PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONCESIÓN DE SERVICIO DEL BAR-RESTAURANTE SITUADO EN EL HOGAR DEL JUBILADO II DE AZPEITIA

El presente contrato tiene por objeto la prestación del servicio de explotación, como bar-restaurante, del local municipal ubicado en el Hogar del Jubilado Baigera II (Salbe auzoa, 34 bajo).de acuerdo con las prestaciones que se relacionan en el Pliego de Condiciones Técnicas.

El contrato tendrá carácter administrativo porque su objeto está vinculado al giro o tráfico específico del Ayuntamiento de Azpeitia y cumple directa o inmediatamente una finalidad pública de competencia específica municipal que es el fomento de la integración social, unión, participación y el asociacionismo de los Jubilados de Azpeitia y de barrios colindantes, así como la de proporcionar una alternativa de ocio a este colectivo.

1.- EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Tradicionalmente el Ayuntamiento de Azpeitia, ha venido instrumentando sus relaciones con el colectivo de la tercera edad del municipio, para la prestación del servicio de hostelería en el bar del hogar del jubilado BAIGERA II. Esta actividad en sí misma es susceptible de explotación económica, y se considera de interés ,y en cierto modo, necesaria para los miembros de las personas usuarias del hogar mencionados.

En este sentido, contribuyen a la relación social entre personas usuarias y colectivos de tercera edad proporcionando un local acogedor y cómodo, apropiado para el esparcimiento y desarrollo de las necesidades sociales, culturales y de diversa índole propias de esta situación social.

Las personas usuarias de tal servicio son quienes abonan los precios de los servicios o productos adquiridos. Entre ellas, se encuentran por un lado, las personas jubiladas y pensionistas que abonarán los servicios en un precio reducido siempre y cuando acrediten la condición que les habilite para recibir ese beneficio. Por otro lado, está el resto de usuarios a los que se le aplicará el precio al público. Los precios aplicables al colectivo de jubilados y pensionistas se indican en la tabla de precios del **Anexo III.**

En relación a esta situación, la prestación del servicio debe de encontrar el equilibrio de satisfacer por las necesidades del colectivo de jubilados y pensionistas, así como las del público en general. Por ello, cobra especial importancia la gestión del horario y la distribución de mesas que se destine para estos colectivos, aspecto este que será objeto de valoración específica en la propuesta presentada por los licitadores.

Este tipo de contrato no es financiado por el Ayuntamiento de Azpeitia, 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 tal actividad.

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 del mismo.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato lo constituye la concesión del bar-restaurante situado en el el Hogar de Jubilado BAIGERA II de Azpeitia en Salbe Auzoa nº 34.

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

3.-CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO DESTINADO A LA EXPLOTACIÓN.

El Bar-Cafetería del Hogar del Jubilado de BAIGERA II de Azpeitia es una dependencia municipal dotada de equipamiento necesario y dependiente en su gestión del Departamento de Servicios Sociales del Ayuntamiento de Azpeitia.

El local, sito en Salbe Auzoa nº 34., se compone de planta baja, destinada a bar-cafetería con una superficie de 232,90 m^2, que incluye cocina, barra, sala de mesas, y dos terrazas. Para el uso de las terrazas la parte adjudicataria deberá de tener los correspondientes permisos.

El servicio se encuentra totalmente montado y apto para su puesta en funcionamiento con los elementos detallados en inventario definido en **el Anexo I** (serán a cuenta del concesionario los materiales necesarios que complementen el servicio de hosteleria) y las características físicas del local se detallan en el **Anexo II.**

3.- CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO

3.1.-DERECHOS DE LA ADJUDICATARIA

Serán derechos de la adjudicataria:

1.- La parte adjudicataria tendrá derecho al uso y explotación del Bar-Cafetería del Hogar, con todas las facultades necesarias para la prestación de la actividad. En consecuencia, la parte adjudicataria queda autorizada a la venta de bebidas y comida propia de tal actividad, de acuerdo a la normativa legal al respecto y ejerce la actividad en los términos previstos en el contrato.

Únicamente podrá utilizar los locales del bar-restaurante (comedor, cocina y almacenes) y las terrazas exteriores cuando disponga de la correspondiente autorización, no pudiendo utilizar ni ocupar otros espacios públicos sin el consentimiento por escrito del Ayuntamiento de Azpeitia. Para poder organizar algún tipo de actividad extraordinaria deberá contar con la autorización del Ayuntamiento de Azpeitia, y para ello deberá presentar la solicitud con al menos 15 días de antelación.

