

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE BAR-RESTAURANTE DE LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS MUNICIPALES.

0.- OBJETO

El objeto del contrato es la explotación del servicio de Bar-Restaurante del recinto piscinas municipales, Bar en el estadio municipal y Pabellón Municipal de Deportes, dentro del ámbito de la Ciudad Deportiva Municipal con gestión por el Organismo Autónomo Local Patronato Municipal de Deportes, PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES en adelante.

1.- INSTALACIONES MUNICIPALES OBJETO DE EXPLOTACION

El emplazamiento de los locales donde se pretende se efectúe la prestación del servicio viene reflejado en plano adjunto, en el que se distinguen:

a) **Local recinto piscinas** destinado a Restaurante-Bar. Constituye parte del edificio de servicios generales existente en el recinto de las piscinas municipales, sito en C/ Denia, s/n.

Según queda reflejado en el plano adjunto, el edificio se compone de planta baja y planta semisótano. Las dependencias objeto de la concesión son las que se relacionan a continuación, cuyos usos y superficies se especifican:

	USO	SUP. CONSTRUIII	SUP. UTIL
PLANTA BAJA	Sala General		
	(zona de público y zona de servicio-bar)	180'20 m ²	163'20 m ²
	Cocina	31'75 m ²	31'75 m ²
	Acceso a la planta semisótano	12'35 m ²	12'35 m ²
	Terraza cubierta	85'80 m ²	42'90 m ²
	Terraza descubierta	362'25 m ²	---
TOTAL SUPERFICIE PLANTA BAJA		672'35 m ²	250'20 m ²
SEMISOTANO	Acceso a planta superior		
	Servicios sanitarios		18'10 m ²
	Almacén		24'95 m ²
TOTAL SUPERFICIE SEMISOTANO		55'20 m ²	46'25 m ²

b) **Local anejo a estadio de fútbol y pistas**, destinado a bar.

Según queda reflejado en el plano adjunto, se trata de un local en planta baja y se compone de las siguientes dependencias, cuyos usos y superficies se relacionan:

	USO	SUP. CONSTRUIDA	SUP. UTIL
Almacén		15'58 m ²	14'94 m ²
	Zona de servicio	29'12 m ²	23'00 m ²
	Terraza cubierta	27'50 m ²	13'75 m ²
TOTAL SUPERFICIE		72'20 m ²	51'69 m ²

c) Servicio de Bar con barra desmontable en Pabellón Polideportivo Municipal.

A emplazar donde indiquen los Servicios Técnicos del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES, preferentemente en pasillo junto a graderío, fuera de la zona de parquet, sin obstaculizar vías de evacuación, de dimensiones aproximadas 2x1 m, para atender las necesidades de los espectadores del Pabellón Polideportivo en las diferentes competiciones que se disputen; finalizadas las mismas se recogerá y desmontará lo instalado.

2.- RÉGIMEN DE LA PRESTACIÓN

1.- Se prestará por el contratista adjudicatario onerosamente, por la contraprestación económica establecida, a su costa, riesgo y ventura y ajustado en todo momento a:

- Las normas de obligado cumplimiento.
- Las prescripciones de aplicación directa contenidas en los documentos contractuales que rigen ésta contratación.
- Las condiciones de la oferta aceptada, bajo la forma de un Proyecto de prestación del servicio aprobado, PPS en adelante.
- Las órdenes que para atender situaciones extraordinarias e imprevistas, dicte la Supervisión Técnica del Servicio.

2.- Corresponde al adjudicatario designar, comunicándolo al Supervisor Técnico del Servicio, STS en adelante, el nombramiento de un único interlocutor receptor de las órdenes e instrucciones emanadas del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES, con localización permanente, las 24 horas, a través de teléfono móvil y fax. En la memoria presentada por los licitadores se hará constar la designación y datos identificativos de la persona que realizará dicha función. En ausencia del interlocutor en la instalación, deberá haber siempre un responsable que tenga capacidad suficiente para resolver cualquier eventualidad que se presente. Deberá comunicar al Supervisor del Servicio cuantas anomalías encuentre en las instalaciones, y así mismo podrá sugerir actuaciones, todo ello en orden a la mejor consecución del objetivo del contrato.

3.- El Supervisor técnico del Servicio, STS en adelante, será designado por el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES y sus funciones serán:

- a) Controlar e inspeccionar el desarrollo del servicio y dar al interlocutor designado las indicaciones oportunas para lograr los objetivos del servicio, comprobando la existencia de medios y organización necesaria para la prestación del servicio.
- b) Dar las instrucciones oportunas para velar por cumplimiento tanto de Pliego de Prescripciones Técnicas como demás disposiciones establecidas en el contrato o en disposiciones oficiales, proponiendo las modificaciones que considere oportunas.
- c) Resolver y/o informar para su tramitación las incidencias técnicas que surjan.

4.- El contratista adjudicatario:

- a) Es responsable ante terceros, incluidos los bienes y personal del Ayuntamiento de San Vicente del Raspeig, por el normal o anormal desarrollo de la prestación.
- b) Deberá disponer de los elementos auxiliares, utillaje, materiales y personal especializado necesario para la normal prestación del servicio que se relacionan en este Pliego de Condiciones y las de la oferta aceptada (según aptdo 6.1.2.).
- c) Conservar en perfecto estado las instalaciones que se le entregan, destinándolas exclusivamente al uso pactado, y a realizar, por su cuenta, cuantas reparaciones fuesen necesarias para su perfecto y adecuado funcionamiento, tanto ordinarias como extraordinarias, y que sean precisas como consecuencia de los deterioros que se produzcan, ya sea por cuenta del personal dependiente del mismo, o de los usuarios, y se compromete a devolver, una vez finalizado el contrato, en el mismo estado en que fueron entregados.

