CONCURSO PARA LA GESTIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DEL «ZAHARREN BABESLEKUA»

—CONDICIONES TÉCNICAS—

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SERVICIO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL BAR-RESTAURANTE «ZAHARREN BABESLEKUA».

PROCEDIMIENTO: abierto

TRAMITACIÓN: ordinaria

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

Contratación de la gestión del servicio de bar-restaurante y servicios de mantenimiento y limpieza del Hogar del Jubilado de Orio.

2.- DURACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato tendrá una duración inicial de 3 años desde la firma del contrato administrativo y podrá ser prorrogado hasta dos veces por un plazo máximo de un año.

El contrato se prorrogará por un máximo de 2 años más, por lo que mediante acuerdo expreso de las partes, salvo denuncia expresa de los firmantes del contrato, que deberá realizarse con 3 meses de antelación a la finalización del mismo.

Si se acordase la resolución del contrato, el adjudicatario deberá continuar la prestación del servicio, si el Ayuntamiento lo estima oportuno, hasta la adjudicación del nuevo concurso o durante 6 meses a contar desde la adopción del acuerdo municipal de resolución del contrato. Durante este periodo se aplicarán los precios indicados en el contrato.

3.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.

La empresa adjudicataria deberá prestar los siguientes servicios:

3.1 Servicio de bar-restaurante.

La empresa adjudicataria deberá prestar un servicio de hostelería adaptado al entorno y características del equipamiento.

Ayuda a los jubilados que no puedan llevar por su cuenta lo solicitado en el bar.

Los socios del Hogar del Jubilado tendrán prioridad en todos los servicios.

La mitad de las mesas del bar-restaurante se reservarán siempre para los socios del Hogar del Jubilado, tanto en el interior como en la terraza.

Además, el Ayuntamiento, junto con el ZAHARREN BABESLEKUA de Orio, podrá solicitar al adjudicatario la realización de actos en circunstancias especiales.

El adjudicatario deberá suministrar todos los elementos necesarios para la prestación del servicio de bar-restaurante. Una vez finalizado el contrato, dichos elementos quedarán en poder del Ayuntamiento.

El adjudicatario deberá conservar en buen estado las instalaciones, enseres y mobiliario cedidos por el Ayuntamiento, y los destinará a su fin. El espacio, instalaciones y equipamiento cedido por el Ayuntamiento para su explotación (ver Anexo I) revertirán al Ayuntamiento al finalizar el contrato. La oficina técnica realizará un inventario de los equipos entregados para el inicio y finalización del contrato.

El adjudicatario deberá colocar la lista de precios en lugar visible, con el sello de la aprobación oficial del Ayuntamiento.

Se prohíbe expresamente la publicidad de bebidas alcohólicas y tabaco en el local. Además, no se permitirá la colocación de carteles, máquinas o carteles publicitarios sin autorización municipal. Asimismo, en el exterior de la entrada al bar-restaurante no podrán instalarse barricas, veladores o elementos similares.

También será objeto de adjudicación el mantenimiento de la zona exterior del bar-restaurante.

El adjudicatario pondrá a disposición de los usuarios un libro de reclamaciones para recoger sus quejas o sugerencias.

En cuanto a la explotación del servicio de bar-restaurante, el adjudicatario deberá cumplir con todas las disposiciones legales establecidas para este tipo de actividades.

El adjudicatario deberá cumplir íntegramente con la ordenanza de terrazas aprobada por el Ayuntamiento, y en virtud de la misma deberá abonar anualmente las tasas municipales correspondientes por ocupación de espacio público.

La empresa adjudicataria deberá:

a.- Garantizar la prestación del servicio en euskera a las personas usuarias, y a la ciudadanía en general, en la actividad ordinaria y en los actos especiales.

b.- Los impresos, cartas, menús y notificaciones al público deberán realizarse en euskera.

c.- Realizar en euskera todas las relaciones orales y escritas con el Ayuntamiento de Orio.

3.2 Servicio de limpieza

El adjudicatario deberá proceder a la limpieza y limpieza del espacio, materiales y elementos del bar-restaurante.

El adjudicatario deberá adquirir por su cuenta los elementos de limpieza de las zonas correspondientes, siendo responsable de su instalación y renovación.

Como mínimo deberá:

- Limpieza diaria de los locales y zonas de acceso del bar-restaurante.
- Limpieza diaria del horno, lavavajillas, frigorífico, mobiliario de cocina, menaje, platos, cubertería, cafetera, microondas…
- Sacar la basura de las papeleras todos los días, bien reciclada.
- Limpieza semanal de azulejos, muebles de almacén, congeladores y extractor de humos.
- Limpiar periódicamente los filtros del extractor de humos, la freidora con cambio de aceite, etc.
- Limpieza periódica de toldos y elementos de fachada.
- Desinfección, desratización,

El adjudicatario se encargará de que los aseos estén limpios y en buen estado, y para su verificación colocará en lugar visible un certificado de mantenimiento en los aseos. En dicho certificado se detallarán los trabajos realizados en cada día y será firmado por quien haya realizado la limpieza. El adjudicatario deberá colocar el papel higiénico y demás consumibles utilizados en los servicios.

