de la prórroga del contrato y cuando el incremento general del precio de las bebidas en el mercado sea superior a un 10% o, en general, cuando por la parte adjudicataria se acrediten razones que hagan pertinente el aumento de las mismas. El precio de los productos de cocina o repostería, "pinchos", "banderillas", y bolsas de frutos secos, aceitunas o similares, será libremente establecido por la parte adjudicataria.

3. La parte adjudicataria deberá mantener el bar abierto al público al menos **9 horas diarias de lunes a sábado** con las siguientes concreciones:
   - En todo el año, salvo pacto expreso en contrario, los domingos no se prestará servicio.
   - Durante el mes de agosto el servicio permanecerá cerrado.
   - Los días 24 y 31 de diciembre, desde la hora de apertura habitual, hasta las 15:00 horas.
   - Desde Semana Santa (ésta incluida) hasta el 30 de septiembre, no se prestará servicios los festivos, siendo el horario habitual de 10:30 a 15:30 y de 16:30 a 20:30 horas.
   - Desde el 1 de octubre hasta Semana Santa, los días laborables y festivos que no sean domingo, siendo el horario habitual; de 10:30 a 15:30 y de 16:30 a 20:30 horas.

   Los anteriores horarios regirán, salvo que, se decida excepcionalmente lo contrario.

   Los/as responsables tendrán acceso al bar con el tiempo de antelación necesario a la apertura, así como el tiempo necesario posterior al cierre, para las tareas de limpieza y puesta a punto de la instalación.

   El/la adjudicatario/a deberá realizar directa y personalmente el servicio al que se refiere la presente adjudicación, pudiendo contratar por su cuenta y con arreglo a la legislación laboral vigente, a otras personas que le ayuden en el mejor desempeño del servicio que le ha sido adjudicado.

Documento firmado electrónicamente (RD 1671/2009). La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el CSV: 15250326567454066277 en https://udaletxean.leioa.eus/validacion

El/la adjudicatario/a asumirá, en este caso, a título exclusivo el carácter de patrono/a o empresario/a respecto del personal que emplee, sin que exista relación jurídica alguna entre dicho personal y el Ayuntamiento de Leioa, quedando este último exonerado de cualquier responsabilidad que pudiera derivarse de las relaciones del contrato por cualquier causa.

No obstante, la parte adjudicataria deberá comunicar con suficiente antelación a los responsables del Ayuntamiento de Leioa el nombre del colaborador/a o colaboradores/as que tenga para tal objeto.

En caso de bajas por enfermedad o accidente, disfrute de vacaciones, permisos, etc., de los/as responsables del contrato, la parte adjudicataria deberá nombrar sustitutos de manera que el servicio se siga prestando de manera correcta y acorde a lo establecido en el contrato y se puedan cumplir todas y cada una de las obligaciones adquiridas. Se deberá informar previamente a la Administración de las sustituciones a efectuar, de manera que, si se estima conveniente, se puede aceptar o rechazar la propuesta.

La parte adjudicataria deberá dar la dirección y teléfono de la persona responsable, a la cual se le deberá poder localizar en caso de urgencia.

4. Los servicios del bar del Hogar de Personas Mayores, están dotados del mobiliario e instalaciones necesarias para el desempeño del servicio, haciéndose cargo del buen uso de los mismos, la parte adjudicataria del contrato, de lo cual se levantará el Acta pertinente a la formalización del mismo (en el **Anexo II** se adjunta inventario de útiles y enseres para el funcionamiento del bar).

    a. La parte adjudicataria queda obligada a informar del material que se destruyera, averiara, rompiera, desapareciera o resultara inservible a lo largo del tiempo de prestación del servicio.
    b. El acondicionamiento, reposiciones de material y limpieza del bar, almacén, baño interno, cocina, barra, etc., corresponderá a la parte adjudicataria, que deberá realizar las referidas labores fuera del horario de atención al público y con la mayor diligencia posible, siendo por cuenta de ella los productos y enseres utilizados para la limpieza.
    c. A fin de que los derechos lingüísticos de los ciudadanos y el cumplimiento de la regulación de oficialidad lingüística del euskera y el castellano no sufran menoscabo alguno por la prestación del servicio mediante alguno de los modos de gestión indirecta admitidos por la legislación vigente, los contratos celebrados por las entidades locales incluirán las cláusulas que sean precisas en cada supuesto, de modo que en los servicios públicos que se ejecuten por terceros:

        - El objeto del contrato cumpla con la legislación lingüística que le resulta aplicable por su propia naturaleza y por las características de la entidad local titular del servicio.
        - Los ciudadanos sean atendidos en la lengua oficial que elijan.

- El servicio se preste en condiciones lingüísticas equivalentes a las que sean exigibles a la administración titular del servicio.

El adjudicatario/a deberá:

- En caso de que la atención prestada sea presencial o telefónica, la primera palabra se dirá en euskera, y si la persona usuaria así lo quisiera, toda la conversación podrá ser mantenida en euskera.
- Se deberán colocar distintivos en lugares visibles, con el fin de informar de que la atención pueda ser prestada en euskera. Garantizando que la persona usuaria pueda realizar cualquier consulta o gestión en euskera.
- Los elementos escritos dirigidos a la ciudadanía (notas, carteles, avisos…etc) deberán estar escritos en ambos idiomas, dando prioridad al euskera tanto en la ubicación como en el tamaño.
- El adjudicatario/a será responsable de las traducciones de los documentos que se deban traducir en el ámbito de ejecución del contrato, además, la traducción deberá conservar la calidad del texto de partida.

d. Asimismo, la parte adjudicataria podrá aportar bienes propios necesarios para el servicio de bar, siendo enteramente de su cuenta el costo de reparación o reposición.
e. Todos los elementos consumibles (bebidas, etc.) que han de adquirirse para el servicio de bar, serán a cuenta la parte adjudicataria.
   El Ayuntamiento asumirá los gastos que comporte el consumo de agua, electricidad, calefacción y mantenimiento general del local, con excepción del gasto de limpieza.
f. La parte adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente, en materia de higiene y sanidad alimentaria, disponer del carnet de manipulador de alimentos (en los términos recogidos en la normativa vigente en esta materia (Reglamento CE 852/2004 y Real Decreto 109/2010), así como el cumplimiento de cuantas normas que pudieran dictarse con posterioridad.
g. Caso de que, finalizado el contrato, la parte adjudicataria no entregara, en perfectas condiciones higiénicas el local, enseres y material del que se hicieron cargo al comienzo del mismo, o, durante, éste, no repusiera las deterioradas a su estado primitivo, queda facultado el Ayuntamiento de Leioa para que con cargo a la fianza-garantía se cumpla dicho requisito.
h. La parte adjudicataria no podrán colocar carteles, pegatinas, letreros o anuncios publicitarios de ningún género, ni realizar obra alguna, sin autorización municipal.
i. Con anterioridad a la apertura, deberá tener en regla todas las acreditaciones y condiciones expuestas en el Pliego de Condiciones y en este Cuadro de Características.
j. La parte adjudicataria deberá devolver las instalaciones y utensilios inventariados (Anexo II) al término de la duración del contrato o de su resolución o rescisión,

en su caso, en el mismo estado en el que se recibieron, salvo en los casos de fuerza mayor.

k. La parte adjudicataria deberá observar en su comportamiento y atención a los consumidores y usuarios, además de las referidas prescripciones técnico-sanitarias, las debidas reglas de buena convivencia, educación y comportamiento, velando por el uso adecuado del establecimiento en todas circunstancias.

l. La parte adjudicataria deberá abandonar y dejar libre y vacío, a disposición de la Administración, dentro del plazo, los bienes objeto de la utilización.

m. El uso de altavoces, radios, televisores o instrumentos similares deberá realizarse conforme a la Ordenanza Municipal sobre contaminación acústica por ruidos y vibraciones, y demás normativa aplicable.