- d) Queda obligado al cumplimiento de las disposiciones legales y laborales sobre Sanidad, Trabajo y Seguridad Social, incluso sobre seguridad y salud en el trabajo, en relación con los empleados que de él mismo dependan y que intervengan en el desarrollo del servicio, así como al cumplimiento de la reglamentación especial técnico sanitaria de ámbito estatal, autonómico o local; así mismo correrá con el importe de todos los derechos, tasas, impuestos y tributos que graven las actividades y medios afectos al servicio. A obtener a su cargo y con anterioridad al comienzo de las actividades objeto del contrato, las licencias o autorizaciones que fuesen necesarias para el desarrollo de las mismas, y a cumplir los Reglamentos y demás disposiciones legales vigentes en relación con dicha actividad.
- e) A cuidar de la correcta presentación del personal a su cargo, siendo obligación del adjudicatario el uniformar por su cuenta a todo el personal, el cual durante la jornada laboral deberá ir provisto de una placa de identificación colocada en lugar visible. Dicha uniformidad del personal deberá contar, antes de su implantación, con la autorización del Servicio de Deportes.
- f) A exponer en sitio visible y con adecuada presentación la lista de precios ofertados conforme a Anexo II. Estos no serán objeto de revisión durante el periodo inicial de duración del contrato. Si procederá revisión, en base al IPC, si se dan las prórrogas anuales previstas.
- g) El adjudicatario podrá proceder a la instalación de máquinas expendedoras, tipo vending, bien bebidas frías/calientes y productos envasados, como mejora. Se establece un mínimo para la instalación de dos expendedoras de bebidas, pudiendo completarse hasta un total de seis máquinas, en los emplazamientos que se indiquen por el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES. La relación de productos que dispensen y sus precios, deberá ser autorizada previa y expresamente por EL PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES. En caso de que por el adjudicatario no se oferte como mejora la instalación de máquinas de vending en número superior al mínimo indicado, el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES podrá contratar dicha instalación con terceras personas.
- h) Toda clase de reparaciones o instalaciones que el adjudicatario desee realizar en el local donde se preste el servicio, deberán ser previamente autorizadas por este PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES, en su caso, bajo dirección y control del STS.
- i) El adjudicatario no podrá, bajo ningún concepto, subarrendar, ceder o traspasar el servicio. El incumplimiento de lo reseñado, constituirá causa suficiente para la resolución del contrato.
- j) No podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y complementarias. Se evitarán la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas del personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar, quedando rigurosamente prohibido las máquinas recreativas y las de apuestas y premio.
- k) El adjudicatario no puede utilizar el nombre del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores o cualquier otro que pueda tener con personas a su servicio o con las que mantenga relaciones comerciales o profesionales. El adjudicatario será el único responsable en todo lo relativo a la gestión del servicio.
- l) En relación a la protección de datos, la empresa adjudicataria, como encargado del tratamiento, tal y como se define en la letra g) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, declarará expresamente que conoce quedar obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la citada LOPD y especialmente en lo indicado en sus artículos 5, 9, 10, 11 y 12 y adoptará las medidas de seguridad que le correspondan según el Real decreto 1720/2007, de 21 de diciembre. El encargado del tratamiento se compromete explícitamente a formar e informar a su personal en las obligaciones que de tales normas dimanen.
- m) La empresa adjudicataria y el personal a su cargo guardarán secreto profesional sobre la información, documentos, o datos a los que tengan acceso o de los que tengan conocimiento con ocasión del cumplimiento del contrato, incluso después de finalizar el plazo contractual, comprometiéndose a no hacer pública cualquier información o dato obtenidos o elaborados durante la ejecución del contrato.
- n) El adjudicatario quedará obligado a mantener expuesta una lista completa de todos los productos y servicios que ofrezca al público, autorizada por el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES, con indicación de los precios unitarios de forma permanente y en lugar visible a los usuarios y en condiciones legibles. Asimismo, el adjudicatario quedará obligado a redactar y exponer las listas de precios, así como quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de cooficialidad lingüística en la Comunidad Valenciana, garantizando que éste o parte del mismo tengan el suficiente conocimiento del

valenciano para, al menos, entenderlo y hablarlo con normalidad. Dispondrá de Hojas de Reclamaciones, previamente diligenciadas, donde los usuarios puedan hacer constar las deficiencias en general de la prestación del servicio, o la inobservancia de los precios fijados, o cualquier otra anomalía, quedando obligado a presentarlo en el registro general del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES, dentro de las 48 horas siguientes a su formulación. El incumplimiento reiterado de esta obligación será causa suficiente para la resolución del contrato.

o) Quedará obligado a mantener expuesto en los locales y terrazas la prohibición de fumar según la legislación vigente. (Ley 28/2005).

p) El pago del consumo de los diferentes servicios: agua, energía eléctrica, gas, telefonía, etc.... será de cuenta del adjudicatario. En el caso del bar del estadio municipal, se dispondrá por parte del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES tanto un contador digital para registro de energía eléctrica consumida así como contador propio para registro consumo agua; el STS emitirá informe de forma trimestral sobre consumos. De igual forma, el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES facilitará el suministro de energía eléctrica y agua, para las máquinas de vending, si el adjudicatario opta por su instalación, en tal caso el adjudicatario se compromete al abono de los consumos, y definirá las características técnicas de la maquinaria de vending en el PPS, para así proceder por parte del STS a la emisión de informe sobre consumos, trimestralmente. Ambos informes de consumo serán elevados a los servicios administrativos del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES para practicar la correspondiente liquidación y posterior abono por el adjudicatario. El pago deberá efectuarse en el plazo máximo de los treinta días siguientes a su notificación.

q) Será de cuenta del adjudicatario los gastos de las publicaciones de los anuncios en boletines oficiales que genere la preparación y formalización del contrato.

r) El adjudicatario se compromete a prestar el servicio en óptimas condiciones de sanidad, salubridad e higiene, tanto en los locales como en las personas y productos empleados, de acuerdo con la legalidad vigente y propuesta en el PPS. A este fin se someterá a las inspecciones sanitarias y de otro tipo que realice la propia Administración contratante u otras Administraciones competentes, abonando, en su caso, la correspondiente tasa.

s) En ningún caso, éste, tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales, ni instalaciones fijas o móviles a excepción de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

t) El adjudicatario estará obligado a conservar en buen estado las instalaciones, tal y como las recibe del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES; realizará la limpieza diaria de los locales y enseres al cierre del servicio, así como desinsectará, desinfectará y desratizará los locales, con la periodicidad que establezca la legislación vigente. Igualmente vendrá obligado el adjudicatario a efectuar diariamente y en horas fuera del servicio al público la limpieza meticulosa de los locales afectos al servicio, cuidando que en todo momento el estado de conservación y decoro del mismo esté de acuerdo con el rango del establecimiento. Durante el horario público deberá mantener una limpieza de mantenimiento que vendrá determinada por las necesidades del servicio, siendo como mínimo una vez a media mañana y otra a media tarde.

u) Previamente al ejercicio de la actividad y apertura del establecimiento, el adjudicatario deberá acreditar la suscripción de un contrato de seguro que cubra la responsabilidad civil por los riesgos derivados de la explotación de aquellos. Asimismo, este seguro deberá incluir el riesgo de incendio así como posibles daños al público asistente, a terceros y al personal que preste sus servicios en el establecimiento o actividad. La cobertura del seguro deberá estar en vigor durante todo el tiempo de duración de la actividad. La cuantía de esta póliza no será inferior a 750.000 € por contar la actividad principal con un aforo estimado de 493 personas, según DB Seguridad contra incendios Código Técnico Edificación (DECRETO 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell, por el que aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat Valenciana de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.

