



Documento	Pliego de prescripciones técnicas
Expediente	165/2024
Asunto	CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-RESTAURANTE DE LAS PISCINAS MUNICIPALES

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE GESTIÓN DE SERVICIOS DEL BAR-RESTAURANTE DE LAS PISCINAS MUNICIPALES

Tramitación: Urgente

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la gestión del servicio público del Restaurante-Bar situado en el recinto de la piscina municipal, mediante la modalidad de gestión de servicios y con arreglo a las condiciones establecidas en el presente Pliego.

El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo de gestión de servicios públicos tal y como establece en la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP).

El Ayuntamiento adscribe al servicio, conservando su titularidad, pero cuyo goce entregará al concesionario, los siguientes bienes: Edificio que cuenta con las siguientes dependencias: Espacio para Bar y Restaurante, aseos anexos a las instalaciones citadas, terraza interior y exterior.

Se trata de un inmueble destinado a bar restaurante, recién ampliado, ubicado en el edificio perteneciente al complejo de las piscinas municipales. Está ubicado en la calle Lavadero, carretera de Castroviejo s/n y da servicio a la zona recreativa de las piscinas municipales.

La instalación cuenta con todo el equipamiento mínimo necesario para llevar a cabo la actividad, excepto el material fungible que deberá ser ofertado y detallado por el adjudicatario de la explotación del servicio.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1- Para la prestación del servicio objeto del contrato, el Ayuntamiento, autoriza al contratista la utilización privativa de las instalaciones que constituyen dicho objeto. Se excluye expresamente la utilización de cualquier otro espacio de las instalaciones para la prestación del servicio que, en su caso, deberá ser objeto de solicitud y autorización expresa.

No se podrán hacer cambios en el local o en las instalaciones, salvo casos de necesidad técnica, debidamente justificados y aprobados por el órgano de contratación.

Cualquier reparación que precise las instalaciones objeto del contrato, correrá de cuenta del adjudicatario, quien deberá contar con el permiso del Ayuntamiento y dispondrá de un técnico competente para llevarla a cabo.





2.2.- Será por cuenta del contratista el mantenimiento en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene, seguridad, y ornato, durante todo el tiempo de vigencia del contrato, de las instalaciones objeto de explotación.

Queda prohibida la acumulación de cajas, botellas vacías u otros residuos en lugar visible al público, responsabilizándose el adjudicatario a la correcta evacuación de éstos en el lugar preciso.

2.3.- El adjudicatario deberá constituir un seguro de la explotación, que incluya seguro por daños y responsabilidad civil, debiendo aportar una copia del mismo en el momento de la formalización del contrato.

3.- PRESUPUESTO DEL CONTRATO

Presupuesto base de licitación para la duración prevista: 4.000,00 euros (Impuestos incluidos), mejorable al alza.

Dicho presupuesto de licitación conforma la cifra mínima a la cuál habrán de ajustar sus proposiciones económicas los licitadores, pudiendo mejorarla al alza, las ofertas por importe inferior serán rechazadas.

El contratista percibirá todos los beneficios derivados de la recaudación por las ventas que realice.

4.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato de gestión del servicio público de la gestión del servicio del Bar-Restaurante de la piscina municipal, mediante la modalidad de gestión de servicios será de DOCE MESES (12 meses), contados a partir de la fecha de firma del contrato correspondiente. El contrato será prorrogable anualmente por un período máximo de otros DOCE MESES (12 meses), con un máximo de 5 años. La prórroga se acordará por el órgano de contratación, en su caso, sin que pueda producirse por el consentimiento tácito de las partes.

5.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Para la valoración de las ofertas y la determinación de la económicamente más ventajosa, se atenderá a varios criterios de adjudicación vinculados al objeto del contrato:

Criterios evaluables de forma objetiva:

- 1.- Mayor precio ofertado: 50 puntos. Al resto de ofertas se les aplicará la regla de tres inversa.
- 2.- Otros criterios cuantificables de forma automática: Hasta 40 puntos:
 - Haber desarrollado la prestación del presente servicio de gestión en campañas anteriores: 1 puntos por campaña. Máximo 3 puntos.
 - Haber desarrollado la prestación de un servicio de gestión similar al presente en campañas anteriores: 0,5 puntos por campaña. Máximo 2 puntos.
 - Hallarse en situación de desempleo y con cargas familiares de acuerdo con los siguientes parámetros:





Concepto	Puntos
Sin prestaciones ni subsidios por desempleo y con cargas familiares	5
Sin prestación y sin subsidio y sin cargas familiares	4
Con subsidio y con cargas familiares	3
Con subsidio y sin cargas familiares	2
Con prestación y con cargas familiares	1

- Experiencia previa en hostelería: 0,1 por mes trabajado con un máximo de 3 puntos.

- Haber realizado algún curso de formación relacionado con la hostelería: 1 puntos por curso realizado, con máximo por este concepto de 2 puntos.

- Inversiones realizadas en las instalaciones: hasta 25 puntos. Los 25 puntos se otorgarán proporcionalmente a la cuantía de la inversión propuesta, a razón de 5 puntos por cada 5.000 euros. La inversión ofertada tendrá que realizarse en los seis primeros meses del contrato y deberá justificarse mediante factura. La no realización de esta inversión que proponga conllevará la no devolución de la fianza y la rescisión automática del contrato.

Será rechazada toda oferta que se presente por debajo del presupuesto base de licitación.

Se advierte que el incumplimiento por el contratista de las obligaciones derivadas de su oferta determinantes de la adjudicación del contrato, supone un incumplimiento muy grave, susceptible de producir la resolución del contrato sin perjuicio de la penalidad prevista en el presente pliego.

Criterios evaluables de juicio de valor:

1.-Mejoras en el servicio: hasta 10 puntos.

Se considera mejoras en el servicio las propuestas por el adjudicatario en el sentido de calidad de los servicios prestados, variedad de productos ofertados y propuestas en su oferta de servicios que supongan promoción del entorno con criterios de sostenibilidad.

6.- INSTALACIONES E INVENTARIO.

Será por cuenta del adjudicatario la dotación de todos aquellos elementos que considere necesarios y complementarios para la correcta realización del servicio, y en todo caso, cristalería, vajilla y cubertería. Dichos utensilios una vez inventariados podrán ser retirados por éste, al término de la vigencia del contrato.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento el material que le aporta el Ayuntamiento. Este será plenamente responsable de toda pérdida, deterioro, destrucción, inutilización, etc. Y será de su cuenta y riesgo el reponerlo inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el uso inadecuado o negligente, por otro de similar calidad, marca o rendimiento. Asimismo será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe de la reposición.

Al finalizar la vigencia del contrato el adjudicatario hará entrega de las instalaciones,





mobiliario y aparatos de hostelería, en la misma cantidad, calidad y estado de funcionamiento que el recibido al hacerse cargo de estos servicios, así como en perfectas condiciones de limpieza.

7.- INVENTARIO.

Con carácter previo a la entrega de las llaves, se elaborará un inventario comprensivo de los útiles, maquinarias ... existentes en la instalación objeto de arrendamiento, que será firmado por ambas partes.

En el plazo de un mes desde la finalización del contrato, el adjudicatario deberá entregar las llaves al Ayuntamiento y previamente se elaborará un nuevo inventario comprensivo de los útiles, maquinarias ... existentes, debiendo el adjudicatario reponer objetos perdidos, deteriorados

