PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR (Establecimiento Grupo 1) EN PISCINAS DESCUBIERTAS DE OCIO Y RECREO DE HERNANI

A. 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.

De manera complementaria, el objeto de este contrato es fomentar el desarrollo local y la economía social .

B. UBICACIÓN DEL CONTRATO

Está situado en el Paseo de Chillida 25 de Hernani. Se trata de un servicio ubicado en la planta alta del edificio, compuesto por bar, cocina, almacén, aseos y terraza hasta el límite que llega hasta el botiquín de la instalación..

C. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO

1. El Ayuntamiento de Hernani es el propietario del bar-restaurante objeto del presente contrato, instalación dotada de equipamiento completo y en buen estado y orden. Corresponde al adjudicatario mantenerlo limpio y ordenado y adoptar en todo momento las medidas necesarias para que no se vean perjudicados
2. No se podrá realizar obra alguna sin la autorización expresa del Ayuntamiento de Hernani.
3. Se prohíbe poner música en la terraza
4. El contrato se extinguirá por el transcurso del plazo establecido para la concesión, en cuyo caso el adjudicatario estará obligado a ceder las instalaciones y cuantos objetos le hayan sido cedidos para el objeto de la concesión, y a otorgar al Ayuntamiento de Hernani la facultad de acordar y ejecutar la nueva concesión del servicio. Para ello dispondrá de un plazo de 15 días.
5. Cuando el cierre temporal de toda o parte de las instalaciones por obras, reparaciones, fuerza mayor u otras causas perjudique los intereses de la entidad concesionaria, el Ayuntamiento de Hernani acordará las medidas compensatorias.

   El adjudicatario deberá darse de alta a su nombre en cada sistema de suministro.
6. El adjudicatario deberá abonar los gastos derivados del consumo de agua y gas en el bar-restaurante, así como las tasas municipales por recogida de residuos, suministro de agua y saneamiento.

   El adjudicatario deberá darse de alta a su nombre en cada sistema de suministro.

D. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

1.1. Ejecutar y organizar los servicios con el máximo rigor de lo establecido en el contrato, en este pliego y en el programa que ha servido de base para la adjudicación y dentro de los plazos señalados en el mismo.

1.2. Dictar instrucciones para el funcionamiento de los servicios, sin perjuicio de las funciones de control que corresponden al Ayuntamiento de Hernani

1.3. El Ayuntamiento podrá realizar labores de vigilancia y control en relación con el funcionamiento del bar, el orden interno, el horario de apertura y cierre, la limpieza y las condiciones sanitarias de los locales. Para ello, el Ayuntamiento tendrá libre acceso a esta instalación..

1.4. Estará sujeta a las normas y disposiciones sanitarias vigentes para los bares-restaurantes y establecimientos públicos. Prohibido fumar en el bar-restaurante.

1.5. El adjudicatario no podrá colocar ningún cartel, letrero o anuncio comercial o político sin autorización expresa del Ayuntamiento de Hernani.

1.6. Velar por el buen comportamiento de los clientes y del personal a su cargo y prestar el servicio con el debido respeto y atención a los socios y usuarios.

1.7. El adjudicatario deberá realizar los trabajos contratados con total diligencia, garantizando el servicio a los usuarios, sin discriminación por razón de raza, sexo o cualquier otra condición, y respetando el derecho a la libertad de expresión, al trato correcto, etc.

1.8. CALENDARIO Y HORARIO

a) Que el servicio otorgue la continuidad acordada en el contrato, cumpliendo con el horario y calendario laboral anual indicado por el Ayuntamiento de Hernani, todo ello en beneficio de las personas usuarias. Las piscinas recreativas municipales abrirán sus puertas el 13 de junio y cerrarán el 8 de septiembre.

b) Todos los días de 10:30 a 20:30 sin vacaciones ni descanso. Los viernes, sábados y vísperas de fiesta se podrá abrir hasta un máximo de 00:00 horas. Los horarios pueden variar por la situación epidemiológica.

c) El adjudicatario deberá prestar los servicios durante todo el tiempo de duración del contrato.

