

**URRETXUKO EDERRENA UDAL
PILOTALEKUKO TABERNAREN
USTIAKETAREN ESLEIPENA ARAUTUKO
DUTEN BALDINTZA TEKNIKO BEREZIEK
AGIRIA.**

1.- Kontratuaren xedea.

Baldintza tekniko agiri hauen arabera gauzatuko den kontratuaren xedea Urretxuko Ederrena udal pilotalekuko tabernaren ustiapena esleitzea da.

2.- Kontratuaren hasiera.

Kontratu administratiboa sinatzen denean hasiko da kontratua gauzatzen. Une horretatik aurrera, esleipendunaren esku geldituko dira kudeatu behar dituen instalazioak.

3.- Inbertsioak.

Esleipendunak ezin izango du lokaletan, instalazioetan edota ekipamenduan inolako aldaketarik egin, aurrez Urretxuko Udalak idatziz baimena ematen ez badu. Horregatik, hobekuntzak egiteko asmoa izanez gero, udalak baimendu beharko ditu aurrez, eta udalak ez ditu bere gain hartuko hobekuntza horiek edota horien kostuak.

4.- Mantentze-lanak.

Mantentze-lanak bere gain hartuko ditu, jarraian jasotakoarekin bat etorritz:

TABERNA

Argiteria: argiak aldatzea.

Helduleku, ate, bisagra, kakotegi, mahai, aulki, taburete, edota hozkailuen torlojuak estutu.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
QUE REGIRAN LA CONTRATACION DE LA
EXPLOTACIÓN DEL BAR DEL FRONTON
MUNICIPAL EDERRENA DE URRETXU.**

1.- Objeto del contrato.

El contrato que en base al presente pliego se realice tendrá por objeto la adjudicación de la explotación del bar del frontón municipal Ederrena de Urretxu.

2.- Inicio del contrato.

La ejecución del contrato comenzará desde la firma del contrato administrativo. A partir de ese momento la adjudicataria tomará posesión de las instalaciones a gestionar.

3.- Inversiones.

La persona adjudicataria no podrá introducir variación alguna en los locales, instalaciones, y/o equipamientos sin previa autorización escrita del Ayuntamiento de Urretxu. Es por ello que, en el caso de que proponga realizar mejoras, estas deberán ser previamente autorizadas por el Ayuntamiento, sin que las mismas, o su coste, puedan ser imputadas al mismo.

4.- Mantenimiento.

Deberá hacerse cargo del mantenimiento, de acuerdo a lo siguiente:

BAR

Alumbrado: cambios de lámparas.

Aprietas de tornillos de manillas, puertas, bisagras, percheros, mesa, sillas, banquetas, cámaras frigoríficas.

Hozkailu, kafetera eta gainontzeko makinariaren eguneroko erabileraren ondoriozko higadurak sortzen dituen konponketa txikiak.

Mahai, aulki eta tabureteen konponketa eta aldaketa.

Tabernako baxeraren aldaketa.

SUKALDEA.

Argiteria: argiak aldatzea.

Helduleku, ate, bisagra, kakotegi, mahai, aulki, taburete, edota hozkailuen torlojuak estutu.

Labe, mikrouhin, sukalde, plantxa eta parrilen eguneroko erabileraren ondoriozko higadurak sortzen dituen konponketa txikiak.

Baxera, sukaldeko tresneria eta etxetresna txikiaren aldaketa.

Ur-termoak izan ditzaken matxurak konpontzea, beti ere 100 euroraino (matxura bakoitzeko).

KOMUNAK.

Argiteria: argiak aldatzea.

Helduleku, ate, bisagra, kakotegi, estalki, txorrotak edota komunontzien torlojuak estutu.

Atasko txikiak konpondu.

Komunontzien estalki eta txorroten konponketa.

Komuneko paper, xaboi, eta eskuoihalen ordezipena.

Enpresa esleipenduna arduratuko da, era berean, alarma-sistemaz eta suteen aurkako baliabideez .

Pequeñas reparaciones, derivadas del desgaste por el uso ordinario, de cámaras frigoríficas, cafetera, y resto de maquinaria.

Reparación y reposición de mesas, sillas y banquetas.

Sustitución y reposición de vajilla del bar.

COCINA.

Alumbrado: cambios de lámparas.

Aprietes de tornillos de manillas, puertas, bisagras, percheros, mesas, sillas, banquetas, cámaras frigoríficas.

Pequeñas reparaciones, derivadas del desgaste por el uso ordinario, de hornos, microondas y placas de cocción, planchas, parrillas.

Sustitución y reposición de vajilla, y menaje de cocina y pequeño electrodoméstico.

Reparación de averías del termo de agua hasta 100 € cada avería.

BAÑOS.

Alumbrado: cambios de lámparas.

