



Ajuntament de L'Alqueria d'Asnar

Expediente n.º: 99/2018

Memoria Justificativa

Procedimiento: Procedimiento de Contratación

Fecha de iniciación: 25/05/2018

1.- OBJETO.

Es objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares regular las características técnicas que han de regir la adjudicación del contrato para la explotación de "BAR – CAFETERIA DEL CENTRO SOCIAL SITO EN AVDA. DEL PAIS VALENCIANO DE ALQUERÍA DE AZNAR", destinado a servicio propio de bar, venta de bebidas, comidas, granizados y helados.

El bien está incluido en el Inventario de Bienes municipal como afecto al servicio publico.

El equipamiento disponible es el que se relaciona en inventario anexo a este pliego.

2.- RELACION DE ELEMENTOS A INSTALAR POR EL LICITADOR:

El menaje y equipamiento no existente deberá ser aportado por el licitador, sin perjuicio de los demás elementos propuestos en su oferta.

3ª RELACIÓN DE DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO TRAS LA FIRMA DEL CONTRATO.

1º)-Certificado de desratización y desinsectación.

2º)-Seguro de Responsabilidad Civil, de al menos, 150.000,00 € de cobertura (50 personas, incluyendo el aforo de la terraza) y seguro que cubra incendio e inundación del local.

3º)-Carnet de manipulador de alimentos de las personas que vayan a manipular los productos alimenticios.

4º Seguro del local de 150.000 euros para el continente y 25.000 euros para el contenido.

Toda la documentación deberá ser aportada en el plazo de un mes a contar desde la firma del contrato y, en todo caso, antes del inicio de la actividad.

4- MEDIOS DE APORTACIÓN MUNICIPAL:

Los señalados en el anexo adjunto.

5.- NORMAS DE USO DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO POR EL LICITADOR

1º)-Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario de desinfectar, lo que requiere que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

2º)-Todos los alimentos expuestos sin envasar deberán ser protegidos de modo que el público no pueda tocarlos ó estornudar sobre ellos.

3º)-Todo el personal que manipule alimentos deberá portar bata blanca y gorro ó redecilla para el pelo y tener certificado de que acredite su formación en higiene alimentaria.



Ajuntament de L'Alqueria d'Asnar

4º)-Los huecos de ventilación en donde se manipulen los alimentos deben contar con protección contra la entrada de insectos, como mallas de protección.

5º)-Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación. Estos deben almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de productos. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario de desinfectar.

6º)-Las superficies de los suelos paredes y techo deberán conservarse en buen estado, debiendo de permanecer en perfecto estado de limpieza, desinfección. Las paredes deberán de pintarse cada dos años, no pudiendo reconocerse prórroga en el contrato si no se ha cumplido con esta condición.

7º)- Deben aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra plagas, así como procedimientos para evitar la entrada de animales domésticos. Se presentará antes del inicio de la actividad Certificado de Desinsectación y Desratización.

6.- CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES

Todas las instalaciones deberán de cumplir con las normas sanitarias que las regulen.

7.- CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

La explotación del servicio deberá ser continuada durante todo el período de contratación pudiendo permanecer cerrado el establecimiento por un plazo máximo de 15 días al año, salvo causa debidamente justificada o fuerza mayor en que dicho período podrá ser superior.

Las instalaciones deberán estar en funcionamiento, en un horario mínimo de 8 de la mañana a 20 horas de la tarde, durante la temporada alta, considerándose como tal la que se desarrolla durante los meses de julio y agosto. El resto del año deberá estar en funcionamiento en un horario mínimo de 6 horas (viernes y sábados de 8:00 de la mañana a 00:00 horas y los domingos y festivos de 9:00 de la mañana a 14:00 horas) .

En todo caso, se habrá de respetar los horarios máximos de funcionamiento de las instalaciones regulados anualmente por la Conselleria de Gobernación y Justicia que regula los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos.

8.- DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración de la explotación se fija en 3 años prorrogables por un año más.

9.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El valor estimado del contrato se establece en **26.800,67** euros, determinado en función del canon a pagar por el adjudicatario durante el plazo de cuatro años

10.- CANON DE EXPLOTACIÓN.

