



PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN POR EL AYUNTAMIENTO DE DOÑA MENCÍA DE LA CONCESIÓN DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE BAR-CAFETERÍA SITO EN EL PARQUE MUNICIPAL DE LA LOCALIDAD

1. OBJETO.

Constituye el objeto del contrato regulado por este Pliego y por el de Cláusulas Administrativas Particulares:

- El acondicionamiento definitivo del local al objeto de poder utilizarlo para el fin que se pretende.
- La prestación del servicio de bar-cafetería en las instalaciones municipales situadas en el Parque Municipal de Doña Mencía.
- El mantenimiento y limpieza del bar-cafetería así como de sus instalaciones anexas y de los aseos situados en el mismo edificio.

2. SITUACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL BAR-CAFETERÍA.

El bar-cafetería del que es objeto el presente Pliego, construido por el Ayuntamiento de la localidad, se trata de un edificio de una planta de forma rectangular de 22,50 m. x 5,42 m., situado en la plaza de la Pérgola del Parque Municipal.

El establecimiento objeto de la concesión está compuesto por los siguientes espacios con indicación de sus respectivas superficies, siendo el objeto de la concesión el derecho a su uso para la explotación comercial del mismo:

DENOMINACIÓN	SUPERFICIE
Barra	13'46 m2
Público	21'30 m2
Salón	44'31 m2
Cocina	10'54 m2
Almacén	8'25 m2
Vestíbulo	2'64 m2
Aseo 1	2'53 m2
Aseo 2 (Adaptado para personas discapacitadas)	4'90 m2
Terraza anexa	50,56 m2

En consecuencia, la ocupación de otros espacios con mesas y sillas en la zona de la pérgola se someterá al régimen general que este Ayuntamiento sigue con los establecimientos de hostelería del municipio, debiendo abonar el titular el correspondiente tributo municipal, independientemente del tipo de adjudicación del contrato.



El edificio cuenta con todas las preinstalaciones para, una vez completadas de acuerdo con el proyecto redactado por el Servicio de Arquitectura y Urbanismo, SAU-Guadajoz, de la Diputación Provincial de Córdoba, proceder a su puesta en marcha.

3. ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL.

Es objeto del contrato que el concesionario lleve a cabo el acondicionamiento definitivo del local para poder utilizarlo al fin que se pretende, de acuerdo con el proyecto redactado por el Servicio de Arquitectura y Urbanismo, SAU-Guadajoz, de la Diputación Provincial de Córdoba, y bajo la dirección de los técnicos mismo.

El local presenta actualmente todos los acabados y preinstalaciones a excepción de los siguientes:

- Acabado de la instalación eléctrica por parte de la empresa "Electricidad Lama", adjudicataria de la misma, de acuerdo con el presupuesto aprobado y sus modificaciones.
- Acabado del resto de las instalaciones del edificio, según el proyecto del SAU-Guadajoz y bajo la dirección de los técnicos de este.
 - Telecomunicaciones.
 - Ventilación.
 - Climatización.
 - Fontanería, sanitarios y grifería.
 - Instalación solar térmica.
 - Saneamiento.
 - Protección contra incendios.
- Acabado del falso-techo acústico.
- Acabado de pinturas.
- Reparaciones varias.

El documento técnico es el proyecto redactado por el Servicio de Arquitectura y Urbanismo, SAU-Guadajoz de la Diputación de Córdoba, así como las modificaciones del mismo. Todos los trabajos pendientes se ejecutarán bajo la supervisión y dirección de los Técnicos del SAU-Guadajoz y los del Ayuntamiento de Doña Mencía.

PRESUPUESTO

▪ Acabado de instalación eléctrica	8.607,25 €
▪ Acabado resto de instalaciones, teleco, etc.	28.076,51 €
▪ Falso techo acústico	5.009,30 €
▪ Pinturas	3.158,61 €
▪ Varios imprevistos 5% PEM	2.242,58 €
<hr/>	
▪ Suma	47.094,25 €
▪ 19% G.G. y B.I.	8.947,91 €
<hr/>	

▪ Suma	56.042,16 €
▪ 21% IVA	11.768,85 €
▪ TOTAL	67.811,01 €



4. EXPLOTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO BAR-CAFETERÍA.

La actividad es asumida como propia del Ayuntamiento de Doña Mencía, con independencia de que sea prestada por una tercera persona física o jurídica.

