Azpeitiko Udala

BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

AZPEITIKO BAIGERA I ERRETIRATUEN ETXEAN DAGOEN TABERNA-JATETXEAREN ZERBITZU-EMAKIDA

Kontratu honen xedea Azpeitiko Enparan kaleko 6.behean kokatuta dagoen, Baigera I behea erretiratuen etxean dauden udalaren lokala taberna-jatetxe gisa ustiatzeko zerbitzua ematea da, Baldintza Teknikoen Agirian zerrendatzen diren prestazioen arabera.

Kontratua administratiboa izango da, bere xedea Azpeitiko Udalaren igorpen edo trafiko espezifikoarekin lotuta dagoelako, eta zuzenean edo berehala betetzen duelako udalaren eskumen espezifikoko helburu publiko bat, hau da, Azpeitiko eta inguruko auzoetako erretiratuen gizarteratzea, batasuna, partaidetza eta elkartzea sustatzea, bai eta kolektibo horri aisialdirako aukera bat ematea ere.

1.- ZIOEN AZALPENA

Tradizioz, Azpeitiko Udalak udalerriko adineko pertsonekin izan dituen harremanak antolatu izan ditu BAIGERA I erretiratuen etxeko tabernan ostalaritza-zerbitzua emateko. Jarduera hori, berez, ekonomikoki ustiatu daiteke, eta interesgarritzat jotzen da, eta, nolabait, beharrezkotzat, aipatutako etxeetako erabiltzaileen kideentzat.

Ildo horretan, erabiltzaileen eta adineko pertsonen kolektiboen arteko gizarte-harremanean laguntzen du, lokal abegitsu eta eroso bat eskainiz, egoera sozial horri dagozkion hainbat behar sozial eta kulturalen garatze egokirako.

Zerbitzu horren erabiltzaileak dira erositako zerbitzuen edo produktuen prezioak ordaintzen dituztenak. Horien artean daude, alde batetik, zerbitzuak prezio murriztuan ordainduko dituzten erretiratuak eta pentsiodunak, betiere onura hori jasotzeko gaitzen dituen baldintza egiaztatzen badute. Bestalde, prezioa publikoa aplikatuko zaion gainerako erabiltzaileak daude. Erretiratuen eta pentsiodunen kolektiboari aplikatu beharreko prezioak **III. eranskineko** prezioen taulan adierazten dira.

Egoera horri dagokionez, zerbitzua emateak oreka bat bilatu behar du: erretiratuen eta pentsiodunen kolektiboaren beharrak asetzea, bai eta publiko orokorrarenak ere. Horregatik, ordutegien eta erabiliko diren mahaien kudeaketak garrantzi berezia hartzen du eta horregatik atal hau lizitatzaileek egiten duten proposamenean baloratuko da.

Kontratu mota hau ez du Azpeitiko Udalak finantzatzen. Udala, berez, ez da kontratu horien xede diren prestazioen hartzailea edo erabiltzailea; jarduera ustiatzen duen esleipedunarengandik kanon bat jasotzen du.

Zerbitzu hori emateko modurik bizkorrena eta eraginkorrena bilatze aldera, Azpeitiko Udalak uste du egokia dela une honetarako eta egungo beharrizanetarako zerbitzuaren emakida gauzatzea.

2.- KONTRATUAREN XEDEA

Kontratu honen xedea Azpeitiko BAIGERA I erretiratu-etxean (Enparan kalea, 6) dagoen taberna-jatetxearen zerbitzu emakida da.

3.- USTIATEPENERA BIDERATUTAKO ESPAZIOAREN KONTZEPTUA ETA DESKRIBAPENA.

Azpeitiko BAIGERA I erretiratuen etxeko taberna-jatetxea udal egoitza bat da, beharrezko ekipamenduz hornitua eta Azpeitiko Udaleko Gizarte Zerbitzuen Sailaren mende dagoena.

Lokala Enparan kaleko 6. zenbakian dago, eta beheko solairua taberna-kafetegirako da, 203,14 m^2-ko azalerarekin. Sukaldea, barra, mahai gela eta terraza bat dauka German Alberdi pasealekuan.

Zerbitzua erabat muntatuta eta martxan jartzeko moduan dago, **I. Eranskinean** zehaztutako inbentarioan zehaztutako elementuekin (emakidadunaren kontura izango dira ostalaritza-zerbitzua osatzeko behar gainontzeko diren materialak). Lokalaren ezaugarri fisikoak **II. Eranskinean** zehazten dira.

3.- KONTRATUAREN EZAUGARRIAK

3.1.- EMAKIDADUNAREN ESKUBIDEAK

Esleipendunaren eskubideak izango dira:

1.- BAIGERA I erretiratuen etxeko taberna-jatetxea erabiltzea eta ustiatzea, jarduera egiteko behar diren ahalmen guztiekin. Ondorioz, esleipenduna baimenduta dago jarduera horri dagozkion edariak eta janaria saltzeko, horri buruzko lege araudiarekin bat etorriz, eta kontratuan aurreikusitako moduan gauzatzen du jarduera.

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

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

2.- Jatetxeko tabernan salgai dagoen artikulu bakoitzeko ezartzen diren tarifak jendearengandik jasotzea.

3.- Udalaren konpentsazio ekonomikoa lortzea, ustiapena kentzeak esleipendunari eragindako kalte eta galerengatik. Kalte eta galera horiek, interes publikoak eragindakoak izan arren, emakidadunaren erruz izan ez arren, kontratistari dagokio argudiatzen dituen

kalte eta galeren zehaztapena eta kuantifikazioa frogatzea. Kalte eta galera horiek zehatzak eta egungoak izan behar dute.

3.2.1.- BETEBEHAR OROKORRAK

1.-Taberna zaintzea, lokalerako sarbidea kontrolatzea eta haren segurtasuna zaintzea. Azpeitiko Udaltzaingoari dagokio BAIGERA I etxeko eraikina irekitzea eta ixtea. Hala ere, Udalak egoki baderitzo, aldez aurreko jakinarazpena egin ondoren, esleipenduna BAIGERA I etxeko eraikina irekitzeaz eta ixteaz arduratu beharko da, eta bertara sartzeko giltzen gordailuzaina izango da, baita haien erabileraren erantzule ere. Beraz, giltzen zaintza esleipendunaren kontura izango da, eta ezin izango dizkio beste inori utzi.

Eraikinaren pertsiana irekitzea eta ixtea Azpeitiko Udaltzaingoaren ardura izango da.

