

**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN
DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR DEL CAMPO DE FÚTBOL DEL INTITUTO DE DE
DEPORTES MUNICIPAL (IDM) DE VELILLA DE SAN ANTONIO**

CLÁUSULA PRIMERA. Objeto y calificación

El objeto del contrato es la adjudicación de la explotación del servicio de bar del campo de fútbol del IDM de Velilla de San Antonio, cuya codificación es CPV 55410000-7 "Servicios de gestión de bares"

El contrato definido tiene la calificación de contrato administrativo especial, tal y como establece el artículo 19.1.b) del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

CLÁUSULA SEGUNDA. Procedimiento de Selección y Adjudicación

La forma de adjudicación del contrato del servicio de bar del campo de fútbol del IDM de Velilla de San Antonio será el procedimiento negociado con publicidad, en el que la adjudicación recaerá en el candidato justificadamente elegido por el órgano de contratación, tras efectuar consultas con diversos candidatos y negociar las condiciones del contrato con uno o varios de ellos, de acuerdo con el artículo 169.1 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

Para iniciar el procedimiento se procederá a publicar un anuncio de licitación en el perfil del contratante de acuerdo con lo previsto en el artículo 142.4 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, de acuerdo con el cual esta publicidad podrá sustituir a la que debe efectuarse en el Boletín Oficial del Estado o en los diarios oficiales autonómicos o provinciales

Para la negociación de las ofertas y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa se atenderá a varios aspectos directamente vinculados al objeto del contrato, de conformidad con el artículo 150.1 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre y con la cláusula décima de este Pliego.

El órgano de contratación no podrá declarar desierta una licitación cuando exista alguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios que figuran en este pliego.

CLÁUSULA TERCERA. Perfil de contratante

Con el fin de asegurar la transparencia y el acceso público a la información relativa a su actividad contractual, y sin perjuicio de la utilización de otros medios de publicidad, este Ayuntamiento cuenta con el Perfil de Contratante al que se tendrá acceso según las especificaciones que se regulan en la página web siguiente: <http://www.ayto-velilla.es>, en el que se podrá acceder a los pliegos de condiciones administrativas y de prescripciones técnicas y a la documentación complementaria, en su caso.

CLÁUSULA CUARTA. Valor estimado, Tipo de Licitación y Precio del Contrato

A).- Valor estimado: El valor estimado del presente contrato asciende a la cuantía de OCHO MIL EUROS (8.000,00 €)

B).- Tipo de Licitación: DOS MIL EUROS (2.000,00 €) más el 21 % en concepto de IVA o el porcentaje vigente. ANUAL

C).- Precio del Contrato: El precio del contrato será el que resulte de la adjudicación del mismo e incluirá, como partida independiente, el Impuesto sobre el Valor Añadido.

D) Presupuesto del contrato: CUATRO MIL EUROS (4.000,00 €) más OCHOCIENTOS CUARENTA EUROS (840,00 €) correspondientes al 21% de IVA

CLÁUSULA QUINTA. Duración del Contrato

La duración del contrato será la de DOS AÑOS de acuerdo con los plazos fijados en el Pliego de Condiciones Técnicas, desde la firma del contrato pudiendo prorrogarse por el Ayuntamiento hasta DOS AÑOS MÁS.

CLÁUSULA SEXTA. Solicitudes de Participación y Criterios para la Selección

Solicitudes de Participación

El órgano de contratación dispondrá la correspondiente publicación del anuncio de licitación para la presentación de solicitudes de participación, en el Perfil de contratante.

Las solicitudes de participación se presentarán en el Ayuntamiento en C/ Plaza de la Constitución nº 1, en horario de atención al público, en el plazo de DIEZ DÍAS naturales desde el anuncio de licitación.

Las solicitudes de participación se presentarán en sobre cerrado, firmado por el solicitante y con indicación del domicilio a efectos de notificaciones, en los que se hará constar la denominación del sobre y la leyenda «Solicitud para Participar en la contratación del servicio de de bar del campo de fútbol del IDM de Velilla de San Antonio».

Las solicitudes de participación deberán ir acompañadas de los documentos siguientes:

1) Los que acrediten la personalidad jurídica del empresario y, en su caso, su representación y así como la **capacidad de obrar** de los empresarios, que se acreditará:

a) La capacidad de obrar de los empresarios que fueren **personas jurídicas**, mediante la escritura o documento de constitución, los estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad,

debidamente inscritos, en su caso, en el Registro público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate.

Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro, presentarán copia notarial del poder de representación, bastantado por el Secretario de la Corporación.

Si el licitador fuera persona jurídica, este poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil, cuando sea exigible legalmente.

Igualmente la persona con poder bastantado a efectos de representación, deberá acompañar fotocopia compulsada administrativamente o testimonio notarial de su documento nacional de identidad.

b) La capacidad de obrar de los empresarios que fueren **personas físicas mediante fotocopia del DNI.**

c) La capacidad de obrar de los **empresarios no españoles que sean nacionales de Estados miembros de la Unión Europea**, por su inscripción en el registro procedente de acuerdo con la legislación del Estado donde están establecidos, o mediante la presentación de una declaración jurada o un certificado, en los términos que se establezcan reglamentariamente, de acuerdo con las disposiciones comunitarias de aplicación.

d) Los **demás empresarios extranjeros**, con informe de la Misión Diplomática Permanente de España en el Estado correspondiente o de la Oficina Consular en cuyo ámbito territorial radique el domicilio de la empresa.

2) La prueba por parte de los empresarios de la no concurrencia de alguna de las prohibiciones de contratar del artículo 60 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, podrá realizarse:

a) Mediante testimonio judicial o certificación administrativa, según los casos, y cuando dicho documento no pueda ser expedido por la autoridad competente, podrá ser sustituido por una declaración responsable otorgada ante una autoridad administrativa, notario público u organismo profesional cualificado.

b) Cuando se trate de **empresas de Estados miembros de la Unión Europea** y esta posibilidad esté prevista en la legislación del Estado respectivo, podrá también sustituirse por una declaración responsable, otorgada ante una autoridad judicial.

