



AYUNTAMIENTO PILOÑA
Cl Covadonga, 9
33530 INFUESTO (Piloña)
Principado de Asturias

Tel: 985 710 013
Fax: 985 711 144
www.ayto-pilona.es

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-TERRAZA DE “LA CUEVA” DE INFUESTO (PILOÑA)

1. OBJETO.

El presente Pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto regular las condiciones a las que se sujetará el régimen de explotación del Bar-Terraza existente en las instalaciones municipales de La Cueva, cuyas instalaciones serán cedidas por el Ayuntamiento a cambio de un canon, con derecho a que el contratista perciba directamente el importe de los servicios que presta al ciudadano.

El destino del local será el propio de un establecimiento de hostelería de esas características, debiendo cumplirse la legislación sectorial aplicable a este tipo de negocios.

2. INSTALACIONES ADSCRITAS AL SERVICIO.

El Ayuntamiento de Piloña pondrá a disposición de la persona adjudicataria el local y las instalaciones propias del Bar-terraza de forma exclusiva para su explotación en los términos expuestos en las presentes prescripciones técnicas, quedando totalmente excluido cualquier clase de uso de carácter privado.

En el ANEXO I de este Pliego aparece recogido la descripción de las instalaciones con planos adjuntos.

3. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO:

3.1 INSTALACIONES, MANTENIMIENTO, REPARACIONES Y REPOSICIONES.

El adjudicatario deberá mantener los locales, instalaciones, mobiliario y utillaje en perfectas condiciones de uso, siendo responsables del deterioro del mobiliario, material, e instalaciones, reparándolo a su cargo.

Sufragar los gastos de consumo de luz, agua, alcantarillado y basuras, y cuantos sean necesarios para el normal desarrollo de la actividad.

Se deberán devolver las instalaciones, al término del contrato, en el mismo estado en que se recibieron.

El mantenimiento del local irá a cargo de la empresa contratista, así como los elementos de grifería, tubos fluorescentes, bombillas y demás material de mera reposición.

Las obras de conservación y reparación que sean necesarias realizar en las dependencias o en las instalaciones fijas del local, tales como: instalaciones eléctricas, de agua, cerrajería, desagües, etc., irán a cargo del adjudicatario.

El contratista no podrá realizar modificaciones en el local ni en las instalaciones de agua, teléfono, gas o electricidad. Toda modificación que considere conveniente realizar deberá hacerla a su costa y requerirá necesariamente autorización previa del Ayuntamiento.

Asimismo, los contratistas necesitarán autorización previa y expresa del Ayuntamiento para instalar nuevos equipamientos que necesiten conexión a las instalaciones de agua caliente, agua fría, gas o electricidad.

La instalación de máquinas recreativas y/o expendedoras deberá contar con expresa y previa autorización municipal. En cualquier caso, serán responsabilidad del adjudicatario y estará sujeto a lo dispuesto en esta materia por la legislación vigente.

El incumplimiento de los anteriores apartados será objeto de resolución del contrato.

En la oferta, se deberá incluir, en su caso, un proyecto o memoria elaborada de equipamiento, instalaciones, decoración, etc., que complemente las existentes para el óptimo desarrollo del servicio.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá ningún derecho sobre los locales o instalaciones fijas o móviles a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

3.2 LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.

La persona que resulte adjudicataria del servicio realizará diariamente, y además según la necesidad, la limpieza del local, con todas sus instalaciones, maquinaria, mobiliario, y enseres vinculados al servicio, (cocina, barra, estanterías, cafetería, vajilla, mesas y sillas...) así como de los suelos ocupados por dichas instalaciones y mobiliario. Las labores de limpieza cuidarán muy especialmente de las condiciones de salubridad, higiene y pulcritud de todas las instalaciones y servicios, y se extenderán a las zonas al aire libre que se utilicen.

Igualmente será por cuenta del adjudicatario la limpieza y vaciado de las papeleras existentes en el área recreativa anexa al bar, así como la limpieza de los residuos situados en el entorno inmediato de las mismas.

Los desperdicios provenientes del establecimiento, y de las papeleras del área recreativa serán depositados diariamente por el adjudicatario en los contenedores más próximos para su retirada por el servicio municipal de limpieza.

El concesionario deberá cumplir todos los requisitos legales en materia medioambiental y de residuos, realizando su trabajo con el máximo respeto al medio ambiente. Deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados por la cafetería y depositarlos en cada contenedor o recipiente que corresponda. Los aceites usados, en particular, se gestionarán a través de gestor autorizado.



