Azpeitiko Udala

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE SITUADO EN EL POLIDEPORTIVO MUNICIPAL DE AZPETIA

1.- EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Tradicionalmente el Ayuntamiento de Azpeitia, 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 las personas usuarias de las mencionadas instalaciones deportivas.

En este sentido, contribuyen a la relación social entre personas usuarias y colectivos deportivos; potencian el asociacionismo y son un lugar de encuentro para la organización de eventos populares; actos protocolarios y gastronómicos como colofón de eventos de trayectorias de temporada; contribuyen al confort de los tiempos de espera de padres y madres de niños y niñas; dan cobertura hostelera y de tiempo libre a los espectadores de grandes eventos. En definitiva, es un elemento que contribuye a la integración de todos los colectivos deportivos entre sí y una puerta abierta a la ciudadanía desde donde también se puede promocionar la práctica deportiva entre estos clientes potenciales.

Dichas actividades se llevan a cabo en determinadas instalaciones o locales demaniales municipales, habilitados al efecto para la prestación de tales servicios o actividades.

Las personas usuarias de tales servicios son quienes abonan los precios de los servicios o productos adquiridos.

Este tipo de contratos no son financiados por el Ayuntamiento de Azpetia, 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, el Ayuntamiento de Azpeitia considera adecuado al momento y a las necesidades actuales la concesión de los mismos.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato lo constituye la concesión del bar-restaurante situado en el Polideportivo municipal de Azpeitia en Artzubia Etorbidea 32.

Las instalaciones y el mobiliario y enseres se encuentran definidas en el **Anexo IX.**

3.- CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

3.1 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- La gestión integral y explotación del Bar-Restaurante ubicado en las instalaciones del Polideportivo Municipal de Azpeitia, estando obligado al cumplimiento de las obligaciones

establecidas en la normativa estatal, autonómica, foral y municipal que sea de aplicación a la actividad desarrollada.

- Existirá a disposición de las personas usuarias 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 -**Anexo X**-
- 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 al Ayuntamiento de Azpeitia.
- No se admitirán máquinas expendedoras de tabaco ni de bebidas alcohólicas, máquinas recreativas de apuestas, ni máquinas que no sean propias del servicio de bar-restaurante.
- Cuidar y garantizar el buen orden del servicio.
- Correr con los gastos de los productos consumibles.
- 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, como mínimo, en euskera.
- El cumplimiento y publicación de las siguientes normas:

a. Queda prohibido vender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad.

b. Queda prohibido fumar.

c. Queda prohibido sacar del recinto del bar-restaurante envases de vidrio, comida...

d. Cartel de tener a disposición de los clientes hojas de reclamaciones, además de tener registro de las reclamaciones recibidas.

e. 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 bar-restaurante serán por cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria, no pudiendo utilizar el nombre del Ayuntamiento de Azpeitia 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 el Ayuntamiento de Azpeitia 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 o 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.
- Desalojo de las instalaciones:

En el plazo de un mes anterior al cumplimiento de la 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, el Ayuntamiento de Azpeitia procederá a su subsanación a cuenta del contratista, minorando la garantía definitiva en el importe al que hayan ascendido aquéllas.

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.

Procederá la suscripción de un acta de comprobación a los 15 días de la finalización del conttrato previo a la devolución de la garantía definitiva.

- La empresa adjudicataria deberá de asumir la custodia del bar, controlar el acceso (y velar por la seguridad del mismo) a los locales, cuidar de la seguridad de los mismos (y) ocuparse, en su caso, de la apertura y cierre del edificio del Polideportivo, siendo depositario de las llaves de acceso a ellos, respondiendo de su uso.

Especialmente, la parte adjudicataria deberá controlar el acceso desde el bar a la zona de tenis, padel y hierba artificial, advirtiendo a las personas que desde esa salida está prohibido el acceso a las instalaciones deportivas.

Asimismo, la parte adjudicataria se responsabilizará de la apertura y cierre del Polideportivo, en los casos en los que el cierre y apertura del bar no coincida con los del horario de recepción del Polideportivo.