La persona concesionaria de la explotación deberá dirigir y gestionar la actividad de forma directa.

La persona o empresa concesionaria se comprometerá a realizar la gestión completa del suministro de alimentación del local en su concepción de bar-cafetería, que deberá incluir:

- Gestión y compra de materias primas y productos, cantidades, stocks, etc.
- Recepción y almacenamiento de las mismas.
- Lavado de menaje utilizado.
- Manipulación y elaboración de las materias primas para la confección de los productos a consumir.
- La prestación al público propia del bar-cafetería: suministro de comidas y bebidas diversas.

El concesionario deberá cumplir en todo momento la legislación que le sea aplicable y en particular la siguiente:

- Ley Andaluza 13/1999, de 15 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía.
- Las ordenanzas municipales que sean de aplicación a la actividad que en dicho local se pretende realizar.
- Cualquier otra normativa que afecte directa o indirectamente al uso del local objeto del procedimiento de contratación.

5. PRESTACIONES RELATIVAS A LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA.

De conformidad con la normativa vigente, el concesionario estará obligado a ofrecer al público los productos propios de un establecimiento de esta naturaleza, similares al servicio que se presta en establecimientos de hostelería de la localidad.

6. PRECIOS.

Los precios tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderá comprendidos en ellos el importe de los servicios y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. El IVA será incluido en los precios y se hará constar expresamente la indicación "IVA incluido".



La lista de precios deberá encontrarse siempre expuesta al público usuario, en lugar bien visible y de fácil acceso del establecimiento. En la lista de precios se habrá de consignar claramente y por separado el precio de todos los servicios de comidas y bebidas que se faciliten en el mismo.

7. INSTALACIONES QUE SE ENTREGAN AL CONCESIONARIO.

El Ayuntamiento de Doña Mencía aportará el local y anexo para terraza según el detalle al que se hace referencia en la cláusula segunda de este Pliego, con las instalaciones especificadas, sobre las que el adjudicatario no tendrá derecho de propiedad alguno y vendrá obligado a su mantenimiento, conservación y funcionamiento adecuados. En todo momento el concesionario se compromete a mantener en perfecto estado el material de propiedad municipal corriendo a su cargo las reparaciones o reposiciones correspondientes. Serán de cuenta del contratista las reparaciones necesarias para la conservación de las dependencias e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pavimentos, conducciones de agua y electricidad, etc. en los espacios objeto de cesión.

El Ayuntamiento entrega al adjudicatario un edificio que contempla todos los acabados e instalaciones a excepción de las que se indican en la cláusula tercera. El contratista no podrá realizar obra alguna, diferente de las anteriores, en las dependencias del servicio sin autorización previa de la Administración.

El adjudicatario queda obligado al término del contrato a devolver el local y anexo en los que se va a prestar el servicio e instalaciones en adecuado estado de uso. El Ayuntamiento podrá ordenar las sustituciones o reparaciones que crea necesarias o convenientes para el mejor desarrollo del servicio que se adjudica.

8. ENSERES QUE DEBERÁ APORTAR EL CONCESIONARIO.

El concesionario aportará la maquinaria, utensilios y menaje suficientes para una adecuada prestación del servicio, así como cualesquiera otros recursos que se consideren necesarios para el mismo o eventos que organice.

Queda prohibida expresamente la instalación de cualquier tipo de máquina y la venta de cualesquiera artículos que no sean propios de un bar-cafetería. En cualquier caso, la instalación de aparatos, equipos, etc., deberá contar con la autorización expresa del Ayuntamiento de Doña Mencía.

En la decoración del establecimiento, la persona adjudicataria no podrá colocar ningún elemento que pueda considerarse contrario a los principios y valores establecidos en la vigente Constitución Española, ni que tengan contenido racista, xenófobo, sexista o discriminatorio por cualquier tipo de circunstancia.

Una vez concluido el contrato el concesionario tiene derecho a retirar del mismo todo el mobiliario e instalaciones hosteleras que haya aportado,

quedando el resto de titularidad municipal, teniendo la obligación de dejar en perfectas condiciones el local y sus instalaciones.



