



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE REGIRÁ EN EL CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR EN EL CENTRO SOCIAL POLIVALENTE DE BENEJÚZAR.

1º.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente pliego es fijar las condiciones que deben regir la cesión del derecho de explotación del servicio de bar en el Centro Social Polivalente de Benejúzar.

2º.- PRECIO DEL CONTRATO

El canon fijado por la Administración contratante es de **MIL CIEN EUROS MÁS IVA AL AÑO** (1.100,00 €/año), mejorable al alza partiendo de esa cantidad.

El importe de dicho canon tendrá que ser establecido a criterio del adjudicatario según las bases que rigen el presente Pliego de modo que el Ayuntamiento pueda optar a seleccionar aquella oferta más ventajosa de entre todas las presentadas.

La cuantía referida se ajustará por tanto a la oferta económica superior que realice el licitador al que se adjudique el presente contrato.

3º.- INSTALACIÓN Y DOTACIÓN

El bar se ubica en la planta baja del Centro Social Polivalente sito en Plaza de España 18.

El espacio no cuenta con ningún tipo de equipamiento debiendo ser

Ayuntamiento de Benejúzar

Plza. España, 1, Benejúzar. 03390 Alacant/Alicante. Tfno. 965 356 150. Fax: 965356689



ofertado y detallado por la adjudicataria al igual que el material fungible necesario para la explotación del servicio que será a cargo de la adjudicataria.

4º.- SUMINISTROS

El consumo de agua será por cuenta del Ayuntamiento.

5º.- CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

HORARIO

El horario de apertura del establecimiento cubrirá por completo la franja horaria en la que local de la Asociación de la 3º Edad al que da servicio se encuentre abierto, de modo que quede cubierto todo el servicio.

No obstante, dicho horario podrá ser variado a solicitud del responsable del contrato sin que variaciones en la referida franja horaria conlleven modificaciones en el precio del contrato y siempre en cumplimiento de la normativa de aplicación a los establecimientos públicos de este tipo.

El horario propuesto por la adjudicataria deberá ser siempre aceptado por el Ayuntamiento.

PRODUCTOS Y PRECIOS

Los productos y bebidas que se sirvan correrán a cargo de la adjudicataria y deberán ser de calidad mediana-alta en el mercado y con garantía de marca. Los proveedores deberán estar acreditados y atenerse a las a las instrucciones del código alimentario y siempre será la adjudicataria el



responsable de las alteraciones de éstos.

Los precios de los productos y bebidas que oferte la adjudicataria, habrán de ser iguales a las medias que rijan en el comercio local en establecimiento de similar categoría y serán aprobados por el órgano competente del Ayuntamiento en el momento de la adjudicación del contrato. Del mismo modo, los precios correspondientes a bebidas y productos, no incluidos en la oferta aprobada por el órgano competente del Ayuntamiento que puedan servirse en lo sucesivo, habrán de someterse previamente a la aprobación de éste.

A petición de la adjudicataria, los precios podrán ser objeto de revisión anualmente de acuerdo con el Índice de los Precios al Consumo aprobado por el Instituto Nacional de Estadística u organismo que pueda sustituirle, no siendo de aplicación hasta que los autorice expresamente el órgano competente del Ayuntamiento.

La adjudicataria se obliga a tener expuesto en lugar visible la lista de precios aprobada por el órgano competente del Ayuntamiento.

PERSONAL

- El servicio será debidamente atendido por personal cualificado y en posesión de las autorizaciones necesarias para la actividad objeto del presente contrato, tales como el carné de manipulador de alimentos.

- La adjudicataria deberá presentar al responsable del contrato la relación nominal de personal que realizará el servicio, acompañada de los correspondientes contratos de trabajo y alta en la seguridad social. Cualquier modificación de dicha relación nominal deberá ser notificada, adjuntando los documentos correspondientes.

- La adjudicataria se hará cargo de que el personal que preste el servicio cumpla con todas las normas vigentes en materia de seguridad e higiene.



- La adjudicataria se hará cargo de todos los gastos y cargas sociales derivados de dicho personal, de quien dependerá a todos los efectos y por tanto tendrá todos los deberes y derechos inherentes en su calidad de empleador a tenor de la vigente legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda establecerse vínculo alguno entre el Ayuntamiento y el personal contratado.

- La adjudicataria deberá estar al corriente de pago de todas las obligaciones

laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de empleador y empresa.

HIGIENE

- Será por cuenta de la adjudicataria el mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones del bar (incluido todo el material fungible necesaria para el cumplimiento adecuado del servicio) , incluyendo tanto el salón de la tercera edad con el que comunica y al que da servicio, así como también los aseos existentes en el mismo, independiente de la prestación de servicio de bar.

- Así mismo, queda prohibida la acumulación de cajas, botellas vacías u otros residuos en lugar visible al público, responsabilizándose tras la finalización de al actividad diaria, de la correcta evacuación de éstos hasta el lugar indicado pro el responsable del contrato.

5º.- OBLIGACIONES PARTICULARES DE LA ADJUDICATARIA

- La obtención de la Licencia Ambiental y la Licencia de Apertura correrá a cargo del Ayuntamiento. No obstante, será responsabilidad de la adjudicataria efectuar el Cambio de Titularidad a su nombre, teniendo en cuenta que no podrá ceder, arrendar o traspasar total o parcialmente, de ninguna forma, la



explotación del servicio a ninguna otra persona física o jurídica, por lo que el contrato suscrito entre ella y el

Ayuntamiento tendrá el carácter de personal e intransferible.

