



TOLOSAKO
UDALA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR LA GESTION DEL RESTAURANTE IMPLANTAR EN EL EDIFICIO DEL FROTON

1.- OBJETO.-

Es objeto de este pliego regular las prescripciones técnicas que han de regir la gestión del Restaurante a implantar en la planta primera del edificio conocido como Frontón.

2.- CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS A CUMPLIR POR EL SERVICIO DE RESTAURANTE.

2.1.- La base de la actividad de restauración será la cocina vasca, tanto tradicional como innovadora. Asimismo, se deberá utilizar productos de temporada y de calidad, al menos en un porcentaje del 50%.

Esta condición se tomará como condición esencial de la concesión. Por lo tanto, en caso de incumplimiento de la misma por el concesionario el Ayuntamiento podrá resolver la concesión, tras la tramitación del oportuno expediente con audiencia del concesionario,

2.2.- No se podrá instalar ningún tipo de publicidad, salvo autorización del Ayuntamiento así como tampoco máquinas de juego.

3.- PERSONAL A ADSCRIBIR AL SERVICIO DE SERVICIO DE CAFETERÍA-RESTAURANTE.

3.1. - Como mínimo la plantilla del servicio de Restaurante- estará formada por un ratio de personal de al menos 10 personas .

4.- CALENDARIO DE APERTURA.

4.1. El restaurante deberá permanecer abierto al menos 6 días a la semana, sin que el día de descanso pueda coincidir con el fin de semana o festivos.

4.2.- El viernes y el sábado se deberán ofrecer servicios tanto a mediodía como por la noche

5.- HORARIOS.

Serán los correspondientes a la categoría del establecimiento.

6.- EUSKERA



Los rótulos, las notas y las señales se realizarán mediante pictogramas con información explicativa anexa redactada en euskera. En caso de que no se pueda mediante pictogramas, se redactarán en euskera cuando el contenido de la comunicación sea conocido o de uso frecuente, o cuando así lo exija la propia naturaleza de la actividad o del carácter del receptor de la misma. En caso de que no se pueda cumplir lo anterior, la comunicación se efectuará en bilingüe dando preferencia al euskera, mediante la fórmula de comunicación bilingüe consensuada previamente con el Servicio de Euskera del Ayuntamiento.

Los adjudicatarios emplearán el euskera o las dos lenguas en las comunicaciones a través de megafonía, en las normas de uso, etiquetas y envoltorios de los productos, así como en la documentación generada por la prestación de los servicios ofertados. En caso de optar por el modelo bilingüe se le dará preferencia al euskera. No obstante, se redactará solamente en euskera en los siguientes casos:

- Cuando la grafía sea similar en euskera y en castellano.
- Cuando sea un texto explicativo de acompañamiento de un pictograma.
- Cuando las palabras sean conocidas.
- Cuando así lo exijan la naturaleza de la actividad o/y las características de las personas destinatarias.

La carta del restaurante deberá estar redactada en todo caso en euskara.

7.- CUOTAS DE PARTICIPACION EN LOS GASTOS DE REPARACION, MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE ELEMENTOS COMUNES DEL EDIFICIO.

El local del restaurante participará con la cuota del 50% en los gastos de reparación, mantenimiento y conservación de elementos comunes del edificio.

8.- IMPOSICIÓN DE SERVIDUMBRES Y AUTORIZACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE OBRAS.

La concesionaria autoriza al paso de las conducciones necesarias de saneamiento, agua, calefacción, extracción de aire, etc, necesarias para la realización de la actividad del piso inferior destinado a bar-cafetería. En el caso de que la actividad de bar-cafetería no se adjudique el Ayuntamiento realizará las conducciones que estime necesarias durante el transcurso de obra de acondicionamiento de local. En cualquier caso, si las necesidades de ambas actividades son distintas, el Ayuntamiento decidirá la ubicación de las distintas redes mencionadas anteriormente.

9.- PRESCRIPCIONES TECNICAS DE LAS OBRAS



TOLOSAKO
UDALA

Estas se deberán recoger en el proyecto de obras que presente el concesionario que deberá ser aprobado por el Ayuntamiento.

El anteproyecto a presentar por la licitante deberá contener la siguiente documentación:

a) Memoria en la que se describa el objeto de las obras, antecedentes y situación previa de las mismas, necesidades a satisfacer y justificación de la solución adoptada, detallándose los factores de todo orden a tener en cuenta.

b) Planos a nivel de anteproyecto (plantas, alzados y secciones generales) en el que se recoja la implantación del programa, dentro del local. Se aportará por parte del Ayuntamiento de Tolosa un anteproyecto en base al cual se deberá trabajar, aportando las mejoras de todo tipo que se estimen oportunas.

c) Plan de obra, en la que se incluirán plazos de ejecución, modo de ejecución y evaluación económica del coste de ejecución.

d) Presupuesto que avance una estimación desglosada por capítulos.

e) Metodología y plazos de la redacción de los Proyectos, ejecución de la obra y sus plazos.

f) Programa de desarrollo de los trabajos o plan de obra de carácter indicativo, con previsión, en su caso, del tiempo y del coste.

g) Características de la edificación y su equipamiento. A estos efectos se presentará una aproximación al Proyecto de equipamiento, que deberá ser integral.

h) Desglose del presupuesto.