

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERIA DEL HOGAR DE LAS PERSONAS JUBILADAS DEL MUNICIPIO DE ORDUÑA.

1. OBJETO

El Ayuntamiento de Orduña, consciente de la importancia de ofrecer espacios de encuentro, convivencia y atención social a las personas jubiladas, impulsa la presente licitación previa justificación de la necesidad de la concesión del servicio de bar-cafetería del Hogar de Personas Jubiladas de Orduña.

Ubicado en un entorno urbano y socialmente consolidado, este centro representa un recurso comunitario fundamental. A través del servicio de bar, no solo se garantiza un espacio físico para la socialización de las personas jubiladas, sino también un modelo de gestión que favorece el autoempleo, la dinamización local y el mantenimiento del tejido social.

El presente contrato tiene la naturaleza de concesión de servicios, conforme a lo dispuesto en los artículos 284 y siguientes de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, implicando la transferencia al concesionario del riesgo operacional derivado de la explotación del servicio.

El concesionario asumirá íntegramente el riesgo operacional de la explotación del servicio, sin que el Ayuntamiento garantice un nivel mínimo de ingresos ni la recuperación de las inversiones realizadas.

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas consiste en la descripción de las condiciones específicas del contrato de explotación del bar cafetería en el Hogar de jubilados sito en Foru plaza nº 9 que es de titularidad del Ayuntamiento de Orduña, y en establecer las condiciones específicas en las que ha de ejecutarse el objeto de dicho contrato.

El objeto del contrato es la explotación del bar cafetería del Hogar de personas jubiladas, destinado principalmente a pensionistas y jubilados, mediante la venta, servicio de consumiciones y suministro de comidas con sujeción al horario, precios y condiciones establecidas en el presente pliego, así como en el pliego de cláusulas administrativas particulares y la normativa de aplicación. Sin perjuicio de ello el establecimiento estará abierto al público en general.

2 Descripción de las Instalaciones

En la planta baja del edificio está habilitada una zona de servicio como bar-cafetería para su explotación por personal externo.

Este establecimiento tiene una superficie útil de 164,15 m² y dispone de entrada independiente a las instalaciones del hogar del jubilado y directa a la calle, lo que permitirá una actividad de hostelería independiente del propio funcionamiento del centro.

Las dependencias incluidas en esta zona son:

- Zona cocina – 8,88 m²
- Zona almacén + vestíbulo – 8,63 m²
- Zona bar – 134,99 m²
- Aseos – 16,15 m²

El equipamiento e instalaciones objeto de entrega al concesionario se detallan en el Anexo correspondiente. Dicho inventario tendrá carácter vinculante y se formalizará mediante acta de entrega al inicio del contrato.

El contrato no incluye la autorización para terraza que deberá ser solicitada en su caso por el adjudicatario.

3. Tipos de Establecimiento Hostelero.

Categoría del bar cafetería:

De conformidad con lo dispuesto en la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final de la Comunidad Autónoma del País Vasco, el establecimiento está clasificado como Grupo “1”.

El tipo de establecimiento de cafetería bar del hogar del jubilado municipales se califica como establecimiento hostelero de bar-cafetería y como tal puede servir ininterrumpidamente durante el horario de apertura, bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición rápida en el propio establecimiento, siempre que lo haga cumpliendo todos los requisitos de la normativa aplicable.

Asimismo, la actividad deberá ajustarse a la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria e higiene de los alimentos, en particular a lo dispuesto en la normativa comunitaria y estatal aplicable en cada momento.

4.- Plazo de duración de la concesión

El plazo de duración del contrato de concesión de servicio consistente en la gestión y explotación del bar del hogar de las personas jubiladas de Orduña ubicado en Foru Plaza nº 9, en la dirección Foru Plaza nº 9 será de UN (1) AÑO, a contar desde la fecha de la formalización de la concesión.

Expirado el período de vigencia, la presente concesión de servicio se podrá prorrogar anualmente de forma expresa y mutuamente acordada por TRES (3) AÑOS más, siendo la duración del principal y las prórrogas de CUATRO (4) AÑOS.

Llegada la fecha de vencimiento, la concesión quedará extinguida sin necesidad de requerimiento expreso por parte del Ayuntamiento de Orduña.

La permanencia en el uso del local transcurrido el plazo del contrato, no conferirá derecho alguno a la concesionaria que ocupará el local por mera tolerancia.

Finalizado el período de ejecución del contrato, la persona o entidad adjudicataria deberá proceder a la entrega de las instalaciones y del material cedido en condiciones adecuadas de funcionamiento, conservación, mantenimiento e higiene, teniendo en cuenta el uso ordinario derivado de la actividad autorizada.

La entrega se efectuará en el plazo que, atendiendo a las circunstancias concurrentes, acuerden las partes o determine el órgano competente de forma motivada.

En dicho acto se levantará la correspondiente acta de entrega, incorporándose el inventario del material cedido y, en su caso, las observaciones o incidencias que pudieran apreciarse respecto del estado de las instalaciones o bienes entregados.

