Instituto Municipal de Deportes
Udal Kirol Erakundea
26.05.22 000229
SALIDA
DE RESOLUCIONES DEL I.M.D.

CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA EN EL AMBIGÚ LANDABEKO

NÚMERO DE EXPEDIENTE: 202200467

1. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Tradicionalmente BARAKALDO KIROLAK, ha venido instrumentando sus relaciones con particulares, para la prestación de los servicios de hostelería en equipamientos deportivos, actividades que en sí mismas son susceptibles de explotación económica, que se consideran de interés y en cierto modo, necesarias para los miembros de la comunidad usuarios de las mencionadas instalaciones deportivas.

En este sentido, contribuyen a la relación social entre usuarios y colectivos deportivos.

Los usuarios de tales servicios son quienes abonan los precios de los servicios o productos adquiridos.

Este tipo de contratos no son financiados por BARAKALDO KIROLAK, en cuanto este, como tal, no es preceptor o usuario de las prestaciones objeto de los mismos, sino que percibe un canon para la explotación de tales actividades.

Con el objeto de buscar el modo más ágil y eficaz de prestación de dicho servicio, BARAKALDO KIROLAK considera adecuado al momento y a las necesidades actuales la concesión de los mismos a una empresa privada especializada en el sector.

2. OBJETO DEL CONTRATO.

Explotar el Servicio de un único establecimiento de hostelería en el Ambigú de las instalaciones pertenecientes a BARAKALDO KIROLAK, ubicadas en la bolera del Parque Landabeko, Anexo II, Calle Aragón s/n, 48902 Barakaldo.

Instalaciones definidas junto con el mobiliario y enseres en el anexo I del presente pliego.

3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACIÓN

3.1 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- Solicitar la licencia de apertura correspondiente, asumiendo los gastos que de ello se deriven.
- Existirá a disposición de los usuarios del servicio un Libro de Reclamaciones, de cuya existencia se expondrá notificación al público con carácter visible y permanentemente. Estos Libros se presentarán a la Dirección del Centro tan pronto se consigne en ellos una reclamación.
- El personal adscrito al servicio deberá tener conocimiento y cumplir, y hacer cumplir lo previsto en el Plan de Autoprotección (PdA) de la Instalación.
- Indemnizar por los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, excepto cuando el daño sea producido por causas imputables a BARAKALDO KIROLAK

Instituto Municipal de Deporte Udal Kirol Erakundea
26.05.22 000229

- No se admitirán máquinas expendedoras de tabaco ni de bebidas alcohólicas, máquinas recreativas de apuestas, ni máquinas que no sean propias del servicio del Ambigú.
- Cuidar y garantizar el buen orden del servicio.
- Correr con los gastos de los productos consumibles.
- Cumplir las normas sanitarias, que estén en vigor, relativas a la prevención y control del COVID 19
- Realizar la comercialización, publicidad y propaganda que estime conveniente para dar a conocer y promocionar la carta de servicios que en cada momento se ofrezca. Así mismo con carácter general toda la información que se preste al público deberá estar redactada en euskera y castellano
- El cumplimiento y publicación de las siguientes normas:
    a. Queda prohibido vender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad.
    b. Cartel de tener a disposición de los clientes hojas de reclamaciones, además de tener registro de las reclamaciones recibidas
    c. Mantener en lugar visible la lista de precios y la Licencia de Actividad del local
- La contratación y adquisición de artículos que se consuman en el Ambigú serán por cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria, no pudiendo utilizar el nombre de BARAKALDO KIROLAK en sus relaciones con terceros, tanto en lo que afecte a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.
- Reposición de los elementos deteriorados por el uso.
- Permitir que BARAKALDO KIROLAK realice 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 forma de preparación resulten inapropiados. El adjudicatario deberá atender este requerimiento en un plazo máximo de quince días.
- Pagar el canon que realice en su proposición económica.