- La empresa concesionaria asumirá el cuidar del orden y de la buena convivencia dentro del bar-restaurante junto con el control del estado del local y mobiliario, y del funcionamiento de sus instalaciones, comunicando cualquier anomalía a la persona responsable.
- Los gastos ordinarios necesarios para la prestación del servicio serán por cuenta de la parte concesionaria, como por ejemplo, la electricidad, el consumo de agua, gas, wiffi y teléfono y tasas de propiedad intelectual.
- El concesionario se encargará del suministro de todos los elementos necesarios para prestar el servicio de bar-restaurante.

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.
- Deberá preveerse el suficiente personal durante los eventos deportivos que conlleven una demanda superior a la habitual. Esta información sea facilitada por los servicios del Patronato de Deportes.

- El adjudicatario se compromete a uniformar y mantener claramente identificado al personal 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 Carnet de Manipulador de Alimentos, presentando en el Ayuntamiento de Azpeitia, antes del inicio de la prestación una copia compulsada de dicho carnet de manipulador de alimentos.
- La empresa adjudicataria deberá de ofrecer un servicio hostelero que se ajuste al entorno y a las características del equipamiento.
- La empresa adjudicataria tendrá estas obligaciones lingüísticas:

a) Garantizar el servicio de atención al cliente en euskera a las personas usuarias y en general a toda la ciudadanía en la actividad habitual y en los actos especiales.

3.1.2) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El adjudicatario realizará a su cargo 7 días antes del inicio de la actividad una limpieza general del local objeto del presente pliego.
- El adjudicatario deberá tener en perfectas condiciones de limpieza durante todo el horario de la actividad todos los recintos objeto de la concesion y los espacios aledaños (WC etc..), 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, aceite y embalajes, etc.)
- El mantenimiento del local irá a cargo del concesionario, así como los elementos de grifería, tubos fluorescentes, bombillas y demás material de mera reposición.
- Realizar el mantenimiento general del área de influencia directa del Bar-restaurante y de todos sus elementos, equipos, mobiliario e instalaciones, así como de los espacios auxiliares (almacén, servicios, cocina, etc.).
- Compete a la parte concesionaria realizar la limpieza de las zonas y materiales destinados a Bar/ Comedor, WC y accesos con la diligencia propia del caso.
- Será por cuenta de la parte concesionaria el adquirir, reponer y ubicar los elementos necesarios para la limpieza de los espacios que le corresponde.
- Se efectuará como mínimo:

- Limpieza diaria de los locales del bar-restaurante, acceso y WC situados en la planta del bar.

- Limpieza diaria de horno, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, maquinaria, de cafetería, microondas...

- Retirada diaria de la basura depositada en cubos, siendo esta debidamente reciclada.

- Limpieza semanal de azulejos, mobiliario del almacén, cámara congeladoras, campana extractora.

- Limpieza periódica de filtros de campana extractora, freidora (con el cambio de aceite y reciclaje del mismo)...

- Limpieza periódica del toldo y elementos de la fachada.

- La parte concesionaria deberá encargarse de mantenerlos en condiciones satisfactorias y, para ello, se colocará en un lugar visible un certificado de los trabajos realizados en la zona de bar y los WC, en el que se definirán los trabajos realizados diariamente firmado por la persona responsable. La parte concesionaria será la encargada de suministrar los consumibles para el uso de los WC.

En relación con el resto de espacios:

- Barrido y fregado de suelos ajustando la frecuencia de la limpieza al uso y estado de los mismos.

- Abrillantado de suelos

- Limpieza de polvo en el mobiliario

3.1.3) MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO

El Ayuntamiento pone a disposición de la parte adjudicataria el mobiliario necesario para la prestación del servicio de bar-restaurante que se adjunta **ANEXO X.**

El local se pone a disposición de la parte adjudicataría completamente equipado. A tal efecto, al inicio y finalización de la concesión, ambas partes realizarán la comprobación del inventario.

Durante el tiempo de vigencia de la concesión la empresa adjudicataría se hará cargo de los gastos de averías del material que se le entregue, igualmente tendrá que devolver en el momento que termine la adjudicación, en condiciones adecuadas para su uso, todos los enseres entregados. Con la finalidad de comprobar dicho estado y antes de recepcionar el contrato, el Ayuntamiento realizará una inspección técnica.