La empresa adjudicataria está obligada a exhibir, tras la formalización del contrato, la póliza de seguros suscrita y, en cualquier momento, a requerimiento del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES, tanto la póliza de seguros como los recibos acreditativos del pago de la misma correspondiente a cada periodo contratado o renovado.

v) Expirado el contrato o en su caso resuelto el mismo, el adjudicatario cesará en el uso y disfrute de los locales haciendo entrega formal de todas las instalaciones y elementos descritos en los inventarios adjuntos al contrato en perfectas condiciones de uso, para lo cual se levantará un acta del estado en que se encuentran dichos elementos, siendo responsable de cualquier falta o desperfecto ocasionado por negligencia, debiendo efectuar a su cargo las reparaciones necesarias, así como las reposiciones de éstos por el deterioro derivado del uso del mismo, siendo de la misma calidad, marca, modelo, color, etc. que el inventariado, para entregar las instalaciones en las mismas condiciones en que fueron halladas.

3.- PLAZO

El plazo de concesión se otorga por plazo de DOS años, que podrá ser objeto de 2 prórrogas anuales. La prórroga del contrato se adoptará expresamente, salvo denuncia por alguna de las partes contratantes, preferentemente con una antelación mínima de 1 mes a la finalización del contrato.

En caso de prórroga procederá la revisión de precios tomando como base el IPC sobre la anualidad inmediata anterior.

El plazo se computará a partir del día siguiente a la formalización del correspondiente contrato en documento administrativo.

4.- CANON

El tipo de canon correspondiente a la primera anualidad, mejorable al alza por los licitadores, se fija en 7.260 €, donde se corresponden 6.000 € a la base imponible (12 mesesx500 €/mes) y 1.260 € a la aplicación del 21 % de IVA. No procede revisión de precios en la vigencia del contrato.

El abono del canon será por doceavas partes iguales, por anticipado, dentro de los primeros quince días de cada mes. El incumplimiento de esta obligación será considerada como falta muy grave; su reiteración podrá dar lugar a la rescisión del contrato con incautación de la garantía.

5.- CARACTERISTICAS GENERALES DE LA EXPLOTACION

La explotación de las instalaciones de este contrato se ajustará en todo momento a:

- La legislación aplicable y Ordenanzas Municipales.
- Las prescripciones de aplicación contenidas en los Pliegos que rigen esta concesión y, en el orden técnico, las que se establezcan a continuación.
- La oferta presentada por el adjudicatario, PPS.
- Las instrucciones técnicas que, en aplicación de lo anterior, dicte el Patronato de Deportes.

6.- CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS DE LA EXPLOTACION

6.1. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

6.1.1 Medios Personales

Para la prestación del servicio en el Bar restaurante será necesario contar como mínimo con tres personas, dos a tiempo completo, cocina y barra, y una a tiempo parcial, camarero de sala, en horario de comidas y/o cenas, con un mínimo de 15 h/semana.

Para el bar emplazado en el estadio municipal y barra del Pabellón Polideportivo solo requerirá una persona, como mínimo y a tiempo parcial, para atención al público, con un mínimo de 15 h/semana.

6.1.2 Maquinaria y equipamiento

El equipamiento y utensilios necesarios para el normal funcionamiento del servicio en la citada Instalación deberá ser aportado por el adjudicatario. Dichos utensilios una vez inventariados, podrán ser

retirados por éste al término de la vigencia del contrato. Para la prestación del servicio será necesario contar como mínimo con el siguiente equipamiento:

a) En el Bar-Restaurante anejo a las piscinas municipales:

- 1 Cafetera de dos brazos.
- 1 Molinillo de café
- 1 Tostadora pan
- 1 Botellero frigorífico bajo mostrador
- 1 Expositor frigorífico sobre mostrador
- 1 Arcón congelador
- 1 Cocina equipada
- 1 Extractor de humos con filtro
- 1 Armario frigorífico para conservación de alimentos
- 1 Lavavajillas
- 1 Termo eléctrico (mínimo 100 lts).
- Menaje, utensilios, y medios de trabajo: vajilla, cubertería y cristalería para un mínimo de cincuenta servicios, así como planchas, sartenes, ollas, paelleras, raseras, etc.
- Mobiliario: mesas, con un número mínimo de 15 uds, de dimensiones mínimas 0,80x0,80 m. y sillas, con un número mínimo de 50 uds.

Se deberá disponer obligatoriamente de agua caliente, bien por termo eléctrico bien por energías alternativas.

b) En el bar anejo al campo de fútbol:

- 1 Cafetera
- 1 Botellero frigorífico bajo mostrador
- Se dispondrá de vajilla (vasos y platos) desechable de un solo uso.

c) En bar con barra desmontable en Pabellón Municipal:

- Se dispondrá de vajilla (vasos) desechable de un solo uso.

6.1.3 Limpieza

El adjudicatario deberá tener en óptimas condiciones de limpieza:

- a) Restaurante-Bar anejo a las piscinas municipales e instalaciones anexas.
- b) Bar en estadio municipal.
- c) espacio ocupado por barra desmontable en Pabellón Polideportivo.
- d) Fachadas exteriores y cubiertas de los locales objeto del contrato, excepto Barra Polideportivo Municipal.
- e) Todos los recintos y los espacios aledaños a los locales referidos deberán permanecer limpios, con especial atención a la retirada de envases y restos derivados del consumo de los productos ofertados.

6.1.4 Gastos

Correrán a cargo del adjudicatario:

- a) Los consumos de energía eléctrica y agua, así como de otros combustibles que pretenda utilizar el adjudicatario.
- b) Los gastos de limpieza descritos anteriormente.