AYUNTAMIENTO PILOÑA
Cl Covadonga, 9
33530 INFUESTO (Piloña)
Principado de Asturias

Tel: 985 710 013
Fax: 985 711 144
www.ayto-pilona.es

3.3 PERSONAL AL SERVICIO DEL BAR.

El adjudicatario prestará el servicio de Bar, sin perjuicio de poder contratar a personal de apoyo o de sustitución en periodo vacacional necesario para atender en condiciones óptimas la barra y mesas del Bar durante el horario de apertura al público.

En su caso, el personal contratado por el adjudicatario tendrá dependencia laboral de éste, sin que el Ayuntamiento de Piloña intervenga, de forma alguna, en la gestión u organización del mismo y sin que exista ningún tipo de relación laboral entre dicho personal y el Ayuntamiento de Piloña.

El adjudicatario deberá estar en posesión de las correspondientes autorizaciones y licencias administrativas que le faculden para ejercer la actividad.

El personal deberá estar en todo momento correctamente aseado y con la vestimenta adecuada, debiendo observar en todo momento el decoro personal, la corrección y el respeto a los usuarios del Bar.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes en materia de Seguridad e Higiene, manipulación de alimentos, materia laboral y de Seguridad Social, así como de toda la legislación vigente aplicable. Asimismo, cuidará de la buena presencia y correcto trato del personal a su cargo.

3.4 USUARIOS

Se deberá admitir al uso del servicio a toda persona que lo desee y guarde las debidas formas en el recinto de la instalación, dentro del horario de apertura al público. Las personas usuarias del servicio de Bar serán tratados en todo momento con respeto y deferencia.

Los servicios deberán organizarse de forma que se atiendan en todo momento con prontitud y esmero.

Deberá abstenerse de vender alcohol y tabaco a menores de la edad que legalmente se establezca, y deberá instalara en el local el correspondiente cartel indicador.

Las reclamaciones de los clientes que se ocasionen con motivo de la explotación, serán atendidas directamente por el adjudicatario, quien tendrá a disposición de las personas usuarias de hojas oficiales de reclamación autorizadas por el organismo oficial correspondiente (Agencia de Sanidad Ambiental y consumo del Principado de Asturias), debiendo presentar el mismo al Ayuntamiento de forma semestral.

3.5 HORARIOS

Obligatoriamente se deberá garantizar la apertura del servicio de Bar-Terraza, como mínimo, todos los fines de semana del año, en temporada estival entendiendo como comienzo de temporada el 1 de junio y final el 1 de octubre, en Semana Santa y en los días de Fiestas Locales.

El horario oficial de apertura y cierre del establecimiento, será propuesto por el adjudicatario a los responsables municipales para su aprobación, debiendo garantizar en todo momento la prestación del servicio escrupulosamente dentro del horario máximo de apertura y cierre

determinados por la normativa municipal y autonómica correspondientes a la actividad de referencia.

Cualquier modificación que pudiera sufrir el citado horario deberá contar con la expresa autorización del Ayuntamiento de Piloña, quien valorará las razones que justifiquen la conveniencia o no de autorizarlo.

Igualmente deberán atender el servicio fuera del horario especificado, siempre que sea solicitado con ocasión de actividades autorizadas por el Ayuntamiento, o a petición del adjudicatario quien deberá contar con la autorización expresa municipal.

El horario de apertura deberá ser de conocimiento público, por lo que el concesionario estará obligado a exponer en el local un cartel con indicación del horario de apertura (días, hora de apertura y hora de cierre) de las instalaciones.

3.6 PRODUCTOS.

El adjudicatario deberá dotar al establecimiento con los aparatos, mobiliario, vajilla, menaje, lencería, etc., de su propiedad, que sean necesarios para el correcto funcionamiento.

Los artículos de consumo que se expendan serán adquiridos por cuenta y responsabilidad del adjudicatario, sirviéndolos en calidad óptima para su consumo. Así mismo, deberá disponer de materiales de reposición y mantenimiento de stocks que garanticen el adecuado funcionamiento del servicio objeto de contrato. Finalizado el contrato, procederá a su retirada.

Los productos servidos en el Bar serán de una calidad media-alta, con garantía de marca para las bebidas y los productos envasados.

El responsable del bar tendrá en el mismo la documentación relativa a los alimentos que expende, certificados sanitarios, factura de proveedores y documentación similar, que pondrá a disposición de las autoridades sanitarias o de control, cuando así lo soliciten éstos en la correspondiente inspección.