En caso contrario, el Ayuntamiento de Orduña asumirá la ejecución de estas tareas, haciéndose cargo la adjudicataria de los costes que de ello se deriven.

5.- Canon

El canon que sirve de base a la licitación se fija en 9.917,35€/año más 2.082,65€ correspondiente al IVA, total 12.000€/año, y se abonará con una periodicidad mensual antes del día 5 de cada mes, pudiendo ser mejorado al alza por los licitadores.

La persona o entidad adjudicataria podrá mejorar al alza el citado importe señalando en las propuestas que formulen la cifra que ofrecen, no siendo admisibles las ofertas por debajo de la cantidad indicada anteriormente.

El importe de la concesión será abonado por cada uno de los meses del año, con independencia de que el bar esté o no abierto. Por tanto, en el periodo vacacional aunque el bar permanezca cerrado el canon deberá abonarse igualmente.

La persona o entidad adjudicataria deberá abonar el canon ofertado con anterioridad al día 5 de cada mes.

El retraso en el pago del canon faculta al Ayuntamiento para la resolución del contrato y la incautación de la garantía definitiva sin perjuicio de la reclamación del canon impagado al adjudicatario conforme a la legislación vigente.

6.- Horarios y periodo de prestación del servicio

La persona o entidad adjudicataria podrá mantener abierto al público el bar y el hogar de las personas jubiladas todos los días del año, dentro de los horarios máximos autorizados para los establecimientos clasificados como Grupo 2, actualmente fijados con carácter general hasta la 1:00 horas, sin perjuicio de las ampliaciones, limitaciones o excepciones que puedan establecerse por la normativa vigente o por resolución de la autoridad competente.

La actividad deberá desarrollarse respetando en todo momento las condiciones de seguridad, salubridad, convivencia ciudadana, accesibilidad, control de ruidos y demás requisitos exigibles para este tipo de establecimientos, siendo responsabilidad de la persona o entidad adjudicataria el cumplimiento de las obligaciones legales y administrativas derivadas de su funcionamiento.

Todo ello se ajustará a lo dispuesto en la Ley 10/2015, de 23 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas; en el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la citada Ley; así como en el Decreto 119/2019, de 23 de julio, de modificación del referido Reglamento, o en aquellas disposiciones que las sustituyan, modifiquen o desarrollen en el futuro.

Respecto al horario, cualquier modificación del mismo establecido en el presente pliego deberá ser comunicada por escrito y autorizada por el Ayuntamiento de Orduña. No obstante, el horario de apertura y cierre de las instalaciones del bar así como del hogar de las personas jubiladas será con carácter mínimo y obligatorio:

DÍA DE LA SEMANA	MAÑANA	TARDE
------------------	--------	-------



URDUÑAKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE ORDUÑA
www.urduna.com



Lunes	Cerrado	Cerrado
Martes	09:30 – 14:00 h	16:00 – 22:00 h
Miércoles	09:30 – 14:00 h	16:00 – 22:00 h
Jueves	09:30 – 14:00 h	16:00 – 22:00 h
Viernes	09:30 – 14:00 h	16:00 – 22:00 h
Sábado	09:30 – 14:00 h	16:00 – 22:00 h
Domingo	09:30 – 14:00 h	16:00 – 22:00 h

Este horario podrá ser modificado por el Ayuntamiento, debiéndose comunicar a la persona o entidad adjudicataria con suficiente antelación.

Deberá así mismo tener abiertas las instalaciones del hogar de las personas jubiladas fuera de las horas indicadas anteriormente en aquellos supuestos en los que como consecuencia de la programación de actividades extraordinarias así lo requiera el Ayuntamiento de Orduña.

El presidente y/o la presidenta así como la Junta de la Asociación de las Personas Jubiladas de Orduña, están autorizadas a acceder al hogar en horario distinto al establecido.

Período vacacional. Sin perjuicio del horario señalado en el punto 4, la adjudicataria tendrá derecho a un periodo vacacional, máximo de TREINTA (30) días naturales en el período comprendido entre la 2ª quincena de julio y el 31 de agosto, durante el cual podrá permanecer cerrado el bar y el hogar de las personas jubiladas.

Así mismo, podrá disfrutar de UN (1) día de descanso semanal. Tanto el bar como el hogar de las personas jubiladas podrán permanecer cerrados conjuntamente los lunes de cada semana, pudiendo modificarse dicho día con previa autorización del Ayuntamiento.

Los días de vacaciones y de descanso semanal que permanezcan cerrados el bar y el hogar de las personas jubiladas serán acordados entre la adjudicataria y el Ayuntamiento. En caso de que no se llegue a un acuerdo, resolverá el Ayuntamiento.

La persona o entidad adjudicataria deberá notificar al Ayuntamiento, con al menos DOS (2) MESES de antelación, el período vacacional que desea disfrutar.

