BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA

Zerbitzu-emakida baten kontratua

Araozko Ostatua ustiatzeko, kudeatzeko eta mantentzeko kontratatua

1.- KONTRATUAREN GAIA

Agiri honetan oinarrituta egingo den kontratuaren xedea da Araozko garai bateko nesken eskolako eraikinean egokitu berri den Ostatuko eraikina eta instalakuntzak erabili eta taberna, jatetxe eta apartamentu turistikoak ustiatzeko, kudeatzeko eta mantentzeko zerbitzua martxan jartzea.

Kontratuaren xedea betetzeko, kontratuan eta agiri honetan adierazitako baldintzak jarraituko dira. Agiri horiek guztiek kontratu izaera dute.

2.- INSTALAKUNTZAK

Araotz auzoa 5 kokatzen da Ostatua.

Eraikina orain gutxi eraberritu da, bertan berehala erabiltzeko eta egoera egokian daude honako instalakuntzak:

Behe solairua, 193,78 m2 eraikiak
- Taberna-jatetxea 131,27 m2
- Apartamentu egokitua 62,50 m2

Lehen solairua, 189,43 m2 eraikiak
- Eskailera 6,12 m2
- AP2 apartamentua 85,54 m2
- AP3 apartamentua 63,83 m2
- AP4 apartamentua 33,93 m2

I eranskinean eraikinaren deskripzioa eta planoak jasotzen dira.

3.- JARDUERA

Eraikinean aurrera eraman ahalko den jarduera ostatu jarduera izan ahalko da soilik, bertan, taberna, jatetxea eta apartamentu turistikoak ustiatu ahalko dira, beti ere, osasunaren inguruko, turismoaren inguruko eta ingurumen legeek xedatutakoaren baitan.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Contrato de concesión de servicios

Contratado para la explotación, gestión y mantenimiento del Ostatu de Araoz

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato que se realizará en base a este documento es la puesta en marcha de un servicio de explotación, gestión y mantenimiento del bar, restaurante y apartamentos turísticos, para ello se hará uso del edificio e instalaciones del Ostatu, recientemente acondicionado en el edificio de la antigua escuela de niñas de Araoz.

Para el cumplimiento del objeto del contrato se seguirán las condiciones establecidas en el contrato y en este pliego. Todos estos documentos tienen carácter contractual.

2.- INSTALACIONES

El Ostatu se sitúa en el barrio de Araotz 5.

El edificio ha sido recientemente reformado, y se encuentran para su uso inmediato y en perfecto estado las siguientes instalaciones:

Planta baja, 193,78 m2 construidos
- Bar-restaurante 131,27 m2
- Apartamento adaptado 62,50 m2

Planta primera, 189,43 m2 construidos
- Escalera 6,12 m2
- Apartamento A2 85,54 m2
- Apartamento AP3 63,83 m2
- Apartamento AP4 33,93 m2

En el **Anexo I** se recoge la descripción y planos del edificio.

3.- ACTIVIDAD

La actividad a desarrollar en el edificio podrá consistir exclusivamente en la actividad de *ostatu*, en la que podrá explotarse el bar, restaurante y apartamentos turísticos, en el marco de lo dispuesto en la legislación sanitaria, turística y medioambiental.

II eranskinean jarduera sailkatuaren aurretiazko jakinarazpena justifikatzen duen jarduera proiektua jasotzen da.

En el **anexo II** se recoge el proyecto de actividad que justifica la comunicación previa de actividad clasificada.

Apartamentu turistikoak arautzen dituen 198/2013 Dekretuan ezarritako instalazio, zerbitzu eta betekizunen arabera, apartamentu turistikoak bigarren kategoriakoak dira. Apartamentu turistiko guztiek, gutxienez, kategoria honetako eskakizunak, instalazioak eta zerbitzuak dituzte.

De acuerdo con las instalaciones, servicios y requisitos fijados en el D198/2013, los apartamentos turísticos son de segunda categoría. Todos los apartamentos turísticos reúnen al menos los requisitos, instalaciones y servicios propios de esta categoría.

Jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzen dituen 2002/03/15eko AGINDUAren arabera, Ostatuan garatu ahal den jatetxe zerbitzua I taldekoa da.