No podrá almacenarse en el interior del bar materiales de carácter nocivo, insalubre o peligroso para la salud pública.

3.7 PRECIOS.

Se establecerán los precios de atención al público aprobados por el Ayuntamiento según la propuesta presentada en la oferta, no pudiendo alterarse los mismos sin autorización expresa del Ayuntamiento que solo la podrá conceder cuando exista una alteración sustancial de las circunstancias que habilite la misma. Se exceptúa la subida anual en base al I.P.C. previsto en la Ley de Presupuestos Generales del Estado.

La aprobación de precios sobre productos no incluidos en la relación recogida en Anexo II, precisará de:

- Solicitud del adjudicatario justificativa de los precios y que sea acorde y proporcional con los ofertas en su propuesta.



AYUNTAMIENTO PILOÑA
Cl Covadonga, 9
33530 INFUESTO (Piloña)
Principado de Asturias

Tel: 985 710 013
Fax: 985 711 144
www.ayto-pilona.es

- Aprobación por el Ayuntamiento.

Es obligatoria la instalación en un lugar visible del local de un cartel con indicación de la lista de precios aplicables a los productos que se ofrezcan, para conocimiento y consulta de los usuarios del servicio, y en el que venga indicado el IVA aplicable.

El adjudicatario viene obligado a cumplir, en todo momento, la normativa en materia de precios y de consumo (Hojas de Reclamaciones, etc.) establecida por el Principado de Asturias.

3.8 OTROS.

El Ayuntamiento se reserva el derecho de visitar el local objeto del arrendamiento, siempre que lo considere oportuno, con el fin de inspeccionar el correcto funcionamiento del mismo y el cumplimiento de las condiciones establecidas en este Pliego.

El resto de relaciones con la Administración serán las estipuladas en el correspondiente "Pliego de cláusulas administrativas particulares" que rige el presente procedimiento.

4. DERECHOS DEL ADJUDICATARIO:

La persona adjudicataria del servicio tendrá derecho a utilizar las instalaciones, maquinaria, mobiliario, enseres y utensilios que, para el cumplimiento del contrato, haya puesto a su disposición el Ayuntamiento.

El Ayuntamiento facilitará al concesionario el acceso a los suministros necesarios (agua, electricidad, alumbrado, etc.) para atender las necesidades de la actividad objeto de concesión. Los citados suministros correrán, en todo caso, por cuenta del concesionario.

Asimismo, tendrá derecho a prestar el servicio objeto del contrato poniendo para ello los medios materiales y personales necesarios y a percibir de los usuarios y usuarias del servicio el pago del precio de los productos y servicios que aquellos adquieran.

Podrá instalar teléfono privado en las dependencias interiores del Bar, cuya instalación, mantenimiento y responsabilidad ante la Compañía Telefónica será de su exclusiva incumbencia.

5. DURACION.

La duración del contrato es de **DOS (2) AÑOS**.

Transcurrido el periodo inicial, el contrato podrá prorrogarse, expresa o tácitamente, por periodos anuales, sin que la duración total del contrato, incluidas las prorrogas pueda exceder de 4 años.

Finalizado el contrato, el concesionario vendrá obligado a seguir al frente de la explotación durante el tiempo estrictamente necesario hasta que se produzca una nueva adjudicación y, en todo caso, durante un máximo de SEIS MESES.

6. PRECIO.

El precio mínimo de explotación, en concepto de renta se fija en **CINCO MIL EUROS (5.000 euros anuales), mejorable al alza por los licitadores en su oferta económica.**

El precio final del contrato será el ofertado por el adjudicatario en su proposición que, en ningún caso, podrá ser inferior al establecido como precio mínimo por la Administración.

En consecuencia, serán rechazadas las propuestas de los licitadores que oferten una cantidad inferior a la citada renta mínima.

La renta se abonará mensualmente por meses anticipados, durante los diez primeros días de cada mes, el al cuenta abierta a nombre del Ayuntamiento de Piloña que oportunamente se indique a la formalización del contrato.

El impago de dicha renta en plazo es causa de resolución del contrato.

El canon resultante se incrementará para la segunda temporada y siguientes en el 85% del I.P.C. anual correspondiente.

Dado que los Índices de Precios de Consumo se publican con retraso, una vez se conozcan tales Índices, se aplicarán los mismos de manera automática con efectos retroactivos a la fecha en que proceda practicar la revisión.