Los aseos del bar-restaurante tendrán carácter público. Todos los ciudadanos tendrán derecho a utilizar estos servicios.

En el resto de espacios deberá:

- Barrer el suelo con escoba y jabón, adaptando la limpieza al uso y estado del suelo.
- Abrillantar la tierra.
- Desempolvado de muebles.
- Limpieza de cristales interiores y exteriores.
- Limpieza de puertas, marcos y cortinas.
- En épocas de cierre del bar el Ayuntamiento podrá abrir aseos. En estos casos la limpieza de los mismos correrá a cargo del Ayuntamiento.

3.3 Servicio de mantenimiento

El Ayuntamiento pondrá a disposición del adjudicatario la maquinaria y el mobiliario necesario para la prestación del servicio de bar-restaurante (Anexo I).

El local quedará totalmente provisionado por la empresa adjudicataria. A tal efecto, a la fecha de inicio y finalización del contrato, las partes contratantes comprobarán el inventario.

Durante el periodo de vigencia del contrato, la empresa adjudicataria asumirá los gastos de avería de los materiales entregados. Una vez finalizada la adjudicación deberá devolver el utillaje en perfecto estado y en buen estado de uso. El Ayuntamiento emitirá un informe técnico previo a la finalización del contrato, en el que se comprobará que todo es correcto.

No obstante, en el caso de que alguna de las herramientas sufriera una avería irreparable por el transcurso del tiempo, el Ayuntamiento deberá proceder a la adquisición de la nueva, asumiendo íntegramente este gasto, previo informe y acuerdo de la Comisión correspondiente.

El Ayuntamiento no asumirá ninguna compra acordada de oficio por el adjudicatario. Deberá consultar siempre al Ayuntamiento

Serán por cuenta del adjudicatario:

- Mantenimiento de extintores.
- Cualquier obra o mejora que se realice en el local, así como cualquier otra modificación que afecte al uso y servicio de los equipamientos, deberá ser comunicada previamente al Ayuntamiento. Estas modificaciones serán aprobadas o no por el Ayuntamiento.
- Serán por cuenta del Ayuntamiento:
- Realización de arreglos generales para la modificación de instalaciones de uso general.
- Reparar los daños causados en la estructura del edificio y de la obra civil, siempre que no se deriven del uso indebido de los adjudicatarios.

4.- PLAZOS Y HORARIO DEL SERVICIO.

El establecimiento y modificación del horario del servicio será competencia del Ayuntamiento.

El ZAHARREN BABESLEKUA permanecerá abierto todos los días de 10:00 a 21:00 como mínimo. Los fines de semana podrá ampliar el horario hasta las 24 horas.

El adjudicatario podrá cerrar el servicio de bar-restaurante hasta 15 días naturales al año. Deberá ser autorizado por el Ayuntamiento.

Una vez a la semana el adjudicatario podrá cerrar el bar durante un día de la semana que no sea el fin de semana.

5.- CANON DEL SERVICIO. GASTOS Y PRECIOS.

El adjudicatario deberá establecer las tarifas aprobadas por la Junta Directiva del Refugio de Ancianos.

5.1 Canon

El canon se fijará en función de la oferta económica realizada por el concursante adjudicatario del contrato en el acuerdo de adjudicación, no siendo en ningún caso inferior al mínimo fijado.

El canon anual será como mínimo de 1.200 euros (más IVA).

Esta cantidad podrá ser superior a la ofertada por los licitadores en sus ofertas.

5.2 Gastos del servicio

Todos los suministros necesarios para la prestación del servicio serán por cuenta del adjudicatario, como electricidad, agua, gas y teléfono. Para ello se instalarán contadores independientes.

5.3 Precio de los productos del bar

El adjudicatario estará obligado, en todo caso, a aplicar a los jubilados y pensionistas las tarifas establecidas por la junta directiva del Hogar del Jubilado. Estos precios se aplicarán a los titulares del carnet de socio de cualquier hogar de jubilados. II. En el anexo se detallan los precios aprobados para el año 2016.

El adjudicatario ofrecerá un menú del día a los jubilados y pensionistas al precio fijado por la junta directiva del Hogar del Jubilado.

Además, y teniendo en cuenta que todos los ciudadanos tienen la posibilidad de utilizar el servicio de bar-restaurante, el adjudicatario podrá fijar precios diferentes para los clientes no jubilados.

Los precios de los servicios se colocarán en lugar visible.