Aprietes de tornillos de manillas, puertas, bisagras, percheros, tapas, grifería, inodoros.

Reparar pequeños atascos.

Reparación de tapas de inodoros y grifería.

Reposición de papel higiénico, jabón y toallas de manos.

La empresa adjudicataria también se hará cargo del mantenimiento del sistema de alarma y de los medios de protección contra incendios.

Udalak ez du izango instalazioetan, ekipamenduan edota biltegiaritutako produktuetan izandako matxuren ondoriozko erantzukizunik.

5.- Garbiketa.

Esleipendunak garbitu beharko ditu kontratuaren xede diren instalazioak eta inguruak. Etengabe garbituko da jendearentzat irekita dagoen denboran, eta egunero garbituko da lanaldia amaitzean.

Esleipenduna arduratuko da zerbitzua eskaintzeko erabiltzen dituen gailuak, altzariak, beirateria eta abar garbitzeaz, eta baita zerbitzua garatzen den lokalak eta horietarako sarbideak garbitzeaz ere (taberna, sukaldea, sarrerak, tabernako komunak, terraza-eremua ...).

Era berean, instalazioa ireki baino lehenago soil-soilik, mopa kantxan pasatu beharko du. Honetaz gain, pilotalekuan dauden zaborrontziak hustuko ditu.

Hondakinak tapaz itxitako ontzietan utziko dira; behin erabiltzeko plastikozko zorroak izango dituzte, eta behar adina aldiz aldatu beharko dira. Esleipenduna arduratuko da eremu horretan ezarritako edukiontzietara hondakinak botatzeaz. Ontziak eta tapak urarekin eta xaboiarekin garbituko dira, gutxienez, egunean behin.

Komunetan, horien garbiketa-erregistroa izan behar da.

Esleipendunaren kontura izango dira garbiketarako produktuak, tresnak eta lanabesak.

El Ayuntamiento no asume responsabilidad como consecuencia de las averías producidas en las instalaciones o equipos, o en los productos almacenados.

5.- Limpieza.

La persona adjudicataria deberá limpiar las instalaciones y medios objeto del contrato. Se realizará una limpieza continua durante el horario de apertura al público y una limpieza diaria al final de cada jornada.

Será a cargo del/la adjudicatario/a la limpieza tanto de aparatos, mobiliario, cristalería..., de que se sirva para prestar el servicio, como de los locales y zonas de acceso en que se desarrolle el mismo (bar, cocina, accesos, baños del recinto del bar, zona de terraza,).

Asimismo, se deberá hacer cargo de pasar la mopa en la cancha, siempre y únicamente, previo a la apertura de la instalación.

También se hará cargo del vaciado de las papeleras colocadas en la instalación deportiva.

Los residuos se depositarán en recipientes cerrados provistos de tapadera, que incluirán una bolsa de plástico desechable que será retirada siempre que sea necesario. La propia adjudicataria depositará los residuos en los contenedores establecidos en la zona. Los recipientes y tapaderas se limpiarán con agua y detergente, al menos, una vez al día.

En los baños se deberá contar con un registro de limpieza de los mismos.

Serán a cargo del/la adjudicatario/a los productos, instrumentos y útiles destinados a la limpieza.

6.- Higienea.

Esleipendunak zorrotz bete behar du sektoreko legeriak elikagaiak biltegiratzeko eta ekoizteko baldintza higieniko-sanitarioei buruz dioena.

Esleipendunak, edo kontratua gauzatzeko ardura hartu duenak, eta sukalde-lanetan ari diren langileek elikagaien manipulatzaileria agiria izan behar dute.

7.- Ordutegiak

Tabernak irekita egon beharko du urteko egun guztietan, esleipendunak oporrak hartzen dituen egunetan eta asteko atseden egunean ezik, beti ere esleipendunak horretarako interesik izango balu; gorabehera horiek Urretxuko Udalari jakinarazi beharko zaizkio.

Nolanahi ere, pilotalekuan egiten diren jolas, kirol eta aisialdiko ekitaldi eta jaialdi guztietan instalazio osoa ireki eta itxi egin beharko du.

Pilotalekua eta tabernaren **gutxieneko** ordutegia honakoa izango da:

Lanegunetan, 17:00etatik 21:30 etara.

Asteburuetan eta jai egunetan, 11:00etatik 14:30etara eta 17:00etatik 21:30etara.

Ixteko ordua, gehienez ere, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren ordutegiak arautzen dituen araudiak ezarritakoa izango da (296/1997, 210/1998, 36/2012 eta 14/2014 Dekretuak).

8.- Jendearentzako arreta eta informazioa

Esleipendunak toki agerian izan beharko du prezioen zerrenda eta erreklamazio-orriak eduki beharko ditu.

6.- Higiene.