n. El/la adjudicatario/a debe cumplir las instrucciones de los servicios municipales de limpieza en todo lo relativo a la retirada diaria de desperdicios, colocando las papeleras necesarias a tal efecto junto al bar y en la zona de terraza.

o. Así mismo, deberá tener en el mejor estado los servicios accesorios de depósitos, barricas, botellas vacías, etc. los cuales deberán permanecer dentro del bar en el lugar habilitado para ello, y no se hallarán visibles para el público.

p. Respecto a los enseres que el Ayuntamiento de Leioa aporta a la gestión del servicio, los licitadores podrán visitar las Instalaciones del bar durante el plazo para la presentación de las proposiciones, y comprobar in situ tanto los elementos existentes como la ubicación de los mismos.

ANEXO I - TABLA DE PRECIOS

CONSUMICIÓN	PRECIO
CAFES	
solo	0,95
cortado	1
c.leche/desca	1,05
en vaso/colacao	1,15
vaso leche	0,95
c.hielo	1,1
carajillo	1,85
chorrito	1,25
infusión	0,95
inf.espec	1
VINOS Y CERVEZAS	

txikito	0,6
caña vino	1,05
cosechero	0,85
caña cosecha	1,45
navarro	0,85
cordobin/rueda	1
crianza	1,1
txakoli	1,1
txak.espe	1,15
kalimotxo	1,65
manchado	0,75
botella vino normal	2,75
bot.marca	4,75
bot.rueda	5,2
bot.mosto	2,75
bot.cza/txakoli	5,6
zurito	0,75
caña	1,2
sin alcohol/sandy	1,25
heine/voldam	1,35
radler/amstel	1,65
estrella	1,35
REFRESCOS	
agua	0,85
zumos	1,2
zumo naranja	1,75
biter kas	1,35
cinzano	1,5
nestea	1,35
tónica	1,35
acuarius	1,35
kas	1,2
coca cola	1,2
mosto	0,6
copa mosto	1,1
trina	0,6
copa trina	1
VINOS DULCES, FINOS	
marianito	1,3
vermut	1,7

goya	1,45
mistela	1,1
moscatel	1,1
pico plata	1,25
ponche	1,45
tío pepe	1,3
rio viejo	1,25
musa	1,25
Málaga virgen	1,25
manzanilla	1,35
LICORES	
Licor frutas	1,6
Maria brizard	1,65
anís	1,65
patxaran	1,6
patx.casero	1,85
garbey	1,65
soly sombra	1,65
veterano	1,65
soberano	1,65
103	1,65
magno	1,8
Carlos 3	1,8
1900	1,85
mg/gordons	1,65
jb	2,75
medio jb	2,15
baylis	2,75
txupito baylis	2,15
txupito orujo	1,4
copa orujo	1,85
COMBINADOS	
cuba ron	4,05
cuba gin	4,05
cuba gin marca	4,3
cuba ron marc	4,3
cuba whisky	4,3
cuba 43	4,3
guito	3,1

chocolate	1,5
churros	0,9
choco+churros	2,4

Menú Jubilado	8,5
Menú Calle	11

ANEXO II. INVENTARIO CENTRO DE MAYORES DE PINUETA

BARRA
01-Fabricador de hielo FHC-25-W-40 Edenox
02. 2-Botellero Serie BE Coreco
03. 3-Vitrina Comersa (sin modelo)
04. 4-Lavavajillas AMDH 3350:
05. 5-Molinillos de café (2 unidades) K6 Blanco IECEE
06. 6-Cafetera Zircon EBEE-D32B-12AN

COCINA
07. 1-Horno Unox XF023
08. 2-Horno Grunkel HR-48RMRUSTI
09. 3-Cocina 3 fuegos Jemi
10. 4- Lavavajillas Sammic SP290
11. 5- Freidora Jemi J 6/2:
12. 6-Nevera Fagor 2CFV-10A
13. 7-Nevera Zanussi (derecha) ZRA40401WA RF400
14. 8-Nevera zanussi (central) ZRA40401WA RF400
15. 9-Congelador Zanussi ZFU27400WA FZ260

