CONTRATACION DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR EN LAS PISCINAS EXTERIORES DE OCIO Y RECREACIÓN DE HERNANI (Establecimiento Grupo 1)

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El contrato que en base al presente pliego se realice tendrá por objeto la explotación del servicio de bar (establecimiento grupo 1) en las piscinas exteriores de ocio y recreación de Hernani.

2.- LOCALIZACIÓN DE SERVICIO.

Se encuentra en Txillida pasealekua, 25, de Hernani. Servicio situado en la planta superior del edificio. Cuenta con bar, cocina, almacén, baños y terraza que se extiende hasta el botiquín de la instalación.

3. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO:

El servicio se dará en la temporada de verano de las piscinas. Las fechas las fijará anualmente el delegado o delegada de Jarduera Fisiko eta Kirol Saila.

La empresa adjudicataria tendrá las siguientes obligaciones, en lo referente a la ejecución del servicio de bar:

- La empresa adjudicataria deberá poner toda la vajilla, aparatos de limpieza y demás utensilios necesarios para dar el servicio.
- La empresa adjudicataria ofrecerá el servicio los días y el horario que se detallan a continuación:
    - Todos los días, de 11:00 a 20:30 horas, sin vacaciones ni días de descanso. Los viernes, sábados y vísperas de fiesta se podrá abrir hasta las 00:00 horas como máximo. Los horarios podrían variar en función de la situación epidemiologica que se de en cada momento.
    - Días de apertura para el año 2021, desde el 19 de Junio hasta el 12 de Septiembre.

- Respetar y hacer respetar el buen orden y conservación de los locales y enseres del bar, siendo competencia del director o directora de la instalación controlarlo y dar órdenes oportunas para su cumplimiento.
- Establecer una lista de precios que deberá ser aprobada por Jarduela Fisiko eta Kirol Saila.
- No se podrá poner música en la terraza.

4.- SERVICIOS MINIMOS A OFRECER:

Se tendrá en cuenta que es un establecimiento hostelero del grupo 1.

Los servicios mínimos a ofrecer serán los siguientes:

Desde la hora de apertura hasta la hora de comer se ofrecerán bocadillos y pinchos preparados en propias instalaciones de la piscina.

A la hora de comer se ofrecerán menús simples de bajo riesgo.

Para la cena, en vísperas de festivo se ofrecerán bocadillos y platos combinados (viernes, sábado y vísperas de festivo).

Las personas usuarias no podrán sacar del recinto del bar, terrazas adyacentes y zona reservada para picnic los productos adquiridos en el servicio.

5.- LIMPIEZA.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la limpieza de los recintos que corresponden al bar, poniendo especial atención en la frecuencia y calidad de la limpieza de los espacios reservados a la manipulación o servicio de comidas y bebidas.

La empresa adjudicataria garantizará a la hora de dar el servicio la limpieza de lo que se detalla a continuación:

- Cristales del exterior y de los espacios de entrada al servicio.
- Baños de la terraza de arriba.
- Terraza que se utilizará en el servicio.
- Escaleras y pendientes del exterior.

También se responsabilizará de la correcta utilización de los baños que se encuentran cerca de los recintos adheridos al servicio (baños de la terraza de arriba) y de la gestión de las llaves de los baños (con las personas usuarias).

6.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y ENSERES.

La empresa adjudicataria podrá utilizar los bienes muebles contenidos en el espacio señalado de bar-cafetería objeto de la concesión, siendo de su cuenta tanto la adquisición de nuevo mobiliario e instalaciones, como el mantenimiento o reposición del existente que considere necesario.

Antes de empezar a dar el servicio se recogerán en el acta correspondiente el equipamiento, instalaciones, muebles y demás enseres que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria. Lo recogido en el acta deberá ser aprobado por las dos partes.

La conservación y mantenimiento de las instalaciones correrá a cargo de la empresa adjudicataria, debiendo éste efectuar a sus expensas las reparaciones y trabajos necesarios, cualquiera que sea su importe o causa.

Al terminar o romper el contrato se recogerá un acta. La empresa adjudicataria está obligada a dejar en buenas condiciones o reponer todos los bienes que se puso a su disposición cuando empezó a dar el servicio.

De lo contrario, el Ayuntamiento hará uso de la fianza depositada por la empresa adjudicataria para reparar los bienes o comprar unos nuevos.

En lo correspondiente al plazo de la fianza depositada para este contrato, la empresa adjudicataria tendrá un plazo de dos meses para reparar los bienes o comprar unos nuevos.

Los gastos de abastecimiento de agua y electricidad están contemplados en el pago que corresponde al canon.