Ante ello, en caso de que el Ayuntamiento de Azpeitia considere dicha actividad inadecuada o inconveniente, podrá responder negativamente sin tener la parte adjudicataria derecho a indemnización ninguna.

2.- Percibir del público las tarifas que se fijen por cada artículo a la venta en la cafetería restaurante.

3.- Obtener compensación económica del Ayuntamiento por los daños y perjuicios que ocasione al adjudicatario la supresión de la explotación, aún motivado por interés público, independientes de culpa del concesionario, En este caso corresponde al contratista la prueba de la determinación y cuantificación de los daños y perjuicios que invoque, que han de ser concretos y actuales.

3.2.1-OBLIGACIONES DE CARACTER GENERAL

1.- La custodia del bar, el control del acceso a local y velar por la seguridad del mismo, y ocuparse, de la apertura y cierre del local del Hogar BAIGERA II, siendo depositario de las llaves de su acceso y respondiendo de su uso. La custodia de las llaves será por cuenta de la parte adjudicataria y no podrá ceder las mismas a ningun tercero.

2.- Asumir el cuidado 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 del contrato.

La bebida, comida y demás materiales que se expidan deberán ofrecerse en perfectas condiciones para su consumo y conforme a las normas, que, en cada caso, regule su elaboración, exposición y venta.

3.- La parte adjudicataria y todos sus dependientes deberán estar provistos/as del reglamentario carné de manipulador de alimentos, disponer de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (ASF) y cumplir con todas las normas de higiene alimentaria.

4.- El servicio deberá organizarse de forma que, en todo momento, atienda con prontitud y esmero las demandas de los/as usuarios/as, para lo que deberá adoptar cuantas medidas sean necesarias.

5.- La parte adjudicataria deberá ejercer la actividad directamente. Para que la parte adjudicataria pueda ceder el contrato o concertar con terceros la ejecución de determinadas prestaciones, deberá contar con la previa y expresa autorización del Ayuntamiento de Azpeitia.

La inobservancia de esta condición será causa de resolución del contrato, con pérdida de la garantía.

6.- Sin perjuicio del cumplimiento de cuantos requisitos exijan las disposiciones oficiales, para los establecimientos de hostelería, la parte adjudicataria tendrá a disposición de los usuarios un Libro de Reclamaciones, visado por el Ayuntamiento, debiendo facilitarlo inmediatamente a cualquiera que lo solicite. Colocará, en lugar visible, un cartel anunciador de la existencia de este libro y se dispondrá, además, de las Hojas de Reclamaciones preceptivas así como el registro de las reclamaciones recibidas.

Tan pronto se consigne una reclamación, está será comunicada al responsable del contrato del Ayuntamiento de Azpeitia.

8.- Así mismo, existirá a disposición del público, en lugar bien visible, el listado de precios de los productos en venta que se establece en el **Anexo III** . En el listado de precios, se identificaran los precios para las personas que ostenten la condición de jubilado o

pensionista y así lo acrediten. La concesionaria deberá aplicar en cada momento las tarifas establecidas por la Junta Directiva de BAIGERA a las personas jubiladas y pensionistas. Se detallan en el **Anexo III** los precios aprobados para el año 2021.

9.- Adoptará bajo su responsabilidad las medidas necesarias para que en los locales en que se ejerce la actividad :

-No se deteriore el mobiliario y las instalaciones que quedan bajo su custodia (descrito en el inventario)

-No se sobrepase el nivel de ruido reglamentariamente admisible.

-Se cumpla la prohibición absoluta de fumar y venta de bebidas alcohólicas de acuerdo con la normativa legal vigente en los términos expresados.

-No se permita sacar del recinto superficie del hall y servicios, bar y terraza) y del bar-restaurante envases de vidrio, comida...

-Se garantice, en general, el correcto comportamiento del personal empleado y usuarios/as. La parte adjudicataria y sus empleados deberán atender a los usuarios de la actividad con la necesaria corrección.

10.- 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

11- Se encargará del suministro de todos los elementos necesarios para prestar el servicio de bar-restaurante.

12- Se cuidará de la buena presencia del personal durante el trabajo, dotándole del necesario vestuario que permita su identificación como personal del servicio y se responsabilizará del correcto trato de personas de su dependencia con los usuarios del servicio.

13- Prestar el servicio de manera regular y continuada, salvo que el Ayuntamiento de Azpeitia decida cerrar el recinto por causa justificada.