6.1.5 Deber de mantenimiento y conservación

Este Patronato podrá fiscalizar en cualquier momento la prestación del servicio, comprobando la conservación y estado de las distintas instalaciones y la documentación relacionada con el objeto de la explotación, y en su caso, ordenar al adjudicatario la adopción de medidas necesarias para el

cumplimiento de los deberes que le afecten, medidas que podrán ser ejecutadas subsidiariamente por esta entidad si el adjudicatario no las realiza en el plazo que le conceda para ello, sin perjuicio de otras responsabilidades que se pudieran originar.

El adjudicatario mantendrá y conservará en correctas condiciones de salubridad e higiene, seguridad, decoro y ornato público las instalaciones, equipamientos, y elementos concesionales, quedando en todo momento sujeto a supervisión técnica municipal.

6.2.- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

En caso de que se celebren en el interior de las instalaciones deportivas municipales eventos de carácter extraordinario, bien conciertos bien presentaciones o cualquier otro tipo de acto social, el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES se reserva el derecho de permitir a personas ajenas a esta concesión desarrollar un servicio de catering y/o venta de bebidas y productos de alimentación en las debidas condiciones técnico sanitarias. Por deferencia se formalizará consulta previa con el adjudicatario.

6.3.- CARACTERISTICAS DE LOS SERVICIOS

a) El Restaurante anejo a las piscinas municipales deberá ofrecer una oferta gastronómica, detallando su composición, que incluya, al menos:

- Menú diario y medio menú.
- Menú infantil.
- Otros tipos de menús.
- Platos combinados.
- Tostadas, productos de bollería dulces y salados.
- Aperitivos y tapas variadas.
- Bebidas de toda clase y marcas variadas: agua, zumos, refrescos, etc.
- Helados.

El adjudicatario elaborará una tabla con una lista de bebidas, menús y productos que pretenda ofrecer. En anexo II se incorpora una tabla con una relación de productos mínimos, detallados con un precio máximo que el adjudicatario podrá mejorar.

b) El Bar anejo al campo de fútbol y la Barra provisional del Pabellón Polideportivo podrán ofrecer:

- Bebidas:
- Se prohíbe la venta de bebidas con alcohol.
- Queda prohibida la expedición de botes o botellas. Las bebidas se servirán en vasos desechables, sin hielo.
- Aperitivos y/o bollería:
- Debidamente envasados, sin que se requiera cadena de frio para su conservación.

c) Las zonas de carga y descarga se limitarán a los lugares indicados para ello y con horario a determinar de forma que ocasione las menores molestias posibles. Los suministros se llevarán a cabo por el itinerario que indique el Patronato, sin invadir otras áreas de las autorizadas. Los suministros se acopiarán en los lugares establecidos, no pudiendo permanecer éstos a la vista, fuera de dichas dependencias.

d) El sistema de acopio de residuos evitará totalmente los olores y otras molestias, y serán depositados en el lugar indicado para su posterior retirada por los Servicios Municipales de recogida de RSU, conforme a las normas municipales de aplicación.

6.4.- HORARIO DE SERVICIO

El horario de apertura y cierre de la actividad coincidirá, en parte, con el horario de apertura y cierre de las instalaciones deportivas municipales; a título orientativo se propone ininterrumpidamente de 8,00 h a 23,00 h.

En cualquier caso, el horario de apertura y cierre de las instalaciones a explotar podrá variar con respecto al horario de apertura de las instalaciones deportivas municipales, en cuyo caso deberá ser autorizado expresamente por el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES.

6.5.- TARIFAS

Las tarifas que el adjudicatario habrá de percibir del público por los servicios prestados serán las que se determine en la oferta del adjudicatario o, en su caso, las que apruebe este Organismo en los términos que resulte del acuerdo de adjudicación, reservándose esta entidad, la facultad de supervisar los precios con el fin de evitar que éstos no excedan de los habituales de establecimientos análogos. Estas deberán ser expuesta al público en lugar visible, tanto en Bar Restaurante como en bar anejo al estadio municipal y Pabellón polideportivo.

7.- OBRAS

7.1.- CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

Las características constructivas del local destinado a Restaurante son las siguientes:

- **Estructura:** Pilares metálicos y forjado de hormigón armado.
- **Cubierta:** Plana no transitable.
- **Cerramiento:** Fábrica de bloque hueco de hormigón.

El cerramiento entre la zona de público y la terraza se resuelve mediante carpintería de aleación ligera y acristalamiento.

- **Particiones:** Fábrica de hueco doble.
- **Carpintería interior:** Puertas de madera convencionales.
- **Acabados:** Pavimento de terrazo.
Techo enlucido y pintado.
Paramentos: Cocina y barra, alicatada; resto pintura plástica.

Las características constructivas del local destinado a Bar, en estadio municipal, son las siguientes:

- **Estructura:** Pilares metálicos y forjado de hormigón armado.
- **Cubierta:** Plana no transitable.
- **Cerramiento:** Fábrica de ladrillo caravista. Se dispone de cierres metálicos sobre barra.
- **Particiones:** Fábrica de ladrillo hueco doble.
- **Carpintería interior:** Puertas de madera convencionales.
- **Acabados:** Pavimento de terrazo.

Techo enlucido y pintado.

Paramentos: Cocina y barra, alicatada; resto pintura plástica.

7.2.- OBRAS DE ACONDICIONAMIENTO Y REFORMA

Queda prohibida la ejecución de obras e instalaciones sin la previa autorización expresa del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES.

El adjudicatario del contrato podrá realizar obras de acondicionamiento, previa presentación ante el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES para su estudio e informe de:

- Memoria descriptiva de los trabajos a realizar.
- Planos acotados de planta, alzado y sección de estado actual y estado reformado.
- Plazo estimado de ejecución de las obras, durante el cual las instalaciones permanecerán cerradas.
- Presupuesto de los obras a realizar, separado por capítulos y unidades de obra.

Todo ello sin perjuicio de que, a la vista de las obras a ejecutar, el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES solicite un proyecto de obra redactado por técnico competente y/o la asunción de la dirección técnica de la dirección de la obra, y en todo caso bajo supervisión municipal

El inicio de las obras requerirá la previa autorización expresa por parte del PATRONATO MUNICIAPL DE DEPORTES y en todo caso bajo supervisión del STS.

No procederá compensación de cánón anual por la ejecución de estas ni pago alguno por parte del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES, considerando que las obras a realizar:

- Tendrán carácter fijo o permanente, y serán revertibles a favor del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES.
- Deberán ir dirigidas a mejorar las condiciones de conservación y mantenimiento del local, o a mejorar las condiciones de utilización con el fin de obtener un mayor rendimiento de la explotación.