2.- Taberna-jatetxearen barruan ordena eta bizikidetza egokia zaintzea, lokalaren eta altzarien egoera eta instalazioen funtzionamendua kontrolatzea, eta kontratuaren arduradunari edozein ez ohizko gai edo gertakari jakinaraztea.

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

3.- Esleipendunak eta haren menpeko guztiek elikagai erabiltzailearen arauzko txartela izan beharko dute, Funtzionamendurako Osasun Baimena (ASF) izan beharko dute eta elikadura-higieneari buruzko arau guztiak bete beharko dituzte.

4.- Zerbitzua antolatu beharko da une oro erabiltzaileen eskaerei azkar eta arretaz erantzuteko moduan, eta, horretarako, behar diren neurri guztiak hartu beharko ditu.

5.- Esleipendunak zuzenean gauzatu beharko du jarduera. Kontratua laga ahal izateko edo prestazio jakin batzuk hirugarren batzuekin hitzartu ahal izateko, Azpeitiko Udalaren berariazko baimena izan beharko du aldez aurretik.

Baldintza hori betetzen ez bada, kontratua suntsiaraziko da, eta bermea galduko da.

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, Azpeitiko Udaleko kontratuaren arduradunari jakinaraziko zaio.

7.- Salgai dauden produktuen prezioen zerrenda egongo da jendearen eskura, ondo ikusteko moduko lekuan **(III. Eranskina**). Prezioen zerrendan, erretiratuen edo pentsiodunen prezioak identifikatu, eta haiek aplikatuko dira, hala egiaztatzen badute. Emakidadunak BAIGERAKO Zuzendaritza Batzordeak ezarritako tarifak aplikatu beharko dizkie uneoro erretiratuei eta pentsiodunei. **III. Eranskinean** zehazten dira 2026 urterako onartutako prezioak. Baigerako Zuzendaritza Batzordeak erretiratuen eta pentsionisten tarifak ezartzeko eta eguneratzeko eskumena gordeko du.

8.- Bere erantzukizunpean hartuko ditu jarduera gauzatzen den lokaletan:

- Bere zaintzapean geratzen diren altzariak eta instalazioak ez hondatzea (inbentarioan deskribatutakoa)

- Erregelamendu bidez onar daitekeen zarata-maila ez gainditzea.

- Edari alkoholdunak saltzeko eta erretzeko erabateko debekua betetzea, indarreko lege-araudiaren arabera, adierazitako baldintzetan.

- Baigeraren esparrutik, atondoaren eta zerbitzuen azaleratik, tabernatik, terrazatik eta jatetxetik, beirazko ontziak, janaria... ateratzeko debekua ezarriko da.

- Oro har, langileen eta erabiltzaileen portaera egokia bermatzea. Esleipendunak eta bere langileek behar besteko zuzentasunez erantzun beharko diete jardueraren erabiltzaileei.

9.- Ez dira onartuko ez tabakoa ez edari alkoholdunak saltzeko makinak, ez apustuetarako jolas-makinak, ez taberna-jatetxearen zerbitzuari ez dagozkion makinak.

10.- Taberna-jatetxearen zerbitzua emateko behar diren elementu guztiak hornitzeaz arduratuko da.

11- Langileak lanean ondo daudela zainduko du, zerbitzuko langile gisa identifikatu ahal izateko beharrezko jantziak emango dizkio, eta bere mendeko pertsonak zerbitzuaren erabiltzaileekin behar bezala tratatzeaz arduratuko da.

12- Zerbitzua modu erregularrean eta jarraituan ematea, Azpeitiko Udalak lokala ixtea erabaki ezean.

3.3.- BERARIAZKO BETEBEHARRAK

3.3.1.- ZERBITZUAREN ALDIAK ETA ORDUTEGIA

Erreferentziazko gutxieneko ordutegia 09:30etik 21:00etara izango da, astelehenetik igandera. Gehieneko ordutegia emandako jarduera-lizentzian ezarritakoa izango da, hargatik eragotzi gabe Azpeitiko Udalak zerbitzuaren ordutegiak modu justifikatuan ezartzeko eta aldatzeko ahalmena izatea.

Nolanahi ere, BAIGERA I jatetxearen eta BAIGERA II tabernaren arteko egunak txandakatuta, BAIGERA erretiratuen batzarrarekin aldez aurretik adostuta, abuztuan 15 eguneko oporraldia hartzeko eskubidea izango da. (Bi zerbitzuak ezin dira aldi berean itxita egon).

Ordutegi eta oporraldi hori aldatu ahal izango da, erretiratuen batzordearekin adostuta.

3.3.2.- "KANONA" ARAUBIDE EKONOMIKOA

Kanona esleipen-akordioan finkatuko da, kontratua esleitzen zaion lizitatzaileak egindako proposamen ekonomikoaren arabera, eta ezingo da inola ere izan ezarritako gutxienekoa baino txikiagoa.

Hobetu beharreko lizitazioaren gutxieneko kanona urtean 3.600,00 €-koa da. Kanonaren ordainketan BEZ a salbuetsita dago.

Hileko kanona 300€ ko izango da.

BEZ-ik gabeko urteko diru-kopuru hori gorantz hobetu ahal izango dute lizitatzaileek beraien eskaintzan.

3.3.3- 0 Km-ko ELIKAGAIEN SALMENTA

Establezimenduan saltzen diren elikagaiek 0 Km izeneko produktuak izan beharko dute. 0 km-ko produktutzat hartuko dira Azpeitiko Plaza Nagusia erdigune fisikotzat hartuta 150 km-ko erradioan ekoitzitako tokiko elikagaiak,.

Kategoria honetan honako produktu hauek sar daitezke: barazkiak, frutak, haragia, arrautzak eta esnekiak.

Produktu bat 0 km-koa den zehazteko irizpidea honako hau izango da:

- Lehengai edo osagai bakarra duten elikagaiak 150 km-ko erradioan ekoitzi beharko dira beti.

- Lehengai bat baino gehiago dituzten produktuen artean, 150 km-ko erradioan ekoitzitakoek osagai guztien % 50 baino gehiago pisatu beharko dute.

3.3.4.- HIZKUNTZA-BETEBEHARRAK:

Zerbitzuak bezeroaren arreta euskaraz bermatu beharko du erabiltzaileentzat eta, oro har, herritar guztientzat, ohiko jardueran eta ekitaldi berezietan. Horretarako, esleipen-proposamena egin ondoren eta kontratua formalizatu aurretik, Azpeitiko Euskara Patronatuak euskara-proba bat egingo die jendeari arreta emango dioten pertsonei, eskatutako konpetentzia egiaztatzeko.

