

Aprobado por Consejo Rector  
En sesión de fecha 14-20-06-15  
El Secretario Acal

Fdo: Arturo Etxeja  
Alcalde

## 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 de las instalaciones deportivas municipales gestionadas por el OAL Patronato Municipal de Deportes, OAL PMD 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. CONSTRUIDA	SUP. UTIL
PLANTA BAJA	Sala General (zona de público y zona de servicio-bar)	180'20 m <sup>2</sup>	163'20 m <sup>2</sup>
	Cocina	31'75 m <sup>2</sup>	31'75 m <sup>2</sup>
	Acceso a la planta semisótano	12'35 m <sup>2</sup>	12'35 m <sup>2</sup>
	Terraza cubierta	85'80 m <sup>2</sup>	42'90 m <sup>2</sup>
	Terraza descubierta	362'25 m <sup>2</sup>	---
	<b>TOTAL SUPERFICIE PLANTA BAJA</b>		<b>672'35 m<sup>2</sup></b>
SEMISOTANO	Acceso a planta superior		18'10 m <sup>2</sup>
	Servicios sanitarios		24'95 m <sup>2</sup>
	Almacén		
<b>TOTAL SUPERFICIE SEMISOTANO</b>		<b>55'20 m<sup>2</sup></b>	<b>46'25 m<sup>2</sup></b>

b) **Local anejo a campo 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 <sup>2</sup>	14'94 m <sup>2</sup>
Zona de servicio	29'12 m <sup>2</sup>	23'00 m <sup>2</sup>
Terraza cubierta	27'50 m <sup>2</sup>	13'75 m <sup>2</sup>
<b>TOTAL SUPERFICIE</b>	<b>72'20 m<sup>2</sup></b>	<b>51'69 m<sup>2</sup></b>

Queda expresamente prohibida la instalación de barras provisionales o bares móviles, tipo furgoneta, camión carrozado, remolque o montaje provisional, o venta directa en cualquier otro espacio de las instalaciones del OAL PMD, salvo autorización expresa en contrario y previa solicitud del adjudicatario.

## 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, PPS aprobado.
- 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 de OAL PMD, 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 Ayuntamiento de San Vicente del Raspeig y sus funciones serán:

- a) Controlar e inspeccionar el desarrollo del servicio y dar al Director del Servicio las indicaciones oportunas para lograr los objetivos del servicio, comprobando la existencia de medios y organización necesaria para la prestación del servicio.
- b) Interpretar el Pliego de Prescripciones Técnicas y demás disposiciones establecidas en el contrato o en disposiciones oficiales y velar por el cumplimiento de los mismos, proponiendo las modificaciones que considere oportunas.
- c) Conformar las facturas ordinarias y extraordinarias emitidas por el contratista para su abono.
- d) 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.
- 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 que haya ofertado y aprobado por OAL PMD, no pudiendo variar los mismos sin autorización escrita de éste. Se podrá solicitar una revisión de tipo anual.

g) La instalación de máquinas expendedoras, así como la relación de productos que dispensen y sus precios, deberá ser autorizada previamente por OAL PMD y por escrito.

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 OAL PMD, en su caso, bajo dirección y control del STS.

i) El adjudicatario no podrá, bajo ningún concepto, ceder o traspasar el servicio sin previa aprobación por OAL PMD, ni tampoco subarrendarlos, sin la citada autorización. 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 OAL PMD 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 OAL PMD, 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 tenga 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 OAL PMD, dentro de las 24 horas en que sea presentada alguna reclamación. El incumplimiento de esta obligación será causa 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.

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 y como las recibe del OAL PMD; 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) El OAL PMD no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados a terceros como consecuencia del Servicio prestado, ni por los daños ocasionados o sufridos por los empleados de la empresa adjudicataria, la cual contratará con una Compañía Aseguradora legalmente establecida en España, los correspondientes seguros que cubra los riesgos derivados de su actividad, responsabilidad civil general o por accidentes, que cubra igualmente daños físicos y materiales que se puedan ocasionar a usuarios/as o a terceros en lo relativo a la explotación del servicio y el desarrollo de la actividad objeto del presente Pliego, siendo la cuantía mínima de 600.000 € en RC y 250.000 € por accidentes. La empresa adjudicataria está obligada a exhibir, tras la formalización del contrato y en un plazo no superior a diez días, la póliza de seguros suscrita y, en cualquier momento, a requerimiento del OAL PMD, tanto la póliza de seguros como los recibos acreditativos del pago de la misma correspondiente a cada periodo contratado o renovado. La empresa adjudicataria estará obligada a liquidar puntualmente las primas.