Conforme a la ORDEN 15/03/2002 por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco. El servicio de restaurante que se puede desarrollar en el alojamiento pertenece al grupo I.

Agindu horren arabera, jatetxean honako zerbitzua eman ahalko da: berehala kontsumitzeko janariak egiten dituzten jantoki kolektiboak, baina berariazko lokal edo eremuetan jatordu osoak zerbitzatzen ez dituztenak. Talde honetan sartuko dira pintxoak edo plater konbinatuak egiten dituzten tabernak, pizzeriak, ogitarteko eta hamburgesategiak, kafetegiak eta antzekoak. Arrisku gutxiko menu errazak kantitate txikitan eta berehala kontsumitzeko egiten dituzten jantoki kolektiboak ere talde honetan sartuko dira. Nahitaezko baldintza izango da lehengai galkorren hornidura eguneko kontsumoari doitzea eta baldintza hori astean zehar eta edozein urte-sasoitan betetzea. Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eraman. Dena dela, eskumena duen osasun-agintaritzak horrelako establezimendu batek, bere ezaugarriengatik, arrisku sanitario handiagoa duela uste badu, II. taldean sartzea erabaki dezake.

Conforme a esa Orden, en el restaurante se podrá prestar el siguiente servicio: comedores colectivos que elaboran alimentos para su consumo inmediato, pero sin servicio de comidas completas en locales o zonas al efecto. Se incluirán en este grupo bares con elaboración de pinchos y/o platos combinados, pizzerias, hamburgueserías, bocaterías, cafeterías y asimilables. Asimismo, los comedores colectivos que elaboren menús simples de bajo riesgo en pequeñas cantidades, para su consumo inmediato estarán en este grupo, siendo el aprovisionamiento de materias primas perecederas ajustadas a su consumo diario y manteniendo estas condiciones estables a lo largo de la semana y en cualquier época del año. Establecimientos de platos preparados no industriales que elaboran y venden a consumidor final, en el propio local o mediante suministro a domicilio particular, una gama de alimentos similar. No obstante, se podrá determinar la inclusión de un establecimiento en el Grupo II, si por sus características específicas supone un riesgo sanitario mayor, a criterio de la autoridad competente

4.- USTIAKETAREN BALDINTZAK ETA KONTRATISTAREN BETEBEHARRAK

4.1.- Esleipendunak lehiaketaren xedea diren instalazio guztiak (ura, argindarra, berokuntza, ekipamenduak, etab.) egoera onean eta funtzionamendu egoera onean jasotzen dituela ulertuz, eraikina, instalakuntzak eta ekipamendua garbitasun eta egoera onean mantendu beharko ditu.

Ondorio horietarako, Ostatuko ekipamenduaren inbentario bat jasotzen da **III eranskinean**.

4.2.- Esleipendunak mantenu arruntaren ardura izango du. Mantenu arrunta bezala ulertuko dira erabilerarekin zerikusia duten eraberritze edo berregokitze-lanak, besteak beste: erreteila, fatxada pintatzea, instalazioen mantenimendua, etab.

4.3.- Debekatuta dago edozein azpi-kontratazio egitea edo esleipenduna ordeztea, baldin eta Kontratazio-organoak ez badu horretarako berariazko baimenik ematen.

Langileak kontratatzea: halaber, esleipendunaren ardura izango da bere eginkizunetan laguntzeko egoki irizten dizkion langileak kontratatzea (ezarritako gutxienekoa kontuan izanda), bai eta haiei ordainsaria ordaintzea, Gizarte Segurantzarako kotizazioa zein langile horien lanaren ondorioz sortzen diren era guztietako gastuei, zergei eta betebeharrei aurre egitea eta gaur egun dauden edo etorkizunean sor daitezkeen zerga, tasa eta arielak ordaintzea ere.

Behar bezala egiaztatu beharko du Udalaren aurrean alderdi horiek guztiak betetzen dituela, eta, zehazki, kontratatzen dituen langileen Gizarte Segurantzarako kotizazioaren eskakizuna betetzen duela

4.4.- Kontratista jarduera gauzatzerakoan pertsona edo gauzekiko (Udalarenak barne) sor daitezkeen kalteen erantzulea izango da. Suerta litezkeen kalteei aurre egiteko, ostalaritzako erantzukizun zibileko aseguru poliza izan beharko du, gutxienez 300.000 €-koa.