Siete días anteriores al cumplimiento del plazo de finalización del Contrato, se levantará Acta, que firmarán el responsable del contrato y adjudicatario 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, el adjudicatario deberá hacerlas a su cargo y de no hacerlo, BARAKALDO KIROLAK procederá a su subsanación a cuenta del contratista, minorando la garantía definitiva en el importe al que hayan ascendido aquéllas.

Al finalizar este plazo de 7 días, el adjudicatario 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. De no respetar dicho plazo, y hasta tanto la Administración ejecute el desalojo por sus medios, se devengará el canon correspondiente en proporción al tiempo transcurrido.

El adjudicatario no podrá subcontratar.

Instituto Municipal de Deporte
Udal Kirol Erakundea
26.05.22 000229
UKEko EBAZPEN LIBURUA
LIBRO DE RESOLUCIONES DEL I.M.D.

BELDUR BARIK

3. 1.1. MEDIOS PERSONALES

- Disponer de todo el personal específico y necesario para una adecuada prestación de los servicios, con el cumplimiento estricto de sus obligaciones laborales, fiscales y prevención de riesgos laborales
- El adjudicatario se compromete a uniformar y mantener claramente identificado al personal y que realice la prestación siempre limpio y con decoro, así como mostrar un grado de profesionalidad adecuado. La cantidad y calidad de vestuario a facilitar al personal se regirá en todo momento según lo acordado por los convenios colectivos en vigor.
- Todo el personal deberá estar en posesión del Carné de Manipulador de Alimentos, presentando en BARAKALDO KIROLAK, que ha de aportarlo junto con el programa de trabajo indicado en el punto 3.1.9

3.1.2. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El Adjudicatario realizará a su cargo, antes del inicio de la Actividad, una limpieza general del local objeto del presente pliego, así como aplicación de un tratamiento de Desinfección, Desratización y Desinsectación, con empresa especializada inscrita en el Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas.
- El adjudicatario 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, 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 y embalajes, etc.)
- El mantenimiento del local irá a cargo de la empresa contratista, así como los elementos de grifería, tubos fluorescentes, bombillas y demás material de mera reposición. Así como mantener el decoro de la fachada exterior.
- Realizar el mantenimiento general del área de influencia directa de todos sus elementos, equipos, mobiliario e instalaciones, así como de los espacios auxiliares (almacén, servicios, cocina, etc.).

3.1.3. MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

Inventario lo reflejado en el anexo I

3.1.4. GASTOS

Correrán a cargo del adjudicatario

- Los gastos de limpieza descritos anteriormente.
- Gastos de papel higiénico y jabón de mano en servicios
- Gastos de teléfono
- Gasto de conexión a vía digital
- Gastos de derechos que proceda satisfacer a causa de reproducción y/o emisión de obras audiovisuales, etc...
- El adjudicatario 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.

28.522 090229

- Gastos de los mantenimientos normativo-técnico-legal que le afecten a los edificios del presente pliego:

  Aplicación DDD

3.1.5. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Se permitirá la publicidad en medios de comunicación (prensa, radio, etc.), siempre con el nombre de los servicios de hostelería contratados.

3.1.6. CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

Como norma general.-

- El adjudicatario deberá cumplir la normativa de Ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias.
- El adjudicatario habrá de cumplir la normativa sanitaria, medio-ambiental y de consumo que sea aplicable a los establecimientos y actividades de hostelería, en particular deberá cumplir rigurosamente las exigencias establecidas en las Ordenanzas Municipales de Medio Ambiente, de Limpieza Viaria, de Ruidos y Vibraciones y la de Terrazas y Veladores.
- La conservación, el almacenamiento de los alimentos, la preparación y servicio de las comidas deberá ajustarse a lo previsto en la normativa en vigor
- La empresa adjudicataria habrá de 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

3.1.7 OFERTA GASTRONOMICA

El Ambigú de la Bolera Landabeko

Aperitivos, tapas variadas y helados

Bebidas de toda clase y marcas variadas: agua, zumos, refrescos, etc..