7.- Aforo

De conformidad con lo dispuesto en el Código Técnico de la Edificación aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, el aforo del local es de 68 personas.

8.- Obligaciones del Ayuntamiento

El Ayuntamiento habrá de cumplir las condiciones que se deriven del contrato y, en particular, las siguientes:

- Poner a disposición de la persona física o jurídica adjudicataria las instalaciones, dependencias y bienes municipales objeto de la concesión, en condiciones adecuadas para el desarrollo de la actividad.
- Asumir los gastos correspondientes a los suministros generales del inmueble, incluidos los consumos de agua, electricidad, gas y aquellos otros vinculados estructuralmente al edificio, salvo que expresamente se disponga otra cosa en el presente pliego.
- Asumir los gastos estructurales de conservación del inmueble, así como aquellas reparaciones derivadas de defectos estructurales, vicios ocultos o situaciones no imputables al uso ordinario de las instalaciones por parte de la persona adjudicataria.
- Reponer o sustituir los electrodomésticos y equipamientos incluidos en el inventario municipal cuando, previa valoración del personal técnico competente, cuando quede acreditada la finalización de su vida útil o la imposibilidad de reparación razonable.

En ningún caso corresponderá al Ayuntamiento el mantenimiento ordinario, las pequeñas reparaciones derivadas del uso habitual de los electrodomésticos o equipamientos, ni la reposición del menaje o materiales consumibles necesarios para la prestación del servicio que serán por cuenta del adjudicatario.

- Asumir la reparación, conservación y, en su caso, renovación del mobiliario estructural del bar y del Hogar de las Personas Jubiladas, favoreciendo la coherencia estética, funcional y accesible de ambos espacios.
- Facilitar la coordinación con los servicios municipales cuando resulte necesaria para el adecuado funcionamiento del servicio y para el desarrollo de actividades de carácter social, comunitario o intergeneracional vinculadas al espacio.
- Ejercer las labores de seguimiento, inspección y supervisión del contrato, velando por el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente pliego y por la adecuada prestación del servicio a la ciudadanía.
- El Ayuntamiento podrá promover, en coordinación con la persona adjudicataria, las asociaciones locales y los servicios municipales competentes, iniciativas y actividades orientadas a fomentar la participación comunitaria, el envejecimiento activo, las relaciones intergeneracionales, la inclusión social y la prevención de la soledad no deseada entre las personas mayores del municipio.

9.- Obligaciones del adjudicatario

9.1 Obligaciones generales

Además de las obligaciones generales derivadas del régimen jurídico del contrato son obligaciones del concesionario las siguientes:

- Llevar directamente la explotación del bar objeto del presente contrato, no pudiendo subarrendar ni ceder la explotación.

El concesionario debe suscribir:

1. Póliza de seguro que comprenda tanto los daños al dominio público como a particulares por un valor mínimo de 300.000 €
2. Póliza de seguro multirriesgo, que garantice el debido mantenimiento del inmueble e instalaciones entregadas por el Ayuntamiento con un mínimo de 30.000 euros por el contenido y 60.000 euros por el continente, así como un seguro de responsabilidad civil frente a terceros por un importe mínimo de 300.000 euros.

Pólizas cuyas copias compulsadas y justificantes de pago de estas, se deberán presentar en el Ayuntamiento con carácter previo a la formalización del contrato y con posterioridad con carácter anual.

- El concesionario será responsable de obtener y mantener en vigor las licencias y autorizaciones necesarias para el ejercicio de la actividad, sin perjuicio de las que correspondan al Ayuntamiento como titular del inmueble.
- Darse de alta como titular de la actividad en el registro de actividades alimentarias del Departamento de Salud de Gobierno Vasco y atender los requerimientos que puedan hacer en lo relativo al funcionamiento de la actividad. El concesionario deberá prestar el servicio de forma regular y continuada, salvo que el Ayuntamiento decida cerrar el edificio público por alguna causa justificada en la que se haga inviable la apertura.
- La concesión será a riesgo y ventura del concesionario por lo que no será procedente ningún tipo de indemnización por causas adversas que hagan disminuir la afluencia de usuarios a las instalaciones públicas.
- El presente contrato no garantiza la exclusividad sobre el derecho de venta y distribución de bebidas y alimentos dentro del edificio público.
- La persona o entidad adjudicataria asumirá los gastos de los enseres/productos que, siendo necesarios para la prestación del objeto del contrato, no estén incluidos en el inventario que el Ayuntamiento pone a disposición de la adjudicataria, inventario que se redacte a la entrega del local.