4.- CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

4.1.- Entendiendo que el adjudicatario recibe todas las instalaciones objeto del concurso (agua, electricidad, calefacción, equipos, etc.) en buen estado y funcionamiento, deberá mantener el edificio, instalaciones y equipamiento en buen estado de limpieza y buen estado general-

A estos efectos, en el **Anexo III** se recoge un inventario del equipamiento del Ostatu.

4.2.- El adjudicatario será responsable del mantenimiento ordinario. Se entenderán por mantenimiento ordinario las obras de reforma o reacondicionamiento relacionadas con el uso, tales como retejado, pintado de fachada, mantenimiento de instalaciones, etc.

4.3.- Queda prohibida cualquier subcontratación o sustitución del adjudicatario, salvo autorización expresa del Órgano de Contratación.

Contratación de personal: asimismo, será responsabilidad del adjudicatario la contratación del personal que estime oportuno para colaborar en el ejercicio de sus funciones (teniendo en cuenta el mínimo establecido), así como el abono de su retribución, la cotización a la Seguridad Social y la cobertura de toda clase de gastos, impuestos y obligaciones que se deriven del trabajo de dichos trabajadores, así como el pago de los impuestos, tasas y arbitrios existentes en la actualidad o que puedan generarse en el futuro.
Deberá acreditar ante el Ayuntamiento el cumplimiento de todos estos extremos y, en concreto, el cumplimiento del requisito de cotización a la Seguridad Social de los trabajadores que contrate.

4.4.- El contratista será responsable de los daños que se causen a las personas o cosas en el ejercicio de la actividad, incluidas las municipales. Para hacer frente a los posibles daños, deberá contar con una póliza de seguro de responsabilidad civil de hostelería por importe mínimo de 300.000 €.

4.5.-Landa-apartamentuak
Landa apartamentuak urte osoan irekita egongo dira, hau da, urte osoan zehar alokatzeko aukera izango da. Nolanahi, ostalariak hilabeteko oporrak (apartamentuak ixteko) hartzeko aukera izango du, bi hamabostalditan banatuta. Opor egun hauek ezingo dira izan Eguberritan ezta herriko edo auzoko jaietan (San Migelak eta Trinitateak) ere. Bi aldeek ados egonez gero, opor egunak aldatzea badago.

Garbiketa eta jarraipenaren ardura izan behar du esleipendunak. Hautsi edo falta diren elementuen ordezkatzea ere esleipendunaren ardura izango da. Inbertsio handien kasuan Oñatiko Udalarekin adostasunean egingo dira.

Lizitatzaileak apartamentuaren okupazioarekin eta emandako gainerako zerbitzuekin lotutako estatistiken kontrola egin beharko du, ondoren zehazten diren irizpideen arabera (pertsona eta/edo erakunde kopurua, jatorria eta instalazioak erabili dituzten data, datuak jasotzea etorkizunean mailing edo promozio kanpainak egitea, hala badagokio, ezartzen diren inkestak egitea).

Enpresa esleipendunak, urte amaieran txostena aurkeztu beharko dio Oñatiko Udalari, apartamentuaren okupazioa eta diru sarrera eta gastuen balantzea aurkeztuz.

4.6.-Ostatua (taberna eta jatetxea)
Irekitze ordutegi gutxienekoa honakoa izango da:

Astelehena eta asteartea jai hartu eta taberna itxi ahal izango da. Nolanahi, jaiak, hileta edo ekitaldi bereziren bat dagoenean ireki beharko da.
Asteazkenetik ostegunera:
12:00-16:00 / 19:00-23:00 (8 h)
Ostirala:
12:00-16:00 / 18:00-23:00 (9 h)
Larunbata, igande eta jaiegunetan:
11:00-23:00 (12 h)

Abenduaren 24an eta 31n, itxiera 18:00etan izango da.
Abenduaren 25ean eta urtarrilaren 1ean, itxita.

4.5.-Apartamentos rurales
Los apartamentos rurales estarán abiertos todo el año, es decir, se podrán alquilar durante todo el año. En cualquier caso, el hostelero podrá disfrutar de un mes de vacaciones -cierre de apartamentos-, dividido en dos quincenas. Estos días de vacaciones no podrán ser por Navidad ni durante las fiestas patronales y vecinales (San Migueles y Trinidad). En caso de mutuo acuerdo, el periodo vacacional podrá ser modificado.

