PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DEL COMPLEJO DEPORTIVO ARANZADI.

OBJETO

Es objeto del presente contrato la gestión y explotación, mediante concesión de servicios, del Bar-Restaurante del Complejo Deportivo Aranzadi, titularidad del Ayuntamiento de Pamplona, con todos los servicios complementarios anexos y accesorios, maquinaria e instalaciones, así como la limpieza, mantenimiento y conservación y vigilancia y seguridad de los bienes, equipamientos y derechos.

DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO Y DEL ENTORNO

El recinto del Bar-Restaurante ocupa una superficie total de 1.028,00 m^2 de los cuales 226,50 m^2 corresponden a la zona de comedor, 593,77 m^2 a la terraza exterior y el resto a la barra del bar, barra self-service, aseos, almacenes, cocinas, etc.

El recinto dispone del equipamiento y mobiliario que se relaciona en el anexo 4.

El adjudicatario podrá incorporar a efectos de la explotación a su mejor conveniencia, las instalaciones o enseres que estime aconsejables, que podrán ser retirados por este al termino del contrato, salvo que se trate de instalaciones fijas o si su retirada afecta a las relacionadas en el anexo I, en cuyo caso quedarán las mismas en el local, sin obligación de indemnización alguna por parte del concedente.

Original firmado electrónicamente
01/03/2018 09:47:51
ERNESTO GOÑ I DESOJO

CARACTERÍSTICAS DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN

El Ayuntamiento aporta los locales, las instalaciones y el mobiliario que sirven de soporte a la actividad.

El Bar - Restaurante debe identificarse con una personalidad propia. Debe configurarse como un lugar cómodo, agradable, elegante, sin sonido agresivo, que permita la conversación y las tertulias. Todo ello debe reflejarse tanto en la decoración, como en el mobiliario, la vajilla, el personal de servicio, el trato al usuario y los productos ofrecidos.

SERVICIO QUE SE DEBE PRESTAR

Oferta de consumiciones y bebidas, menús, platos combinados, bocadillos, pintxos y aperitivos, helados, bollería para desayunos y almuerzos, snacks, etc.

PERIODOS DE APERTURA Y HORARIOS

El Bar-Restaurante permanecerá abierto todos los días de la temporada de verano (15 de junio al 7 de septiembre) de 10,00 a 20,30 horas. Podrá también abrirse durante la temporada de invierno (16 de septiembre a 14 de junio) para lo cual se deberá realizar en la oferta la propuesta correspondiente y, en ningún caso, el horario podrá exceder el límite comprendido entre las 9,00 y 22,00 horas de lunes a sábado. Los domingos y festivos así como los días 24 y 31 de diciembre el bar permanecerá cerrado al público.

EA0E0D42A8FF7489043D949CB7C306FF30

2.- PRECIO DE LOS PRODUCTOS

Los precios que el adjudicatario perciba por la venta o servicio de los productos al público serán los ofertados en el presente concurso y aprobados por el Ayuntamiento mediante la adjudicación de la concesión a la propuesta que los contenga.

Los precios de las consumiciones y servicios serán similares a los de los establecimientos de categoría similar de la zona y deberán ser aprobados por el Ayuntamiento.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta al público y perfectamente visible la lista de precios de venta al público, tanto a la entrada del establecimiento como en su interior. Así mismo se compromete a tener a disposición del público las correspondientes hojas de reclamaciones.

Los precios podrán ser actualizados por el adjudicatario conforme al incremento sufrido en el Índice de Precios al Consumo registrado en Navarra durante los doce meses anteriores. Excepcionalmente podrá solicitarse una actualización superior de precios de determinados productos siempre y cuando se equiparen a los de los establecimientos de categoría similar de la zona.

Constituye causa de resolución del contrato la variación de precios por el adjudicatario fuera del supuesto descrito en el párrafo anterior o sin la expresa autorización del Ayuntamiento.