En caso de colocación de muestra o banderines, requerirán la autorización expresa del PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES

Al terminar la concesión, el adjudicatario retirará los elementos muebles y demás instalaciones no fijas que hubiera aportado de su propiedad. Las obras e instalaciones fijas autorizadas que se ejecuten por el adjudicatario, quedarán afectas al servicio revirtiendo a esta entidad, en condiciones óptimas para seguir siendo utilizadas.

En ningún caso el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES abonará al adjudicatario cantidad alguna por obras o mejoras que realice en las instalaciones ni por elementos o equipos que incorpore al servicio.

8. CRITERIOS ADJUDICACION.

Los criterios que servirá de base para la adjudicación son:

8.1. VALORACION DE LAS OFERTAS. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FÓRMULAS MATEMATICAS, hasta un máximo de 80 puntos:

a.- **Por Mayoración de cánón Bar Restaurante**, establecido inicialmente una base imponible de 6.000 €, podrán obtenerse hasta **40 puntos**, según el siguiente baremo:

Porcentaje de Alza Económica	Baremación
Entre 0,01 y 4,99 %...	el 5 % de los puntos máximos, hasta 2,00 puntos.
Entre 5,00 y 9,99 %...	el 10% de los puntos máximos, hasta 4,00 puntos
Entre 10,00 y 14,99 %...	el 15 % de los puntos máximos, hasta 6,00 puntos.
Entre 15,00 y 19,99 %...	el 20 % de los puntos máximos, hasta 8,00 puntos.
Entre 20,00 y 24,99 %...	el 25 % de los puntos máximos, hasta 10,00 puntos
Entre 25,00 y 29,99 %...	el 30 % de los puntos máximos, hasta 12,00 puntos.
Entre 30,00 y 34,99 %...	el 35 % de los puntos máximos, hasta 14,00 puntos.
Entre 35,00 y 39,99 %...	el 40 % de los puntos máximos, hasta 16,00 puntos
Entre 40,00 y 44,99 %...	el 45 % de los puntos máximos, hasta 18,00 puntos.
Entre 45,00 y 49,99 %...	el 50 % de los puntos máximos, hasta 20,00 puntos.
Entre 50,00 y 54,99 %...	el 55 % de los puntos máximos, hasta 22,00 puntos.
Entre 55,00 y 59,99 %...	el 60 % de los puntos máximos, hasta 24,00 puntos.
Entre 60,00 y 64,99 %...	el 65 % de los puntos máximos, hasta 26,00 puntos.
Entre 65,00 y 69,99 %...	el 70 % de los puntos máximos, hasta 28,00 puntos.
Entre 70,00 y 74,99 %...	el 75 % de los puntos máximos, hasta 30,00 puntos.
Entre 75,00 y 79,99 %...	el 80 % de los puntos máximos, hasta 32,00 puntos.
Entre 80,00 y 84,99 %...	el 85 % de los puntos máximos, hasta 34,00 puntos.
Entre 85,00 y 89,99 %...	el 90 % de los puntos máximos, hasta 36,00 puntos.
Entre 90,00 y 94,99 %...	el 95 % de los puntos máximos, hasta 38,00 puntos.
Del 95,00 % en adelante ...	el 100 % de los puntos, 40 puntos.

La puntuación de cada una de las ofertas admitidas, de acuerdo a los tramos relacionados, será creciente según la siguiente fórmula matemática, correspondiendo la puntuación máxima al Alza Máxima, dentro del tramo que proceda, disminuyendo de forma proporcional, siempre dentro del tramo que corresponda:

$$P = (P_{\max} \times A_o) / A_{\max}$$

Siendo:

P: puntuación obtenida.

P_{max}: puntuación máxima, según los tramos considerados, considerando dos decimales.

A_o: alza ofertada (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en cada tramo considerado.

A_{max}: alza máxima (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en cada tramo considerado.

b.- Mejora económica de precio sobre menú diario, medio menú y menú infantil, referenciado en la oferta de productos, anexo II. Podrán obtenerse hasta **12 puntos** por la mejora económica de los menús descritos, considerando la baja media sobre la valoración de la lista mínima de precios que se establece en anexo II, según el siguiente baremo:

Porcentaje de media Mejora Económica	Baremación
Entre 0,01 y 4,99 %...	el 16,67 % de los puntos máximos, hasta 2,00 puntos.
Entre 5,00 y 9,99 %...	el 33,33 % de los puntos máximos, hasta 4,00 puntos
Entre 10,00 y 14,99 %...	el 50 % de los puntos máximos, hasta 6,00 puntos.
Entre 15,00 y 19,99 %...	el 66,67 % de los puntos máximos, hasta 8,00 puntos.
Entre 20,00 y 24,99 %...	el 83,33 % de los puntos máximos, hasta 10,00 puntos.
Del 25,00 en adelante	el 100 % de los puntos máximos, hasta 12,00 puntos

La puntuación de cada una de las ofertas admitidas, de acuerdo a los tramos relacionados, será creciente según la siguiente fórmula matemática, correspondiendo la puntuación máxima a la Baja Máxima, dentro del tramo que proceda, disminuyendo de forma proporcional, siempre dentro del tramo que corresponda:

$$P = (P_{\max} \times B_o) / B_{\max}$$

Siendo:

P: puntuación obtenida.

P_{max}: puntuación máxima, según los tramos considerados, con dos decimales.

B_o: mejora económica (baja) ofertada (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.

B_{max}: mejora económica (baja) máxima (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.

Se establece el siguiente condicionado complementario:

-El precio del medio menú no podrá superar el 65 % de la oferta sobre menú diario.

-El precio del menú infantil no podrá superar el 80 % de la oferta sobre menú diario.

c.- Mejora económica precios sobre resto productos referenciados en la tabla del anexo II, agrupados en una lista no cuantitativa, diferenciando: bebidas calientes y frías, aperitivos y desayunos. Podrán obtenerse hasta **8 puntos** por la mejora económica de la oferta, considerando la baja media sobre la valoración unitaria de cada uno de los productos que integran la lista completa de productos mínimos detallados en anexo II, excluidos menús, según el siguiente baremo:

Porcentaje de media Mejora Económica	Baremación
Entre 0,01 y 4,99 %...	el 20 % de los puntos máximos, hasta 1,60 puntos.
Entre 5,00 y 9,99 %...	el 40 % de los puntos máximos, hasta 3,20 puntos
Entre 10,00 y 14,99 %...	el 60 % de los puntos máximos, hasta 4,80 puntos.
Entre 15,00 y 19,99 %...	el 80 % de los puntos máximos, hasta 6,40 puntos.
Del 20,00 en adelante	el 100 % de los puntos máximos, hasta 8,00 puntos

La puntuación de cada una de las ofertas admitidas, de acuerdo a los tramos relacionados, será creciente según la siguiente fórmula matemática, correspondiendo la puntuación máxima a la Baja Máxima, dentro del tramo que proceda, disminuyendo de forma proporcional, siempre dentro del tramo que corresponda:

$$P = (P_{\max} \times B_o) / B_{\max}$$

Siendo:

P: puntuación obtenida.