El adjudicatario debe ser responsable de la limpieza y seguimiento. La sustitución de los elementos que se rompan o falten también será responsabilidad del adjudicatario. En el caso de grandes inversiones se realizarán de común acuerdo con el Ayuntamiento de Oñati.

El licitador deberá realizar el control de las estadísticas relacionadas con la ocupación de los apartamentos y demás servicios prestados, de acuerdo con los siguientes criterios (número de personas y/o entidades, origen y fecha de utilización de las instalaciones, recogida de datos para futuras campañas de mailing o promoción, en su caso, realización de las encuestas que se establezcan).

La empresa adjudicataria deberá presentar un informe al Ayuntamiento de Oñati a finales de año, aportando la ocupación de los apartamentos y el balance de ingresos y gastos.

4.6.-Ostatu (bar y restaurante)
El horario mínimo de apertura será el siguiente:

Lunes y martes se podrá disfrutar de fiesta y cerrar el bar. En cualquier caso, deberá abrirse cuando haya fiestas, funerales o algún acto especial.
Miércoles a jueves:
12:00-16:00 / 19:00-23:00 (8 h)
Viernes:
12:00-16:00 / 18:00-23:00 (9 h)
Sábados, domingos y festivos:
11:00-23:00 (12 h)

Los días 24 y 31 de diciembre, el cierre será a las 18:00 horas.
25 de diciembre y 1 de enero, cerrado.

Bertako produktuen promozioa egin beharko du, bai zuzeneko salmenta eginez eta Herriko Ostatuko menuetan sartuaz.

Deberá promocionar los productos locales, tanto en venta directa como en los menús de Herriko Ostatua.

Lizitatzaileak, urtero Oñatiko Udalaren aurrean kontuen egoera aurkeztu beharko du. Udalaren edozein laguntza ekonomiko jasotzeko, baldintza hau betetzea ezinbestekoa izango da.

El licitador deberá presentar anualmente ante el Ayuntamiento de Oñati el estado de cuentas. Para acceder a cualquier ayuda económica del Ayuntamiento será requisito indispensable cumplir este requisito.

Inbentarioa urtero egingo da, eta instalakuntzak era egokian erabiltzen direla ikusteko

Se realizará un inventario anual del uso adecuado de las instalaciones

4.7.-Beste betebehar batzuk
Oñatiko turismoaren garapenean modu aktiboan parte hartu beharko du, Oñatiko turismo garapena lagundu dezaketen ekintzen antolakuntzan eta parte hartzean Oñatiko Udala lagunduz.

4.7.-Otras obligaciones
Deberá participar activamente en el desarrollo del turismo de Oñati, colaborando con el Ayuntamiento de Oñati en la organización y participación de aquellas acciones que puedan contribuir al desarrollo turístico.

Udalak edo udalarekin akordioa duten elkarteen ekintzak antolatzeko erraztasunak jarri beharko ditu.

Deberá facilitar la organización de actividades por parte del Ayuntamiento o de asociaciones con acuerdo con el Ayuntamiento.

Oñati "zero zabor" herri izanik, zaborra sailkatzea derrigorrezkoa izango da (papera eta kartoia, ontzi arinak, beira, organikoa, olioa,...).

Dado que Oñati es una localidad de "residuo cero", será obligatoria la clasificación de la basura (papel y cartón, envases ligeros, vidrio, orgánico, aceite,...).

Organikoa esleipendunak konpostatu beharko du, horretarako, Udalak beharrezko baliabideak eskura jarriko ditu, besteak beste, tokia eta gailuak.

La fracción orgánica deberá ser compostada por el adjudicatario, para lo que el Ayuntamiento pondrá a disposición los recursos necesarios, entre ellos, el lugar y los dispositivos.

2023ko abenduaren 11an

AITOR GUERENABARRENA OSA - 15384308E

Firmado digitalmente por AITOR GUERENABARRENA OSA - 15384308E
Fecha: 2023.12.13 14:49:36 +01'00'

Aitor Gerenabarrena Osa
Nekazaritza-Auzoak eta Ingurumen Teknikaria
Oñatiko Udala