**LAUKIZKO UDALA**
Tlf. 946151051
www.laukiz.eus

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL BAR RESTAURANTE LAUXETA ETXEA DEL AYUNTAMIENTO DE LAUKIZ

## 1.- OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto establecer las normas y especificaciones de carácter técnico que se han de cumplir en la prestación del servicio de Bar-Restaurante dentro del local socio-cultural municipal de Laukiz, sito en Plaza Lauaxeta, s/n 48111 Bizkaia, denominado Lauxeta etxea.

Este inmueble está inscrito en el Inventario y Registro de Bienes de esta Corporación como bien de dominio público (servicio público).

Las instalaciones municipales que forman parte del presente contrato se encuentran en la actualidad en un normal estado de conservación y se entregarán por el Ayuntamiento en las condiciones adecuadas para ser destinadas al servicio al que están afectados.

## 2.- OBLIGACIONES DE LA PERSONA CONCESIONARIA

El/la concesionario/a estará obligado a organizar y prestar el servicio a su riesgo y ventura con estricta sujeción a las características establecidas en este Pliego, en el Pliego de cláusulas administrativas particulares y de acuerdo con las instrucciones que diere al/la contratista el órgano de contratación en la interpretación del contrato.

Así, el/la concesionario/a está obligado a lo siguiente:

1.Explotar de forma directa el bar-restaurante sin que pueda subrogar a ninguna persona, ni arrendar, subarrendar o ceder directa o indirectamente en todo o en parte las instalaciones. En el caso de que el/la adjudicatario/a fuera una persona jurídica, la atención deberá prestarse por quien haya acreditado la experiencia y/o titulaciones a que se hace referencia en el pliego de cláusulas administrativas.

Asimismo, señalar que las personas propuestas para trabajar deben estar al 100% en el bar-restaurante Lauaxeta etxea, o como minímo a un 70%. En caso de no estar al 100% en la cláusula décima. B sobre “Criterios cuantificables automáticamente” (criterio nº1) de los Pliegos administrativos, se valorará en proporción a la dedicación que se aporte.

Por último, en caso de cese, baja, sustitución… de la persona cuya experiencia se haya alegado se deberá contratar a otra persona de cualidades y/o experiencia similares a las acreditadas en el momento de la licitación.

**LAUKIZKO UDALA**
Tlf. 946151051
www.laukiz.eus

Los cambios que se produzcan se deben comunicar al Ayuntamiento.

2. Utilizar el inmueble conforme a su propia naturaleza. Mantener el local en las debidas condiciones de limpieza. A la finalización del contrato deberán entregarse los bienes arrendados en buen estado.

3. Se prohíbe cambiar el nombre del local.

4. Usar el euskera como idioma vehicular en su trato directo con la clientela. Se usará inicialmente el euskera salvo que el cliente lo desconozca.

5. Cumplir el Plan de uso del Euskera en lo relativo a carteles, rótulos, menú… (deben ser bilingües)

6. Calendario mínimo:

- De 10:00 a 22:00 (salvo los días de Navidad y Año Nuevo, que podrá reducirse de 11:00 a 14:30, con un día de descanso semanal que no puede ser ni festivo ni víspera de festivo.
- Si hay funeral, deberá abrir una hora antes y hasta dos después.
- El local podrá cerrar por vacaciones hasta un máximo de 30 días naturales. De los cuales, en el mes de agosto, solo podrá permanecer cerrado hasta un máximo de 15 días.

  Además, el local no podrá cerrarse en junio, julio y fiestas patronales (San Miguel, San Martin y 1 de noviembre), Semana Santa, Semana de Pascua y Navidades, debiendo en todo caso informar al Ayuntamiento.

7. Los/las jubilados/as tendrán derecho a usar dos mesas del bar de cuatro personas, salvo en horario de comidas (aproximadamente de 12.45 a 16.30)

8. Dejar libres los baños para su uso y disfrute.

9. Queda prohibida la instalación de máquinas tragaperras o de apuestas. En el supuesto de querer instalar máquinas de entretenimiento, será necesaria la previa autorización municipal.

10. Ofrecer plato del día entre semana y algún servicio de comedor el fin de semana, así como algún pintxo.

11. Prohibición de poner carteles en la fachada.

12. Tener visible la lista de precios y el horario, y poner un cartel informativo de la existencia de hojas de reclamación oficiales, que deberán estar a disposición de los usuarios las hojas de reclamaciones.

13. Obligación de abrir y cerrar la puerta que comunica con el local situado en la parte trasera que está previsto destinar a Gazte-txoko.

14. Reciclar los residuos y clasificarlos asumiendo la filosofía “0 residuos”. El aceite de cocina deberá gestionarse mediante gestor autorizado.

15. Los materiales y productos usados y los métodos utilizados deberán ser respetuosos con el medio ambiente y la salud pública.

16. Para la igualdad de mujeres y hombres, la persona concesionaria deberá utilizar un lenguaje no sexista en toda la documentación, publicidad, imagen o material que se genere con motivo de la ejecución del contrato, y deberá evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad en roles e identidades de género, así como otros aspectos regulados en la normativa vigente en materia de igualdad.