3) Los que acrediten los requisitos de su solvencia económica, financiera y técnica o profesional.

4) Las empresas extranjeras presentarán declaración de someterse a la Jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia, en su caso, al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitador.

Criterios de selección:

Los criterios objetivos de solvencia, con arreglo a los cuales serán invitados a presentar proposiciones, serán los siguientes:

- **La solvencia económica y financiera** del empresario podrá acreditarse por uno o varios de los medios siguientes:

1. - Personas físicas:

a) Volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, por importe igual o superior a CINCO MIL EUROS (5.000,00 €) IVA incluido que se acreditará mediante

- Declaración del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, correspondiente a los tres últimos ejercicios, o

- Declaración anual del Impuesto sobre el Valor añadido, correspondiente a los tres últimos ejercicios.

b) Justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales por importe igual o superior a 150.000 €

2. - Personas jurídicas:

a) Volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, por importe igual o superior a CINCO MIL EUROS (5.000,00 €) IVA incluido que se acreditará mediante

- Declaración del Impuesto sobre Sociedades, correspondiente a los tres últimos ejercicios, o

- Declaración anual del Impuesto sobre el Valor añadido, correspondiente a los tres últimos ejercicios.

- La **solvencia técnica** se acreditará por uno o varios de los siguientes medios:

- Una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos 5 años en materia penal que incluya importe, fechas y destinatarios públicos o privados de los mismos, del personal responsable de la ejecución del contrato.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante la aportación por el licitador de cuanta documentación judicial acredite su asistencia letrada en los referidos procesos penales o mediante la presentación de las hojas de encargo en tales asuntos; en su caso, los mencionados certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

- Una declaración del material, instalaciones y equipo técnico de que disponga el empresario para la realización de contrato.

CLÁUSULA OCTAVA. Invitaciones

El órgano de contratación, a propuesta de la Mesa y una vez comprobada la personalidad y solvencia de los solicitantes, seleccionará a los que deban pasar a la siguiente fase, a los que invitará, simultáneamente y por escrito, a presentar sus ofertas, en un plazo de DIEZ DÍAS naturales, contados desde la fecha de envío de la invitación.

El número mínimo de empresarios a los que se invitará a participar en el procedimiento será TRES, si fuera posible.

El número de candidatos invitados a presentar proposiciones deberá ser igual, al menos, al mínimo fijado previamente. Cuando el número de candidatos que cumplan los criterios de selección sea inferior a ese número mínimo, el órgano de contratación podrá continuar el procedimiento con los que reúnan las condiciones exigidas, sin que pueda invitarse a empresarios que no hayan solicitado participar en el mismo, o a candidatos que no posean esas condiciones.

Las invitaciones contendrán una referencia al anuncio de licitación publicado e indicarán la fecha límite para la recepción de las proposiciones, la dirección a la que deban enviarse y la lengua en que deban estar redactadas, si se admite alguna otra además del castellano, y los aspectos de negociación del contrato.

La invitación a los candidatos contendrá copia del Pliego y de la documentación complementaria, o las indicaciones necesarias para el acceso a estos documentos.

Las ofertas se presentarán en el Ayuntamiento c/ Plaza de la Constitución nº 1, en horario de atención al público, en el plazo que se indique en la invitación a participar.

CLÁUSULA NOVENA. Forma de Presentación de la Documentación

La documentación podrá presentarse, por correo, por telefax, o por medios electrónicos, informáticos o telemáticos, en cualquiera de los lugares establecidos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuando las ofertas se envíen por correo, el empresario deberá justificar la fecha de imposición del envío en la oficina de Correos y anunciar al órgano de contratación la remisión de la oferta mediante télex, fax o telegrama en el mismo día, consignándose el número del expediente, título completo del objeto del contrato y nombre del candidato.

La acreditación de la recepción del referido télex, fax o telegrama se efectuará mediante diligencia extendida en el mismo por el Secretario municipal. Sin la concurrencia de ambos requisitos, no será admitida la oferta si es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en el anuncio de licitación. En todo caso, transcurridos diez días siguientes a esa fecha sin que se haya recibido la documentación, esta no será admitida.

Los medios electrónicos, informáticos y telemáticos utilizables deberán cumplir, además, los requisitos establecidos en la disposición adicional decimosexta

del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

CLÁUSULA DÉCIMA. Ofertas

Cada candidato no podrá presentar más de una oferta.

Tampoco podrá suscribir ninguna oferta en unión temporal con otros si lo ha hecho individualmente o figurara en más de una unión temporal. La infracción de estas normas dará lugar a la no admisión de todas las solicitudes por él suscritas.

La presentación de una oferta supone la aceptación incondicionada por el empresario de las cláusulas del presente Pliego.

Las ofertas para tomar parte en la negociación se presentará en un sobre cerrado, firmado por los candidatos y con indicación del domicilio a efectos de notificaciones, en los que se hará constar la denominación del sobre y la leyenda «Oferta para negociar la contratación del servicio de bar del campo de fútbol del IDM de Velilla de San Antonio»

La denominación de los sobres es la siguiente:

– Sobre «A»: Oferta Económica y Documentación Técnica.

Los documentos a incluir en el sobre deberán ser originales o copias autenticadas, conforme a la Legislación en vigor.

Dentro del sobre, se incluirán los siguientes documentos así como una relación numerada de los mismos:

SOBRE «A» OFERTA ECONÓMICA Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

a) Oferta económica

Se presentará conforme al siguiente modelo:

«D. _____, con domicilio a efectos de notificaciones en _____, c/ _____, n.º _____, con DNI n.º _____, en representación de la Entidad _____, con CIF n.º _____, habiendo recibido invitación para la presentación de ofertas y enterado de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicación por procedimiento negociado del contrato del servicio de _____, hago constar que conozco el pliego que sirve de base al contrato y lo acepto íntegramente, comprometiéndome a llevar a abonar un canon por el importe de _____ euros y _____ euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

En _____, a ____ de _____ de 20__.