- La adjudicataria correrá a cargo del coste íntegro del consumo eléctrico necesario para la actividad de la cantina, quedando excluidos tanto el suministro que da servicio al salón de la 3ª Edad y a los servicios públicos existentes en el mismo. La

adjudicataria por tanto será la responsable de la legalización de la parte de la instalación correspondiente ajustando a la normativa de aplicación requerida.

- La adjudicataria deberá darse de alta en el IAE para el desarrollo de esta actividad, además de ser responsable del cumplimiento de cuanta otra normativa

administrativa, laboral y fiscal le sea de aplicación.

- La adjudicataria con carácter previo, deberá suscribir una póliza de SEGURO de responsabilidad civil que responda de los daños causados a terceros por la actividad desarrollada, en la forma y cuantía que establece el Decreto 52/2010 de 26 de marzo, del Consell por el que aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 4/2003, de 26 de febrero de la Generalitat Valenciana de espectáculos públicos (arts. 59 y 60). Además deberá asegurarse el riesgo de incendio y los daños y desperfectos que puedan afectar al conjunto del inmueble. A tal efecto deberá acreditar anualmente la vigencia de la póliza aportando copia del recibo pagado por la anualidad en curso.

- La adjudicataria se hará directamente responsable de las obligaciones que contraiga con terceras personas a efectos de facturación de proveedores.

- Queda obligado, en caso de producirse alguna anomalía que impida la normal

prestación del servicio del contrato, a informar de inmediato al responsable del contrato.

Ayuntamiento de Benejúzar



- Serán de cuenta de la adjudicataria los gastos de conservación, reparación y mantenimiento de las instalaciones, debiendo facilitar el acceso a las mismas a la persona designada por el Ayuntamiento con el objeto de inspeccionar el estado de conservación.

- Llegado el término del contrato, o en su caso rescindido éste cesará en el uso y disfrute del derecho de explotación debiendo abandonarlos con entrega de las llaves en su caso.

6º.- FALTAS Y SANCIONES.

Las faltas y sanciones en que pueda incurrir la adjudicataria se clasifican en leves, graves y muy graves conforme a Ley.

7º.- PLAZO DE INCICIO DEL SERVICIO

La adjudicataria deberá iniciar la prestación del servicio en el plazo de 1 mes desde la firma del contrato. No obstante, se podrá acordar un aplazamiento por mutuo

acuerdo de las partes cuando por causa de fuerza mayor no pudiera iniciarse en dicho plazo.

8º.- VALORACIÓN DE LA OFERTA



A) Mejor precio del contrato ofertado (hasta 50 puntos)

Se atribuirá la máxima puntuación a la mayor oferta presentada, asignando al

resto la puntuación resultante en proporción inversa. En concreto el resulta de aplicar la siguiente relación numérica:

$$\text{Total puntos A) de la empresa (i)} = 50 \times \text{oferta de (i)} / \text{oferta máxima}$$

B) Memoria sobre dotación de la instalación (hasta 20 puntos)

Memoria explicativa y descriptiva de la prestación que serán incluidas en el servicio con mención expresa de los medios que cuenta la licitadora para la prestación del mismo (adecuación de las instalaciones, materiales, equipamiento y mobiliario), así como el listado de productos y precios.

Una vez puesto en marcha el servicio, de comprobarse el incumplimiento de lo

manifestado en la memoria, dará lugar a la resolución del contrato de adjudicación sin indemnización alguna.

El equipamiento mínimo se estima en:

- Cámara frigorífica.
- Lavavajillas.
- Máquina de café
- Tostadora
- TPV o caja registradora
- 5 mesas
- 20 sillas



- Enseres

C) Productos referencia (hasta un máximo de 15 puntos)

Con independencia de la lista completa de precios que presente la licitadora en

su proyecto de prestación del servicio, se han seleccionado diez productos estándar (de calidad) y se han establecido precios máximos. Por lo que, a efectos del cómputo, la adjudicataria deberá ofertar aquellos precios que soporte su margen de beneficio sobre cada producto y no superen los establecidos a continuación:

Producto de calidad Precio máximo Precio oferta

1. Agua 250 ml 1,50 €
2. Zumo 2,00 €
3. Refresco 2,00 €
4. Batido 1,50 €
5. Isofónico 2,50 €
6. Bote de cerveza 2,00 €
7. Copa de vino 2,00 €
8. Combinado licor 3,50 €
9. Aperitivos 1,50 €
10. Bocadillo 3,00 €

Se atribuirá la máxima puntuación a la menor oferta de precios y la menor

puntuación a la mayor oferta de precios, y el resto de forma proporcional. En concreto el resulta de aplicar la siguiente relación numérica:



Total puntos C) de la empresa (i) =

$15 \times (\text{oferta máxima-oferta (i)} / \text{oferta máxima-oferta mínima})$

D) Experiencia en el sector (hasta un máximo de 15 puntos)

La adjudicataria podrá incluir una memoria explicativa de la experiencia en el

sector, acreditándola con la vida laboral justificando al menos 3 años, con un mínimo de 2000 h. trabajadas en total, en los últimos 10 años transcurridos antes de realizarse la convocatoria.

Se atribuirá la máxima puntuación a la persona que acredite la mayor experiencia en el sector, asignando al resto la puntuación resultante en proporción inversa.

En concreto el resultado de aplicar la siguiente relación matemática:

Total puntos D) de la empresa (i) = $15 \times \text{experiencia de (i)} / \text{experiencia máxima}$

En el plazo de 30 días siguientes a la notificación de la adjudicación definitiva, las licitadoras que no resulten adjudicataria procederán a retirar la documentación

presentada. En caso de no haber sido retiradas en este plazo por causas imputables

al contratista, el Ayuntamiento quedará exento de toda responsabilidad sobre las mismas.