PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE SERVIRÁ DE BASE PARA EL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE DE LA ZONA DEPORTIVA DE PALATU.-

1. OBJETO. -

El objeto del presente pliego es la regulación del servicio de bar-restaurante de la zona deportiva de Palatu, en Murgia, titularidad del Ayuntamiento de Zuia.

2. CONTENIDO Y UBICACIÓN DEL SERVICIO. -

2.1. Los servicios de bar-restaurante serán prestados en los locales preparados a tal fin, en el edificio del polideportivo municipal de Zuia, sito en la C/San Martín nº 34 de la localidad de Murgia, no pudiendo utilizar la adjudicataria otras dependencias aparte de las destinadas a bar-restaurante, terraza (situada en la fachada oeste del edificio) y almacén.

2.2. Sin perjuicio de que estas normas puedan ser modificadas por el Ayuntamiento para mejorar el funcionamiento del servicio, en principio la utilización del bar-restaurante se ajustará a las siguientes directrices:

- Tanto el bar como el restaurante se podrán utilizar por las personas usuarias que acudan a las instalaciones deportivas, así como por las personas ajenas a las mismas.
- El local del bar-restaurante podrá ser destinado a la realización de actividades culturales o de ocio, relacionadas con el carácter deportivo, social y cultural del espacio donde se ubica.
- Igualmente podrá destinarse al desarrollo de actividades de iniciativa municipal que precisen del servicio de bar-restaurante: catering en caso de inauguraciones, eventos, o cualesquiera otras actividades municipales.

2.3. Queda prohibida la prestación del servicio fuera de los locales destinados a tal fin, mencionados en el apartado anterior.
2.4. La instalación de máquinas de juego y tragaperras, así como la de cualquier otro elemento que no figure en el inventario requerirá la previa autorización del Ayuntamiento.

3. HORARIO

Se ajustará al horario de apertura y cierre establecido con carácter legal y reglamentario para el sector de la hostelería de Álava y coincidirá como mínimo con el horario durante el cual permanezcan abiertas las instalaciones deportivas al público, que será de lunes a domingo durante todo el año.

En atención al carácter deportivo de las instalaciones, la hora de cierre será, como máximo, a las 00:00 horas de la noche, aún cuando la norma aplicable permita cerrar más tarde.

Plaza del Ayuntamiento, 1 • C.P. 01130 • Murgia • Araba • C.I.F. P0107200-H • ☎ 945 430005 • Fax: 945 430366 ✉
zuiakoudala@ayto.araba.eus • *Web:* www.zuia.eus

Plaza del Ayuntamiento, 1 • C.P. 01130 • Murgia • Araba • C.I.F. P0107200-H • ☎945 430005 • Fax: 945 430366
zuiakoudala@ayto.araba.eus • *Web:* www.zuia.eus

El horario podrá ser asimismo modificado de común acuerdo entre las partes contratantes, adecuando el horario de apertura y cierre a las necesidades de las personas usuarias de las instalaciones deportivas, y a las actividades culturales o de ocio que se puedan ofertar.

4. LIMPIEZA

Será por cuenta de la adjudicataria la limpieza, tanto de aparatos, mobiliario, cristalería, cubertería, etc., de que se sirva para prestar el servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle el mismo, que deberán presentar en todo momento un perfecto estado de limpieza, tanto en el suelo como en los cristales, paredes y techos, lámparas, ventanas, mobiliario, instalaciones, maquinaria, útiles, etc.... sujetándose a la inspección higiénico-sanitaria y a las normas generales de limpieza que le dicten desde el Ayuntamiento y las que por las autoridades sanitarias se vayan fijando.

4.1. La limpieza y desinfección deberán realizarse después de que los citados locales estuviesen cerrados al público en general.
No obstante, a lo largo del día deberán realizarse las limpiezas superficiales que se precisen con el fin de cumplir las prescripciones higiénico-sanitarias que este tipo de local requiere.

4.2. Las basuras se gestionarán de la manera más correcta posible, realizando la separación de los diversos residuos para su correcta gestión y reciclaje y vertiéndola en todos los casos en los contenedores situados en el exterior. La adjudicataria deberá respetar los compromisos que asuma en su oferta en relación a la gestión de basuras.

