



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA CONCESIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL KIOSCO-BAR DEL POLIDEPORTIVO MUNICIPAL "EL PARETÓ".**

**Objeto del Contrato.** Será la adjudicación por mediante procedimiento abierto, que mediante contrato se formalice, para la concesión de la explotación del Kiosco-bar del Polideportivo Municipal "EL PARETÓ" de Alfara del Patriarca.

**Tipo de Licitación.** De conformidad con los informes técnicos, y atendiendo a la duración del contrato y sus posibles prórrogas, el valor estimado del contrato se corresponde con el canon aplicable al uso privativo normal del dominio público local, correspondiente a la extensión temporal máxima del período concesional:

- bar-cafetería del Polideportivo municipal "El Paretó": el canon correspondiente a una mensualidad asciende a 500 €.

A efectos de la presente licitación, se estima que el valor estimado del contrato asciende a 24.000 €, ya que el periodo máximo incluyendo prórrogas es de cuatro años.

**Forma de Pago:** Se regulará en el Pliego de Condiciones administrativas particulares.

**Derechos y Deberes.**

**Deberes del Ayuntamiento:**

El Ayuntamiento pondrá a disposición del concesionario:

El local denominado kiosco-bar del Polideportivo Municipal que es de propiedad municipal, así como todas las instalaciones y equipamiento que se incluye en el ANEXO I del Pliego de Condiciones Técnicas, unido al presente Pliego como parte consustancial del mismo.

El mobiliario, instalaciones, equipamientos y medios relacionados en el citado ANEXO I del Pliego de Condiciones Técnicas, deberá ser comprobado y verificado por este Ayuntamiento y el concesionario in situ, firmándose la oportuna Acta de Reconocimiento, previa al inicio de la explotación del servicio por el concesionario.



Toda la maquinaria y equipamiento adicional a lo incluido en el ANEXO I citado en el párrafo anterior que aporte el concesionario, sea para el necesario desarrollo de la actividad o sea porque en la licitación se ofrecía como mejora para la explotación del kiosco-bar, su montaje, instalación y puesta en marcha (incluso legalización en su caso) será por cuenta del concesionario.

El concesionario quedará obligado a:

1. A prestar los servicios de restauración en el local objeto de concesión, poniendo y manteniendo en funcionamiento las instalaciones, bienes y demás servicios adscritos a la concesión durante el período que dure la misma, siendo a su cargo los gastos, seguro de responsabilidad civil, licencias, impuestos, autorizaciones y demás tramites que el servicio requiera y que graven exclusivamente su actividad.

La autorización sanitaria del establecimiento deberá obtenerse previamente al inicio de la actividad.

2. A cumplir cualquier otra obligación que como concesionario le impongan las normas sectoriales o generales.

3. A prestar los servicios de restauración con la continuidad convenida de acuerdo con el siguiente calendario y horario que se considerará mínimo, pudiendo ofertarse mejoras en el proyecto de prestación del servicio:

Durante todo el año, el establecimiento permanecerá abierto como mínimo 6 días de la semana, y en horario mínimo de 9'00 a 21'00 horas ininterrumpidamente. El concesionario podrá ofertar en su proyecto utilizar el día de descanso o no.

El establecimiento deberá permanecer abierto vísperas y festivos.

Podrá realizarse un periodo vacacional máximo de 15 días (siempre consecutivos) en el que se cierre el kiosco-bar.

4. El concesionario vendrá obligado al abono del importe de la licitación de acuerdo con los términos del contrato según el plazo establecido, con las actualizaciones que se regulan y en la temporalidad y forma prevista en el pliego de condiciones administrativas particulares:



5. El concesionario vendrá obligado al abono en los importes establecidos a continuación, con las actualizaciones que se regulan y en la temporalidad y forma prevista en el pliego de condiciones administrativas particulares:

- a. Tasa de recogida y transporte de residuos sólidos urbanos y tasa de eliminación y tratamiento de residuos sólidos urbanos.