9.2.- Obligaciones Específicas

El adjudicatario habrá de cumplir la normativa sanitaria, medio ambiental y de consumo que sea aplicable a los establecimientos y actividades de hostelería. A tal efecto se deberán de cumplir las siguientes directrices:

- El concesionario deberá cumplir la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, higiene y control sanitario, incluyendo los sistemas de autocontrol que resulten exigibles.
- Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético que se evacuarán diariamente.
- Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.
- Los productos sin envasar (bocadillos, tapas etc.) expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan y protegidos de la luz del sol.
- Las mesas y superficies de trabajo serán lisas y de fácil limpieza.
- Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.
- Los productos de limpieza, desinfección y desratización se guardarán separados del almacén de alimentos.
- Los utensilios que se usen se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños.
- Dispondrá de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).
- El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.
- Euskera: El concesionario deberá garantizar que la información básica del servicio (carcelería, lista de precios y atención básica) se ofrezca en euskera y castellano.
- Atención al público: El concesionario deberá prestar el servicio con la debida diligencia, garantizando un trato correcto a las personas usuarias, especialmente atendiendo a las necesidades del colectivo de personas mayores.

Conserjería

La persona física o jurídica adjudicataria, sin perjuicio de la prestación del servicio de bar, deberá asumir las funciones de conserjería, custodia y cuidado general del Hogar de las Personas Jubiladas del municipio de Orduña.

En este sentido, será responsable de la apertura y cierre diario de las instalaciones, así como de su vigilancia básica durante el horario de funcionamiento, velando por el correcto uso de los espacios y por un entorno seguro, respetuoso y adecuado para todas las personas usuarias. La función de conserjería incluirá una labor básica de acogida y orientación a las personas usuarias.

Al cierre del establecimiento, deberá comprobar que todas las dependencias quedan desalojadas, las luces apagadas y los accesos correctamente cerrados.

En relación con los accesos al edificio:

- La puerta principal del Hogar, situada en la calle Gran Vía, permanecerá abierta únicamente en horario de tarde, de 16:00 a 22:00 horas.
- El acceso en horario de mañana se realizará a través del bar.
- Durante las fiestas patronales, la puerta principal del Hogar permanecerá cerrada, salvo indicación expresa del Ayuntamiento.

En el desarrollo de estas funciones, la persona adjudicataria deberá actuar con diligencia, responsabilidad y trato respetuoso, prestando especial atención a las necesidades de las personas mayores y favoreciendo un clima de convivencia adecuado.

Limpieza

La persona física o jurídica adjudicataria será responsable de la limpieza, higiene y adecuado estado sanitario de todas las instalaciones objeto del contrato, garantizando en todo momento condiciones óptimas de salubridad.

La limpieza deberá realizarse con la frecuencia necesaria y, en todo caso, diariamente, prestando especial atención a las zonas de manipulación y servicio de alimentos y bebidas, conforme a la normativa vigente en materia de higiene alimentaria.

En particular, será obligación de la persona adjudicataria:

- La limpieza diaria de suelos, aseos, mobiliario, barras, equipos y zonas de uso común del Hogar de las Personas Mayores de Orduña.
- La retirada diaria de residuos, su correcta separación selectiva y su depósito en los contenedores habilitados, conforme a la normativa ambiental vigente.

- La reposición de consumibles en aseos (papel higiénico, jabón, secado de manos u otros), así como de bolsas de basura en papeleras y recipientes.
- La limpieza y acondicionamiento en profundidad de los espacios tras la celebración de actividades o eventos, incluyendo la retirada de enseres y la puesta a disposición del espacio en condiciones adecuadas de uso.

Quedan excluidas de estas obligaciones la limpieza de la oficina y del almacén de uso exclusivo de la Junta del Hogar, que será realizada por la correspondiente asociación, así como la limpieza de los ventanales exteriores, que corresponderá al Ayuntamiento.

Los productos, materiales y útiles de limpieza serán por cuenta de la persona adjudicataria, debiendo ser adecuados, eficaces y respetuosos con el medio ambiente en la medida de lo posible (Se valorará la utilización de productos de limpieza ecológicos o con bajo impacto ambiental).

Asimismo, la persona adjudicataria deberá realizar, como mínimo, dos veces al año, una limpieza general en profundidad de las instalaciones, que incluirá, entre otros, ventanales interiores, zonas de difícil acceso, equipamientos, mobiliario, paredes, luminarias y elementos no incluidos en la limpieza ordinaria.

Estas limpiezas se programarán preferentemente coincidiendo con periodos de menor actividad del servicio, tales como la reapertura tras periodos de cierre o fechas señaladas, debiendo garantizar en todo caso la continuidad del servicio en condiciones adecuadas.

La persona adjudicataria deberá planificar dichas actuaciones y, a requerimiento del Ayuntamiento, justificar su realización.

El Ayuntamiento podrá realizar en cualquier momento inspecciones, sin previo aviso, a fin de comprobar el cumplimiento de las condiciones de limpieza, higiene y salubridad exigidas.

Mantenimiento y reparaciones

La persona física o jurídica adjudicataria será responsable de la conservación, mantenimiento y correcto funcionamiento de las instalaciones objeto del contrato, garantizando en todo momento su adecuado estado de uso, limpieza e higiene.