3.3.5.-ZERBITZUA EMATEKO LANGILEEKIKO BETEBEHARRAK

Esleipendunak kontratuaren xede den zerbitzuan eskatzen den kalitate mailarik handiena lortzeko beharrezkoak eta egokiak diren langileak jarriko ditu zerbitzuaren eskura. Horretarako honako giza baliabideak bermatu beharko ditu.

-Sukalde buru bat eta bi zerbitzari izan beharko dira gutxienez.

Langileen dedikazio denbora lan-kargaren arabera zehaztuko du esleipendunak.

Espresuki behartuta dago bere zerbitzura dauden langileei dagokien lan arloko legerian xedatutakoa betetzera. Zerbitzua emateko behar diren langileak esleipendunaren mende egongo dira, bai funtzionalki bai organikoki, eta esleipendunak enpresaburu gisa dituen eskubide eta betebehar guztiak izango ditu, betiere une bakoitzean indarrean dagoen lan-legeriaren arabera.

Langile horiek esleipendunaren kontura kontratatuko dira, eta haren kontura ordainduko dira hartzekoak, Gizarte Segurantzako kuotak eta gainerako zerga-betebeharrak.

Esleipendunak nahitaez bete behar ditu bere zerbitzuko langileen lan istripuen eta lanbide-gaixotasunen kontingentziak, bai eta indarrean dauden lege-xedapenek behartzen dituzten beste guztiak ere.

Langileek ez dute inolako lan eskubide edo loturarik izango Azpeitiko Udalarekin.

3.3.6.-BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK:

Esleipendunak Adikzioen eta Droga Mendekotasunen gaineko Arreta Integralari buruzko apirilaren 7ko 1/2016 Legearen araudia bete beharko du.

Esleipendunak ostalaritzako establezimendu eta jardueretan aplikatzekoa den osasun, ingurumen eta kontsumo araudia bete beharko du.

Elikagaiak kontserbatu, biltegiratu, prestatu eta zerbitzatzeko orduan, indarrean dagoen araudian ezarritakoa bete beharko da.

Enpresa esleipendunak bere gain hartu beharko ditu salgai dauden artikuluen eta produktuen higiene eta osasun baldintzak, bai eta produktu horiek prestatzeko aplikatu beharrekoak ere, indarrean dagoen araudia zorrotz betez.

Lehengaiak, freskoak nahiz izoztuak, kontserbatzeko eta manipulatzeko, jantoki kolektiboen araudi tekniko-sanitarioa bete beharko da.

Horretarako, honako gidalerro hauek bete beharko dira:

- Hondakinak edo zaborrak biltegiratzeko leku bereizi bat egongo da, erraz garbitzeko eta desinfektatzeko moduko ontziak izango dituena, egunero hustuko den itxitura hermetikoko estalkiarekin.

- Elikagai guztiak apal edo apalategietan utziko dira (ez zurezkoak, gainazalak lauak eta erraz garbitzeko modukoak izango dira), lurrarekin kontakturik izan ez dadin.

- Ontziratu gabeko produktuak (ogitartekoak, tapak, etab.) jendearen aurrean jarrita badaude, beira-arasek babestuko dituzte, hozte- anetan, hala behar badute, eta eguzki-argitik babestuta egongo dira.

- Lan mahaiak eta -gainazalak lauak eta erraz garbitzeko modukoak izango dira.

- Instalazioak garbitzeko, desinfektatzeko eta aldian behin arratoiak hiltzeko baldintza egokietan mantendu beharko dira.

- Garbitzeko, desinfektatzeko eta arratoiak hiltzeko produktuak elikagaien biltegitik bereizita gordeko dira.

- Erabiltzen diren tresnak ur beroarekin eta xaboiarekin garbituko dira, eta behar bezala garbituko dira, hondakin arrarorik ez geratzeko moduan.

- Tenperatura erregulatuan kontserbatzeko ekipoak eta instalazioak edukiko dituzte, hala behar duten elikagaietarako behar besteko gaitasunarekin. Ekipo horiek erraz ikusteko moduko lekuetan (termometroak) jarritako kontrol sistemak izango dituzte.

- Hotz-ganberen barrualdea ezin hobeto garbituko da eta ez da hondatuko. Elikagaiak txukun eta babestuta biltegiratuko dira, haien arteko kontaktua eta usainen transmisioa saihesteko.

- Elikagaien manipulatzaileek baldintza hauek bete beharko dituzte gutxienez:

- Elikagaien higieneari buruz ezarritako prestakuntza dutela egiaztatu beharko dute.

- Txukuntasun handienaz jokatuko dute norberaren garbitasunean, eta soil soilik garbi dauden jantziak erabiliko dituzte lanean.

3.3.7.-IKUSKAPENAK

Udalak beretzat gordetzen du esleipendunaren kudeaketa fiskalizatzeko ahalmena, jarduera, instalazioak eta lokalak ikuskatuz, eta kontratua behar bezala gauzatzeko edo berrezartzeko agindu egokiak emanez. Esleipendunak nahitaez bete beharko du agindu hori.

Horretarako, Azpeitiko Udalak aldian-aldian kalitate-kontrolak egin ahal izango ditu, bere kabuz edo enpresa espezializatuen bidez. Horien ondorioz, agiri honetan adierazitako baldintzak betetzen ez dituzten produktuak eta beren izaeragatik edo prestatzeko moduagatik desegokiak direnak idatziz kentzeko eskatzeko eskubidea izango dute. Esleipendunak gehienez ere hamabost eguneko epean erantzun beharko dio errekerimendu horri.

Urte bakoitzaren hasieran, udal zerbitzu eskudunek ikuskapen bat egingo dute, zerbitzua emateari lotutako instalazioek zerbitzuak behar bezala funtziona dezan beharrezko baldintzak betetzen dituztela bermatzeko, ezarritako betebeharrak betetzen direla bermatzeko edozein unetan egin daitezkeen beste ikuskapen batzuei kalterik egin gabe.

3.3.8.- HIRUHILEKO BILERAK

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

3.3.9.-MANTENTZEA ETA KONPONKETAK

Ustiatu beharreko instalazioak funtzionamendu-, garbitasun-, higiene-, segurtasun- eta apaindura-egoera ezin hobean mantendu beharko dira kontratuak irauten duen bitartean. Mantentze-lanak, txorrotak, hodi fluoreszenteak, bonbillak, galdarak, birjartze hutseko gainerako materialak eta gas- eta elektrizitate-instalazioak dira.