Firma del candidato,
Fdo.: _____».

b) Documentos que permitan a la Mesa de Contratación valorar las condiciones de las ofertas según los aspectos de negociación.

- **Anexo III:** Precios propuestos por el licitador que no podrán ser superiores a los fijados en el Anexo II.
- **Mejoras**

CLÁUSULA UNDÉCIMA Aspectos Objeto de Negociación con la Empresa

Para la valoración de las ofertas y la determinación de la económicamente más ventajosa se atenderá a los aspectos de negociación recogidos en el Anexo I de los Pliegos de Condiciones.

En el caso de que dos o más proposiciones se encontrasen igualadas, como las más ventajosas desde el punto de vista de los criterios que sirven de base para la adjudicación, se considerará como la oferta económicamente más ventajosa aquélla que obtenga una mayor puntuación en el criterio de adjudicación relativo al precio, prevaleciendo, en caso de empate en la ponderación, los criterios evaluables de forma automática sobre los que dependen de un juicio de valor. Y en el caso de que continuara la igualdad, se procederá a la realización de un sorteo.

CLÁUSULA DUODÉCIMA. Mesa de Contratación

La Mesa de Contratación, de acuerdo con lo establecido en el punto 10 de la Disposición Adicional Segunda del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, en relación con el artículo 21.2 del Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público estará presidida por un miembro de la Corporación o un funcionario de la misma y actuará como Secretario un funcionario de la Corporación. Formarán parte de ella, **al menos cuatro vocales**, entre los cuales estará el Secretario o, en su caso, el titular del órgano que tenga atribuida la función de asesoramiento jurídico, y el Interventor, así como aquellos otros que se designen por el órgano de contratación entre el personal funcionario de carrera o personal laboral al servicio de la Corporación, o miembros electos de la misma.

La composición de la Mesa de contratación se publicará en el Perfil de Contratante con una antelación mínima de siete días con respecto a la reunión que deba celebrarse para la calificación de la documentación referida en el artículo 146.1 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA. Apertura de Proposiciones

La Mesa de Contratación se constituirá el octavo día hábil tras la publicación en el perfil del contratante de su composición, lo que tendrá lugar tras la finalización del plazo de presentación de las proposiciones, a las 9,30 horas.

La mesa de contratación calificará la documentación administrativa contenida en los sobres «A», procederá a la apertura de los Sobres «A» y calificará la documentación administrativa contenida en los mismos.

Si fuera necesario, la Mesa concederá un plazo no superior a tres días para que el licitador corrija los defectos u omisiones subsanables observados en la documentación presentada.

Posteriormente, procederá a la apertura y examen de los sobres «C» que contienen los criterios cuya ponderación dependen de un juicio de valor.

Tras la lectura de dichas proposiciones, la Mesa podrá solicitar cuantos informes técnicos considere precisos, para la valoración de las mismas con arreglo a los criterios y a las ponderaciones establecidas en este Pliego.

CLÁUSULA DECIMO CUARTA. Requerimiento de Documentación

El órgano de contratación requerirá al licitador que haya presentado la oferta económicamente más ventajosa para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el requerimiento, presente la documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social o autorice al órgano de contratación para obtener de forma directa la acreditación de ello, de disponer efectivamente de los medios que se hubiese comprometido a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato conforme al artículo 64.2 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, y de haber constituido la garantía definitiva que sea procedente.

CLÁUSULA DECIMO QUINTA. Garantía Definitiva

El licitador que hubiera presentado la oferta económicamente más ventajosa deberá acreditar la constitución de la garantía de un 5% del importe de adjudicación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

Esta garantía podrá prestarse en alguna de las siguientes formas:

a) En efectivo o en valores de Deuda Pública, con sujeción, en cada caso, a las condiciones establecidas en las normas de desarrollo de esta Ley. El efectivo y los certificados de inmovilización de los valores anotados se depositarán en la Caja General de Depósitos o en sus sucursales encuadradas en las Delegaciones de Economía y Hacienda, o en las Cajas o establecimientos públicos equivalentes de las Comunidades Autónomas o Entidades locales contratantes ante las que deban surtir efectos, en la forma y con las condiciones que las normas de desarrollo de esta Ley establezcan.

b) Mediante aval, prestado en la forma y condiciones que establezcan las normas de desarrollo de esta Ley, por alguno de los bancos, cajas de ahorros, cooperativas de crédito, establecimientos financieros de crédito y sociedades de garantía recíproca autorizados para operar en España, que deberá depositarse en los establecimientos señalados en la letra a) anterior.

c) Mediante contrato de seguro de caución, celebrado en la forma y condiciones que las normas de desarrollo de esta Ley establezcan, con una entidad aseguradora

autorizada para operar en el ramo. El certificado del seguro deberá entregarse en los establecimientos señalados en la letra a anterior.

La garantía no será devuelta o cancelada hasta que se haya producido el vencimiento del plazo de garantía y cumplido satisfactoriamente el contrato.

Esta garantía responderá a los conceptos incluidos en el artículo 100 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

CLÁUSULA DECIMO SEXTA. Adjudicación del Contrato

Recibida la documentación solicitada, el órgano de contratación deberá adjudicar el contrato dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la documentación.

En ningún caso podrá declararse desierta una licitación cuando exija alguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios que figuren en el pliego.

La adjudicación deberá ser motivada se notificará a los candidatos o licitadores y, simultáneamente, se publicará en el perfil de contratante.

La notificación deberá contener, en todo caso, la información necesaria que permita al licitador excluido o candidato descartado interponer recurso suficientemente fundado contra la decisión de adjudicación. En particular expresará los siguientes extremos:

- En relación con los candidatos descartados, la exposición resumida de las razones por las que se haya desestimado su candidatura.
- Con respecto de los licitadores excluidos del procedimiento de adjudicación también en forma resumida, las razones por las que no se haya admitido su oferta.
- En todo caso, el nombre del adjudicatario, las características y ventajas de la proposición del adjudicatario determinantes de que haya sido seleccionada la oferta de éste con preferencia a las que hayan presentado los restantes licitadores cuyas ofertas hayan sido admitidas.
- En la notificación y en el perfil de contratante se indicará el plazo en que debe procederse a su formalización.