9. RECURSOS HUMANOS APORTADOS POR EL CONCESIONARIO.

El concesionario aportará el personal necesario para satisfacer las necesidades del bar-cafetería objeto del contrato durante el horario establecido para la prestación del servicio contratado, determinando en cada momento la plantilla y perfil profesional de cada puesto.

Será de cargo del contratista, del cual dependerá única y exclusivamente, el personal que emplee. El contratista tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las relaciones entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato, no existiendo por tanto relación laboral de ninguna clase entre el personal del contratista y el Ayuntamiento.

10. HORARIOS.

El horario de apertura y cierre del establecimiento se atenderá en todo caso a la vigente normativa sobre la materia.

11. OBLIGACIÓN DE PRESTAR EL SERVICIO DE BAR-REPOSTERÍA EN LA CASETA MUNICIPAL DURANTE LAS FERIAS DEL MUNICIPIO, Y CON MOTIVO DE OTROS EVENTOS.

La persona física o jurídica que resulte adjudicataria del contrato tendrá la obligación de atender y prestar, durante todo el tiempo de vigencia del mismo, el servicio de bar-repostería de la Caseta Municipal durante los días feriados de las dos ferias que anualmente se desarrollan en el municipio, en honor de San Pedro Mártir de Verona y de Nuestro Padre Jesús Nazareno, así como con motivo del Carnaval y la fiesta de Halloween.

En correspondencia con la obligación anterior, el Ayuntamiento de Doña Mencía se compromete a que la Caseta Municipal en ambas ferias, y durante todo el tiempo de vigencia del contrato, se instale en la plaza de la Pérgola del Parque Municipal, así como que las fiestas de Carnaval y Halloween se celebren en la zona de la pérgola.

En el caso de que durante la vigencia del contrato el Ayuntamiento decida trasladar la Caseta Municipal a otro lugar, la persona adjudicataria tendrá derecho preferente a la explotación de la barra que en la misma se instale.

12. LIMPIEZA.



Será obligación del contratista la limpieza meticulosa acondicionamiento general de todas las dependencias que se ponen a su disposición. Durante el horario público deberá mantener una limpieza de mantenimiento que vendrá determinada por las necesidades del servicio.

No obstante lo anterior, y debido a la naturaleza de la actividad del bar-cafetería, y al objeto de minimizar los efectos de la misma en el resto del Parque Municipal, el adjudicatario será responsable en todo caso de la recogida y limpieza de la suciedad que se derive directamente de su actividad y no permitirá en ningún caso la salida de vasos, comidas, etc. al exterior del edificio, a excepción de a la terraza.

La limpieza de la terraza de la Pérgola del Parque Municipal correrá a cargo del adjudicatario siempre que la ocupe con mesas y sillas, y siempre que el beneficio de la barra del evento que se desarrolle sea para aquél.

13. VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL Y TABACO.

La venta y consumo de alcohol y tabaco se atenderá en todo momento a la legislación vigente sobre ambas materias.

14. LIBRO DE RECLAMACIONES.

La parte adjudicataria está obligada a tener en todo momento a disposición de las personas usuarias un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado anualmente al Ayuntamiento de Doña Mencía, salvo que se produzca cualquier reclamación, en cuyo caso se obliga a comunicar tal circunstancia a la Administración en el día siguiente hábil.

15. DURACIÓN DE LA CONCESIÓN.

1.- El contrato tendrá un plazo de duración de VEINTE (20) AÑOS, contados a partir del día siguiente al de la formalización del mismo en documento administrativo o escritura pública, en su caso, debiéndose redactar en su momento la correspondiente acta de inicio del servicio.

2.- Dicho plazo PODRÁ SER PRORROGADO POR UN PERIODO DE CINCO (5) AÑOS más, mediando el consentimiento expreso de ambas partes, mediante la solicitud o resolución expresas de una de ellas y la aceptación, igualmente expresa, de la otra, todo ello salvando los supuestos recogidos en el apartado 5 del artículo 282 del TRLCSP.

16. CAUSAS DE RESOLUCIÓN.

Será causa de resolución del contrato, además de las establecidas en el Real Decreto Legislativo 3/2.011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público así como en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, el incumplimiento por parte del adjudicatario de cualquiera de sus obligaciones descritas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.