Horrez gain, taberna-jatetxearen zuzeneko eragin-eremuaren mantentze-lan orokorrak egin beharko dira, bai eta bertako elementu, ekipo, altzari eta instalazio guztien mantentze-lanak ere, baita espazio osagarrienak ere (biltegia, zerbitzuak, sukaldea, terraza, etab.).

Aurreko betebeharra betetzeko egin beharreko konponketek eragindako gastuak, esleipendunaren ekimenez edo udalak eskatuta egindakoak, enpresa esleipendunaren kontura izango dira soil-soilik.

Udalak esleipendunaren eskura jartzen ditu taberna-jatetxearen zerbitzua emateko behar diren altzariak, I. eranskineko inbentarioan jasotakoak.

Emakidaren hasieran eta amaieran, bi aldeek inbentarioa egiaztatuko dute, eta ustiategiko elementuen eta instalazioen egoera adierazten duen akta egingo dute. Udalak eta kontratistak sinatuko dute akta hori. Akta horretan berariaz jasoko da instalazioen, altzarien eta tresneriaren egoera, egiaztatzeko argazkiekin.

Emakida indarrean dagoen bitartean, esleipendunak bere gain hartuko ditu entregatzen zaion materialaren matxura-gastuak; era berean, esleipena amaitzen denean itzuli beharko ditu entregatutako gauza guztiak, erabiltzeko baldintza egokietan. Egoera hori egiaztatzeko eta kontratua jaso aurretik, Udalak ikuskapen teknikoa egingo du.

Objekturen batek matxura konponezina badu, Azpeitiko Udalak dagokion txosten teknikoa egingo du matxuraren arrazoia zehazteko. Horretarako, Udalak bere txostenean hartzen duen erabakia oinarritzeko egokitzat eta beharrezkotzat jotzen dituen hirugarren alderdien txosten teknikoak eskatu ahal izango ditu.

Matxura konponezinaren arrazoia erabilera okerra izan dela erabakiz gero, emakidaduna arduratuko da beste bat ordezkatzeaz, eta haren gastu guztiak bere gain hartuko ditu. Udalaren txosten teknikoaren arabera, matxura konponezinaren arrazoia zaharkitzea edo denbora igarotzea bada, ordezkapena Administrazioaren kontura izango da.

Esleipendunak honako hauek ere ordaindu beharko ditu:

- Zerbitzuari dagozkion instalazioen edozein obra edo hobekuntza, alde interesdunak proposatuta. Ekipamenduen erabilera edo zerbitzuan eragina duen beste edozein aldaketa Udalari eskatu beharko zaio aldez aurretik, eta Udalak baimena eman edo ez erabakitzeko ahalmena izango du.

Azpeitiko Udalaren kontura izango da:

- Erabilera orokorreko instalazioak aldatzea dakarten konponketak.
- Eraikinaren eta obra zibilaren egituran izandako kalteak, esleipendunak behar ez bezala erabiltzearen ondorio ez badira.

3.3.10.- GARBIKETA-LANAK

Udalak, jarduera hasi baino 7 egun lehenago, agiri honen xede den lokalaren garbiketa orokorra egingo du.

Enpresa esleipendunak garbiketa-baldintza ezin hobeetan eduki beharko ditu jardueraren ordutegi osoan emakidaren xede diren esparru guztiak eta inguruko espazioak (komunak eta abar), arreta berezia jarriz eskainitako produktuen kontsumoaren ondoriozko ontziak eta hondarrak erretiratzean, eta hiri-hondakin solidoen gaikako bilketan parte hartu beharko du; horretarako instalatzen den edukiontzi bakoitzean bereizita utzi beharko ditu beirak, koipeak, papera, ontziak, olioa eta enbalajeak, eta abar.

Emakidadunari dagokio German Alberdi Paseoa kalean dagoen terraza-eremua eta taberna/jantokirako eta komunerako sarbideak garbitzea, kasuari dagokion prestasunarekin, baita terrazan ezartzen diren altzari guztiak ere.

Emakidadunaren kontura izango da dagozkion espazioak garbitzeko behar diren elementuak eskuratzea, birjartzea eta kokatzea.

Gutxienez:

- Taberna-jatetxearen lokalak, sarbidea eta komunak egunero garbitzea. Komunen garbiketa egunean hiru aldiz egingo da gutxienez, eta baita egoera dela-eta garbitu behar denean ere.

- Eguneroko garbiketa: labea, ontzi-garbigailua, mantentze-kamera, sukaldeko altzariak, tresneria, baxera, mahai-tresnak, makineria, kafetegia, mikrouhin-labea...

- Egunero kuboetan utzitako zaborra kentzea, eta behar bezala birziklatzea.

- Astero garbitzea azulejuak, biltegiko altzariak, kamera izozkailuak, ke-kanpaia.

- Ke-kanpaiaren (gutxienez urtean behin) eta frijigailuaren (olioa aldatuta eta hura birziklatuta) iragazkiak aldizka garbitzea...

- Toldoa eta fatxadako elementuak hilero garbitzea.

Emakidaduna arduratuko da zerrendatutako elementuak baldintza egokietan mantentzeaz, eta, horretarako, taberna eta komunen eremuan egindako lanen ziurtagiria jarriko da ageriko leku batean. Ziurtagiri horretan, egunero egindako lanak zehaztuko dira, arduradunak sinatuta. Emakidaduna arduratuko da komunen erabilerarako kontsumigarriak hornitzeaz.

Gainerako espazioei dagokienez:

- Zoruak ekortzea eta garbitzea, garbitasunaren maiztasuna erabilerara eta egoerara egokituta.
- Zoruei distira ematea
- Altzarietako hautsa garbitzea.

3.2.11.- GASTUAK

Esleipendunaren kontura izango dira:

- Lehen deskribatutako garbiketa-gastuak.
- Komuneko paperaren eta esku-xaboiaren gastuak zerbitzuetan.
- Elektrizitate- eta gas-gastuak
- Ura eta zabor-bilketa
- Telefono-gastuak.
- Bide digitalerako eta jabetza intelektualerako konexioaren gastua.
-Ikus-entzunezko lanak erreproduzitzeagatik eta/edo emititzeagatik ordaindu beharreko eskubideen gastuak, etab.