1.9. PERSONAL

a) Aportará personal suficiente para el cumplimiento de las funciones objeto del presente contrato

b) Cumplir todas las disposiciones vigentes en materia tributaria, laboral, de Seguridad Social y de salud laboral, siendo de su responsabilidad todo lo referente a accidentes de trabajo. En cualquier momento podrá solicitarse al adjudicatario la exhibición de los seguros y contratos del personal a su cargo, a fin de comprobar el cumplimiento de este contrato y de la legislación laboral, y si se comprobara que no los cumple, el Ayuntamiento podrá dar por finalizado el contrato.

c) La prestación del servicio contratado, cualquiera que sea la situación interna o externa, por ejemplo, conflictos laborales y cualquier otra situación que pueda afectar al normal desarrollo del servicio.

d) En los casos de enfermedad o ausencia justificada deberá preverse la forma de prestación del servicio, de forma que no se produzca ninguna interrupción en la prestación del servicio.

e) El Ayuntamiento de Hernani no es responsable del personal contratado por el adjudicatario ni de las relaciones que éste mantenga con terceros.

1.10. LIMPIEZA Y TRABAJOS DE MANTENIMIENTO

a) La empresa adjudicataria de este servicio deberá realizar las labores de limpieza de las zonas correspondientes al bar, prestando especial atención a las zonas en las que se deban manipular o servir comidas o bebidas, en cuanto a la frecuencia y calidad de la limpieza.

La empresa adjudicataria deberá proceder a la limpieza de los siguientes elementos, garantizando su limpieza en el momento de la prestación del servicio:

- Cristales exteriores y de las zonas de acceso al servicio.

- Aseos en la terraza superior.

- Terraza destinada a la prestación del servicio.

- Escaleras y pendientes exteriores.

Velar por la correcta utilización de los aseos cercanos a las zonas adscritas al servicio (aseos de la terraza superior) y dejar a los usuarios las llaves de los aseos.

b) Informar al Ayuntamiento de Hernani de todas las incidencias. En caso de avería en el bar, el adjudicatario, de forma expresa y previa a cualquier otra actuación, avisará al responsable de mantenimiento.

c) El adjudicatario deberá hacerse cargo del mantenimiento que figura en el anexo 1.

2. FUNCIONAMIENTO-NORMA ESPECÍFICA DEL SERVICIO

El Ayuntamiento de Hernani entregará al adjudicatario el bar-restaurante totalmente instalado (con todos los enseres y muebles necesarios), es decir, en condiciones de apertura inmediata.

Y todo ello con independencia de la aportación de material o mejora de los equipos por parte del adjudicatario para la puesta en marcha del negocio, sin que el adjudicatario perciba indemnización alguna por los mismos.

Obligaciones del adjudicatario:

a) La explotación del servicio bar-restaurante y la obtención de beneficios económicos.

b) Velar por la buena prestación del servicio y dictar las órdenes necesarias para su mantenimiento, sin perjuicio de las facultades que corresponden al Ayuntamiento de Hernani. Velar por el buen estado de la clientela.

c) Corresponde expresamente al adjudicatario indemnizar los daños causados a terceros como consecuencia de la prestación del servicio, los cuales no afectarán en ningún caso al Ayuntamiento de Hernani. En este sentido, el adjudicatario está obligado a contratar un seguro de responsabilidad civil que estará vigente en el momento en que el contratista inicie la explotación del servicio. Durante la vigencia de la adjudicación, el adjudicatario renovará dicho contrato de seguro cada vez que llegue su vencimiento. El seguro dará la siguiente cobertura:

• Deterioro total del local de bar-comedor (600.000,00 €)

• Fallecimiento (300.000 €)

• Lesiones (300.000 €)

• Patronal Rc

• Explotación RE

• RC defensa y garantía

d) Cumplir las obligaciones establecidas en la legislación vigente en relación con este tipo de servicios.

e) Se prohíbe la venta de de bebidas alcohólicas a menores de edad.

f) Queda expresamente prohibida la colocación de máquinas tragaperras o de juego.

g) HORARIO

• El bar-restaurante estará abierto al menos de 10:30 a 20:30 horas.

• El horario máximo de apertura y prestación del servicio será el establecido en el artículo 32 del Decreto 17/2019, de 5 de febrero. Por el que se establecen los horarios y otros aspectos relativos a los espectáculos públicos y actividades recreativas en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco. En este caso establece los horarios de apertura y cierre correspondientes al grupo 2: locales e instalaciones autorizados para la venta de bebidas alcohólicas: bares o legislación que los sustituya.

h) OFERTA CULINARIA

• Ofrecerá desayunos, pintxos, menú diario y meriendas, además de bocadillos, raciones y platos combinados durante las horas de comida y cena.