P_{max}: puntuación máxima, según los tramos considerados, con dos decimales.

B_o: mejora económica (baja) ofertada (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.

B_{max}: mejora económica (baja) máxima (en tanto por ciento), considerando dos decimales, en el tramo considerado.

d.- Mejora cuantitativa por instalación de máquinas de vending, bien de bebidas bien de alimento sólido. Podrán obtenerse hasta **8 puntos** por la mejora cuantitativa sobre el mínimo propuesto y hasta un máximo de 4 máquinas adicionales, a razón de 2 puntos por cada máquina adicional. La instalación de las máquinas de tipo vending se circunscribe a los siguientes emplazamientos: Pabellón Polideportivo, junto oficinas C/ Denia, acceso a Piscinas Municipales y en las terrazas del Bar Restaurante y Bar en estadio municipal. El adjudicatario detallara sus características técnicas. Cualquier modificación de emplazamiento deberá ser autorizada por el PATRONATO MUNICIPAL DE DEPORTES.

e.- Mejora cuantitativa por incremento de medios humanos. Podrán obtenerse hasta **12 puntos** por la mejora cuantitativa sobre el mínimo propuesto, a razón de 6 puntos por la ampliación del contrato de jornada parcial, 15 h, a jornada completa y 1 punto por cada 6 h/semana de nuevos contratos para tareas de apoyo.

8.2. CRITERIOS DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR, hasta un máximo de 20 puntos, aportando un PROYECTO DE PRESTACION DEL SERVICIO, PPS, con la siguiente subdivisión y porcentajes:

Se detallará el servicio a prestar con la mayor amplitud posible, en lo referente a:

-**Claridad del proyecto**, detallando la explotación del servicio, en cuanto a planteamiento global: tipo de servicios a ofrecer, forma de desarrollo, horarios propuestos, etc... Valoración, hasta **1 punto**.

-**Sobre las mejoras propuestas** por el licitador, en particular sobre los requisitos mínimos solicitados:

*Sobre otros **medios técnicos y maquinaria**:

-**por incremento de maquinaria y otros medios técnicos**, relacionados en apdo 6.2.2. detallando sus características técnicas. Valoración hasta **4 puntos**.

-por aportar su plan de mantenimiento y conservación detallado. Valoración hasta **1 punto**.

-**Gestión medioambiental sostenible**. Mejoras que afecten directamente al servicio objeto del pliego, tanto en la propia gestión de maquinaria y productos a utilizar como en la gestión de residuos y su tratamiento y/o eliminación. Valoración hasta **1 punto**.

-**Oferta gastronómica**. El adjudicatario aportará relación detallada de todos los productos a ofertar, bajo la forma de tabla, **SIN INCLUIR PRECIOS, en ningún caso se deberán incluir los productos y precios indicados en anexo II (su incumplimiento será causa motivada para la exclusión de la oferta)**. Incluirá en su oferta diferentes platos combinados, con opción de otro tipo de menús: tipo dieta mediterránea, vegetariano, celiaco, etc,... con descripción detallada de su composición, así como aperitivos variados. Valoración hasta **11 puntos**.

-**Descuentos o promociones** a usuarios de las instalaciones deportivas, valoración hasta **2 puntos**.

La adjudicación se efectuará al licitador con mayor puntuación, suma de los apartados 8.1 Y 8.2, no obstante el Patronato Municipal de Deportes, puede declarar desierto el concurso si considera que ninguno de los licitadores reúne las condiciones adecuadas.

9.- REGIMEN SANCIONADOR

Las deficiencias en la prestación del servicio se considerarán infracciones o faltas, que se clasificarán en:

a) Infracciones muy graves:

- Demora en el abono mensual del cánón.
- No disponer de los medios humanos propuestos en PPS.
- No disponer de los medios materiales propuestos en PCT y PPS.
- Haber ejecutado obras o reparaciones en el inmueble o en sus instalaciones sin obtener previamente la autorización correspondiente o no ajustarse a las condiciones de las obras expresamente autorizadas.

- No efectuar la entrega del inmueble y de las instalaciones en perfecto funcionamiento y en estado de conservación satisfactorio al finalizar el plazo de la concesión.
- Desarrollar en las instalaciones objeto de la concesión, actividad distinta del objeto de la explotación y del uso previsto en este PCT.
- Prestación manifiestamente defectuosa e irregular de los Servicios.
- Desobediencia reiterada de más de dos veces ante las órdenes escritas del Patronato de Deportes o del Ayuntamiento de San Vicente del Raspeig, relativas a la mejora y adecuación del funcionamiento de la Concesión.
- Cese de la prestación del servicio sin que concurra las circunstancias legales que lo legitimen.
- Haber sido sancionado con dos faltas graves.

b) Infracciones graves:

- No mantener en las debidas condiciones de salubridad e higiene, seguridad, ornato público y decoro las instalaciones, los bienes y servicios del bar restaurante y sus anexos.
- No someter a la aprobación de este Patronato la instalación de cualquier tipo de publicidad que se coloque en el establecimiento.
- Exponer productos prohibidos por cualquier tipo de disposición legal.
- La comisión de tres infracciones leves en una anualidad.

c) Infracciones leves:

- La falta de uniformidad del personal.
- No disponer de los medios exigidos o mal estado de los mismos.
- La percepción esporádica de precios por la prestación de servicios no sujetos a tarifa de aprobación obligatoria, que excedan de los que son habituales en los establecimientos del sector.
- El incumplimiento de los horarios de prestación del servicio propuestos.
- Las no especificadas y que de alguna forma alteren la prestación del servicio.

Las sanciones que el Patronato Municipal de Deportes pueda imponer al adjudicatario por la comisión de las anteriores infracciones son independientes de la pertinente indemnización, y su cuantía será la establecida en el Pliego de Condiciones Administrativas que rija la contratación, y en su defecto:

a).- Infracciones muy graves.