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.

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 €/año, 6.000 € de base imponible anual y 1.260 € de 21 % IVA anual. Las anualidades restantes se calcularán aplicando a este canon las fluctuaciones que sufra el IPC, durante la anualidad inmediata anterior.

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 ESPECIFICAS 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.

Para el bar emplazado en el estadio municipal solo requerirá una persona, como mínimo y a tiempo parcial, para atención al público.

###### 6.1.2 Maquinaria y equipamiento

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
- 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
- Menaje, utensilios, y medios de trabajo: vajilla, cubertería, cristalería, planchas, sartenes, etc.
- Mobiliario: mesas, sillas, etc

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.

### 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.
- b) Fachadas exteriores y cubiertas de los locales objeto del contrato.
- c) 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 concesionario.
- 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 concesionario 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 concesionario no las realiza en el plazo que le conceda para ello, sin perjuicio de otras responsabilidades que se pudieran originar.

El concesionario 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

- a) El adjudicatario podrá disponer de máquinas expendedoras de bebidas y/o productos de alimentación envasados, cuyo número y ubicación será el autorizado por el PMD.
- b) El adjudicatario tendrá la posibilidad, previa solicitud de éste y autorización del PMD, de realizar la venta ambulante de bebidas y productos de alimentación envasados en el recinto de la Ciudad Deportiva Municipal.

En caso de que se celebren en el interior de las instalaciones deportivas municipales eventos de carácter extraordinario, el O.A.L. Patronato Municipal de Deportes se reserva el derecho de permitir a personas ajenas a esta concesión la venta de bebidas y productos de alimentación, tanto en el interior como en el exterior de las instalaciones.

## 6.3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

- a) El Restaurante anejo a las piscinas municipales deberá ofrecer una oferta gastronómica, valorada en forma de tabla de precios, detallando su composición, que incluya como mínimo:
  - Menú diario y medio menú.

- Relación de 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, en periodo estival.
- b) El Bar anejo al campo de fútbol deberá 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 de tipo frío debidamente envasados.
- b) Los puntos de venta ambulante podrán ofrecer, en su caso:
- Bebidas:
    - Se prohíbe la venta de bebidas con alcohol.
    - Queda prohibida la expedición de botes o botellas y las bebidas se servirán en vasos desechables.
  - Aperitivos de tipo frío debidamente envasados.
- 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.
- e) Se permitirá la publicidad en medios de comunicación (prensa, radio, etc. ) siempre con el nombre de Restaurante Piscinas Municipales de San Vicente del Raspeig.

#### 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 OAL PMD.

#### 6.5.- TARIFAS

Las tarifas que el concesionario habrá de percibir del público por los servicios prestados serán las que se determine en la oferta del adjudicatario de la concesión 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/o puntos de venta ambulante.

## 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, alicatada
  - Trasera de barra, gresite
  - Resto, fábrica de bloque pintada o enlucido y pintado.

### 7.2.- OBRAS DE ACONDICIONAMIENTO Y REFORMA

Queda prohibida la ejecución de obras e instalaciones sin la previa autorización expresa del O.A.L. PMD, que se otorgará, en su caso, en los términos siguientes:

El adjudicatario del contrato podrá realizar dichas obras, 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 PMD 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 de Deportes y en todo caso bajo supervisión del O.A.L. Patronato Municipal de Deportes

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

-Tendrán carácter fijo o permanente, y serán revertibles a favor del O.A.L. Patronato Municipal de Deporte.

-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 OAL PMD

Al terminar la concesión, el concesionario 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 concesionario, quedarán afectas al servicio revirtiendo a esta entidad, en condiciones óptimas para seguir siendo utilizadas.