• Priorizar el servicio de alimentos locales y de temporada.

• La comida del servicio deberá ser variada, equilibrada y adecuada a las necesidades nutricionales de las personas usuarias del servicio.

i) PRECIOS

• El adjudicatario utilizará la tarifa de precios acordada entre el Ayuntamiento de Hernani y el adjudicatario.

El adjudicatario tiene la posibilidad de cobrar los precios establecidos en los bares de la localidad, siempre que cuente con el visto bueno del Ayuntamiento de Hernani.

La relación de precios, teniendo en cuenta lo anterior, deberá estar publicada en lugar visible.

• El servicio de bar-restaurante debe permitir a los clientes pagar con el sistema de pago **Ekhilur.**

j) PERSONAL

• Todo el personal de cocina y restaurante deberá estar en posesión del certificado oficial y actualizado de manipulación de alimentos. Deberán cumplir escrupulosamente con lo dispuesto en la normativa vigente en materia de manipulación de alimentos.

k) MOBILIARIO Y ENSERES

• Conservar en buen estado y utilizar para el objeto de la adjudicación las instalaciones, equipos y mobiliario que el Ayuntamiento de Hernani ponga a disposición del adjudicatario. En este sentido, el Ayuntamiento realizará un inventario de los bienes en presencia del adjudicatario. Durante la duración del contrato, las partes podrán acordar de común acuerdo la modificación de dicho inventario.

• Los gastos de reparación y sustitución de los equipos deteriorados durante la prestación del servicio (vajilla, pequeños electrodomésticos,...) correrán a cargo del adjudicatario.

E. MEDIO AMBIENTE

Los productos de limpieza deberán respetar el medio

ambiente. Queda prohibido el uso de:

- Refrescadores de aire
- Pastillas o sustancias perfumadas para urinarios
- Productos en formato spray
- Productos con desinfectantes o desinfectantes (como lejía) para la limpieza general, excepto en aseos y superficies especificadas
- El jabón de mano ofrecido no debe contener colorantes, perfumes o desinfectantes
- Servilletas, manteles, papel higiénico, papel secador de manos deben ser 100% reciclados y sin cloro/Totally Chlorine Free (TCF).

I. ANEXO

MANTENIMIENTO DEL BAR-RESTAURANTE

TABERNA-JATETXEA

- Alumbrado: cambio de alumbrado.
- Apretar los tornillos de asas, puertas, bisagras o bandas, mesas, tendederos, sillas, taburetes o frigoríficos.
- Realizar pequeñas reparaciones en el frigorífico, cafetera y demás equipos como consecuencia del desgaste por el uso diario
- Reparación y sustitución de mesas, sillas y taburetes.
- Cambio de vajilla de bar y cocina.
- Realizar pequeñas reparaciones en el horno, horno-microhondas, cocina y plancha como consecuencia del desgaste por el uso diario.

- ASEOS

- Alumbrado: cambio de alumbrado.
- Apretar los tornillos de asas, puertas, bisagras o bandas, cubiertas, grifos o inodoros.
- Reparación de pequeños atascos.
- Reparación y sustitución de cubiertas y grifos de inodoros.
- Cambio de papel higiénico, jabón y toallas
- Realizar pequeñas reparaciones en el horno, horno microhondas, cocina y plancha como consecuencia del desgaste por el uso diario.

- TERRAZA
- Alumbrado: cambio de alumbrado.
- Mantener en buen estado el toldo de la terraza.

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Los criterios que servirán de base para la adjudicación del contrato son los siguientes:

1.- PRECIO: máximo 30 puntos.

Por cada incremento de 100 € sobre el precio del canon mínimo de pago del adjudicatario al Ayuntamiento 10 puntos.

2.- COMPETENCIA PROFESIONAL: máximo 30 puntos.

Certificación acreditativa de la aptitud y experiencia del personal designado para la realización del trabajo.

2.1. Titulaciones académicas, hasta un máximo de 10 puntos.

- Titulaciones universitarias de cocina o restauración. 5 puntos.

- Titulación oficial superior de estudios cursados en centros de iniciación profesional. 4 puntos.

- Titulación de grado medio de los estudios cursados en centros de iniciación profesional. Titulación oficial de formación culinaria o de restauración y certificados de aptitud de nivel 3 de cocina o restauración. 3 puntos.