7. SEGURO.

El concesionario deberá suscribir obligatoriamente, con una compañía de seguros de reconocida solvencia, un seguro que garantice frente al arrendador y frente a terceros, los riesgos derivados del ejercicio de su actividad, y como mínimo los que a continuación se indican:

- Multiriesgo: asegurando los los daños que, en la realización del servicio, pudieran ocurrir (incendios, inundaciones, etc.) básicas, incendio, rayo y/o explosión, extensión de garantías al 100% del capital asegurado.
- Responsabilidad civil: general o de riesgos derivados de la explotación que garantice, frente a terceros, el ejercicio de su actividad., de acuerdo con lo establecido en el art. 6 de la Ley 8/2002, de 21 de octubre, de espectáculos públicos y actividades recreativas.

En este sentido, el adjudicatario facilitará al Ayuntamiento de Piloña una copia de dicha póliza, junto con los justificantes de pago de las primas, una vez formalizado el contrato.

8. VALORACIÓN DE LAS OFERTAS.

El contrato se adjudicará a la proposición más ventajosa para los intereses municipales sin perjuicio del derecho de la Corporación a declararlo desierto.



AYUNTAMIENTO PILOÑA
Cl Covadonga, 9
33530 INFUESTO (Piloña)
Principado de Asturias

Tel: 985 710 013
Fax: 985 711 144
www.ayto-pilona.es

8.1 Criterios valorables mediante fórmulas matemáticas:..... máx. 70 puntos

– Precio por los servicios objeto del contrato..... hasta 70 puntos

Se considera el tipo mínimo de licitación en CINCO MIL (5.000,00) euros anuales.

La valoración de la oferta económica se realizará otorgando la máxima puntuación a la proposición que presente la mayor oferta, reduciéndose proporcionalmente la puntuación al resto de las proposiciones, en función de sus respectivos incrementos con relación al precio de canon.

Valorando la aportación del licitador por este concepto conforme a la fórmula:

$$V_0 = 70 \times (C_0 / C_{max.})$$

Donde:

V_0 es la puntuación otorgada a la oferta objeto de la valoración.

C_0 es el importe del canon mensual ofertado por la plica objeto valoración.

C_{max} es el importe del canon mensual máximo ofertado por los licitadores.

8.2 Criterios de no valorables mediante formulas matemáticas..... máx. 30 puntos

– Proyecto de explotación.....hasta 15 puntos

Se deberá presentar un Proyecto de explotación previsto para las instalaciones en que se incluyan días de apertura, y los precios de los productos en los que estarán incluidos el IVA y todo tipo de gastos, de acuerdo con el modelo oficial de precios vigente para el Principado de Asturias por la Asociación de Hostelería. Los precios máximos autorizados son los recogidos en el Anexo II de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se valorará la amplitud y procedencia del horario, relación calidad-precio, personal y dedicación, etc.

– Mejoras a introducir en las instalaciones.....hasta 15 puntos

Se deberá presentar una Memoria que incluya una valoración de las mejoras propuestas en las instalaciones del bar, para cuya ejecución será precisa la conformidad del Ayuntamiento. En todo caso las citadas mejoras se entenderán incluidas dentro del precio máximo ofertado por el licitador, no teniendo derecho a reclamar pago alguno por la ejecución o puesta en marcha de las mejoras.

Se valorarán los medios materiales ofertados, así como los programas de mantenimiento y sustitución de los existentes, mejoras del Seguro de Responsabilidad Civil u otros que se ofertaran, de los programas de limpieza o higienización o de los sistemas de gestión residuos, etc.