- multa de hasta 900 €.

- la reiteración podrá ser sancionada con rescisión del contrato.

b). Infracciones graves.

- multa de hasta 600 €.

- la reiteración de hasta tres infracciones graves, aun no siendo consecutivas, podrá ser sancionada con rescisión del contrato.

c). Infracciones leves.

- multa de hasta 300 €.

SVdR, 12 Febrero 2016.



Jose J Sirvent Segura. Ingeniero tec Industrial

ANEXO I. EMPLAZAMIENTO DE LOS LOCALES EN LAS INSTALACIONES DEPORTIVAS.

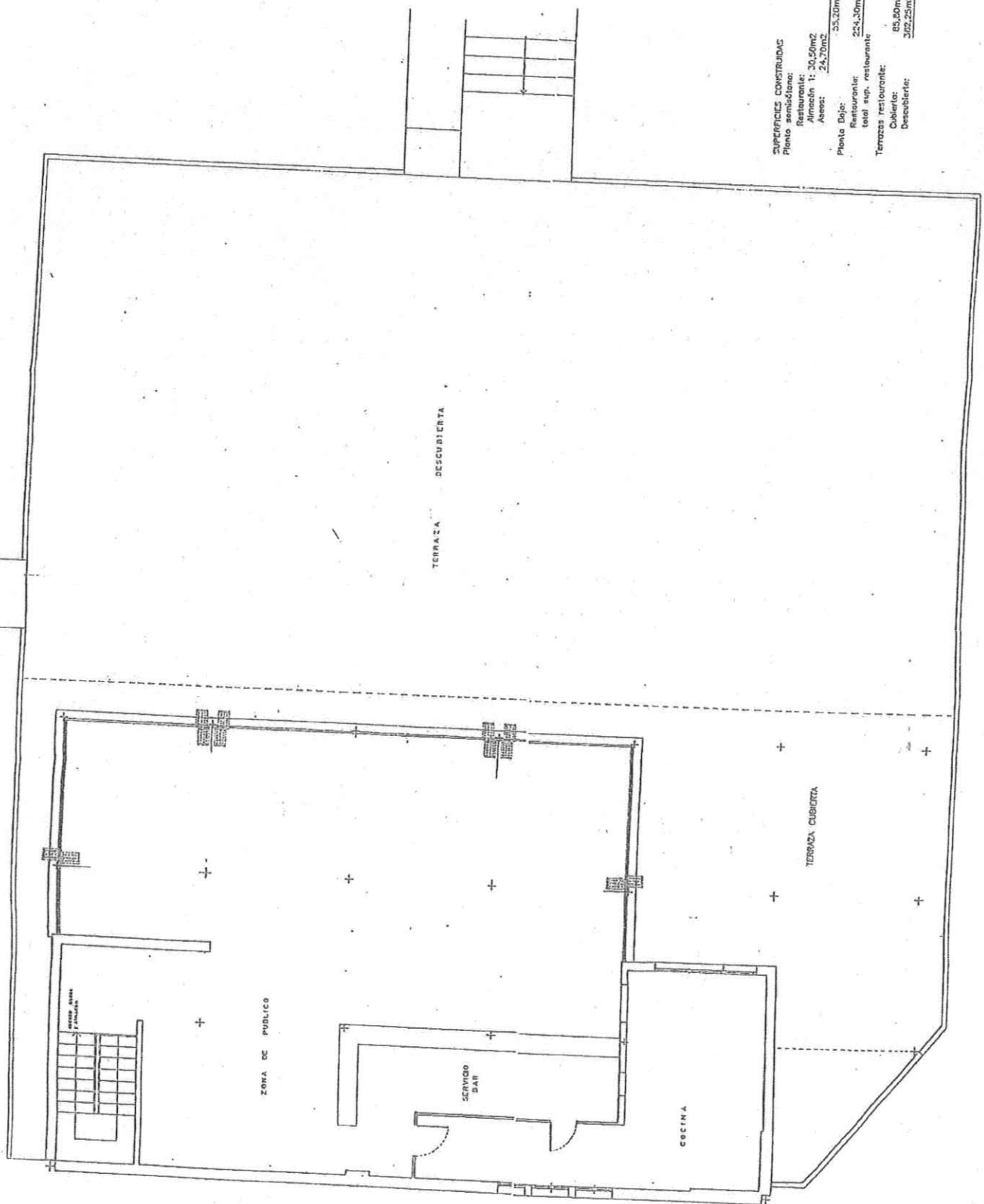
JOSE N. SURET SEJORA

E. ALCO

SUPERFICIES CONSTRUIDAS

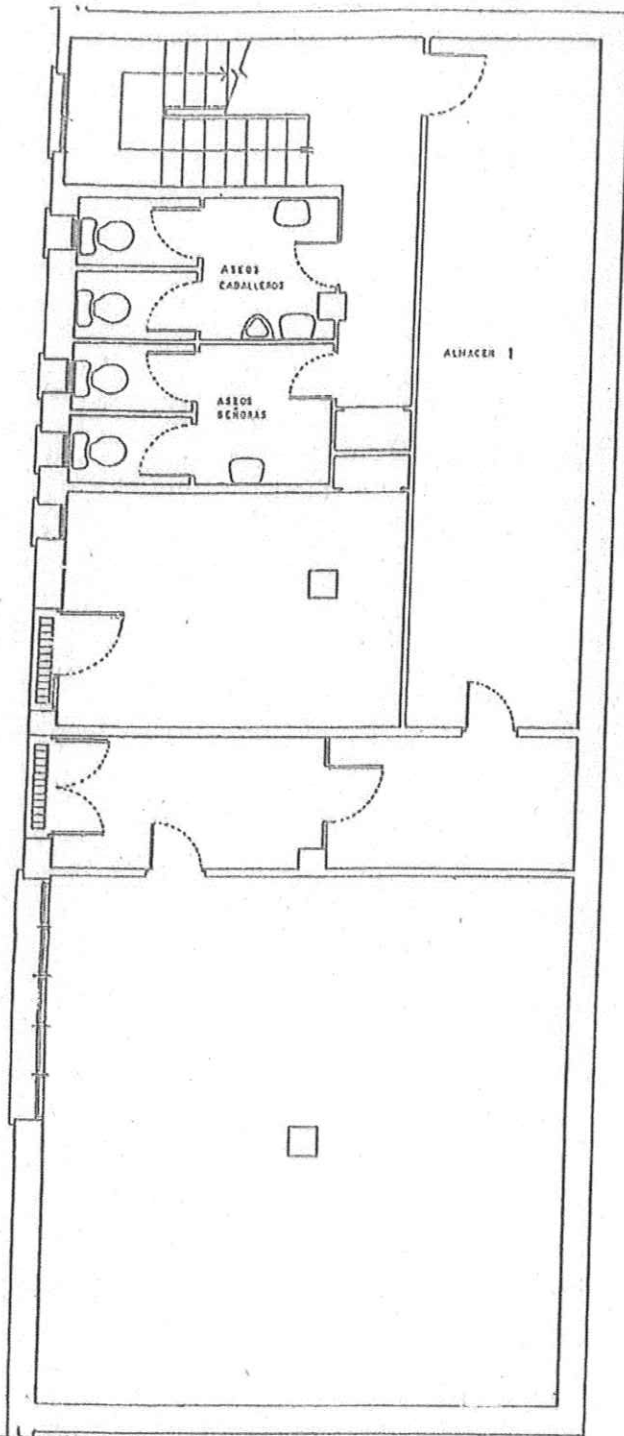
Planta semisótano:	224,30m ²
Restaurante:	279,50m ²
Almacén 1:	30,50m ²
Almacén 2:	24,70m ²
Total:	558,00m²