La notificación se hará por cualquiera de los medios que permiten dejar constancia de su recepción por el destinatario. En particular, podrá efectuarse por correo electrónico a la dirección que los licitadores o candidatos hubiesen designado al presentar sus proposiciones, en los términos establecidos en el artículo 28 de la Ley 11/2007, de 22 de junio, de Acceso Electrónico de los ciudadanos a los Servicios Públicos. Sin embargo, el plazo para considerar rechazada la notificación, con los efectos previstos en el artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, será de cinco días.

CLÁUSULA DECIMO SÉPTIMA. Formalización del Contrato

La formalización del contrato en documento administrativo se efectuará antes de que transcurra el plazo de quince días hábiles desde que se remita la

notificación de la adjudicación a los licitadores y candidatos, constituyendo dicho documento título suficiente para acceder a cualquier registro público

El órgano de contratación requerirá al adjudicatario para que formalice el contrato en plazo no superior a cinco días a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, una vez transcurrido el plazo previsto en el párrafo anterior sin que se hubiera interpuesto recurso que lleve aparejada la suspensión de la formalización del contrato. De igual forma procederá cuando el órgano competente para la resolución del recurso hubiera levantado la suspensión.

El contratista podrá solicitar que el contrato se eleve a escritura pública, corriendo de su cargo los correspondientes gastos.

Cuando por causas imputables al contratista no pudiere formalizarse el contrato dentro del plazo indicado, la Administración podrá acordar la resolución del mismo.

CLÁUSULA DECIMO OCTAVA. Derechos y Obligaciones del Adjudicatario

Además de las fijadas en el Pliego de Prescripciones Técnicas el adjudicatario tendrá las siguientes:

- Estará obligado a utilizar el local para destinarlo a bar-cafetería.
- No podrá disponer de las instalaciones de manera privada, debiendo en todo momento atenerse al horario de apertura.
- Ocuparse de las tareas de mantenimiento limpieza del bar, teniéndolo en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.
- Responder de las averías que se ocasionen en las instalaciones del bar, siempre que sea por negligencia del adjudicatario, o por el uso anormal de las mismas, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios.
- Deberá conservar a su costa los elementos muebles del local (excepto el aire acondicionado, averías de fontanería y electricidad)
- Mantener en perfectas condiciones, salvo los desgastes normales por el uso, el material recibido.
- Debe disponer de carné de manipulador de alimentos, así como el personal empleado en la prestación del servicio.
- Se deberá tratar al público con corrección, dentro de las normas de convivencia ciudadana.
- Se abstendrá de usar altavoces o aparatos análogos no autorizados por el Ayuntamiento. En materia de sonido no podrá sobrepasar los límites establecidos en la legislación vigente.
- Cumplir las obligaciones relativas a la Seguridad Social y Prevención de Riesgos Laborales con respecto a los trabajadores que emplee el local.
- Deberá suscribir una póliza de seguros que responda de los daños que puedan producirse.
- Deberá tener a disposición del público las hojas o libro de reclamaciones, las cuales podrán ser revisadas periódicamente.
- Deberá tener expuesta en lugar visible la carta de precios. Los precios serán establecidos con la autorización de la Concejalía y no podrán ser modificados sin autorización de ésta.
- Abonar el importe de adjudicación del contrato en la forma prevista en el presente pliego de condiciones
- En caso de pretender instalar algún tipo de terraza-velador solicitará

previamente y seguirá instrucciones del Ayuntamiento.

— Previo consentimiento expreso el adjudicatario podrá realizar las obras que considere necesarias, aunque ello conlleve una modificación de la configuración del inmueble.

— Los gastos derivados del suministro de agua, gas y electricidad serán de cuenta del Ayuntamiento

— El adjudicatario tienen derecho a percibir los precios o tarifas que abonen los usuarios conforme al pliego de condiciones técnicas y cláusulas administrativas particulares.

— El Ayuntamiento se reserva la potestad de inspeccionar y vigilar por parte de los servicios que determine, cuantas veces estime necesario, sobre el servicio desempeñado y a tal efecto el adjudicatario se compromete a facilitar las visitas periódicas o extraordinarias que se giren para su aprobación.

CLÁUSULA DECIMO NOVENA. Reglas Especiales Respecto del Personal Laboral de la Empresa Contratista

1. Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que, reuniendo los requisitos de titulación y experiencia exigidos, en su caso, en estos pliegos, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato, sin perjuicio de la verificación por parte de la entidad contratante del cumplimiento de aquellos requisitos.

La empresa contratista procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio, informando en todo momento a la entidad contratante.

2. La empresa contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, las sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

3. La empresa contratista velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en estos pliegos como objeto del contrato.

4. La empresa contratista estará obligada a ejecutar el contrato en sus propias dependencias o instalaciones salvo que excepcionalmente, sea autorizada a prestar sus servicios en las dependencias de los entes, organismos y entidades que forman parte del sector público. En este caso, el personal de la empresa contratista ocupará espacios de trabajo diferenciados del que ocupan los empleados públicos. Corresponde también a la empresa contratista velar por el cumplimiento de esta obligación. En el cuadro de características del pliego deberá hacerse constar

motivadamente la necesidad de que, para la ejecución del contrato los servicios se presten en las dependencias administrativas.

5. La empresa contratista deberá designar al menos a un coordinador técnico o responsable integrado en su propia plantilla, que tendrá entre sus obligaciones las siguientes:

a). Recibir y Transmitir cualquier comunicación que el personal de la empresa contratista deba realizar a la Administración en relación con la ejecución del contrato.

b). Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.

c). Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.

d). Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo a tal efecto coordinarse adecuadamente a la empresa contratista con la esta entidad contratante, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.

e). Informar a la entidad contratante acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato.

6. Las previstas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA. Pago

El importe de adjudicación del contrato se deberá abonar en 12 mensualidades.