17. IMPORTE DEL CONTRATO Y CANÓN A PAGAR POR ADJUDICATARIO.

El valor estimado del contrato asciende a la cuantía de 150.000 euros, ascendiendo el tipo mínimo anual a 6.000 euros.

El canon o tipo de licitación se fija en SEIS MIL (6.000) EUROS ANUALES, y podrá ser mejorado al alza por los licitadores en su proposición económica. Si se presentase alguna oferta económica por debajo del tipo de licitación, será desestimada toda la proposición.

Teniendo en cuenta la inversión que habrá de acometer el adjudicatario para el acondicionamiento final del local, conforme al detalle que se contiene en el Pliego de Prescripciones Técnicas, se establece un PERIODO DE CARENCIA DE SEIS (6) AÑOS DE DURACIÓN, durante el cual la persona física o jurídica que resulte adjudicataria no deberá abonar el canon de la concesión.

Transcurrido el periodo de carencia, el tipo de adjudicación del contrato experimentará anualmente un incremento o disminución en función del Índice de Precios al Consumo (Índice General), o indicador que lo sustituya, durante el año natural anterior, desde el 1 de enero hasta 31 de diciembre, a aquel en que se produzca la revisión del canon, conforme a la publicación que efectúe el Instituto Nacional de Estadística

18. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta más ventajosa se atenderá a los siguientes criterios de adjudicación.

A. CRITERIOS CUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÁTICA

A.1. OFERTA ECONÓMICA.

Se valorará con 40 puntos la proposición económica que suponga un mayor incremento sobre el canon mínimo de licitación establecido en este Pliego, y proporcionalmente las restantes.

(máximo 40 puntos).

A.2. EXPERIENCIA EN EL SECTOR.

- Por cada año completo de gestión de un establecimiento similar al que es objeto de este Pliego, 1 punto, puntuándose las fracciones de forma proporcional.

Este extremo se acreditará mediante los correspondientes contratos de trabajo y nóminas además de informe de vida laboral, si se ha gestionado el establecimiento como trabajador/a por cuenta ajena. Si por el contrario la gestión del establecimiento se ha llevado a cabo como titular del mismo, mediante la correspondiente alta como trabajador/a



autónomo/a en la Seguridad Social durante los periodos que se hagan valer como experiencia, documentos de alta en el epígrafe que proceda del Impuesto sobre Actividades Económicas además de informe de vida laboral. De no ser originales, los documentos se presentarán mediante copia debidamente compulsada.

- Por cada año completo de contratación laboral como empleado/a (cocinero/a y camarero/a) en un establecimiento similar al que es objeto de este Pliego, 1 punto, puntuándose las fracciones de forma proporcional.

Lo que se acreditará mediante los correspondientes contratos de trabajo y nóminas además de informe de vida laboral. De no ser originales, los documentos se presentarán mediante copia debidamente compulsada.

(máximo 5 puntos).

A.3. FORMACIÓN DEL LICITADOR Y SUS EMPLEADOS/AS.

Por la realización, bien por el licitador o personal que prevea adscribir al servicio (hasta un máximo de dos incluido el licitador), de estudios o cursos relacionados con el sector de la hostelería:

- Entre 15 y 100 horas de duración: 0'50 puntos.
- Entre 101 y 300 horas de duración: 1 punto.
- De duración superior a 300 horas: 1'50 puntos.
- Por título académico oficial:
 - De Formación Profesional de Grado Medio: 2 puntos.
 - De Formación Profesional de Grado Superior o universitario: 3 puntos.

Todo lo cual se acreditará mediante copia compulsada de los pertinentes títulos o diplomas.

(máximo 10 puntos).

A.4. CARGAS FAMILIARES.

- Por cada hijo/a menor de 18 años a cargo del licitador, 0,50 puntos hasta un máximo de 2 puntos.
- Por padecer la persona licitadora o integrante de su unidad familiar (en el caso de los hijos/as, cualquiera que sea su edad) una discapacidad física o psíquica, siempre que no sea incompatible con la actividad objeto de la licitación:
 - o Del 33 %: 1 punto.
 - o Superior al 33%: 3 puntos.