En caso de que algún objeto tenga una avería irreparable cuya causa sea su mal uso, el concesionario se hará cargo de la sustitución de uno nuevo siendo a su cargo en su totalidad los gastos del mismo. Si según informe técnico municipal la causa de la averia irreparable es la obsolescencia o el transcurso de tiempo la sustitución será a cuenta de la Administración.

Será por cuenta de la parte adjudicataria también:

- Cualquier obra o mejora de las instalaciones correspondientes al servicio, a propuesta de la parte interesada, la utilización de equipos o la introducción de cualquier otro cambio que tenga incidencia en el servicio, deberán ser previamente solicitadas al Ayuntamiento, quien se reserva la facultad de autorizarlas o no.

Será por cuenta del Patronato de Deportes:

- Las reparaciones que impliquen modificar instalaciones de uso general.

-Los desperfectos producidos en la estructura del edificio y obra civil, si no son consecuencia de un uso incorrecto por parte de la parte adjudicataria.

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 y propiedad intelectual.
- 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. A los citados efectos, deberá acreditar la suscripción de póliza de seguro de responsabilidad civil, en sus vertientes general, de explotación, patronal y de trabajos terminados, incluyendo los riesgos de intoxicación alimentaria, producida por los servicios prestados de los cuales la empresa adjudicataria será la única responsable; incluyendo como asegurado al adjudicatario y al personal que intervenga a su cargo, en su caso, y al Ayuntamiento de Azpetitia. El importe mínimo de dicha póliza será de 300.000,00€. El adjudicatario acreditará el cumplimiento de esta obligación, mediante la aportación de la póliza suscrita, en la que deberán constar las coberturas indicadas, y justificante del abono del recibo correspondiente. El adjudicatario contratará y mantendrá a su costa este seguro durante el periodo concesional y el plazo de garantía.

3.1.5) SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Garantizar el uso del euskera en los impresos, carta, menús, cartelería y demás notificaciones que se dirijan a la ciudadanía.

3.1.6) CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

- 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 la exigencias establecidas en las Ordenanzas Municipales aplicables.
- 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.

- Los alimentos comestibles tendrán que tener carácter de KM 0. Estos productos tienen las siguientes características:
    - Tienen que producirse y consumirse en radio cercano, considerándose que no puede ser superior a 150 km. Se trata, por lo tanto, de productos locales.
    - Son productos de temporada.
    - Todo el proceso de producción y transporte de estos productos se realiza con el máximo cuidado y protección al medioambiente.

4.- PERÍODOS Y HORARIO DEL SERVICIO

Será competencia del Patronato de Deportes establecer y modificar los horarios del servicio.

El horario mínimo de referencia será desde las 16:00 a las 22:00 horas de lunes a viernes, sábados de 10:00 a 23:00 horas y domingos y festivos de 10:00 a 23:00 horas.

En todo caso tendrá derecho de vacaciones en los primeros 15 días en el mes de agosto de previo acuerdo con la dirección del Patronato Municipal de Deportes.

El concesionario controlará el acceso a las zonas deportivas situadas fuera del polideportivo (pistas de tenis, padel, campo de hierba artificial…) en casos extraordinarios en los que la Dirección del Patronato de Deportes así lo solicite y estableciendo previamente el precio del servicio.

Este horario y periodo vacacional podrá ser ampliado o modificado por la parte licitante en su oferta.

5.- RÉGIMEN ECONÓMICO " CANON"

El canon se fijará en el acuerdo de adjudicación, en virtud de la propuesta económica efectuada por la parte licitadora al que se le adjudique el contrato y en ningún caso podrá ser inferior al mínimo establecido.

El canon mínimo de licitación a mejorar asciende a la cantidad de 3.600 euros al año, al que se le adicionará el importe de 756,00 euros (equivalente al 21% del IVA), lo que hace un total de 4.356 euros.

Es decir, el canon se fija en la cantidad mínima de 300 € Euros/mensuales más el 21 % IVA. Total : 363 € mensuales.

Esta cantidad económica podrá ser mejorada al alza por las partes licitadoras en sus correspondientes ofertas.

En Azpeitia, a 8 de enero de 2023.

Ander Unzalu Balentziaga.

(Técnico de contratación)

ANDER UNZALU BALENTZIAGA - 78871729Z

Firmado digitalmente por ANDER UNZALU BALENTZIAGA - 78871729Z
Fecha: 2024.01.08 12:15:06 +01'00'