El abono de las 2 primeras se realizará con carácter previo a la formalización del contrato mediante ingreso en cuentas del Ayuntamiento de Velilla de San Antonio.

Las restantes mensualidades deberán abonarse durante los diez primeros días de cada mes, igualmente, mediante ingreso en cuentas del Ayuntamiento de Velilla de San Antonio.

El transcurso de dos meses sin haber ingresado la mensualidad correspondiente autoriza al Ayuntamiento para declarar resuelto el contrato por incumpliendo con pérdida de la garantía, sin perjuicio de la reclamación de dichas cantidades por la vía de apremio correspondiente.

CLÁUSULA VIGÉSIMO PRIMERA. Ejecución del Contrato

El contrato se ejecutará con sujeción a lo establecido en este pliego de condiciones y en el Pliego de Prescripciones Técnicas, y de acuerdo con las instrucciones que se darán al contratista para su interpretación por el órgano de contratación.

CLÁUSULA VIGESIMO SEGUNDA. Penalidades por Incumplimiento

— Cuando el contratista haya incumplido la adscripción a la ejecución del contrato de medios personales o materiales suficientes para ello, se impondrán penalidades en la proporción de 10 % del presupuesto del contrato

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato si se hubiese designado, que será inmediatamente ejecutivo, y se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista o sobre la garantía que, en su caso, se hubiese constituido, cuando no puedan deducirse de las mencionadas certificaciones.

CLÁUSULA VIGÉSIMO TERCERA. Prerrogativas de la Administración

El órgano de contratación, de conformidad con el artículo 210 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, ostenta las siguientes prerrogativas:

- a) Interpretación del contrato.
- b) Resolución de las dudas que ofrezca su cumplimiento.
- c) Modificación del contrato por razones de interés público.
- d) Acordar la resolución del contrato y determinar los efectos de ésta.

En todo caso se dará audiencia al contratista, debiendo seguirse los trámites previstos en el artículo 211 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre

CLÁUSULA VIGESIMO CUARTA. Resolución del Contrato

La resolución del contrato tendrá lugar en los supuestos que se señalan en este Pliego y en los fijados en los artículos 223 y 308 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre; y se acordará por el órgano de contratación, de oficio o a instancia del contratista.

Cuando el contrato se resuelva por culpa del contratista, se incautará la garantía definitiva, sin perjuicio de la indemnización por los daños y perjuicios originados a la Administración, en lo que excedan del importe de la garantía.

CLÁUSULA VIGESIMO QUINTA. Régimen Jurídico del Contrato

Este contrato tiene carácter administrativo y su preparación, adjudicación, efectos y extinción se regirá por lo establecido en este Pliego, y para lo no previsto en él, será de aplicación el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre; el Real Decreto 817/2009, de 8 de mayo, por el que se desarrolla parcialmente la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, y el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas en todo lo que no se oponga al Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las

normas de derecho privado.

El Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en el presente contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21.1 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

**PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA INSTALACIÓN Y
GESTIÓN DE UN LOCAL CON USO DE BAR - CAFETERIA,
EMPLAZADO EN EL CAMPO DE FÚTBOL DEL MUNICIPIO
DE VELILLA DE SAN ANTONIO**

1. Objeto del servicio.

El presente pliego tiene por objeto la gestión del uso privativo del local con uso de bar - cafetería, emplazado en el Campo de fútbol, 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.

Mantenimiento de la parte del inmueble ocupado por la cafetería así como de la parte que se ocupe como terraza.

1.1. Generalidades:

1.1.1. La actividad se dedicará a BAR - CAFETERIA, conforme al epígrafe correspondiente del Impuesto de Actividades Económicas y de la Clasificación del Régimen de Empresas Hosteleras.

1.1.2. Conforme al Decreto 184/1998, sobre Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, la actividad corresponde a:

Grupo V.- Otros establecimientos abiertos al público. Subgrupo 10.- De hostelería y restauración.

Epígrafe 10.2.- Cafeterías, Bares y Café-Bares.

2. Características básicas.

La instalación está situada junto al campo de fútbol “Vicente García del Campo”, dentro del recinto perteneciente a las instalaciones deportivas municipales La Cantera. Está compuesta por una construcción en planta baja, pudiendo instalarse una terraza contigua al edificio.

Los licitadores, durante el plazo de presentación de ofertas, podrán visitar los locales previa petición, con objeto de conocer la dotación y características de los mismos.

3. Local e Instalaciones.

El Ayuntamiento pone a disposición del adjudicatario el local, dependencias auxiliares y terraza, para la explotación del servicio.

Serán cuenta del adjudicatario todo el material de hostelería preciso para llevar a cabo el buen funcionamiento de la explotación de bar/cafetería: menaje de cocina, vajilla, cubertería, cristalería, enseres y aparatos que sean necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios contratados.

Este material deberá reunir las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud adecuadas al servicio que ha de prestarse.

Una vez concluido el contrato para la explotación del bar, el adjudicatario tiene derecho a retirar del mismo todo el mobiliario, material e instalaciones hosteleras que haya aportado por su cuenta

4. Proceso de explotación.

4.1. Elementos y Maquinaria del trabajo

La instalación deberá contar con los elementos y maquinaria necesarios para el desarrollo normal de la actividad, entre otros los siguientes:

4.1.1. Dotación de suministro de agua caliente y fría; para lo cual es necesario la instalación de:

- I. Calentador de agua para el suministro a pilas y fregaderos.
- II. Pila de limpieza de útiles y productos.
- III. Pila lavamanos de accionamiento no manual y su dotación completa de dispensador de jabón líquido y tallas de un solo uso.

4.1.2. Cámara frigorífica para el almacenamiento de productos alimenticios, así como cámaras para las bebidas frías con su correspondiente dispositivo para control de temperatura.