3.2.12.- ERANTZUKIZUN ZIBILA

Esleipenduna izango da agiri honen xede diren lanak gaizki egiteagatik gerta daitezkeen eta hirugarrenei egotzi ezin zaizkien istripu, kalte eta galeren erantzulea. Ondorio horietarako, erantzukizun zibileko aseguru-poliza sinatu izana egiaztatu beharko du, alderdi hauetan: oro har, ustiapenekoa, patronalekoa eta amaitutako lanetakoa, baita elikadura-intoxikazioko arriskuak ere, enpresa esleipenduna izango baita emandako zerbitzuen erantzule bakarra; aseguratu gisa, berriz, esleipenduna, bere kargura esku hartzen duten langileak eta Azpeitiko Udala sartuko dira. Poliza horren gutxieneko zenbatekoa 300.000,00 eurokoa izango da. Esleipendunak betebehar hori betetzen duela egiaztatuko du, harpidetutako poliza aurkeztuta. Poliza horretan, adierazitako estaldurak eta dagokion ordainagiria ordaindu izanaren egiaztagiria jasoko dira. Esleipendunak bere kontura kontratatu eta mantenduko du aseguru hori emakida-aldian eta berme-epean.

3.2.13.- ZERBITZU OSAGARRIAK

Herritarrei zuzendutako inprimaki, gutun, menu, kartel eta gainerako jakinarazpenetan euskararen erabilera bermatzea.

3.2.14.- INSTALAZIOAK UZTEA:

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 kontserbatu direla. Konponketak eta birjarpenak egin behar direla adierazten bada, esleipendunak bere kontura egin beharko ditu, eta, egin ezean, Azpeitiko Udalak zuzendu egingo ditu, kontratistaren kontura, eta behin betiko bermea murriztu egingo du konponketok jaso duten zenbatekoan.

Adjudikaziodunak berak ekarritako ondasun guztiak erretiratu beharko ditu, eta ez du kalte-ordainik jasoko, administrazioak entregatutako instalazioetan edo ondasunetan ondasun horiek mantentzeko, kontserbatzeko eta hobetzeko egindako inbertsioak alde batera utzita.

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

Azpeitian, sinadura digitalaren egunean

Nerea Gago Rezola
Gizarte Zerbitzuak Saileko arduradun teknikoa

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE SITUADO EN EL HOGAR DEL JUBILADO BAIGERA I

El presente contrato tiene por objeto la prestación del servicio de explotación, como bar-restaurante, de los locales municipales ubicados en el Hogar del Jubilado Baigera I, sito en Enparan kalea nº 6 bajo de Azpeitia, de acuerdo con las prestaciones que se relacionan en el Pliego de Condiciones Técnicas.

El contrato tendrá carácter administrativo porque su objeto está vinculado al giro o tráfico específico del Ayuntamiento de Azpeitia y cumple directa o inmediatamente una finalidad pública de competencia específica municipal que es el fomento de la integración social, unión, participación y el asociacionismo de los Jubilados de Azpeitia y de barrios colindantes, así como la de proporcionar una alternativa de ocio a este colectivo.

1.- EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Tradicionalmente el Ayuntamiento de Azpeitia, ha venido instrumentando sus relaciones con el colectivo de personas mayores del municipio para la prestación del servicio de hostelería en el bar del hogar del jubilado BAIGERA I. Esta actividad en sí misma, es susceptible de explotación económica y se considera de interés, y en cierto modo, necesaria para las personas usuarias de los mencionados hogares.

En este sentido, contribuyen a la relación social entre personas usuarias y colectivos de personas mayores proporcionando un local acogedor y cómodo, apropiado para el esparcimiento y desarrollo de las necesidades sociales, culturales y de diversa índole propias de esta situación social.

Las personas usuarias de tal servicio son quienes abonan los precios de los servicios o productos adquiridos. Entre ellas, se encuentran por un lado, las personas jubiladas y pensionistas que abonarán los servicios en un precio reducido siempre y cuando acrediten la condición que les habilite para recibir ese beneficio. Por otro lado, está el resto de usuarios a los que se le aplicará el precio al público. Los precios aplicables al colectivo de jubilados y pensionistas se indican en la tabla de precios del **Anexo III.**

En relación a esta situación, la prestación del servicio debe de encontrar el equilibrio de satisfacer las necesidades del colectivo de jubilados y pensionistas, así como las del público en general. Por ello, cobra especial importancia la gestión del horario y la distribución de mesas que se destine para estos colectivos, aspecto este que será objeto de valoración específica en la propuesta presentada por los licitadores.

Este tipo de contrato no está financiado por el Ayuntamiento de Azpeitia. El Ayuntamiento, en realidad, no es el destinatario o usuario de las prestaciones objeto de estos contratos; recibe un canon del adjudicatario que explota la actividad.

Con el objeto de buscar el modo más ágil y eficaz de prestación de dicho servicio, el Ayuntamiento de Azpeitia considera adecuado al momento y a las necesidades actuales la concesión del mismo.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato lo constituye la concesión del bar-restaurante situado en el el Hogar de Jubilado BAIGERA I de Azpeitia, en Enparan kalea, 6.

3.-CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO DESTINADO A LA EXPLOTACIÓN.

El bar-restaurante del Hogar del Jubilado de BAIGERA I de Azpeitia es una dependencia municipal dotada de equipamiento necesario y dependiente en su gestión del Departamento de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Azpeitia.

El local, sito en Enparan Kalea, 6., se compone de planta baja, destinada a bar-cafetería con una superficie de 203,14m^2, que incluye cocina, barra, sala de mesas, y una terraza que se encuentra en German Alberdi pasealekua.

El servicio se encuentra totalmente montado y apto para su puesta en funcionamiento con los elementos detallados en inventario definido en **el Anexo I (**serán a cuenta del concesionario los materiales necesarios que complementen el servicio de hostelería) y las características físicas del local se detallan en el **Anexo II.**

3.- CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

3.1.-DERECHOS DE LA PARA CONCESIONARIA

Serán derechos de la parte adjudicataria:

1.- La parte adjudicataria tendrá derecho al uso y explotación del bar-restaurante del Hogar del Jubilado de BAIGERA I, con todas las facultades necesarias para la prestación de la actividad. En consecuencia, la parte adjudicataria queda autorizada a la venta de bebidas y comida, propia de tal actividad, de acuerdo a la normativa legal al respecto y a ejercer la actividad en los términos previstos en el contrato.

Únicamente podrá utilizar los locales del bar-restaurante (comedor, cocina y almacenes) y la terraza exterior, no pudiendo utilizar ni ocupar otros espacios públicos sin el consentimiento por escrito del Ayuntamiento de Azpeitia. Para poder organizar algún tipo de actividad extraordinaria deberá contar con la autorización del Ayuntamiento de Azpeitia, y para ello deberá presentar la solicitud con al menos 15 días de antelación.