A tal efecto, deberá realizar a su cargo las reparaciones ordinarias necesarias para el buen funcionamiento del servicio, siempre que no sean imputables a defectos estructurales, vicios ocultos o daños derivados de causas de fuerza mayor o agentes atmosféricos extraordinarios.

Asimismo, será por cuenta de la persona adjudicataria el mantenimiento, conservación y, en su caso, reparación del equipamiento incluido en el Anexo I.

La persona adjudicataria responderá de los daños y perjuicios que se ocasionen en las instalaciones como consecuencia de la actividad desarrollada, debiendo asumir el coste de su reparación cuando sean imputables a un uso inadecuado, negligencia o incumplimiento de sus obligaciones, indemnizando al Ayuntamiento por los daños o gastos derivados.

No se permitirá la utilización del mobiliario propio del Hogar de las Personas Mayores de Orduña para fines distintos de los previstos, ni su traslado o uso para el servicio de bar, salvo autorización expresa del Ayuntamiento y/o de la entidad gestora del Hogar.

La persona adjudicataria no podrá realizar obras, instalaciones o sustituciones de maquinaria sin autorización previa y expresa del Ayuntamiento. En caso de autorizarse, las mejoras o actuaciones realizadas quedarán integradas en el inmueble, pasando a ser propiedad municipal a la finalización del contrato, sin derecho a compensación.

El concesionario podrá instalar sin previa comunicación la cafetera, molinillo de café y cañero de cervezas en los espacios disponibles en la barra del local, así como la TV.

La persona adjudicataria deberá comunicar por escrito y de forma inmediata a los servicios técnicos municipales cualquier anomalía, avería o incidencia que afecte al estado del inmueble, sus instalaciones o equipamientos, especialmente aquellas que puedan suponer un riesgo para las personas usuarias o un deterioro del espacio.

Asimismo, deberá colaborar en la adopción de medidas preventivas que contribuyan a la conservación de las instalaciones y a un uso eficiente de los recursos, incluyendo el consumo responsable de agua y energía. Se valorará la implantación de pequeñas mejoras de eficiencia energética o sostenibilidad en el funcionamiento del servicio.

Los gastos derivados de derechos de autor por la difusión de música, televisión u otros contenidos audiovisuales en el establecimiento serán por cuenta de la persona adjudicataria.

Medio ambiente

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

Residuos: Será obligatoria la separación de residuos y depositarlos en los correspondientes contenedores, de las siguientes fracciones: Vidrio, envases, aceite, papel y cartón, bombillas y lámparas, pilas.

Ruido: Como aparatos audiovisuales se permite únicamente la instalación de televisión sin amplificador de sonido.

En caso de molestias al vecindario por el volumen de la TV deberá instalarse un limitador de sonido anclado a 75dB que será precintado por el Ayuntamiento. La adquisición, instalación y anclaje será por cuenta del concesionario del local. De persistir las molestias se ordenará la retirada del aparato de TV.

No se permiten la celebración de conciertos o actuaciones en vivo sin la previa autorización del Ayuntamiento.

Siempre que la TV esté funcionando con sonido en el local la puerta de acceso y ventanas deberán permanecer cerradas.

Condiciones de la terraza: El mobiliario de la terraza será por cuenta del adjudicatario. El mobiliario de terraza deberá quedar recogido siempre que el local no está abierto al público y, en cualquier caso, a partir de la hora indicada en la autorización de la terraza.

El concesionario velará por que el uso de la terraza no genere molestias a los vecinos, requiriendo a los usuarios un comportamiento idóneo y/o limitando, en caso necesario, el derecho de admisión.

Se hará la limpieza diaria de la zona ocupada por la terraza.

Ticket y control de ingresos

El concesionario estará obligado a expedir factura o factura simplificada conforme a la normativa tributaria vigente por los servicios prestados.

El concesionario deberá disponer de un sistema de registro de ventas que permita el control de los ingresos derivados de la explotación del servicio, debiendo facilitar al Ayuntamiento la información que le sea requerida a efectos de seguimiento del contrato.

Venta y suministro de alcohol y tabaco

Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas y tabaco a menores.

Queda prohibido fumar en el interior del establecimiento, de conformidad con la normativa vigente.

No se permitirá la instalación de máquinas expendedoras de tabaco salvo autorización expresa y cumplimiento de la normativa aplicable.

Máquinas recreativas

El concesionario no podrá instalar ninguna máquina recreativa o elementos de juego sin previa autorización expresa de este Ayuntamiento.

Máquinas de Vending

El concesionario podrá previa autorización municipal colocar y mantener máquinas expendedoras de bebidas frías y comida, en un lugar accesible al público, siendo responsable de la reposición, conservación, mantenimiento y reparación de dichas máquinas.

El lugar de instalación de las citadas máquinas expendedoras deberá recibir el visto bueno del Ayuntamiento.

No se podrán servir bebidas alcohólicas en las máquinas expendedoras.