4.1.3. Cafetera y termo de leche.

4.1.4. Sistema de lavado de vajilla que garantice una temperatura mínima de limpieza de 80°C.

4.1.5. Plancha con extractor.

4.1.6. En caso de que exista cocina, deberá estar en recinto independiente y con su correspondiente extractor.

4.1.7. Horno microondas.

4.1.8. Estanterías y mesas de trabajo de acero inoxidable de fácil

limpieza y desinfección.

4.1.9. Taquillas para la ropa del personal de servicio en el bar.

4.1.10. Dispositivo antiinsectos de naturaleza no química para la eliminación de insectos voladores.

4.1.11. Barra de servicio al público de fácil limpieza y desinfección.

4.2. Personal

4.2.1. El personal estará sujeto al Régimen General de la Seguridad Social y demás condiciones que exija la Legislación Laboral.

4.2.2. En todo caso, el adjudicatario quedará obligado a atender el servicio con el suficiente número de personal, debiendo ampliar el número de éste si se considera insuficiente por parte del Ayuntamiento. Se podrá considerar insuficiente el número de personas que atiendan el servicio cuando se produzcan grandes colas o, el tiempo en las mismas sea anormalmente prolongado, siempre que ello no ocurra únicamente de forma esporádica.

4.2.3. En casos de ausencia por enfermedad, sanciones impuestas por la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado, salvo en circunstancias especiales en que previa autorización por el Ayuntamiento, no sea necesaria el cien por cien de la plantilla.

4.2.4. El personal deberá tener la capacidad y conocimientos requeridos para la prestación del servicio, debiendo estar en posesión de documentación que justifique su formación como Manipulador de alimentos.

4.2.5. El personal deberá vestir con el decoro y funcionalidad necesaria para el uso al que se destina las instalaciones.

4.3. Medidas Técnico-Sanitarias

4.3.1. Sólo se utilizará agua potable debidamente clorada, proveniente de la red municipal.

4.3.2. La zona de uso público estará diferenciada del resto de los usos.

4.3.3. Dispondrá de locales de almacenamiento e instalaciones

frigoríficas, para los productos que requieran conservación por el frío, con capacidad acorde al volumen de consumo previsto.

- 4.3.4. Dispondrá de recipiente de basuras en cubeto aislado, resistente de color claro y apertura a pedal, capaz de almacenar los residuos producidos en una jornada. Este contenedor estará dentro de un espacio exclusivo y ventilado para este fin.
- 4.3.5. El suelo de la zona de barra estará constituido por materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por los productos empleados en la limpieza.
- 4.3.6. Los paramentos verticales, tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.
- 4.3.7. El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos.
- 4.3.8. Será por cuenta del adjudicatario la desinfección, desinsectación, desratización y desratonización de los locales asignados y deberá disponer del certificado que lo acredite. La empresa que realice dichas tareas deberá tener las autorizaciones exigidas por la legislación vigente, así como emplear productos autorizados.
- 4.3.9. Dispondrá de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir las necesidades de la actividad. Se realizarán planes de limpieza diarios, semanales y mensuales, quedando recogido el nombre de la persona que los realiza así como hora, fecha y características de cada intervención. Se realizará al menos 2 limpiezas al año que incluyan decapado, pulido y abrillantado de suelo.
- 4.3.10. Los lavabos colocados para la limpieza de los operarios serán accionados a pedal y/u otro sistema no manual, y el secado de las manos se realizará con toallas de un solo uso ó secadores automáticos. Dispondrá de jabón o detergente y cepillos de uñas.
- 4.3.11. En el Centro existirá un Botiquín Sanitario de Urgencia con medios suficientes para prestar los primeros auxilios. Dicho botiquín estará ubicado en zona exclusiva y accesible, debiendo contener los elementos reglamentarios,

r e v i s á n d o s e mensualmente para su reposición.

4.4. Horario y funcionamiento de la actividad

- 4.4.1. Se respetará el horario definido por la Orden 1562/1998, de 23 de octubre, de la Consejería de Presidencia, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público. No obstante lo anterior, el horario será fijado por el Ayuntamiento, de acuerdo con el interesado.
- 4.4.2. El periodo de funcionamiento del local, será anual, prestando el servicio con la continuidad convenida, garantizando a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones establecidas, mediante abono, de la contraprestación correspondiente.
- 4.4.3. El adjudicatario estará obligado a conservar en perfecto estado de funcionamiento, salubridad, higiene y pulcritud los bienes e instalaciones, destinándolas exclusivamente al uso pactado, a realizar por su cuenta todas las reparaciones necesarias, respondiendo incluso de los deterioros producidos por los usuarios, y a devolverlas , al terminar el contrato, en el mismo estado en que las recibieron.
- 4.4.4. Se deberá dar de alta y contratar al personal preciso para atender el servicio normal de bar, y aquel otro que necesite emplear en casos excepcionales. Estos servicios y personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario a tenor de la Legislación Laboral y Social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con este Ayuntamiento, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios.
- 4.4.5. El adjudicatario ejercerá por sí la prestación del servicio, quedando prohibida la cesión, subarriendo o traspaso de la explotación del servicio.
- 4.4.6. El adjudicatario podrá utilizar la zona limitada para terraza, no debiendo ocupar en ningún momento la zona de campo de fútbol siendo responsable de los daños que pudieran originarse en dicha zona como consecuencia de su ocupación.

4.4.7. El adjudicatario llevará a cabo por su cuenta, todo lo referente a ornato y limpieza en la zona que ocupe el bar, terraza, aseos y sus alrededores. Asimismo, deberá realizar limpieza de zonas al aire libre que utilicen, especialmente de los residuos ocasionados como consecuencia del servicio que explotan, debiendo quedar recogidas todas las noches al finalizar la actividad

5. Condiciones y características técnicas

5.1. Instalaciones eléctricas

5.1.1. Cumplirán las determinaciones establecidas en el Reglamento electrotécnico para baja tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias, aprobadas por el Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto. En especial cumplirán la ITC-BT-28 de instalaciones en locales de pública concurrencia, en su condición de locales de reunión.