3.3.-OBLIGACIONES DE CARACTER ESPECÍFICO

3.3.1.- PERÍODOS Y HORARIO DEL SERVICIO

El horario mínimo de referencia será desde las 09:30 a las 21:00 horas de lunes a domingo. El horario máximo será el que se establezca en la licencia de actividad concedida, sin perjuicio de que el Ayuntamiento de Azpeitia se reserva la potestad establecer y modificar los horarios del servicio de modo justificado.

En todo caso se tendrá derecho a vacaciones durante 15 días en el mes de agosto de previo acuerdo con la junta de jubilados BAIGERA, alternado las fechas entre el Bar Restaurante BAIGERA I y BAIGERA II. (No pudiendo estar ambos servicios cerrados a la vez.)

Este horario y periodo vacacional podrá ser modificado de acuerdo con la Junta de jubilados.

3.3.2.- 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 3.600,00 € al año, al que se le adicionará el importe de 756,00€ (equivalente al 21% del IVA), lo que hace un total de 4.356,00€.

Es decir, el canon se fija en la cantidad mínima de 300,00 € Euros/mensuales más el 21 % IVA. Total :363,00€ mensuales.

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

3.3.3- VENTA DE ALIMENTOS Km 0

Los alimentos que se vendan en el establecimiento deberán ser productos denominados Km 0. Serán considerados como productos Km 0 aquellos alimentos de origen local producidos en un radio de 150 km tomando como centro físico la Plaza Nagusia de Azpeitia.

Los productos encuadrables en esta categoría serán los siguientes: verduras hortalizas, frutas, carne, huevos y productos lácteos.

El criterio para determinar si un producto tiene la condición de Km 0 será el siguiente:

-Aquellos alimentos que tengan una única materia prima o componente, deberán ser siempre producidos en un radio de 150 km.

-Entre los productos que tengan más de una materia prima, las producidas en un radio de 150 km deberán pesar más del 50 % del total de los componentes.

3.3.4.- OBLIGACIONES LINGÜÍSTICAS:

El servicio deberá garantizar la 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. A tal efecto, una vez realizada la propuesta de adjudicación y antes de formalizar el contrato, se realizará una prueba de Euskera por parte del Patronato de Euskara de Azpeitia, a la(s) persona(s) que vaya a atender al público, con la finalidad de verificar la competencia exigida.

3.3.5.-OBLIGACIONES RESPECTO AL PERSONAL DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La parte adjudicataria pondrá a disposición del servicio el personal necesario y adecuado para obtener el máximo nivel de calidad exigido en el servicio objeto de contrato.

Para ello se deberá de contar como mínimo con un jefe de cocina y un camarero. El tiempo dedicación del personal se determinará en función de la carga de trabajo.

Queda obligada expresamente a cumplir lo dispuesto en la legislación laboral, respecto al personal a su servicio. El personal necesario para atender el servicio dependerá tanto funcional como orgánicamente de la adjudicataria, quien tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario/a, siempre a tenor de la legislación laboral vigente en cada momento.

Dicho personal será contratado por cuenta de la adjudicataria, siendo a su cargo el pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la Seguridad Social y demás obligaciones fiscales.

El adjudicatario queda obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales del personal a su servicio, así como cualesquiera otros a que las disposiciones legales vigentes obliguen.

El personal no tendrá derecho ni vinculación laboral alguna con el Ayuntamiento de Azpeitia.

3.3.6.-CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS:

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.

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.

A tal efecto se deberán de cumplir las siguientes directrices:

-Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos o basuras, que dispondrá de recipientes de fácil limpieza y desinfección, con tapa de cierre hermético que se evacuarán diariamente.

-Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles o estanterías (no de madera, las superficies serán lisas y de fácil limpieza), de forma que se impida el contacto con el suelo.

-Los productos sin envasar (bocadillos, tapas etc.) expuestos al público, estarán protegidos por vitrinas, en refrigeración, si así lo precisan y protegidos de la luz del sol.

-Las mesas y superficies de trabajo serán lisas y de fácil limpieza.

-Las instalaciones deberán mantenerse en las debidas condiciones de limpieza, desinfectarse y desratizarse periódicamente.

-Los productos de limpieza, desinfección y desratización, se guardarán separados del almacén de alimentos.

-Los utensilios que se usen, se lavarán con agua caliente y jabón, y se aclararán debidamente de forma que no queden restos extraños.

-Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran. Estos equipos contarán con sistemas de control colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros).

-El interior de las cámaras frigoríficas se mantendrá en perfecto estado de limpieza y sin deterioro. Los alimentos se almacenarán ordenadamente y protegidos para evitar el contacto entre ellos y la transmisión de olores.

