Areatzako
Udala
Ayuntamiento
de Areatza

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE SERVIRÁ DE BASE PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE ALDAMIN DE LAS PISCINAS MUNICIPALES DE AREATZA.

1.- Objeto.

El objeto del presente pliego es la regulación de las condiciones técnicas para la explotación y gestión del bar-restaurante sito en el edificio de las Piscinas Municipales de Areatza (Bizkaia), denominado "Bar-Restaurante Aldamin".

2.- Condiciones y ubicación.

El servicio de bar-restaurante será prestado en los locales preparados a tal fin, en el edificio anexo a las Piscinas municipales de Areatza, no pudiendo utilizar la persona adjudicataria otras dependencias distintas a las destinadas a bar-restaurante, almacén y servicios/baños.

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

En ningún caso se podrán instalar ninguna clase de máquinas, de azar, o de tabaco.

3.- Horario.

El adjudicatario deberá mantener abierto el bar-restaurante todos los días del año, salvo aquellos que por motivos de descanso semanal y vacaciones le autorice el Ayuntamiento. No podrá cerrar ningún día durante el periodo de apertura de las Piscinas Municipales de Areatza.

El horario podrá ser modificado de común acuerdo entre las partes contratantes, adecuando el horario de apertura y cierre a las necesidades de los/las vecinos/as de Areatza, siempre teniendo en cuenta que el servicio debe ser ofrecido como mínimo durante el horario de apertura de las piscinas. En cualquier caso no podrá exceder el horario estipulado por el decreto 296/1997 del Gobierno Vasco modificado por los decretos 210/1998 y 36/2012, o por el vigente en cada momento.

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

4.- Limpieza.

4.1.- La persona adjudicataria será la encargada de la limpieza del local y sus zonas de acceso (bar, comedor, servicios/baños, pasillo, etc.), así como de la limpieza de la maquinaria, aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería y demás instrumentos de los que se sirva para la explotación del servicio de bar-restaurante. Las instalaciones deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, incluidos suelos, cristales, lámparas, aseos, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria y útiles, y se sujetarán a la inspección higiénico-sanitaria y a las normas generales de limpieza que se dicten desde el Ayuntamiento.

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

Al final de cada jornada, el concesionario además deberá retirar los vasos, platos, etc de las inmediaciones procedentes del bar-restaurante.

No obstante, a lo largo del día deberán realizarse las limpiezas superficiales que se precisen con el fin de cumplir las prescripciones higiénico-sanitarias que este tipo de local requiere.

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

La persona adjudicataria será la encargada de depositar éstas en el lugar o contenedores establecidos en la zona. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente al menos una vez al día.

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

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

5.- Inventario de material e instalaciones.

5.1.- La Administración proporcionará a la persona adjudicataria los locales, mobiliario y enseres que se especifican en la correspondiente acta de entrega que se suscribirá por la persona adjudicataria y la Administración. En caso de que la persona adjudicataria ofrezca una propuesta gastronómica, el Ayuntamiento se compromete a aportar 60 platos llanos, 60 platos hondos, 60 platos de postre, 60 juegos de cubiertos, 3 sartenes de distinto tamaño y un juego de cazuelas.

La persona adjudicataria deberá aportar el resto de menaje y demás recursos necesarios del que se vaya a servir para la explotación del local.

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

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

5.4.- La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar a la persona adjudicataria para la explotación en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor de la persona adjudicataria, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, la persona adjudicataria deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días a contar

desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

5.5.- La persona adjudicataria queda obligada a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones de los aparatos e instalaciones del bar-restaurante mientras esté vigente el contrato con la Administración; A tal efecto habrá de suscribir un contrato de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones.

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

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

5.6.- La persona adjudicataria facilitará el acceso a las instalaciones de duchas en las condiciones que de mutuo acuerdo se establezcan entre el Ayuntamiento de Areatza y la persona adjudicataria.

6.- Medios humanos.

La persona adjudicataria integrará en su equipo la plantilla de personal necesaria para la explotación del local, que deberá tener el conocimiento adecuado de este tipo de instalaciones.

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

El personal que la persona adjudicataria destine a la explotación no tendrá vinculación laboral ni de cualquier otro tipo con el Ayuntamiento de Areatza.

7.- Libro de reclamaciones.

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

8.- Exigencias higiénico-sanitarias.

La persona adjudicataria deberá cumplir cuanta normativa y reglamentación técnico-sanitaria sea aplicable a los establecimientos hosteleros.

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

9.- Controles a establecer por el Ayuntamiento.

El Ayuntamiento establecerá los sistemas de control periódicos que estime oportunos al objeto de comprobar la calidad de los productos elaborados, el cumplimiento de la normativa de higiene en

la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, dando cuenta a la persona adjudicataria de las anomalías observadas, al objeto de que subsane las deficiencias encontradas.

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

El Ayuntamiento igualmente podrá efectuar la inspección de los locales que hayan sido cedidos la persona adjudicataria.

Comisión de Seguimiento

Se constituirá una comisión de seguimiento con la función genérica de vigilar el cumplimiento de este pliego de condiciones y la correcta gestión de la explotación.

La comisión de seguimiento estará compuesta, por los miembros siguientes:

-El Alcalde o persona en quien delegue.
-Un concejal de cada partido representado en el Ayuntamiento de Areatza.
-Un representante de la persona adjudicataria.

11.- Señalética y condiciones lingüísticas

Los rótulos, avisos, señalizaciones y comunicaciones de carácter general se harán mediante un pictograma, acompañado de un mensaje explicativo en euskera. Si no resulta posible hacerlo mediante un pictograma se harán en euskera cuando se trate de mensajes conocidos y comprensibles.

Si los dos casos anteriores no son posibles, se harán de forma bilingüe, dando prioridad al euskera, previa conformidad de la administración.

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

Con el fin de asegurar la calidad de los textos en euskera, deberán someterse al servicio de euskera de la administración los textos de amplia difusión o de uso repetitivo.

Así mismo se garantizará la atención oral en euskara en todo caso.