- Certificados de aptitud en cocina o restauración de nivel 1 y 2. 2 puntos.

- Por cada actividad de formación culinaria o de restauración de más de 25 horas impartida u homologada por organismos públicos u oficiales, 0,3 puntos.

2.2. Experiencia profesional hasta 20 puntos.

- Hasta 12 puntos por trabajos de gestión en establecimientos hosteleros (bar y cafetería o categoría similar). 3 puntos por año completo trabajado.

- Hasta 8 puntos por trabajos de camareros, cocineros, taberneros o similares realizados por el personal en establecimientos hosteleros (bar y cafetería o categoría similar). 2 puntos por año completo trabajado.

* En el caso de sustitución forzosa del personal propuesto en la oferta, el nuevo trabajador deberá cumplir al menos los mismos requisitos que el trabajador sustituido.

3.- PROYECTO DE EXPLOTACIÓN, máximo 40 puntos. La valoración se realizará teniendo en cuenta:

3.1. Organización

- Organización y horario del personal (por encima del mínimo exigido horarios). Máximo 8 puntos.

- Organización de los trabajos obligatorios de limpieza de las instalaciones que se especifican en el punto 1.10 de los pliegos técnicos, hasta un máximo de 6 puntos.

3.2. Oferta de menú: Se valorará el cuadro concreto de productos y ofertas que ofrecen los licitadores.

- Oferta habitual de productos y oferta festiva. Máximo 8 puntos.

- Propuesta de colaboración con el responsable del departamento de actividades físicas y deportivas en la elaboración de paquetes de precios especiales para grupos y celebraciones especiales, hasta un máximo de 8 puntos.

3.3. Procedencia de los productos. Máximo 10 puntos

Para la elaboración de los menús se tendrá en cuenta el lugar de compra de los alimentos y la valoración se realizará de la siguiente manera:

Puntos	Criterios
10	Adquiridas en asociaciones de productores locales (0-50 km)
7.5	Adquiridos directamente al productor (0-50 km)
5	Del productor local y los adquiridos en el pequeño comercio local (su punto de venta es de 0 a 5 km. y su producto producido entre 0 y 50 km.)
4	Adquiridas en asociaciones de productores no locales (>50 km)
3	Las adquiridas al productor a través de un mayorista local (el productor local está situado entre 0 y 50 km).
2	Los adquiridos al productor a través de un mayorista no local.
1.25	Adquiridos en un pequeño comercio local (0-5 km).
0.75	Adquiridos a través de un mayorista local (0-5 km).

* Con estos criterios se pretende valorar su impacto en la economía local. El comercio de proximidad es el que se encuentra en un radio de 5 km; producto local, el producido en un radio de 50 km.
* Los técnicos de desarrollo local de Hernani realizarán un seguimiento de la procedencia de los alimentos para asegurar el cumplimiento de la oferta realizada por el licitador.

II. ANEXO
INVENTARIO DE MOBILIARIO Y MATERIALES
(ENERO DEL 2024)

El inventario del bar-restaurante de las piscinas exteriores de Hernani se llevó a cabo en enero del 2024:

BARRA:

-- 1-B : MAQUINA DE HIELO



--2-B : LAVAVAJILLAS



--3-B : CAMARA FRIGORIFICA



--4-B : CAMARA FRIGORIFICA



--5-B : CAJA REGISTRADORA



COCINA:

--1-S : PLANCHA



--2-S : LAVAVAJILLAS



--3-S : HORNO



--4-S : FRIGORIFICO



--5-S : FREIDORA



--6-S : TERMO ELECTRICO DE AGUA



--7-S : EXTRACTOR DE HUMOS



COMEDOR:

--1-J : AIRE ACONDICIONADO (3)

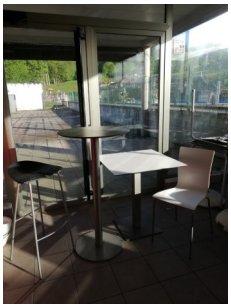


--2-J : MESAS (10)

--3-J : SILLAS (26)

--4-J : MESAS ALTAS (2)

--5-J : TABURETES (9)



IGOR URANGA ARAQUISTAIN - 44128159Z

Digitally signed by IGOR URANGA ARAQUISTAIN - 44128159Z
Date: 2024.02.01 11:22:48 +01'00'