-Las personas manipuladoras de alimentos, cumplirán al menos los siguientes requisitos:

-Deberán acreditar que poseen la formación en higiene de alimentos establecida.

-Observarán la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizarán en su trabajo vestuario exclusivo y en correcto estado de limpieza.

3.3.7.-INSPECCIONES

El Ayuntamiento se reserva la facultad de fiscalizar la gestión de la parte adjudicataria, inspeccionando la actividad, instalaciones y locales, y dictar las órdenes oportunas para mantener o restablecer la debida ejecución del contrato, que será de cumplimiento obligatorio para la adjudicataria.

Para ello, el Ayuntamiento de Azpeitia podrá realizar 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.

Al comienzo de cada una de la anualidades, los servicios municipales competentes, llevarán a cabo una inspección con el fin de garantizar que las instalaciones afectas a la prestación del servicio reúnen las condiciones necesarias para el buen funcionamiento del mismo, sin perjuicio de aquellas otras inspecciones que pudieran efectuarse en cualquier momento en garantía del cumplimiento de las obligaciones impuestas.

3.3.8.-REUNIONES TRIMESTRALES

Trimestramente (dentro de la primera semana de cada trimestre) se realizará una reunión entre el responsable del contrato de la parte adjudicataria, el representante de la Asociación de Jubilados y la responsable del contrato por parte del Ayuntamiento de Azpeitia para evaluar la prestación del servicio y realizar las sugerencias que procedan. La fecha y hora de reunión será comunicada por la responsable del contrato del Ayuntamiento de Azpeitia a las partes intervinientes. De cada reunión se levantará acta que deberá ser ratificada y firmada por cada uno de los miembros asistentes.

3.3.9.-MANTENIMIENTO Y REPARACIONES

Las instalaciones objeto de explotación deberán mantenerse durante todo el periodo del contrato en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad y ornato. El deber de mantenimiento se extiende a la grifería, tubos fluorescentes, bombillas y demás material de mera reposición.

También se deberá 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, terraza,etc.).

Los gastos producidos por las reparaciones necesarias para el cumplimiento del anterior deber, bien sean realizadas a iniciativa del adjudicatario o a requerimiento municipal, serán única y exclusivamente por cuenta del adjudicatario.

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

Al inicio y finalización de la concesión, ambas partes realizarán la comprobación del inventario levantando el correspondiente acta que indique el estado de los elementos e instalaciones de la explotación y la cual será firmará por el Ayuntamiento y la contratista. En dicha acta se incluirá, expresamente, estado de las instalaciones y de mobiliario y utillaje, con fotografías acreditativas.

Durante el tiempo de vigencia de la concesión la parte adjudicataria 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 el Ayuntamiento de Azpeitia realizará el correspondiente informe técnico para determinar la causa de la avería. Para ello el Ayuntamiento podrá solicitar los informes técnicos de terceras partes que estime oportunos y necesarios para fundamentar la decisión que adopte en su informe.

En caso de que se determine que la causa de la avería irreparable ha sido el 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 avería 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 Ayuntamiento de Azpeitia:

- 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.

3.3.10.- TAREAS DE LIMPIEZA

El Ayuntamiento 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 concesión 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.)

Compete a la parte concesionaria realizar la limpieza de la zona de terraza situada en la calle German Alberdi Paseoa y materiales destinados a Bar/ Comedor, WC y accesos con la diligencia propia del caso, así como de todo el mobiliario que se establezca en la terraza-

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. La limpieza de WC se realizará al menos tres veces al día, así como cuando debido a las condiciones del mismo se deba proceder a su limpieza.

- 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, cámaras congeladoras, campana extractora.

- Limpieza periódica de filtros de campana extractora (una vez al año como mínimo), y freidora (con el cambio de aceite y reciclaje del mismo)...

- Limpieza mensual del toldo y elementos de la fachada.

La parte concesionaria deberá encargarse de mantener los elementos enumerados 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.

3.2.11.- GASTOS

Correrán a cargo del adjudicatario:

-Los gastos de limpieza descritos anteriormente.
-Gastos de papel higiénico y jabón de mano en servicios.
-Gastos de electricidad y gas
-Agua y recogida de basura
-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...

3.2.12.- RESPONSABILIDAD CIVIL

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 Azpeitia. 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.

3.2.13.- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

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

3.2.14.-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 contrato previo a la devolución de la garantía definitiva.

En Azpeitia a 6 de octubre de 2023

Azpeitiko Udala
GIZARTE ZERBITZUAK

Edurne Zubia Artabe
Responsable Técnica de Servicios Sociales