Planta Baja:	55,20m ²
Restaurante:	224,30m ²
teatr sup. restaurante:	279,50m ²
Total restaurante:	503,80m²
Cubierta:	85,50m ²
Descubierta:	302,25m ²
Total:	648,05m²



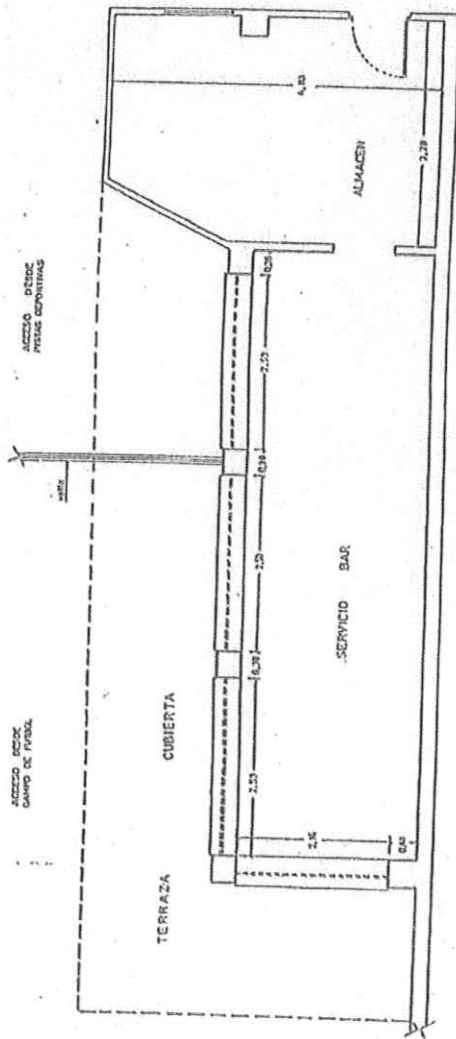
PLANTA BAJA

RESTAURANTE



PLANTA SEMISOTANO


 Profes. LINDA S. P. 180A



SUPERFICIE CONSTRUIDA = 44,70 m²
 TERRAZA = 27,50 m²

BAR

F 1/100
 JOSE J SIMON SEPULCRA

ANEXO II. CUADRO MINIMO PRODUCTOS OFERTADOS.
(relación no cuantitativa).

**RELACIÓN DE PRODUCTOS MÍNIMOS, PRECIO MAXIMO Y PRECIOS OFERTADOS.
(IVA INCLUIDO).**

PRODUCTO	Precio maximo € (IVA incluido)	PRECIO OFERTADO € (IVA incluido)
BEBIDAS CALIENTES		
Café solo, largo, incluso descafeinados.	1,00 €	
Café cortado, con leche, capuchino, incluso desca	1,20 €	
Leche sola, manchado	1,00 €	
Té al limón.	1,00 €	
.....		
BEBIDAS FRÍAS		
Agua mineral de 0,50 L..	1,00 €	
Agua mineral de 1,50 L.	1,50 €	
Zumos, Batidos. Bio frutas. Brik 200 cc.	1,00 €	
Refrescos: Bote 33 cc. Cola, Cola Light, Limón, N	1,00 €	
Bebidas isotónicas.	1,00 €	
Bebida refrescante de té (Nesteá o similar).	1,00 €	
Cerveza nacional barril, 200 cc.	1,50 €	
Cerveza nacional, Bote 33 cc	1,00 €	
Cerveza importación, botellin 50 cc	3,50 €	
Cerveza importación, botellin 33 cc	2,25 €	
Vino, copa 100 cc, Rioja, Ribera...	2,00 €	
Vino, copa 100 cc, DO Alicante	1,75 €	
....		
APERITIVOS		
Bolsa de patatas fritas.	0,75 €	
Bolsa de frutos secos.	0,75 €	
.....		
DESAYUNOS		
1/2 Tostada c/ aceite	0,75 €	
1/2 Tostada c/ tomate	0,80 €	
Bollería, sin relleno.	1,25 €	
Bollería, con relleno.	1,50 €	
Montaditos variados, calientes	1,80 €	
Montaditos variados, frios	1,50 €	
Bocadillos variados, calientes	3,50 €	
Bocadillos variados, frios	3,00 €	
....		
MENU DIARIO	9,00 €	
MEDIO MENU	6,00 €	
MENU INFANTIL	7,00 €	
....		

(Los precios ofertados deberán estar referenciados en fracciones de 5 céntimos.)

El menu diario estara formado por: ensalada, 3 primeros platos (a elegir 1), 2 segundos platos (obligatoriamente 1 de carne y 1 de pescado con guarnicion, a elegir 1), postre a a elegir bien pieza de fruta bien ración de reposteria variada bien yogurt bien helado y café.

El medio menú estara formado por: ensalada, unico plato, bien de carne o de pescado con guarnicion, a elegir 1, postre y café.

El menu infantil estara formado por ensalada, plato combinado, bien carne o pescado con guarnicion, a elegir 1, y postre.

En los tres tipos de menu se incluye servicio de pan (mínimo pieza 100 grs) y bebida (minimo agua 0,5 lts bote cerveza/refresco o copa de vino)