El concesionario queda obligado al pago de la tasa de recogida y transporte de residuos sólidos urbanos y a la tasa de eliminación y tratamiento de residuos sólidos urbanos que le correspondan al local y que le serán liquidadas por el Ayuntamiento.

6. Serán por cuenta del concesionario los tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización del local que sean obligatorias en aplicación de la legislación sanitaria en vigor para este tipo de establecimientos.

Previamente al inicio de la concesión, se deberá realizar un tratamiento inicial de desinfección, desinsectación y desratización del local, aportándose certificación del tratamiento. Este requisito será imprescindible para el inicio de la actividad.

7. El concesionario deberá disponer de contenedores para la recogida selectiva obligatoria de todas las fracciones de residuos generados como consecuencia de la explotación, comprometiéndose en concreto a separar las fracciones de vidrio, envase ligero, papel y cartón del residuo orgánico-rechazo. A tal efecto el concesionario deberá usar los puntos de recogida que el Ayuntamiento pone a disposición para la retirada de estas fracciones de residuos.

Los residuos orgánicos deberán depositarse en el contenedor marrón destinado a tal fin, en bolsa cerrada y a partir del horario establecido (de acuerdo con lo indicado en la ordenanza).

No se admitirá en ningún caso la no selección de residuos sólidos urbanos.

Serán a cargo del concesionario los contenedores exteriores, así como los cubos interiores que deba usar para la separación previa de residuos en el interior del kiosco-bar.

8. El concesionario se obligará, a su cargo, a la contratación de un sistema de reciclado de las grasas y aceites usados mediante gestor autorizado. Dichos aceites no serán vertidos en ningún caso a la red de saneamiento municipal. El contrato en vigor de recogida de grasas y aceites usados deberá ser aportado al Ayuntamiento en un plazo no superior a 10 días desde la firma del acta de inicio de actividad. El contrato incluirá tanto la recogida de aceites usados como las grasas y la limpieza del sistema de extracción de cocina.



9. El concesionario queda obligado a establecer, a su cargo, todos los procedimientos necesarios para reducir tanto los consumos energéticos de la explotación como los de consumo de agua y a adoptar aquellas pautas que sobre los mismos marque el Ayuntamiento desde el inicio de la explotación (atomizadores en los grifos de agua, iluminación LED, regulación del horario de encendido del alumbrado, detectores de presencia, adecuado mantenimiento de la maquinaria, etc.)

10. Las averías y reparaciones de la maquinaria y el equipamiento deberán ser comunicadas al Ayuntamiento. La sustitución completa y la incorporación de cualquier máquina o equipamiento deberá ser autorizada por el Ayuntamiento previamente y documentada mediante un Acta de Incorporación.

No podrá dejarse sin sustituir ninguna maquinaria o equipamiento reflejada en el Acta de Reconocimiento inicial.

Es decir, toda máquina o equipamiento reflejado en el Acta de Reconocimiento que se averíe deberá ser reparada o sustituida por una de similares prestaciones y características. La retirada y eliminación de la máquina o del equipamiento sustituido será a cargo del concesionario.

11. El concesionario será responsable del mantenimiento de la totalidad de espacios (cocina, barra, sala, terraza, almacén y aseos), mobiliario, instalaciones y equipamiento durante el periodo de concesión, asumiendo la limpieza diaria de los mismos y reparando a su cargo todos los desperfectos que en ellos puedan producirse.

Deberá efectuarse un repaso de pintura anual de todas las superficies de paramentos y techos, así como elementos metálicos de carpintería, susceptibles de ser pintados.

12. Así mismo el concesionario asumirá todos los gastos de mantenimiento de las instalaciones existentes (instalación de gas, fontanería, electricidad y alumbrado, instalación de extracción, alarma, telefonía, etc.).

Se deberá entregar copia al Ayuntamiento, de todos los contratos de mantenimiento en el plazo no superior a 10 días desde la firma del acta de inicio de actividad. Asimismo, deberán aportarse al Ayuntamiento las actas oficiales de resultados de todas las inspecciones relacionadas, en un plazo no superior a siete días desde su ejecución. Se entiende por local en este apartado la sala de kiosco-bar, barra, cocina, almacenes y aseos.