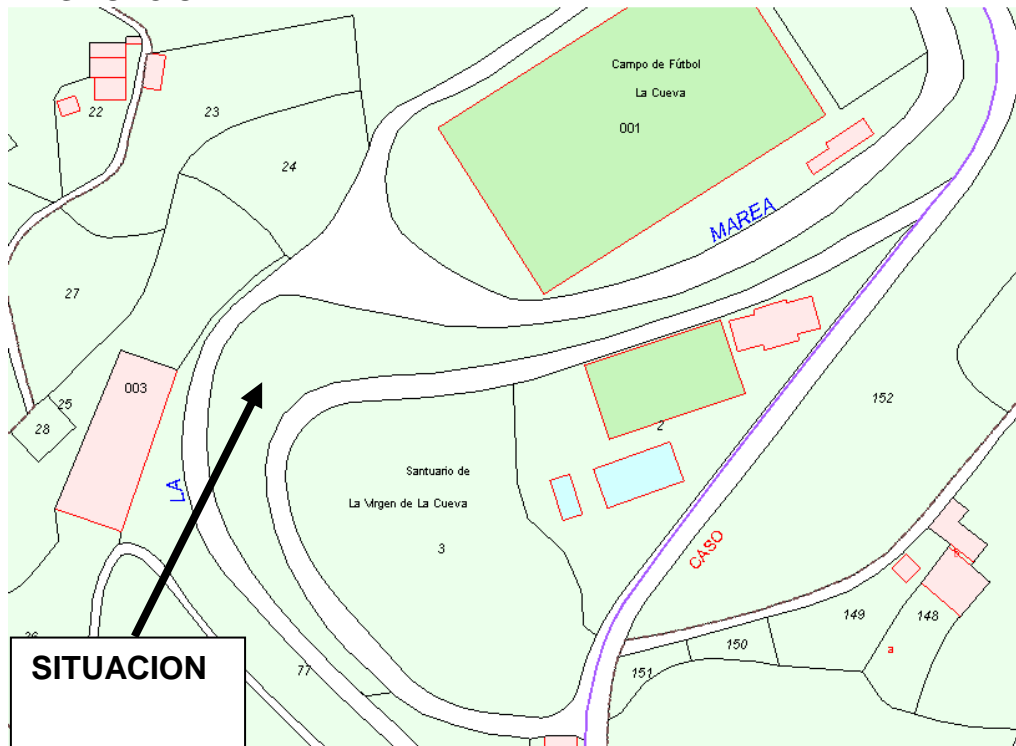
En Infiesto, marzo de 2.013

Fdo.: Cristina Alonso Alonso
Arquitecto Municipal



ANEXO I Planos y descripción de las instalaciones

PLANO DE SITUACIÓN:



SITUACION

DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES:

El Bar de La Cueva de Infiesto está situado en las inmediaciones del Santuario de la Virgen de la Cueva de Infiesto (finca de propiedad municipal, clasificada en el Texto Refundido del PGO de Piloña como Espacios Libres). Su uso y tipología se corresponden a los de un bar-terraza.

Se trata de un edificio exento de planta baja, formada por un volumen de planta rectangular, en él se sitúa una zona de bar que cuenta con una barra en forma de "U", y dos pequeños cuerpos adosados a cada lado y que albergan los aseos (masculino y femenino).

Exteriormente, el espacio que bordea la edificación en su cara Sur.

Los elementos que actualmente forman parte de las instalaciones del Bar, son:

- Un local con barra exterior.
- Un almacén.
- Una zona de aseos masculinos.
- Una zona de aseos femeninos.
- Una terraza descubierta.
- Instalaciones de agua y electricidad.



AYUNTAMIENTO PILOÑA
Cl Covadonga, 9
33530 INFIESTO (Piloña)
Principado de Asturias

Tel: 985 710 013
Fax: 985 711 144
www.ayto-pilona.es

ANEXO II
PRECIO MAXIMOS AUTORIZADOS DE VENTA

PRODUCTO:	PRECIO MÁX.:
CAFÉ CON LECHE, CORTADO, SOLO; MEDIO VASO DE LECHE.....	1,20 €
CAFÉ MEDIANO; CHOCOLATE.....	1,40 €
INFUSIONES.....	1,20 €
BOTELLA DE AGUA DE 33CL.....	1,20 €
BOTELLA DE AGUA DE 0,5 LITROS.....	1,40 €
REFRESCO EN BOTE.....	1,40 €
REFRESCO EN BOTELLA.....	1,40 €
ZUMO; BITTER; BATIDO.....	1,40 €
CERVEZA EN BOTE; CAÑA.....	1,40 €
COMBINADOS CON ALCOHOL.....	4,20 €
COMBINADOS CON ALCOHOL MARCAS ESPECIALES.....	4,80 €
VINO DE LA CASA.....	1,00 €
VINO COSECHERO.....	1,20 €
VINO CRIANZA.....	1,50 €
VINO BLANCO, SEMISECO.....	1,20 €
VERMUT.....	1,80 €
COÑAC.....	1,80 €
WHISKY.....	2,00 €
CHUPITOS.....	1,50 €
CHUPITOS MARCAS ESPECIALES.....	2,00 €
PAQUETE PATATITAS.....	1,20 €
ACEITUNAS RELLENAS.....	1,40 €
PINCHOS.....	1,20 €