Se establece un canon anual mínimo de 6.600 euros anuales. A esta cantidad habrá que sumarle el IVA correspondiente al 21%, 5.628.14 euros. Importe con IVA 7.986 euros anuales

11.- CRITERIOS DE ADJUDICACION:

Las propuestas presentadas se valorarán en función de los siguientes criterios,

A. CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA:

A.- MAYOR CANON OFERTADO.

Ajuntament de L'Alqueria d'Asnar



Ajuntament de L'Alqueria d'Asnar

A.1.- MAYOR CANON OFERTADO DURANTE EL PRIMER AÑO	Hasta 25 puntos.
Corresponderá la puntuación máxima a la mejor oferta económica presentada durante el primer año (mayor canon ofertado), puntuándose el resto de las ofertas de forma proporcional.	
Se aplicará la siguiente fórmula:	
$Px = Dx * 25 / Do$	
Siendo Px (1,2, ...) = Puntos oferta objeto de valoración	
Dx (1,2,...) = Precio oferta objeto de valoración.	
Do = Precio más alto ofertado	
(El canon ofertado no será inferior a 6.600)	
A.2.- MAYOR CANON OFERTADO EN AÑOS SUCESIVOS	Hasta 35 puntos.
Corresponderá la puntuación máxima a la mejor oferta económica presentada durante segundo y ulteriores años (mayor canon ofertado), puntuándose el resto de las ofertas de forma proporcional.	
Se aplicará la siguiente fórmula:	
$Px = Dx * 35 / Do$	
Siendo Px (1,2, ...) = Puntos oferta objeto de valoración	
Dx (1,2,...) = Precio oferta objeto de valoración.	
Do = Precio más alto ofertado	
(El canon ofertado no será inferior a 20.200,67)	

B. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR.

B.- MEJORAS EN LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO SOBRE LAS ESTABLECIDAS EN LOS PLIEGOS.	
B.1.- ELEMENTOS A INSTALAR POR EL LICITADOR Y DISEÑO PROPUESTO	Hasta 10 puntos.
Se indicarán las características técnicas y estéticas de los elementos a instalar por el licitador (instalaciones, mobiliario, enseres, elementos decorativos, etc) valorándose con una mayor puntuación aquellos que presenten unas mejores condiciones técnicas y/o estéticas, así como los elementos a instalar que supongan una mejora sobre los señalados en el Pliego de prescripciones técnicas y redunden en una mejor prestación del servicio. Se podrá aportar cuanta documentación escrita y gráfica se estime oportuno para una mejor valoración de la oferta.	
B.2.- RECURSOS HUMANOS	Hasta 10 puntos.
Se indicará el personal que se encargará de la prestación del servicio, señalando su categoría profesional. Se valorará atendiendo al número de personal que será contratado tanto en temporada alta como en temporada baja con el fin de ofrecer un mejor servicio, así como la contratación de personal con discapacidad.	
B.3.- RÉGIMEN DE FUNCIONAMIENTO	Hasta 10 puntos.
Se indicará la forma en que la actividad se desarrollará a lo largo del año (temporadas, horarios de funcionamiento, períodos de cierre, etc). Se valorará con una mayor puntuación el menor tiempo de interrupción del servicio.	
B.4.- MEJOR CARTA	Hasta 10 puntos.
Se efectuará una descripción detallada de los servicios que se prestan, carta de platos, postres y vinos, menús, precios especiales según temporada, promociones especiales, etc. Se valorará la variedad y calidad de la carta de comidas y bebidas, junto con los precios ofertados, menús diarios, menús especiales y cualquier promoción culinaria que se haga.	



Ajuntament de L'Alqueria d'Asnar

12.- REGLAMENTACIÓN APLICADA:

-Ley 4/2003 de 26 de febrero.

-Decreto 52/2010, de 26 de marzo del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 4/2003, de 26 de febrero, de la Generalitat, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.

-RD 2816/1982 de 27 de Agosto.

-Ley 1/1998, de 5 de mayo.

-Decreto 39/2004, de 5 de marzo.

-Corrección de errores del Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

-Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para Baja Tensión, instrucción ITC BT034.

-Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Público de Actividades Recreativas y Establecimientos públicos.

El Alcalde.- Francisco Jaime Pascual Pascual