(máximo 5 puntos)



El número de hijos menores de 18 años a cargo del licitador se acreditará mediante copia compulsada del Libro de Familia y certificado de convivencia.

Por lo que respecta a la discapacidad deberá acreditarse mediante el correspondiente certificado de discapacidad actualizado, en el que conste el porcentaje de la misma.

Para la aplicación de este criterio cuando se trate de personas jurídicas, se tendrá en cuenta las circunstancias que concurran en la persona física firmante de la proposición.

B. CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR

B.1. PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

Mediante una memoria, con una extensión máxima de cinco folios, la persona licitadora deberá explicar los servicios que prestará en el bar-cafetería, productos que ofertará, precios de los más habituales, horario en que funcionará el establecimiento, personal que adscribirá a su funcionamiento y, en general, cualquier otro aspecto que considere relevante para su valoración por la Mesa de Contratación.

(máximo 10 puntos).

B.2. MEJORAS PONDERABLES MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR.

Mediante una memoria explicativa, de una extensión máxima de cinco folios, con el contenido que el licitador estime conveniente.

(máximo 15 puntos).

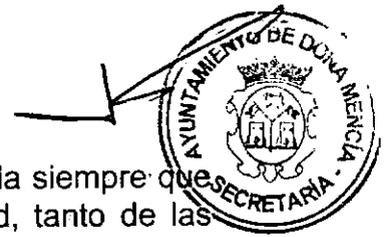
19. GASTOS DE MONTAJE DE LA CASETA MUNICIPAL.

En relación con las dos ferias que anualmente tienen lugar en la localidad y respecto a la Caseta Municipal, el Ayuntamiento correrá con los siguientes gastos:

1. Montaje y desmontaje de toldos.
2. Alumbrado de la misma.
3. Decoración de la Pérgola.
4. Montaje y desmontaje de escenarios.
5. Acondicionamiento de los vestuarios.
6. Actuaciones musicales de acuerdo a los presupuestos municipales.

Todos los demás gastos correrán por cuenta de la persona adjudicataria.

20. OTRAS ACTIVIDADES A CELEBRAR EN LA CASETA MUNICIPAL.



El Ayuntamiento podrá disponer de la terraza de la Pérgola siempre que lo considere oportuno para la realización de cualquier actividad, tanto de las programaciones municipales, como de las que organicen los colectivos y asociaciones locales que cuenten con autorización municipal.

El servicio de bar siempre será prestado por el adjudicatario, salvo en los siguientes supuestos, que se autorizará a la organización del evento la instalación de una barra:

1. Cuando la actividad sea organizada por una institución o colectivo con un fin solidario.
2. Cuando una actividad con barra autorizada por el Ayuntamiento en otro espacio público, no pueda llevarse a cabo por inclemencias meteorológicas o cualquier otra causa mayor, y haya que recurrir a la terraza de la Pérgola.

21. CONCENTRACIONES NOCTURNAS DE JÓVENES LOS FINES DE SEMANA.

La terraza de la Pérgola del Parque Municipal podrá ser utilizada por los jóvenes como lugar de encuentro los fines de semana, haciéndose cargo el Ayuntamiento de la limpieza del lugar.

22. COLOCACIÓN DE TOLDOS.

Los toldos para cubrir la terraza de la Pérgola del Parque Municipal estarán colocados:

- En los días previos y durante las ferias de abril y septiembre.
- Cuando el Ayuntamiento lo considere oportuno.

23. CAMPAÑAS ELECTORALES.

Con motivo de las campañas electorales, el Ayuntamiento podrá ofrecer el espacio de la Pérgola a la Junta Electoral, al objeto de que los partidos políticos puedan usarla para sus actos públicos en las mismas. En estos casos, los partidos políticos podrán instalar una barra propia para el evento.

DILIGENCIA.- La extiendo yo el Secretario para hacer constar que este Pliego de Prescripciones Técnicas, que se contiene en las diez páginas que firmo y sello, fue dictaminado favorablemente por el área informativa de Urbanismo y Medio Ambiente, en sesión celebrada el día 15 de junio de 2016, y aprobado por el Pleno de la Corporación en la sesión ordinaria que tuvo lugar el día 28 de junio de 2016. Doy fe.-