Será necesario el visto bueno de Jarduera Fisiko eta Kirol Saila para hacer mejoras o cambios en la cafetería (decoración, iluminación, pintura, muebles, rotulación, etc.)

Una vez finalizada la concesión, serán devueltas a Jarduera Fisiko eta Kirol Saila todas las instalaciones, con sus mejoras y complementos.

7.- VARIACIONES DE FECHAS, HORARIOS Y PRESTACIONES. REFERENCIA AL COVID-19

Como consecuencia del COVID-19 o de las medidas que se adopten para frenar su expansión, la prestación de la concesión podrá verse modificada en sus fechas, horarios o en sus propias actividades asignadas en el contrato.

En el caso de producirse algunas de las mencionadas modificaciones, se devolverá la parte proporcional del Canon que corresponda.

En caso de tener que seguir observando las medidas de seguridad para evitar la propagación del COVID-19 durante el contrato, la empresa adjudicataria se responsabilizará de todas las acciones concernientes a la prevención del COVID-19 que sean objeto directo de sus funciones, de sus instalaciones y de su personal trabajador. Deberá seguir en todo momento las instrucciones que establezca el Ayuntamiento en cada momento

CRITERIOS A VALORAR

Este contrato se adjudicara por medio del procedimiento abierto.

Los criterios que se utilizarán como base para asignar el contrato son los siguientes:

1.- PRECIO: Hasta 30 puntos.

Por cada 100€ de mas que se añada al canon mínimo que el adjudicatario pague al Ayuntamiento, 10 puntos.

2.- CAPACIDAD PROFESIONAL Hasta 30 puntos.

Mediante certificados acreditativos de formación del personal asignado a la ejecución del contrato.

2.1. Titulaciones académicas, hasta 10 puntos.

- Titulo universitario en ámbito de restauración o cocina. 5 puntos.
- Titulo oficial de grado superior en formación profesional en el ámbito de restauración o cocina. 4 puntos.
- Titulo oficial de grado medio en formación profesional en el ámbito de restauración o cocina. Y Certificados de profesionalidad de 3. nivel en el ámbito de restauración o cocina. 3 puntos.
- Certificados de profesionalidad de 1er y 2do nivel en el ámbito de restauración o cocina. 2 puntos.
- Cursos de formación impartidos u homologados por entidades publicas de más de 25 horas de duración. 0,3 puntos por curso.

2.2. experiencia profesional, hasta 20 puntos.

- Hasta 12 puntos en trabajos realizados en tareas de gerencia en establecimientos hosteleros de bar, cafetería o similar. 3 puntos por año completo trabajado.
- Hasta 8 puntos, en trabajos realizados del personal asignado en tareas de camarero, cocinero o similar categoría. 2 puntos por año completo trabajado.

*Si por causa mayor habría que sustituir a los trabajadores asignados al contrato, los nuevos trabajadores tendrán que cumplir los mismos requisitos que los asignados al contrato.

3.- PROYECTO DE EXPLOTACION. Hasta 40 puntos. Para realizar la valoración tendremos en cuenta los siguientes apartados:

3.1 Organización.

- Organización y horarios de los trabajadores (ampliación del horario mínimo). Hasta 8 puntos.
- Organización de los trabajos mínimos de limpieza especificados en el punto 5 del pliego técnico. Hasta 6 puntos.

3.2 Oferta de menú: Se valorará el cuadro concreto de productos y ofertas que el licitador ofrezca.

- Oferta de los días laborables y oferta de los días festivos. Hasta 8 puntos.
- Propuestas de colaboración con la dirección de las instalaciones en relación a paquetes de precios especiales para grupos y eventos especiales. Hasta 8 puntos.

3.3 Procedencia de los productos:

Valoración de donde se obtienen los productos comestibles para la elaboración de menús.

Ptos	Criterios
20	De asociación de productores locales (0-50km)
15	Directamente de productor (0-50km)
10	De productor local a través de pequeño comercio local (entendiendo por comercio local el situado 0-5km) (entendiendo por producto local 0-50km)
8	De asociación de productores no locales (>50km)
6	De productor a través distribución mayorista local (entendiendo por productor local 0-50km)
4	De productor a través de un distribuidor no local
2.5	Distribuido por pequeño comercio local (0-5km)
1.25	Distribuido por mayorista local (situado 0-5km)

*Con estos criterios se quiere valorar el impacto en la economía local. Se entiende por comercio cercano el que se sitúa en un radio de 5km. Se entiende producto local el producido en un radio de 50km.
*El seguimiento de la propuesta presentada por el licitadores se llevara a cavo por los técnicos de Hernaniko tokiko garapenerako teknikariak.