5.1.2. Contará con un adecuado alumbrado de emergencia, de evacuación y ambiente o antipánico, serán del tipo autónomo y cumplirán lo establecido en las Normas UNE-EN-60598-2, UNE-20392 y UNE-20062 para equipos fluorescentes e incandescentes.

5.2. Climatización y ventilación

5.2.1. Las instalaciones térmicas deberán diseñarse, calcularse, ejecutarse, mantenerse y utilizarse de forma que se cumplan las exigencias técnicas de bienestar e higiene, eficiencia energética y seguridad que establece el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los edificios e Instrucciones Técnicas.

5.2.2. Las aberturas y ventanas o huecos practicables para ventilación de los locales estarán dotados de rejillas de malla adecuadas para evitar el paso de insectos.

5.2.3. La chimenea de humos serán realizadas por Empresas Instaladoras autorizadas en la materia con el carnet correspondiente.

5.2.4. Todos los equipos y materiales utilizados en la instalación deberán contar con su correspondiente marcado "CE".

5.3. Instalaciones de protección contra incendios

5.3.1. Cumplirán las determinaciones establecidas en el Código Técnico de la Edificación.

5.3.2. Todos los elementos de protección contra incendios de la actividad deberán cumplir con lo recogido en el reglamento de instalaciones de protección contra incendios.

5.4. Instalaciones frigoríficas

5.4.1. Se cumplirán las prescripciones de su reglamentación específica en lo que concierne a:

- Materiales y diseño.
- Maquinaria frigorífica accesorios.
- Tuberías y conexiones.
- Puertas isoterma, válvulas de seguridad y limitadores de presión.
- Carga y almacenamiento de refrigerante, equipo antigás e indicaciones de emergencia.

5.5. Emisiones acústicas

5.5.1. En cuanto a la limitación del nivel de ruido generado por la actividad, deberán cumplirse los valores límite de ruidos para cada área de sensibilidad acústica, debiendo cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.

5.5.2. Debido a sus características, la actividad puede calificarse como MOLESTA, en atención a la PRODUCCION DE RUIDOS Y VIBRACIONES y a la EMISIÓN DE HUMOS Y OLORES. La actividad se deberá dotar de las oportunas medidas correctoras para minimizar los impactos derivados de su ejercicio.

5.6. Residuos

5.6.1 Se gestionarán adecuadamente los residuos, realizando separación de los mismos en las fracciones para su posterior reciclado y valorización. Se respetarán los horarios y días de recogida de residuos establecidos en el municipio, debiendo depositarlos en la isla ecológica más próxima.

5.6.2 Los restos de aceite vegetal usado, se tratarán separadamente a través de un gestor autorizado, con el que el adjudicatario formalizará un contrato para su recogida y transporte.

6. Productos y servicios

Todos los artículos deberán estar debidamente dispuestos para el consumo, tener una calidad adecuada y la correspondiente autorización higiénico-sanitaria según normativa vigente.

Todos los artículos que se vendan deberán estar expuestos en la lista de precios, que será previamente aprobada por el Ayuntamiento.

La empresa indicará en su oferta los productos que pondrán a la venta, entre los que deben figurar los que quedan recogidos en el Anexo II. En caso de que se pretenda incluir algún producto más, el aspirante lo dejará reflejado en la lista de precios.

En cualquier caso, la lista de precios deberá realizarse según modelo recogido en Anexo III, haciendo constar marca, peso y precio de venta al público.

La persona adjudicataria será la responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que ponga a la venta como de los que utilice para su preparación.

No se podrán expedir aquellos alimentos manipulados fuera de las instalaciones que no lleven registro sanitario.

El interesado está obligado a prestar el servicio de bar/cafetería expendiendo única y exclusivamente alimentos y bebidas que no sean nocivos para la salud y que se ajusten a las disposiciones que en materia de salubridad, se encuentran vigentes en el Estado.

7. Precios

El adjudicatario percibirá como retribución el importe de las consumiciones del bar/cafetería, teniéndose como precios tipo los recogidos en el Anexo II.

El licitador podrá proponer otras consumiciones no contempladas en el Anexo II, con su precio, acorde al resto de los productos.

Los precios ofertados para el servicio de bar-cafetería se consideran precios netos, están incluidos en ellos los impuestos de toda índole que graven los diversos conceptos.

8. Información

Deberá informarse a los usuarios, mediante letrero informativo ubicado en lugar visible, de lo siguiente:

Existencia de Hojas de reclamaciones.

Prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.

Lista de precios de todos los productos.

Se deberá disponer de la documentación que justifique la formación de manipuladores de alimentos.

Estará a disposición de los inspectores los albaranes de compra de los productos utilizados en la actividad así como las facturas de las mismas.

9. Documentación a aportar por parte del interesado

A fin de valorar la oferta del interesado, se deberá aportar Memoria de la actividad en la que quede reflejado el programa de actuación en base al presente pliego así como a los Anexos adjuntos.

10. Medidas especiales

Queda prohibida expresamente la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa o de azar.

Según lo establecido en el artículo 5.a) de la Ley 26, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta y el suministro, el consumo y la publicidad los productos del tabaco, queda prohibida la venta y suministro de productos del tabaco en los centros y dependencias de Administraciones Públicas y entidades de Derecho Público.

11. Normativa de aplicación

- ✓ Plan General de Ordenación Urbana de Velilla de San Antonio y Anexos Normativos.
- ✓ Ordenanza de Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas de Velilla de San Antonio.
- ✓ Ordenanza Municipal de Gestión de Residuos.
- ✓ Ley 31/1995, sobre Prevención de riesgos laborales.
- ✓ Real Decreto 486/1997 sobre disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.

- ✓ Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.
- ✓ Real Decreto 2484/1977, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- ✓ Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ✓ Normas para la autorización y clasificación de los establecimientos de hostelería de la Comunidad de Madrid.
- ✓ Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid.
- ✓ Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones de la Comunidad de Madrid.
- ✓ Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.
- ✓ Ley 5/2003, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid.
- ✓ Real Decreto 782/1998, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases.
- ✓ Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre Vertidos Líquidos Industriales al Sistema Integral de Saneamiento.
- ✓ Ley 37/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y Protección de la Atmósfera.
- ✓ Ley 2/2002 de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid.
- ✓ Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- ✓ Restante Normativa y Reglamentación vigente que le sea de aplicación.