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

4.4. Será por cuenta de la adjudicataria la limpieza y desinfección de tres aseos destinados al público femenino y tres al público masculino, y que son de uso compartido por los usuarios del bar y los del resto de las instalaciones deportivas.

5. INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES

Plaza del Ayuntamiento, 1 • C.P. 01130 • Murgia • Araba • C.I.F. P0107200-H • ☎945 430005 • Fax: 945 430366
zuiakoudala@ayto.araba.eus • *Web:* www.zuia.eus

5.1. La Administración proporcionará a la adjudicataria los locales, mobiliario y enseres (vajilla, cristalería, ...) que se especifican en la correspondiente acta de entrega que se suscribirá por la contratista y la Administración.

5.2. Sobre la instalación y mobiliario que aporte el Ayuntamiento la contratista no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza y conservación, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso cuidadoso. Antes del inicio del nuevo contrato se realizará una inspección de la maquinaria y electrodomésticos existentes en las instalaciones cuya explotación se contrata (microondas, lavavajillas del bar y el de la cocina, mueble cámara central, plancha, cocina con horno, cámara frigorífica doble, cámara sencilla, corta fiambres, robot licuadora, peso, frigorífico botellero, máquina de hielo, ...) con el fin de acreditar su estado y garantizar un adecuado uso.

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

5.4. La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que la Administración pueda entregar a la adjudicataria para el desarrollo del servicio en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor de la contratista, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, la adjudicataria deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso de la Administración en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

5.5. La adjudicataria queda obligada a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento y reparaciones de los aparatos e instalaciones del bar-restaurante mientras esté vigente el contrato de prestación de servicio con la Administración; a tal efecto habrá de suscribir un contrato de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones, para garantizar el estado de los mismos, conforme a la inspección realizada previamente.

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

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

6. MEDIOS HUMANOS

Plaza del Ayuntamiento, 1 • C.P. 01130 • Murgia • Araba • C.I.F. P0107200-H • ☎945 430005 • Fax: 945 430366
zuiakoudala@ayto.araba.eus • *Web:* www.zuia.eus

La adjudicataria integrará en su equipo la plantilla de personal necesaria para la prestación completa del servicio; la plantilla adscrita al servicio tendrá el conocimiento adecuado de este tipo de instalaciones.

La adjudicataria deberá con carácter inmediato suplir a las personas que para ella trabajan, en situación de vacaciones, baja etc.... por personas de igual capacitación y garantizando que la atención, información y comunicación con las usuarias del servicio pueda hacerse en todo momento en euskera.

Dicha plantilla dependerá exclusivamente de la adjudicataria, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empleadora y deberá cumplir las condiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, referida a las personas trabajadoras a su cargo. Las personas a emplear por la contratista no tendrán ningún tipo de relación jurídica, laboral o de cualquier otra índole con este Ayuntamiento, ni durante el plazo de vigencia del contrato ni al término del mismo, siendo de cuenta de la adjudicataria todas las obligaciones, indemnizaciones y responsabilidades que nacieran con ocasión del contrato.

7. LIBRO DE RECLAMACIONES

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

8. EXIGENCIAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

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

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

9. CONTROLES A ESTABLECER POR EL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento establecerá los sistemas de control periódicos que estime oportunos al objeto de comprobar la calidad de los productos elaborados, el cumplimiento de la normativa de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, dando cuenta a la adjudicataria de las anomalías observadas, al objeto de que subsane las deficiencias encontradas.

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

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

10. AUTORIZACIONES

Cualquier actividad que la adjudicataria quiera desarrollar, y que no haya sido expresamente prevista en los pliegos deberá contar con la autorización del Ayuntamiento. La contratista deberá dirigir escrito al Ayuntamiento, comunicando que la actividad que pretende desarrollar, no pudiendo ejercer la misma si no cuenta con autorización expresa del órgano de contratación.

DILIGENCIA.- Para hacer constar que el presente Pliego ha sido aprobado por el ayuntamiento pleno en sesión extraordinaria urgente celebrada el 20 de julio de 2022.

V°B

El Alcade en funciones,

La Secretaria,

Plaza del Ayuntamiento, 1 • C.P. 01130 • Murgia • Araba • C.I.F. P0107200-H • ☎945 430005 • Fax: 945 430366
zuiakoudala@ayto.araba.eus • *Web:* www.zuia.eus