13. Serán por cuenta del concesionario las revisiones de las instalaciones del local que exija la legislación vigente, y con la periodicidad que se regule en las mismas (instalación contraincendios y extintores, instalación de gas) debiendo ocuparse de contratar dichas revisiones con empresas autorizadas al efecto.



El Ayuntamiento asumirá exclusivamente la revisión de la instalación de baja tensión del local. Las deficiencias detectadas en la inspección de la instalación de baja tensión que no sean por causadas por la mala praxis del concesionario serán a cuenta del Ayuntamiento. Las que sean ocasionadas por actuaciones del contratista serán corregidas a cargo de éste.

14. El concesionario comunicará al Ayuntamiento, con antelación suficiente o cuando se produzcan, las inspecciones a realizar por las administraciones competentes correspondientes. Las deficiencias observadas en las mismas que sean responsabilidad del concesionario serán subsanadas por éste de forma inmediata. Se deberá entregar copia al Ayuntamiento, de todas las actas oficiales de resultado de dichas inspecciones en un plazo no superior a siete días desde su ejecución.

15. Serán a cargo del concesionario todos los consumibles que se deriven de las actividad y mantenimiento de instalaciones (plantas de interior, papel higiénico, jabones, lámparas, etc.), así como la limpieza de local, cocina y aseos.

16. Será por cuenta del concesionario la vajilla y menaje necesarios para poner en marcha la instalación.

17. Toda modificación en el local de cualquier naturaleza, por leve que ésta sea, deberá ser solicitada al Ayuntamiento y ser autorizada formalmente por éste. Toda mejora deberá ser ejecutada en los términos de la aprobación efectuada por el Ayuntamiento. En todo caso todas las mejoras autorizadas que se realicen en la instalación pasarán a propiedad municipal al extinguirse el contrato, sin derecho indemnización alguna.

18. Cuando finalice el contrato, cualquiera de sus prórrogas o cualquiera que sea la causa de la terminación del mismo, el contratista procederá a la retirada por sus medios y a su costa de los bienes muebles, maquinaria y/o equipamiento adquiridos por el contratista para la explotación del kiosco-bar, siempre y cuando no proceda de las sustituciones por avería aprobadas por el Ayuntamiento y/o de la adquisición inicial aportada por el contratista en su oferta para una mejor explotación.

#### Documentación técnica a aportar en la oferta

Los licitadores deberán aportar un plan de viabilidad de la explotación del kiosco-bar relativo a la prestación del servicio, al objeto de valorar la propuesta. Tendrá una extensión máxima de 10 folios impresos a una sola cara (anexos incluidos) y en él se deberán incluir, como mínimo los siguientes aspectos:



- a. Calendario y horario del servicio ofertado, que deberá garantizar el cumplimiento de mínimos exigidos en Pliego.
- b. Número de personas adscritas a la explotación. Se deberá aportar la relación de personal, incluyendo los puestos de trabajo previstos y turnos, funciones de los mismos, experiencia de las personas adscritas, en servicios de restauración y disponibilidad de las mismas de toda la documentación exigible por la legislación vigente (carnet de manipulador, etc.). El personal relacionado deberá ser coherente en cantidad, para cubrir el calendario y horario ofertado
- c. Organización de la explotación
- d. Recursos materiales que se adscribirán al servicio. En este apartado los licitadores deberán aportar, en su caso, la relación de bienes muebles, maquinaria y/o equipamiento adicional al aportado por el Ayuntamiento (reflejado en el ANEXO I) para mejora de la explotación, incluyendo la descripción detallada, cualitativa y cuantitativa del mismo, especificando los tiempos de adscripción de los mismos al servicio.
- e. Estudio económico que justifique el canon ofertado

En Alfara del Patriarca, septiembre de 2019  
El Ingeniero Técnico Industrial  
Fdo. Juan Carlos Estruch Espada