Las tarifas serán las del anexo III

3.1.8 HORARIO DE SERVICIO

Respetando la Normativa Sectorial Municipal, los horarios serán:

Ambigú Bolera Landabeko

El horario será como mínimo el siguiente:

Del 1 de Julio al 30 de Septiembre

Lunes a Domingo de 12 h. a 14 h. y de 16 h. a 22 h.

3.1.9 PRESENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE TRABAJO

Barakaldo Kirolak

26.05.22 000229

Una vez adjudicado el contrato la empresa adjudicataria habrá de presentar Programas de trabajo que deberá de incluir como mínimo los siguientes aspectos:

- Descripción de la organización que se propone como idónea para la mejor prestación del servicio
- Plantilla de personal mínima necesaria en función de la organización estimada, con asignación a turnos y horarios
- Programa de recogida selectiva de residuos
- Plan de limpieza
- Presentación de carnet manipulador de alimentos

Barakaldo, a 16 de Mayo de 2022

Fdo. Antonio Guerrero
Adjunto Técnico BARAKALDO KIROLAK

26.05.22 009229

ANEXO I

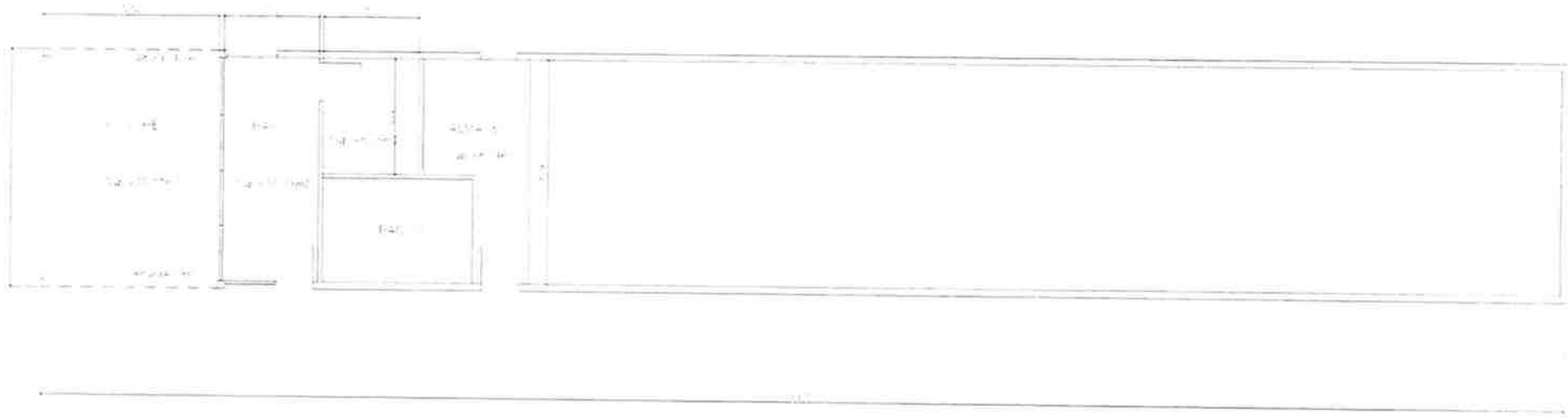
INVENTARIO AMBIGÚ DE LA BOLERA DEL PARQUE LANDABEKO

1 Botellero de 4 puertas
1 Cocina de 2 fuegos
1 Maquina de hielo
1 Mueble de cocina
1 Nevera de tres puertas
2 Mesas de trabajo
10 Mesas de terraza
30 Sillas de terraza