17. Dar de alta a las empresas suministradores, asumiendo todos los gastos de agua, electricidad, gas, telefonía…

18. La adjudicataria se hace directa y exclusivamente responsable de todo tipo de daños, y por cualquier motivo, que se puedan causar a los bienes de los que dispondrá con motivo de la firma del presente contrato, así como de cuantos daños o accidentes de cualquier tipo puedan ocasionarse a terceras personas o cosas como consecuencia directa o indirecta del funcionamiento del bar-restaurante "Lauxeta etxea", eximiendo de toda responsabilidad al Ayuntamiento de Laukiz.

Con tal motivo la adjudicataria está obligada a suscribir las oportunas pólizas de seguros, con entidades autorizadas, que cubran los riesgos que se puedan producir, con efectos durante todo el tiempo que dure la concesión, y haciendo mención expresa en la póliza de que se incluyen los daños causados por robos, vandalismo,… etc.

19. El bar-restaurante tendrá la licencia de explotación correspondiente, de la cual será titular el Ayuntamiento de Laukiz.

20. El personal que desarrolle la actividad tanto de cocina como de bar-restaurante deberá estar en posesión de la autorización para la manipulación de alimentos. A tales efectos, deberá presentarse ante el Ayuntamiento copia de las acreditaciones correspondientes.

21. La concesionaria estará obligada al cumplimiento de las disposiciones legales de protección en el trabajo, así como, las de previsión y de Seguridad Social, quedando exento el Ayuntamiento de cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas normas y demás infracciones de carácter laboral que cometiera la contratista.

22. La adjudicataria se comprometerá a tener asegurados en todo momento a todos los trabajadores que presten este servicio.

23. Correrán a cargo de la concesionaria todos los impuestos, tasas y tributos que gravan las actividades y medios materiales afectos a la explotación objeto de la contratación.

24. Se debe respetar el aforo del local que es de 57 personas. Se deberá poner un cartel visible con el aforo máximo.

25. La concesionaria autoriza al ayuntamiento a inspeccionar el buen estado de funcionamiento de las instalaciones, así como el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Pliego, en la Ley de Contratos así como las instrucciones que reciba del responsable del contrato.

26. No permitir fumar en la barra del bar y comedor de conformidad con los dispuesto en la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

27. El abono del canon se debe realizar en los primeros 7 días del mes.

28. La persona concesionaria deberá cumplir en todo momento con la legislación vigente que en materia de apertura y cierre de los establecimientos resulte de aplicación.

29. Suscribir y mantener en vigor el contrato y mantenimiento de las instalaciones contra incendios (extintores, etc) que la legislación exija.

30. El adjudicatario se responsabilizará de realizar las revisiones y mantenimiento (incluidos los reglamentarios) necesarios de las instalaciones, maquinaria y equipos instalados según la legislación vigente y a informar de su realización al Ayuntamiento.

31. Información y control de alérgenos Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.

32. Cumplir la legislación vigente en materia de higiene y sanidad alimentaria y mantener el material adscrito al servicio en las debidas condiciones higiénico-sanitarias, cuidando igualmente de que el espacio de bar-restaurante esté en debidas condiciones de limpieza y salubridad.

## 3.- DERECHOS Y DEBERES DEL AYUNTAMIENTO

1. El Ayuntamiento se compromete a entregar al concesionario en el plazo máximo de 5 días desde la formalización del contrato las instalaciones objeto del contrato.

Asimismo, el Ayuntamiento adoptará y realizará las actuaciones pertinentes para que el día de la firma del contrato de adjudicación el Bar-restaurante se encuentre en perfecto estado.

2. Al margen de las inspecciones reglamentarias realizadas por los organismos correspondientes, el Ayuntamiento inspeccionará las instalaciones, funcionamiento y calidad de la actividad. En especial, podrá ejecutar las tareas de inspección destinadas a comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Pliego, así como de la oferta presentada por el/la licitadora.

3. Imponer a la concesionaria las sanciones pertinentes por razón de las infracciones que cometiese, según lo establecido en la cláusula vigesimoséptima del pliego de clausulas administrativas.

4. Interpretar los términos de la concesión y resolver las dudas e incidencias en relación con su cumplimiento.

5. En caso de necesidad, y previo aviso, los Servicios Municipales podrán proceder a la realización de cortes y reparaciones en las instalaciones objeto del presente contrato. Dichas actuaciones no darán lugar a reconocimiento de indemnización alguna a favor de la persona adjudicataria/arrendataria/concesionaria.

## 4.- LOCAL Y MATERIALES

La actividad de bar-restaurante se realiza sobre una superficie total útil de aproximadamente 130 m² que incluye la cocina, el bar, el comedor, el almacén y el aseo. Se incluye como Anexo I el plano del local y como Anexo II el inventario del local.

Los servicios del Bar-restaurante, están dotados del mobiliario e instalaciones necesarias para el desempeño del servicio, haciéndose cargo del buen uso de los mismos, los adjudicatarios del contrato, de lo cual se levantará el Acta pertinente a la formalización del contrato.

Asimismo, a los efectos de poder analizar y valorar las dependencias y las instalaciones a explotar, se propone para los licitadores interesados en la presente licitación pública concertar visita guiada durante los 12 días establecidos en el anuncio de licitación para poder presentar ofertas de adjudicación.