ANEXO I

BAREMO A REGIR EN LA VALORACIÓN

El procedimiento de adjudicación referenciado en el pliego adjunto, estará sujeto a las siguientes valoraciones:

- **1º.- CANON .**

Diferencial (euros/año), con respecto al canon anual base, más favorable al Ayuntamiento de Velilla de San Antonio, hasta 45 puntos.

Para el cálculo de la puntuación, se aplicará la siguiente fórmula aritmética: **45(x/y)**

Siendo

45 = máxima puntuación

x = canon a valorar

y = canon máximo ofertado

- **2º.- OFERTA.**

Precios de los artículos consumibles del bar/cafetería..... hasta 45 puntos.

Los artículos descritos en el Anexo II son de obligado ofrecimiento con los precios máximos autorizados de forma que el licitador oferte rebaja sobre los mismos. (El precio de artículos autorizados que no estén contenidos en el Anexo II, será a criterio del licitador y no se deberán incluir en la oferta).

La máxima puntuación la obtendrá la oferta de precios más bajo, y la mínima puntuación la obtendrá la oferta más alta, por regla de tres inversa y el resto de forma proporcional

Para el cálculo de la puntuación, se aplicará la siguiente fórmula aritmética: **45(y/x)**

Siendo

45 = máxima puntuación

y = oferta mínima presentada

x = oferta a valorar

- **3º.- MEJORAS**

Mejoras en la prestación del servicio, hasta 10 puntos.

Se distribuirán los puntos en los siguientes conceptos:

- Una sola mejora significativa relativa a uno de los aspectos siguientes: mejoras de las instalaciones, los equipos e instrumento, hasta 5 puntos.
- Con dos o más mejoras significativas relativas a los aspectos anteriormente señalados, hasta 10 puntos

ANEXO II

Lista de precios

Artículo	Precio
CAFETERÍA	
Café solo/cortado/con leche	1,10 €
Café desayuno/merienda	1,20 €
Descafeinado sobre	0,90 €
Descafeinado cafetera	1,10 €
Chocolate	1,50 €
Vaso de leche	0,90 €
Cacao	1,20 €
Infusiones	0,90 €
TOSTADAS/BOLLERÍA	
Tostada (mantequilla y mermelada/paté/tomate)	1,00 €
Media tostada	0,70 €
Bollería no guarnecida	1,20 €
Bollería guarnecida	1,60 €
BOCADILLOS (media barra de pan)	
Atún	3,00 €
Chorizo/Salchichón/Queso/ Bacon / Jamón York	3,00 €
Jamón serrano	3,30 €
Lomo	3,10 €
Morcilla	3,00 €
Tortilla Española /Francesa	3,00 €

SANDWICHES	
Jamón York	2,00 €
Queso	2,00 €
Mixto	2,65 €
Vegetal	2,50 €
RACIONES	
Croquetas	5,00 €
Patatas bravas	4,00 €
Patatas mixtas	4,20 €
Jamón Serrano	7,50 €
Lacón	5,00 €
Queso	5,00 €
Tortilla de patatas	5,50 €
REFRESCOS	
Batidos	1,40 €
Refrescos cola	1,30 €
Refrescos	1,30 €
Bebidas isotónicas	1,40 €
Zumos	1,40 €
Zumo de naranja natural	1,90 €
AGUA MINERAL	
Sin gas ¼ litro	0,80 €
Sin gas ½ litro	1,00 €
Con gas ¼ litro	1,00 €
Con gas ½ litro	1,30 €

CERVEZA	
Caña, botellín, Sin	1,20 €
Tubo	1,50 €
APERITIVOS Y VERMOUTH	
Rojo, Blanco	1,60 €
Bitter	1,60 €
VINOS	
Blanco, Tinto	0,60 €
Rioja	1,20 €
Ribera de Duero	1,20 €
Manzanilla o similar	1,20 €
Jerez	1,20 €
LICORES	
Anís, Veterano	1,60 €
Nacional	2,20 €
Importación	3,00 €
Combinados nacionales	3,20 €
Combinados importación	4,00 €
TOTAL	115,15 €

ANEXO III

MODELO LISTA DE PRECIOS

(Adjuntar al modelo de oferta económica)

El precio quedará reflejado con I.V.A. Incluido.

Artículo Precio	Marca	Peso/ volumen
CAFETERÍA		
Café solo/cortado/con leche		
Café desayuno/merienda		
Descafeinado sobre		
Descafeinado cafetera		
Chocolate		
Vaso de leche		
Cacao		
Té con leche		
Infusiones		
TOSTADAS/BOLLERÍA		
Tostada (mantequilla, paté, tomate...)		
Tostada mixta		

Media tostada
Bollería no guarnecida
Bollería guarnecida
BOCADILLOS
Atún
Chorizo
Salchichón
Jamón York
Jamón serrano
Queso
Lomo
Bacón
Morcilla
Tortilla francesa
Tortilla española
SANDWICHES
Jamón York
Queso
Mixto
Vegetal

AGUA MINERAL
Sin gas ¼ litro
Sin gas ½ litro
Con gas ¼ litro
Con gas ½ litro
CERVEZA
Caña
Tubo
Quinto
Sin
Lata cerveza nacional
Lata cerveza importación
APERITIVOS Y
VERMOUTH
Rojo
Blanco
Bitter
VINOS
Blanco, Tinto, común
Rioja
Ribera de Duero

Manzanilla o similar
Jerez
LICORES
Anís, Brandy
Nacional
Importación
Combinados nacionales
Combinados importación

DILIGENCIA: El presente documento de pliegos de condiciones administrativas y prescripciones técnicas, compuesto de 33 páginas, ha sido aprobado mediante decreto nº 390/2016, de fecha 18 de febrero de 2016.

En Velilla de San Antonio, a 18 de febrero de 2016.