Ante ello, en caso de que el Ayuntamiento de Azpeitia considere dicha actividad inadecuada o inconveniente, podrá responder negativamente sin tener la parte adjudicataria derecho a indemnización ninguna.

2.- Percibir del público las tarifas que se fijen por cada artículo a la venta en el bar restaurante.

3.- Obtener compensación económica del Ayuntamiento por los daños y perjuicios que ocasione a la parte adjudicataria la supresión de la explotación, aún motivado por interés público, independientes de culpa del concesionario, En este caso corresponde al contratista la prueba de la determinación y cuantificación de los daños y perjuicios que invoque, que han de ser concretos y actuales

3.2.1-OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL

1.- La custodia del bar, el control del acceso a local y velar por la seguridad del mismo. La apertura y cierre del edificio del Hogar BAIGERA I correrá a cargo de Azpeitiko Udaltzaingoa. No obstante, si el Ayuntamiento así lo estima conveniente, una vez realizada la previa comunicación, la parte adjudicataria deberá ocuparse de la apertura y cierre del edificio del Hogar BAIGERA I, siendo depositario de las llaves de acceso, respondiendo de su uso. La custodia de las llaves será por cuenta de la parte adjudicataria y no podrá ceder las mismas a ningún tercero.

La apertura y cierre de la persiana del edificio será responsabilidad de Azpeitiko Udaltzaingoa.

2.- Asumir el cuidado del orden y de la buena convivencia dentro del bar-restaurante junto con el control del estado del local y mobiliario, y del funcionamiento de sus instalaciones, comunicando cualquier anomalía a la persona responsable del contrato.

La bebida, comida y demás materiales que se expidan deberán ofrecerse en perfectas condiciones para su consumo y conforme a las normas, que, en cada caso, regule su elaboración, exposición y venta.

3.- La parte adjudicataria y todos sus dependientes deberán estar provistos/as del reglamentario carné de manipulador de alimentos, disponer de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (ASF) y cumplir con todas las normas de higiene alimentaria.

4.- El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los/as usuarios/as, para lo que deberá adoptar cuantas medidas sean necesarias.

5.- La parte adjudicataria deberá ejercer la actividad directamente. Para que la parte adjudicataria pueda ceder el contrato o concertar con terceros la ejecución de determinadas prestaciones, deberá contar con la previa y expresa autorización del Ayuntamiento de Azpeitia.

La inobservancia de esta condición será causa de resolución del contrato, con pérdida de la garantía.

6.- Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las disposiciones oficiales, para los establecimientos de hostelería, la parte adjudicataria tendrá a

disposición de los usuarios un Libro de Reclamaciones, visado por el Ayuntamiento, debiendo facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite. Colocará, en lugar visible, un cartel anunciador de la existencia de este libro y se dispondrá, además, de las Hojas de Reclamaciones preceptivas así como el registro de las reclamaciones recibidas.

Tan pronto se consigne una reclamación, está será comunicada al responsable del contrato del Ayuntamiento de Azpeitia.

7.- Así mismo, existirá a disposición del público, en lugar bien visible, el listado de precios de los productos en venta que se establece en el **Anexo III** . En el listado de precios, se identificarán los precios para las personas que ostenten la condición de jubilado o pensionista y así lo acrediten. La concesionaria deberá aplicar en cada momento las tarifas establecidas por la Junta Directiva de BAIGERA a las personas jubiladas y pensionistas. Se detallan en el **Anexo III** los precios aprobados para el año 2026. La Junta Directiva de BAIGERA se reserva la potestad de establecer y actualizar las tarifas aplicables a las personas jubiladas y pensionistas,

8.- Adoptará bajo su responsabilidad las medidas necesarias para que en los locales en que se ejerce la actividad:

-No se deteriore el mobiliario y las instalaciones que quedan bajo su custodia (descrito en el inventario)

-No se sobrepase el nivel de ruido reglamentariamente admisible.

-Se cumpla la prohibición absoluta de fumar y venta de bebidas alcohólicas de acuerdo con la normativa legal vigente en los términos expresados.

-No se permita sacar del recinto, superficie del hall y servicios, bar y terraza y del bar-restaurante envases de vidrio, comida...

-Se garantice, en general, el correcto comportamiento del personal empleado y usuarios/as. La parte adjudicataria y sus empleados deberán atender a las personas usuarias de la actividad con la necesaria corrección.

9.- No se admitirán máquinas expendedoras de tabaco ni de bebidas alcohólicas, máquinas recreativas de apuestas, ni máquinas que no sean propias del servicio de bar-restaurante

10- Se encargará del suministro de todos los elementos necesarios para prestar el servicio de bar-restaurante.

11- Se cuidará de la buena presencia del personal durante el trabajo, dotándole del necesario vestuario que permita su identificación como personal del servicio y se responsabilizará del correcto trato de personas de su dependencia con los usuarios del servicio.

12- Se prestará el servicio de manera regular y continuada, salvo que el Ayuntamiento de Azpeitia decida cerrar el recinto por causa justificada.

3.3.-OBLIGACIONES DE CARÁCTER ESPECÍFICO

3.3.1.- PERÍODOS Y HORARIO DEL SERVICIO

El horario mínimo de referencia será desde las 09:30 a las 21:00 horas de lunes a domingo. El horario máximo será el que se establezca en la licencia de actividad concedida, sin perjuicio de que el Ayuntamiento de Azpeitia se reserve la potestad establecer y modificar los horarios del servicio de modo justificado.

En todo caso se tendrá derecho a vacaciones durante 15 días en el mes de agosto previo acuerdo con la junta de jubilados BAIGERA, alternado las fechas entre el Bar Restaurante BAIGERA I y BAIGERA II. (No pudiendo estar ambos servicios cerrados a la vez.)

Este horario y periodo vacacional podrá ser modificado de acuerdo con la Junta de jubilados.

3.3.2.- RÉGIMEN ECONÓMICO " CANON"

El canon se fijará en el acuerdo de adjudicación, en virtud de la propuesta económica efectuada por la parte licitadora al que se le adjudique el contrato y en ningún caso podrá ser inferior al mínimo establecido.

El canon mínimo de licitación a mejorar asciende a la cantidad de 3.600,00 € al año. EL canon está exento del pago del IVA.

El canon mensual será de 300,00€.

El canon anual podrá ser mejorado al alza por las partes licitadoras en su correspondiente oferta económica.