El/la adjudicatario/a estará obligado/a al estricto cumplimiento de la legislación sectorial referida a las condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento y producción de alimentos.

La persona adjudicataria, o la persona responsable de la ejecución del contrato, así como el personal con que cuente el mismo en labores de cocina, deberán contar con el carnet de manipulador de alimentos

7.- Horarios

El bar deberá permanecer abierto todos los días del año salvo los días que la adjudicataria disfrute de vacaciones y del día de descanso semanal, en el supuesto de que tenga interés en ello, circunstancias que deberán ser autorizadas previamente por al Ayuntamiento de Urretxu.

En cualquier caso, deberá hacerse cargo de la apertura y el cierre de la totalidad de la instalación en todos los actos deportivos, sociales, y/o culturales que se organicen en el frontón.

El horario de apertura del frontón y de la cantina, será, **como mínimo** el siguiente:

Los días laborables de 17:00 a 21:30 horas.

Los fines de semana y festivos, de 11:00 a 14:30 horas y de 17:00 a 21:30 horas.

El horario máximo de cierre será el que venga determinado por la normativa reguladora de los horarios de los Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas (Decreto 17/2019, Reglamento de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas).

8.- Atención e información al público.

La adjudicataria deberá mantener en lugar visible la lista de precios y disponer de las correspondientes hojas de reclamaciones.

Debekatua geratzen da esleipen honen xede diren lokaletan edozein eratako ikur edo publizitate jartzea.

Tabernan jendaurrean egongo den pertsonak euskaraz jakin beharko du elkarrizketa modu arin eta errazean egin ahal izateko.

Hori egiaztatzeko proba bat egingo da bere garaian, eta horretarako eguna iragarriko da dagokion unean.

Nolanahi ere, EGA titulua dutenek ez daukate aipatutako proba hori egin beharrik.

Horrez gain, esleipendunak zaindu egin beharko du jendaurrean lanean aritzen diren beste pertsona guztiek euskara jakin dezaten elkarrizketa mailan eta, hala badagokio, erabil dezaten.

9.- Hornidurak eta gastuak.

Esleipenduna izango da elikagaien eta edarien osasungarritasunean gerta daitezkeen irregulartasunen edota beste edozein motako irregulartasunen erantzule bakarra, eskumena duten erakundeen aurrean.

Ezingo du materialik gorde ez kantxan, ez instalazioaren korridoreetan, ezta eraikinaren inguruetan ere.

Materialak gorde beharra izango balu, Udalak esandako lekuan gorde beharko ditu.

Esleipendunaren kontura izango da argia, ura, telefonoa eta bertako jardunerako beharrezko dituen gainerako zerbitzu edo hornikuntzetatik sortzen diren gastuak ordaintzea.

Queda prohibida la fijación de símbolos y publicidad con connotaciones de cualquier signo en los locales objeto de la adjudicación.

La persona que haya de atender habitualmente el bar de cara al público deberá tener conocimientos de euskera para mantener una conversación fluida.

Este extremo se deberá acreditar mediante prueba que se realizará al efecto, cuya fecha se anunciará oportunamente

No obstante, quedarán exento/as aquello/as que dispongan del título EGA o equivalente.

Además, el/la adjudicatario/a deberá velar porque todas aquellas personas adscritas a las tareas que conllevan atención al público usuario tengan conocimientos de euskera a nivel conversación, y lo utilicen en su caso.

9.- Suministros y gastos.

El/la adjudicatario/a será el/la único/a responsable frente a los organismos competentes por cualquier posible irregularidad en la salubridad de alimentos y bebidas, o de cualquier otra índole.

No podrá almacenar materiales en la cancha, ni en los pasillos de la instalación deportiva, ni en los alrededores del edificio.

En caso de serle preciso el almacenamiento de materiales, éstos se almacenarán en el lugar que por el Ayuntamiento se le indique.

Serán de cuenta del/a adjudicatario/a el pago de los gastos de luz, agua, teléfono y demás servicios o suministros que sean precisos para el normal funcionamiento de los elementos de la explotación.

10.- Kalitatea, filosofia eta betebeharrak.

Tabernaren kudeaketak eta kantzaren alokairuaren arretak honako ezaugarri hauek izango dituzte:

- Erabiltzaileei adeitasunezko tratua eskainiko zaie.
- Erreklamazioei lehentasuna emango zaie, behar bezala formulatu ez badira ere; analisi kritiko bat egingo da, eta egoeraren araberako neurriak edo neurri iraunkorrak hartuko dira etorkizunerako.
- Zerbitzu eraginkorra eta azkarra eskainiko da.
- Prezioei dagokienez, oro har inguruan onartuta dauden ohiko ratioak hartuko dira kontuan.
- Lehengaien kalitatea lehen mailakoa izango da.
- Artikuluetan askotariko markak edukitzen saiatuko da.
- Langile guztiak txukun eta garbi azalduko dira.