26.05.22 000229

ANEXO II

PLANOS AMBIGÚ PARQUE LANDABEKO



Barakaldo Kirolak

ANEXO III

CAFES	
CAFÉ CON LECHE	1,45
CAFÉ DESCAFEINADO	1,44
CAFÉ SOLO	1,30
CAFÉ CORTADO	1,40
CAFÉ CON LECHE EN VASO GRANDE	1,55
VASO DE LECHE	1,54
MANZANILLA, TE, INFUSIONES	1,38
TAZA DE CHOCOLATE	1,55
TAZA CHOCOLATE CON 3 CHURROS	-
COLA-CAO	1,55
REFRESCOS	
BOTELLA DE CERVEZA	2,25
BITTER KAS	2,23
ZUMO DE NARANJA O LIMÓN	2,50
BATIDO DE CHOCOLATE	2,15
BOTELLA DE AGUA PEQUEÑA	1,20
BOTELLA DE TÓNICA	2,15
ZUMO DE PIÑA Y MELOCOTÓN	2,20
NESTEA	2,25
KAS NARANJA O LIMÓN	2,15
COCA-COLA	2,20
TRINATES	2,25
REPOSTERIA	
BIZCOCHO RACIÓN	1,55
PASTELES VARIADOS, CROISANES Y BOLLOS	1,55
TARTAS VARIADAS, RACIÓN	2,30
PINCHOS	
ACEITUNAS RACIÓN	1,55
PATATAS FRITAS	1,23
PINCHOS VARIADOS Y SELECTOS	1,90
TORTILLA DE PATATAS	1,70
PINCHO PIPARRA	1,20
PINCHO BONITO	1,65
BOCADILLO DE JAMÓN	1,70
SANDWICH MIXTO	3,70
SANDWICH VEGETAL	4,60
CALDO " EN TAZA DE CAFÉ CON LECHE"	1,35
RABAS	7

Vega la Punta, 1 ● 48901 BARAKALDO ●Tel.: 944789900 ● Fax: 944789901 ● e-mail: info@barakaldokirolak.eus ● http://www.barakaldokirolak.eus

26.05.22 080229
UKEko EBAZPEN LIBURUA

MENU DEL DIA	
MENU DEL DIA	14

Vega la Punta, 1 ● 48901 BARAKALDO ●Tel.: 944789900 ● Fax: 944789901 ● e-mail: info@barakaldokirolak.eus ● http://www.barakaldokirolak.eus

Barakaldo Kirolak

ANEXO IV

20.05.22 9:29

Informe de viabilidad Ambigu Bolera Landabeko.-

Los estudios para una explotación segura y sostenible del servicio de hostelería del BARAKALDO KIROLAK sugieren, entre otros aspectos, la importancia de la buena gestión de gastos y ratios de costos en la gestión de compras, gastos de explotación, gastos de personal, mercadería , marketing y comunicación.

Pueden facturar una media diaria de 990 €/día, incluyendo bocadillos, tapas y el kiosko de helados.

Análisis previsional de ingresos y gastos.-

AMBIGU BOLERA LANDABEKO	**Tal cual está actualmente**
CANON	Estimación media mensual
ASESORIA LABORAL/FISCAL	75
ELECTRICIDAD	325
GAS	0
TASAS MUNI+TRIBUTOS	0
AGUA	32
PUBLICIDAD	0
MARKETING	0
TELEFONIA/WIFI	0
TELEVISION DIGITAL	0
PRENSA	0
SEGUROS	40
PRODUCTOS LIMPIEZA	59
MENAJE-REPOSICION	30
MANTENIMIENTO-REPARACIONES	150
GASTOS EXTRAORDINARIOS	25
GASTOS FINACIEROS	15
TOTAL GASTOS FIJOS	**751**
AUTONOMOS	250
SUELDOS Y SALARIOS	1.300
SEG.SOCIAL/IRPF	780

TOTAL GASTOS RRHH	**2.330**
GASTOS COCINA	410
GASTOS BARRA	1.600
TOTAL GASTOS MERCADERIA	**2.010**
TOTAL GASTOS	**5.091**
INGRESOS	**5.800**
BENEFICIOS	**709**

Vega la Punta, 1 ● 48901 BARAKALDO ●Tel.: 944789900 ● Fax: 944789901 ● e-mail: info@barakaldokirolak.eus ● http://www.barakaldokirolak.eus