3.3.3- VENTA DE ALIMENTOS Km 0

Los alimentos que se vendan en el establecimiento deberán ser productos denominados Km 0. Serán considerados como productos Km 0 aquellos alimentos de origen local producidos en un radio de 150 km tomando como centro físico la Plaza Nagusia de Azpeitia.

Los productos encuadrables en esta categoría serán los siguientes: verduras hortalizas, frutas, carne, huevos y productos lácteos.

El criterio para determinar si un producto tiene la condición de Km 0 será el siguiente:

-Aquellos alimentos que tengan una única materia prima o componente, deberán ser siempre producidos en un radio de 150 km.

-Entre los productos que tengan más de una materia prima, las producidas en un radio de 150 km deberán pesar más del 50 % del total de los componentes.

3.3.4.- OBLIGACIONES LINGÜÍSTICAS:

El servicio deberá garantizar la atención al cliente en euskera a las personas usuarias y en general a toda la ciudadanía en la actividad habitual y en los actos especiales. A tal efecto, una vez realizada la propuesta de adjudicación y antes de formalizar el contrato, se realizará una prueba de Euskera por parte del Patronato de Euskara de Azpeitia, a la(s) persona(s) que vaya a atender al público, con la finalidad de verificar la competencia exigida.

3.3.5.-OBLIGACIONES RESPECTO AL PERSONAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La parte adjudicataria pondrá a disposición del servicio el personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad exigido en el servicio objeto de contrato. Para ello se deberá de contar como mínimo con la siguiente adscripción de medios personales:

-Un jefe de cocina y dos camareros.

El tiempo dedicación del personal se determinará por la parte adjudicataria en función de la carga de trabajo.

Queda obligada expresamente a cumplir lo dispuesto en la legislación laboral, respecto al personal a su servicio. El personal necesario para atender el servicio dependerá tanto funcional como orgánicamente de la adjudicataria, quien tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario/a, siempre a tenor de la legislación laboral vigente en cada momento.

Dicho personal será contratado por cuenta de la adjudicataria, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la Seguridad Social y demás obligaciones fiscales.

La parte adjudicataria queda obligada a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales del personal a su servicio, así como cualesquiera otros a que las disposiciones legales vigentes obliguen.

El personal no tendrá derecho ni vinculación laboral alguna con el Ayuntamiento de Azpeitia.

3.3.6.-CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS:

La parte adjudicataria deberá cumplir la normativa de Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias.

Asimismo, habrá de cumplir la normativa sanitaria, medio-ambiental y de consumo que sea aplicable a los establecimientos y actividades de hostelería.

La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor.

También deberá responsabilizarse tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, como de los que sean de aplicación en la preparación de los mismos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.

La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas deberá de cumplir la reglamentación técnica-sanitaria de comedores colectivos.

A tal efecto se deberán de cumplir las siguientes directrices:

-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.

-Dispondrán 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.

-Las personas manipuladoras de alimentos, cumplirán al menos los siguientes requisitos:

-Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.

-Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

3.3.7.-INSPECCIONES

El Ayuntamiento se reserva la facultad de fiscalizar la gestión de la parte adjudicataria, inspeccionando la actividad, instalaciones y locales, y dictar las órdenes oportunas para mantener o restablecer la debida ejecución del contrato, que será de cumplimiento obligatorio para la adjudicataria.

Para ello, el Ayuntamiento de Azpeitia podrá realizar periódicamente controles de calidad por sí mismo o mediante empresas especializadas. Como resultado de los mismos se reserva el derecho de exigir por escrito la retirada de los productos que no reúnan las condiciones expresadas en el presente pliego, así como aquellos que por su naturaleza o forma de preparación resulten inapropiados. La parte adjudicataria deberá atender este requerimiento en un plazo máximo de quince días.

Al comienzo de cada una de las anualidades, los servicios municipales competentes, llevarán a cabo una inspección con el fin de garantizar que las instalaciones afectas a la prestación del servicio reúnen las condiciones necesarias para el buen funcionamiento del mismo, sin perjuicio de aquellas otras inspecciones que pudieran efectuarse en cualquier momento en garantía del cumplimiento de las obligaciones impuestas.

3.3.8.-REUNIONES TRIMESTRALES

Trimestralmente (dentro de la primera semana de cada trimestre) se realizará una reunión entre el responsable del contrato de la parte adjudicataria, el representante de la Asociación de Jubilados y la responsable del contrato por parte del Ayuntamiento de Azpeitia para evaluar la prestación del servicio y realizar las sugerencias que procedan. La fecha y hora de reunión será comunicada por la responsable del contrato del Ayuntamiento de Azpeitia a las partes intervinientes. De cada reunión se levantará acta que deberá ser ratificada y firmada por cada uno de los miembros asistentes.

3.3.9.-MANTENIMIENTO Y REPARACIONES

Las instalaciones objeto de explotación deberán mantenerse durante todo el periodo del contrato en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato. El deber de mantenimiento se extiende a la grifería, tubos fluorescentes, bombillas, calderas, demás material de mera reposición así como de las instalaciones de gas y electricidad.

También se deberá realizar el mantenimiento general del área de influencia directa del Bar-restaurante y de todos sus elementos, equipos, mobiliario e instalaciones, así como de los espacios auxiliares (almacén, servicios, cocina, terraza,etc.).

Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber, bien sean realizadas a iniciativa de la parte adjudicataria o a requerimiento municipal, serán única y exclusivamente por cuenta de la empresa adjudicataria.

El Ayuntamiento pone a disposición de la parte adjudicataria el mobiliario necesario para la prestación del servicio de bar-restaurante que se adjunta en el inventario del **Anexo I**.

Al inicio y finalización de la concesión, ambas partes realizarán la comprobación del inventario levantando la correspondiente acta que indique el estado de los elementos e instalaciones de la explotación y la cual se firmará por el Ayuntamiento y la contratista. En dicha acta se incluirá, expresamente, estado de las instalaciones y de mobiliario y utillaje, con fotografías acreditativas.

Durante el tiempo de vigencia de la concesión la parte adjudicataria se hará cargo de los gastos de averías del material que se le entregue, igualmente tendrá que devolver en el momento que termine la adjudicación, en condiciones adecuadas para su uso, todos los enseres entregados. Con la finalidad de comprobar dicho estado y antes de recepcionar el contrato, el Ayuntamiento realizará una inspección técnica.

En caso de que algún objeto tenga una avería irreparable el Ayuntamiento de Azpeitia realizará el correspondiente informe técnico para determinar la causa de la avería. Para ello el Ayuntamiento podrá solicitar los informes técnicos de terceras partes que estime oportunos y necesarios para fundamentar la decisión que adopte en su informe.