Así mismo el concesionario deberá colocar y mantener en lugar visible el título habilitante para el ejercicio de la actividad y disponer de la correspondiente hoja de reclamaciones.

3.- PERSONAL

El personal deberá ser suficiente para atender el servicio y deberá estar compuesto por profesionales del sector. El adjudicatario se obliga a exigir la correcta presencia, vestimenta (debiendo vestir con un uniforme común y elegante), adecuación y comportamiento en el personal a su servicio.

El personal que, por su cuenta, deba emplear el adjudicatario para el servicio no adquirirá relación laboral alguna con el Ayuntamiento, por entenderse que el mismo depende única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empleador respecto al citado personal, con arreglo a la Legislación Laboral, Social, a la normativa sobre prevención de riesgos laborales y la relativa a la Seguridad e Higiene en el trabajo vigentes o que en lo sucesivo puedan dictarse y sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y sus empleados, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

Como consecuencia de lo anterior, el adjudicatario habrá de dar de alta en la Seguridad Social a todo el personal que preste sus servicios en la actividad y suscribir el documento de asociación con la Mutualidad Laboral correspondiente que cubra los riesgos de accidente de trabajo, con exacto cumplimiento de cuanto establece o establezca la legislación sobre esta materia. El Ayuntamiento podrá comprobar en cualquier momento el cumplimiento de estas obligaciones.

4.- ELEMENTOS DE LA EXPLOTACIÓN Y DOTACIÓN

El Ayuntamiento aporta las construcciones, terrenos e instalaciones que sirven de soporte a la actividad así como los accesorios, utensilios, elementos ornamentales y pequeño mobiliario que figura descrito en el Anexo Nº4 y que podrá ser consultado por el adjudicatario.

EA0E0D42A8FF7489043D949CB7C306FF30

Corresponde al adjudicatario la aportación de los materiales necesarios para la explotación, tales como material audiovisual, vajilla, bandejas, cristalería, lencería, cubertería, etc., debiendo ser retirados por el mismo al término de la concesión, que deberán ser de primera calidad y se conservarán en perfecto estado, sin que puedan utilizarse las piezas deterioradas. Corresponde igualmente al adjudicatario la aportación de los artículos de consumo ofertados al público.

5.- LIMPIEZA Y SANIDAD

El adjudicatario está obligado a la limpieza diaria del bar-restaurante, terrazas y locales que se asignan al servicio. Dicha limpieza se llevará a cabo durante la primera hora del funcionamiento de la actividad, sin perjuicio de las labores que para la conservación de la misma deban efectuarse a lo largo de la jornada. Dada la incidencia estética y de utilización públicas, el Ayuntamiento podrá actuar en ejecución sustitutoria, girando los gastos o tasas al arrendatario, sin perjuicio de lo dispuesto en la cláusula 18.

El adjudicatario deberá observar en todo momento las condiciones técnicas exigidas para este tipo de establecimientos en el Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (capítulos I, II y V), en el Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y en la Ordenanza de higiene alimentaria de Pamplona.

6.- ACTIVIDADES NO PERMITIDAS

No se permitirá la instalación de ninguna clase de máquinas musicales, de azar ni juegos recreativos. Tampoco se permite la utilización de equipos de sonido, audiovisuales, proyecciones y demás en la terraza, sin autorización previa del Ayuntamiento.

7.- MANTENIMIENTO A REALIZAR POR EL ADJUDICATARIO.

Durante el ejercicio de la actividad el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de todas las instalaciones, maquinaria y componentes de los locales utilizados en la explotación quedando excluido el mantenimiento de la estructura del edificio. Asimismo, por iniciativa propia y previa autorización del Ayuntamiento, podrá realizar las mejoras precisas para un óptimo mantenimiento siendo su costo asumido integramente por el adjudicatario.

Las obras o mejoras realizadas revertirán al Ayuntamiento al término del contrato, sin que de la reversión se derive compensación o indemnización alguna a favor del adjudicatario.

EA0E0D42A8FF7489043D949CB7C306FF30