Gastos de gestión

La persona física o jurídica adjudicataria gestionará el servicio objeto del contrato a su riesgo y ventura, sin derecho a indemnización por pérdidas, averías o perjuicios derivados de la explotación.

A tal efecto, deberá aportar los medios personales y materiales necesarios para la correcta prestación del servicio, conforme a lo comprometido en su oferta, así como obtener y mantener en vigor, a su costa, todas las licencias, autorizaciones y permisos necesarios para el desarrollo de la actividad.

La persona adjudicataria estará obligada al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales y seguridad e higiene en el trabajo, respecto del personal adscrito al contrato, fomentando la estabilidad laboral y la calidad en el empleo del personal adscrito al servicio, quedando el Ayuntamiento exonerado de cualquier responsabilidad derivada de su incumplimiento.

Asimismo, la persona adjudicataria deberá cumplir con la normativa vigente en materia de igualdad efectiva entre mujeres y hombres, en particular lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, así como con la normativa en materia de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, de conformidad con el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre.

En el desarrollo del contrato, la persona adjudicataria deberá garantizar un trato igualitario, no discriminatorio y respetuoso hacia todas las personas, tanto usuarias como trabajadoras, promoviendo entornos inclusivos y accesibles.

Asimismo, y de conformidad con los principios de la contratación pública socialmente responsable, se fomentará la adopción de medidas que favorezcan el acceso al empleo

de personas con especiales dificultades de inserción laboral, tales como personas desempleadas de larga duración, personas con discapacidad, personas en situación o riesgo de exclusión social u otros colectivos vulnerables.

A tal efecto, podrán valorarse positivamente las iniciativas orientadas a la inserción sociolaboral, la formación en el puesto de trabajo o la colaboración con entidades sociales, siempre dentro del marco legal vigente.

El personal adscrito al servicio dependerá exclusivamente de la persona adjudicataria, sin que exista relación laboral, funcional o de cualquier otro tipo con el Ayuntamiento de Orduña. En ningún caso procederá la subrogación del personal por parte del Ayuntamiento ni de un nuevo adjudicatario, salvo en los supuestos legalmente establecidos.

La persona adjudicataria deberá garantizar en todo momento la adecuada cobertura del servicio, incluyendo la sustitución del personal en casos de ausencia, baja o vacaciones.

A efectos de control, deberá facilitar al Ayuntamiento, cuando le sea requerido, la información relativa al personal adscrito al contrato, su situación laboral, formación en materia de higiene alimentaria y el cumplimiento de sus obligaciones en materia de Seguridad Social.

Asimismo, deberá suministrar la información necesaria para dar cumplimiento a las obligaciones de transparencia en los términos establecidos en la normativa vigente.

La persona adjudicataria deberá dotar a su personal de los equipos y medidas necesarias en materia de seguridad y salud laboral, conforme a la normativa vigente en cada momento.

Gastos de suministros y funcionamiento

La persona física o jurídica adjudicataria deberá asumir a su cargo la adquisición, reposición y suministro de todos los productos, materiales, consumibles y artículos necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de bar, responsabilizándose de su calidad, conservación, trazabilidad y adecuación a la normativa vigente en materia sanitaria y de seguridad alimentaria.

Asimismo, serán por cuenta de la persona adjudicataria todos aquellos útiles, pequeños electrodomésticos, elementos auxiliares, menaje, productos de limpieza, consumibles y demás materiales necesarios para la prestación ordinaria del servicio que no se encuentren incluidos expresamente en el inventario municipal incorporado al expediente.

Corresponderá igualmente a la persona adjudicataria la instalación, mantenimiento, conservación y, en su caso, reposición de los elementos necesarios para el desarrollo de la actividad, previa autorización municipal cuando esta resulte preceptiva.

La explotación del servicio se realizará a riesgo y ventura de la persona adjudicataria, sin derecho a indemnización por pérdidas, averías, disminución de ingresos o perjuicios derivados de la actividad o de las circunstancias concurrentes en su explotación.

La persona adjudicataria será responsable frente a terceras personas y frente al Ayuntamiento de Orduña de los daños y perjuicios que pudieran ocasionarse como consecuencia del funcionamiento del servicio, de la utilización de las instalaciones o de las actuaciones del personal adscrito al contrato, salvo cuando los daños deriven directamente de órdenes expresas dictadas por el Ayuntamiento.

A tal efecto, deberá disponer durante toda la vigencia del contrato de una póliza de seguro de responsabilidad civil suficiente y adecuada a la naturaleza de la actividad desarrollada, entregando copia de la misma al Ayuntamiento, así como de sus posibles renovaciones o actualizaciones.

La persona adjudicataria no podrá ceder, subarrendar o traspasar total o parcialmente la explotación del servicio sin autorización previa y expresa del Ayuntamiento, conforme a lo dispuesto en la normativa de contratación pública y patrimonial que resulte de aplicación.