Esleipendunak higiezinaren egoera zainduko du, eta gertatzen den edozein kalteren edo okerren berri emango dio idatzi bidez udalari, bai eta kaltea eragin duenaren berri ere.

Ezin izango da eskualdatu, ez eta beste inori alokatu, baldin eta Urretxuko Udalak berariaz eta idatziz baimentzen ez badu.

Urte natural bakoitzaren amaieran galera eta irabazien kontua aurkeztu beharko du.

11.- Esleipendunaren ordainsaria.

Esleipendunaren ordainsaria honako kontzeptu hauetatik etorriko da:

- Tabernaren ustiapenetik jasotzen diren diru-sarreretatik.

10.- Calidad, filosofía, y requisitos.

La explotación del bar y la atención de los alquileres de la cancha estarán presididas por las siguientes características:

- Cortesía y amabilidad en el trato con las personas usuarias.
- Atención preferente a las reclamaciones, aunque no fuesen formuladas correctamente, seguida de un análisis crítico y de una toma de medidas coyunturales o permanentes para el futuro.
- Eficacia y rapidez en el servicio.
- En los precios se atenderá a ratios convencionales generalmente aceptados en la zona.
- La calidad de las materias primas será de primer orden.
- Se procurará mantener una amplia variedad de marcas de los diferentes artículos.
- Todo el personal deberá presentar un estado de higiene personal y pulcritud adecuados.

El/la adjudicatario/a vigilará la conservación de los inmuebles dando cuenta al Ayuntamiento, por escrito, de cualquier daño o siniestro que se produzca, así como del autor del mismo.

No se podrá traspasar ni subarrendar, salvo autorización expresa y por escrito del Ayuntamiento de Urretxu.

A final de cada año natural deberá presentar la cuenta de pérdidas y ganancias.

11.- Retribución del/a adjudicatario/a.-

La retribución del/la adjudicatario/a provendrá de los siguientes conceptos:

- De los ingresos que perciba por la explotación del bar.

- Udalbatzak emandako beste edozein iturritatik; esleipendunak ezin izango ditu beste diru-iturri batzuk sortu, aurrez udalak baimena eman gabe.

12.- Zerbitzuaren ikuskapena eta jarraipen-batzordea.

Esleipendunak, deialdian parte hartzeagatik eta baldintzen agiri hau berariaz onartzeagatik, baimena ematen dio Urretxuko Udalari instalazioen funtzionamendu egokia ikuskatzeko, eta baita kontratu hau arautzen duten pleguetako baldintzen betetze-maila ikuskatzeko ere, udalak, une oro, berorren funtzionamendu egokia bermatzeko gaitasuna izan dezan.

Udalak ikuskapenak egingo ditu aldian behin, eta dagozkion aktak jasoko ditu; akta horiek esleipendunak kontratua zer neurritan betetzen duen ebaluatzeko erabiliko dira, eta, hala dagokionean, hauteman diren gorabehera edo irregulartasun guztiak jasoko dira.

Kontratua zuzen betetzea eta kontratuaren xede den instalazioaren funtzionamendu egokiena bermatzeko, jarraipen-batzorde bat eratuko da; esleipendunak, alkate jaunak edo/eta saileko zinegotzia, eta udaleko kirol teknikariak osatuko dute batzorde hori, eta hiru hilean behin bilduko da.

- De cualquier otra fuente concedida por la Corporación, sin que el adjudicatario pueda crear otras fuentes de ingresos sin previa autorización del Ayuntamiento.

12.- Inspección del servicio y comisión de seguimiento.

El/la adjudicatario/a, por el hecho de concurrir a la presente convocatoria y aceptar expresa y formalmente este Pliego de Prescripciones, autoriza al Ayuntamiento de Urretxu para inspeccionar el buen estado de funcionamiento de las instalaciones, así como el cumplimiento de las disposiciones de los Pliegos reguladores de este contrato, de forma que el Ayuntamiento esté en condiciones de garantizar en todo momento su correcto funcionamiento.

El Ayuntamiento realizará inspecciones periódicas levantando las correspondientes actas que servirán para evaluar el grado de cumplimiento del contrato por parte de la adjudicataria, recogiendo, en su caso, todas aquellas incidencias o irregularidades observadas.

Al objeto de garantizar un correcto cumplimiento del contrato y un óptimo funcionamiento de la instalación objeto del mismo, se creará una Comisión de Seguimiento formada por el/la adjudicatario/a, el Sr. Alcalde y/o concejal/a del área, y el técnico municipal de deportes, que se reunirá con una periodicidad trimestral.

EGINBIDEA: Jasota gera dadin plegu hau Alkatetzak 2024-04-09an emandako Ebazpenez onartu dela.

Idazkariak