En caso de que se determine que la causa de la avería irreparable ha sido el mal uso, el concesionario se hará cargo de la sustitución de uno nuevo siendo a su cargo en su totalidad los gastos del mismo. Si según informe técnico municipal la causa de la avería irreparable es la obsolescencia o el transcurso de tiempo la sustitución será a cuenta de la Administración.

Será por cuenta de la parte adjudicataria también:

- Cualquier obra o mejora de las instalaciones correspondientes al servicio, a propuesta de la parte interesada, la utilización de equipos o la introducción de cualquier

otro cambio que tenga incidencia en el servicio, deberán ser previamente solicitadas al Ayuntamiento, quien se reserva la facultad de autorizarlas o no.

Será por cuenta del Ayuntamiento de Azpeitia:

- Las reparaciones que impliquen modificar instalaciones de uso general.
- Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte de la parte adjudicataria.

3.3.10.- TAREAS DE LIMPIEZA

El Ayuntamiento realizará a su cargo 7 días antes del inicio de la actividad una limpieza general del local objeto del presente pliego.

La empresa adjudicataria deberá tener en perfectas condiciones de limpieza durante todo el horario de la actividad todos los recintos objeto de la concesión y los espacios aledaños (WC etc..), con especial atención a la retirada de envases y restos derivados del consumo de los productos ofertados, así como participar en la recogida selectiva de los residuos sólidos urbanos, depositándolos de forma separada en cada uno de los contenedores que a tal efecto se instalen (vidrios, grasas, papel, envases, aceite y embalajes, etc.)

Compete a la parte concesionaria realizar la limpieza de la zona de terraza situada en la calle German Alberdi Paseoa y materiales destinados a Bar/ Comedor, WC y accesos con la diligencia propia del caso, así como de todo el mobiliario que se establezca en la terraza-

Será por cuenta de la parte concesionaria el adquirir, reponer y ubicar los elementos necesarios para la limpieza de los espacios que le corresponde.

Se efectuará como mínimo:

- Limpieza diaria de los locales del bar-restaurante, acceso y WC situados en la planta del bar. La limpieza de WC se realizará al menos tres veces al día, así como cuando debido a las condiciones del mismo se deba proceder a su limpieza.

- Limpieza diaria de horno, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, maquinaria, de cafetería, microondas...

- Retirada diaria de la basura depositada en cubos, siendo esta debidamente reciclada.

- Limpieza semanal de azulejos, mobiliario del almacén, cámaras congeladoras, campana extractora.

- Limpieza periódica de filtros de campana extractora (una vez al año como mínimo), y freidora (con el cambio de aceite y reciclaje del mismo)...

- Limpieza mensual del toldo y elementos de la fachada.

La parte concesionaria deberá encargarse de mantener los elementos enumerados en condiciones satisfactorias y, para ello, se colocará en un lugar visible un certificado de los trabajos realizados en la zona de bar y los WC, en el que se definirán los trabajos realizados diariamente firmado por la persona responsable. La parte concesionaria será la encargada de suministrar los consumibles para el uso de los WC.

En relación con el resto de los espacios:

- Barrido y fregado de suelos ajustando la frecuencia de la limpieza al uso y estado de los mismos.
- Abrillantado de suelos
- Limpieza de polvo en el mobiliario.

3.2.11.- GASTOS

Correrán a cargo de la parte adjudicataria:

-Los gastos de limpieza descritos anteriormente.
-Gastos de papel higiénico y jabón de mano en servicios.
-Gastos de electricidad y gas
-Agua y recogida de basura
-Gastos de teléfono.
-Gasto de conexión a vía digital y propiedad intelectual.
-Gastos de derechos que proceda satisfacer a causa de reproducción y/o emisión de obras audiovisuales, etc...

3.2.12.- RESPONSABILIDAD CIVIL

La empresa adjudicataria será responsable de los accidentes, daños y perjuicios que puedan ocurrir por la mala ejecución de los trabajos objeto de este pliego, que no sean imputables a terceros. A los citados efectos, deberá acreditar la suscripción de póliza de seguro de responsabilidad civil, en sus vertientes general, de explotación, patronal y de trabajos terminados, incluyendo los riesgos de intoxicación alimentaria, producida por los servicios prestados de los cuales la empresa adjudicataria será la única responsable; incluyendo como asegurada a la parte adjudicataria y al personal que intervenga a su cargo, en su caso, y al Ayuntamiento de Azpeitia. El importe mínimo de dicha póliza será de 300.000,00€. Se acreditará el cumplimiento de esta obligación, mediante la aportación de la póliza suscrita, en la que deberán constar las coberturas indicadas, y justificante del abono del recibo correspondiente. La empresa adjudicataria contratará y mantendrá a su costa este seguro durante el periodo concesional y el plazo de garantía.

3.2.13.- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Garantizar el uso del euskera en los impresos, carta, menús, cartelería y demás notificaciones que se dirijan a la ciudadanía.

3.2.14.-DESALOJO DE LAS INSTALACIONES:

En el plazo de un mes anterior al cumplimiento de la finalización del Contrato, se levantará Acta, que firmarán el responsable del contrato y la empresa adjudicataria en la que se dejará constancia de la conservación de las instalaciones y, en su caso, de los bienes que deben revertir a la Administración. De reflejar la necesidad de acometer reparaciones y reposiciones, la parte adjudicataria deberá hacerlas a su cargo y de no hacerlo, el Ayuntamiento de Azpeitia procederá a su subsanación a cuenta del contratista, minorando la garantía definitiva en el importe al que hayan ascendido aquéllas.

La empresa adjudicataria deberá haber retirado todos los bienes por él aportados dejando a salvo las inversiones realizadas para su mantenimiento, conservación y mejoras llevadas a cabo en las instalaciones o bienes entregados por la Administración, no percibiendo indemnización alguna por ello.

Procederá la suscripción de un acta de comprobación a los 15 días de la finalización del contrato previo a la devolución de la garantía definitiva.

Azpeitian, sinadura digitalaren egunean

Nerea Gago Rezola
Responsable Técnica de Servicios Sociales

Sinaduren laburpena / Resumen de firmas

Titulua / Título:	PRESKRIPZIO TEKNIKOEN AGIRIA BAIGERA I

Digitalki sinatua:

Azpeitiko Udala

NEREA GAGO REZOLA

Gizarte zerbitzuetako arduradun teknikoa

Data: 2026/09/22 19:34:48