Tampoco podrá instalar máquinas recreativas, de apuestas, expendedoras o similares sin autorización municipal previa y expresa. En ningún caso podrán instalarse elementos cuya actividad resulte incompatible con la finalidad social y comunitaria del espacio.

La persona adjudicataria deberá cumplir en todo momento la normativa vigente en materia sanitaria, laboral, de Seguridad Social, prevención de riesgos laborales, protección de las personas consumidoras, protección de datos, accesibilidad, igualdad y atención integral de adicciones y drogodependencias.

Asimismo, deberá adoptar medidas orientadas a fomentar un modelo de gestión responsable y sostenible, promoviendo:

- El ahorro y uso eficiente del agua y la energía.
- La reducción y correcta separación de residuos.
- La disminución progresiva del uso de plásticos de un solo uso y otros materiales contaminantes.
- La utilización de productos reutilizables o reciclables, siempre que resulte posible.

Del mismo modo, se fomentará, en la medida de lo posible, el consumo de productos locales, de proximidad o elaborados en el entorno, favoreciendo criterios de sostenibilidad, calidad y apoyo al comercio y producción local.

La persona adjudicataria deberá facilitar en todo momento las labores de inspección y control que puedan realizar los servicios municipales, permitiendo el acceso a las instalaciones y aportando la documentación o información que le sea requerida en relación con el funcionamiento del servicio y el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.

Con carácter anual, y dentro del mes de enero, la persona adjudicataria deberá presentar al Ayuntamiento una memoria técnica de funcionamiento del servicio correspondiente al ejercicio anterior, que incluirá, al menos:

- Información general sobre la actividad desarrollada.
- Incidencias relevantes producidas durante el ejercicio.
- Actuaciones de mejora realizadas.
- Datos económicos globales de ingresos y gastos vinculados a la explotación del servicio.
- En su caso, actividades o iniciativas de carácter social, comunitario o sostenible impulsadas en el espacio.

Todo ello sin perjuicio de las restantes obligaciones derivadas del presente pliego y de la normativa vigente que resulte de aplicación durante la ejecución del contrato.

10.- Atención a la ciudadanía y tarifas de las consumiciones del bar

Atención a la ciudadanía

La persona física o jurídica adjudicataria deberá prestar el servicio con la máxima diligencia, profesionalidad y respeto hacia las personas usuarias, garantizando una atención cercana, adecuada e inclusiva.

La atención deberá realizarse en condiciones de igualdad, sin que pueda producirse discriminación alguna por razón de edad, sexo, identidad de género, orientación sexual, origen, nacionalidad, idioma, discapacidad, situación social, creencias o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.

En el desarrollo de la actividad deberá garantizarse un trato respetuoso y cordial, favoreciendo un ambiente de convivencia, bienestar y participación adecuado a la finalidad social y comunitaria del espacio.

La persona adjudicataria deberá prestar especial atención a las necesidades de las personas mayores, especialmente de aquellas que presenten dificultades de movilidad, dependencia, discapacidad o situaciones de vulnerabilidad, facilitando, cuando resulte necesario, el traslado de consumiciones y prestando apoyo básico en el uso ordinario de las instalaciones.

Asimismo, se procurará una atención accesible y comprensible para todas las personas usuarias, favoreciendo en la medida de lo posible el uso tanto del euskera como del castellano.

La persona adjudicataria deberá disponer de hojas oficiales de reclamaciones a disposición de las personas usuarias y garantizar su correcta gestión conforme a la normativa vigente en materia de consumo.

En caso de presentarse reclamaciones, quejas o incidencias relevantes relacionadas con el funcionamiento del servicio, deberá remitirse copia al Ayuntamiento en el plazo más breve posible, colaborando en su adecuada tramitación y resolución.

Podrán ser personas usuarias del Hogar de las Personas Mayores con derecho al uso de las instalaciones reservadas:

- Las personas socias de la Asociación Local de Personas Mayores.
- Las personas pensionistas del sistema público de Seguridad Social.
- Las personas mayores de 60 años.
- Otras personas que, por razones sociales, comunitarias o de participación en actividades autorizadas, puedan acceder conforme a los criterios establecidos por el Ayuntamiento o por la entidad gestora del Hogar.

La persona adjudicataria colaborará, en la medida de sus posibilidades, en la detección de situaciones de aislamiento o soledad no deseada que puedan apreciarse en el entorno del Hogar, poniéndolas en conocimiento de los servicios municipales cuando resulte procedente.

Tarifas

Los precios de las consumiciones y productos ofertados en el bar deberán ajustarse a criterios de moderación, accesibilidad económica y adecuación a la finalidad social del servicio.

A tal efecto, existirán dos modalidades de tarifas:

- Una tarifa reducida aplicable a las personas socias de la Asociación Local de Personas Mayores de Orduña.

- Una tarifa general aplicable al resto de personas usuarias.

Esta diferenciación de precios deberá mantenerse durante toda la vigencia del contrato, incluidos los periodos festivos y celebraciones especiales, salvo autorización expresa del Ayuntamiento.

Las listas de precios deberán exponerse de forma visible y fácilmente accesible al público, incluyendo de manera clara ambas modalidades tarifarias.

Los precios deberán respetar en todo momento la normativa vigente en materia de consumo y no podrán resultar abusivos ni desproporcionados en relación con la naturaleza social y comunitaria del servicio.

La persona adjudicataria deberá comunicar al Ayuntamiento cualquier propuesta de modificación de tarifas con carácter previo a su aplicación, reservándose el Ayuntamiento la facultad de supervisar su adecuación a los principios establecidos en el presente pliego.

Asimismo, se fomentará la oferta de productos básicos y opciones de consumo saludable a precios asequibles, especialmente orientadas a las personas mayores usuarias del servicio.

Responsable del contrato



URDUÑAKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE URDUÑA
www.urduna.com



ANEXO I. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO DEL BAR DEL HOGAR DE LAS PERSONAS JUBILADAS

CONCEPTO	CANTIDAD
Air pot 3L Acero Inox 18/10 mod 62	1
Árbol de Navidad	1
Bandeja de servicio	1
Butaca individual tapizada salón T Navarro Modelo Osaka	8
Cartelería anuncios mural 70x2.20x99.50 Vilagrassa Mod Neo 410	1
Copas de Caña	4
Copas vino	24
Cortinas enrollables en tejido PS	41 (1 está rota)
Cuchara de mesa mod 1725 acero inox 18/10	18
Cuchara postre mod 1725 acero inox 18/10	12
Cucharita café mod 1725 acero inox 18/10	8
Cuchillo mesa 2 piezas mod 1725 acero inox 18/10	8
Cuchillo mesa monoblock mod 1725 acero inox 18/10	12
Estanterías almacén bar	2
Estanterías metálicas almacenes 100x40x200 a Sistemas	5
Estantes 1.65x12 inox con STANDARD Tabla	1
Fuente rectangular 28x17.5cm Malva Rosa	3
Fuente rectangular 38x27cm Malva Rosa	6
Horno microondas HM-902. Potencia 900W. Nuevo CANDY	1
Jarra leche 0.15 L Mod 10901	1
Jarra leche 0.25 L Mod 10902	1
Jarra leche 0.5 L Mod 10903	1
Jarra leche 1L Mod 10904	1
Jarra leche 2.25 L. Mod 10904	1
Mesa auxiliar Salón 1.10x60x35 T Navarro Modelo Lobby	2



URDUÑAKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE URDUÑA
www.urduna.com



Paragüero acero pintado 27x27x50 Vilagrassa Mod Mercuri MR-70	2
Placas señalización metacrilato 2.10x12x130 Vilagrassa	6
Plato café con leche	8
Plato café cortado	31
Plato llano 28 cm. Diam Malva Rossa	7
Plato pan 16cm. Diam Malva Rossa	22
Plato presentación 32 cm. Diam Malva Rossa	4
Tabla corte polietileno BCO 400x300x20	2
Taza café 10 cl. Malva Rossa	19
Taza de Moka 7cl. Malva Rossa	22
Taza desayuno 25 cl. Malva Rossa	3
Taza para infusiones	5
Tazón de caldo	5
Tenedor de mesa mod 1725 acero inox 18/10	12
Tenedor postre mod 1725 acero inox 18/10	1
Tetera con filtro 0.125L Mod 11601	9
Tetera infusión	16
Tijeras cocina	2
Tostador TP-20.240 tostadas/h Potencia 2800 W	1
UD Botellero frigorífico Mod. Zardosa B- 2.000 de acero inox AISI-304 18/10 – 550 L	1
UD Cámara bajo mostrador frigorífico Mod BM-1500 Zardosa en acero inox AISI-304 18/10 Potencia 325W	1
UD Campana extractora Mod CPCA-P 1085 1/5 CV	1
UD encimera de cocina Mod PC-61 EM Lotus con 2 placas con limitador de temperatura, potencia 2.5 KW	1
UD interior de mostrador de acero inoxidable AISI-30418/10	1
UD Lava vasos Mod MIX de acero inox 18/10. Potencia 2250 W	1
UD Lavavajillas mod Sincro Potencia 3400W	1



URDUÑAKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE URDUÑA
www.urduna.com



UD máquina de hielo Mod SP34/10. Potencia 530 W	1
UD Mesa de trabajo a medida de acero inox. AISI -304 18/10 para alojar elementos de cocción y hueco para cámara bajo mostrador	1
UD Peto para cámara botellero de acero inox AISI-304 18/10. Con pozo y peana para colocación de lavavajillas	1
Vaso tubo	8
Vasos de Caña	4
Vasos de leche	5
Vasos sidra	4
Vasos zurito	40
Vitrina Refrigeradora de 1.91 MT	1



URDUÑAKO UDALA
AYUNTAMIENTO DE ORDUÑA
www.urduna.com



ANEXO II PLANO DE INSTALACIONES