En ningún caso el O.A.L. Patronato Municipal de Deportes abonará al concesionario 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 MATEMÁTICAS, hasta un máximo de 75 puntos:

**MEJORA ECONOMICA.** Podrán obtenerse hasta 75 puntos por la mayoración del canón, según el siguiente baremo:

Porcentaje de Alza Económica	Baremación
Entre 0,01 y 4,99 %...	el 5 % de los puntos máximos, hasta 3,75 puntos.
Entre 5,00 y 9,99 %...	el 10% de los puntos máximos, hasta 7,50 puntos
Entre 10,00 y 14,99 %...	el 15 % de los puntos máximos, hasta 11,25 puntos.
Entre 15,00 y 19,99 %...	el 20 % de los puntos máximos, hasta 15,00 puntos.
Entre 20,00 y 24,99 %...	el 25 % de los puntos máximos, hasta 18,75 puntos
Entre 25,00 y 29,99 %...	el 30 % de los puntos máximos, hasta 22,50 puntos.
Entre 30,00 y 34,99 %...	el 35 % de los puntos máximos, hasta 26,25 puntos.
Entre 35,00 y 39,99 %...	el 40 % de los puntos máximos, hasta 30,00 puntos
Entre 40,00 y 44,99 %...	el 45 % de los puntos máximos, hasta 33,75 puntos.
Entre 45,00 y 49,99 %...	el 50 % de los puntos máximos, hasta 37,50 puntos.
Entre 50,00 y 54,99 %...	el 55 % de los puntos máximos, hasta 41,25 puntos.
Entre 55,00 y 59,99 %...	el 60 % de los puntos máximos, hasta 45,00 puntos.
Entre 60,00 y 64,99 %...	el 65 % de los puntos máximos, hasta 48,75 puntos.
Entre 65,00 y 69,99 %...	el 70 % de los puntos máximos, hasta 52,50 puntos.
Entre 70,00 y 74,99 %...	el 75 % de los puntos máximos, hasta 56,25 puntos.
Entre 75,00 y 79,99 %...	el 80 % de los puntos máximos, hasta 60,00 puntos.
Entre 80,00 y 84,99 %...	el 85 % de los puntos máximos, hasta 63,75 puntos.
Entre 85,00 y 89,99 %...	el 90 % de los puntos máximos, hasta 67,50 puntos.
Entre 90,00 y 94,99 %...	el 95 % de los puntos máximos, hasta 71,25 puntos.
Del 95,00 % en adelante ...	el 100 % de los puntos, 75 puntos.

La puntuación de cada una de las ofertas admitidas será creciente según la siguiente fórmula matemática, correspondiendo la puntuación máxima a la Alza Máxima y cero a la alza del 0%:

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

Siendo:

P: puntuación obtenida.

P<sub>max</sub>: puntuación máxima, según los tramos, en función del alza *Máxima Considerada*.

A<sub>o</sub>: alza ofertada (en tanto por ciento), considerando dos decimales.

A<sub>max</sub>: alza máxima (en tanto por ciento), considerando dos decimales.

### 8.2. CRITERIOS DEPENDIENTES DE UN JUICIO DE VALOR, hasta un máximo de 25 puntos, PROYECTO conforme al siguiente desglose, aportando un 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:

- Calidad y adecuación del Proyecto de prestación del Servicio. Valoración hasta 1 punto.
- Mejoras técnicas propuestas por el licitador sobre los requisitos mínimos solicitados: Mejora en cuanto a los medios humanos adscritos al servicio; mejora sobre maquinaria y otros medios técnicos, tanto cualitativa como cuantitativamente. Valoración hasta 6 puntos.
- 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 de todos los productos a ofertar, incluso bajo la forma de tabla de precios para la aprobación del PMD. Cabe ofertar menú diario, tanto para comida como cena, así como medio menú, detallando su composición, con opción de diferentes menús, tanto tipo dieta mediterránea, vegetariano, etc,... Incluya en su oferta diferentes platos combinados, con descripción detallada de su composición. Valoración hasta 10 puntos.
- Colaboración en actividades deportivas, como por ejemplo patrocinación de eventos, colaboraciones en cuanto a suministro de productos: bebidas isotónicas, agua en botellines, etc..., valoración hasta 5 puntos.
- Posibilidad de descuentos o promociones a usuarios de las instalaciones deportivas, valoración hasta 2 puntos.

Se aportará un cuadro resumen donde se recogen cada uno de los apartados. La adjudicación se efectuará al licitador con mayor puntuación, 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 canon.
- 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.
- Expendir 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 1.800 €.

-la reiteración podrá ser sancionada con rescisión del contrato.

b). Infracciones graves.

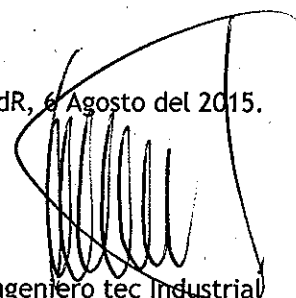
-multa de hasta 900 €.

- 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, 6 Agosto del 2015.

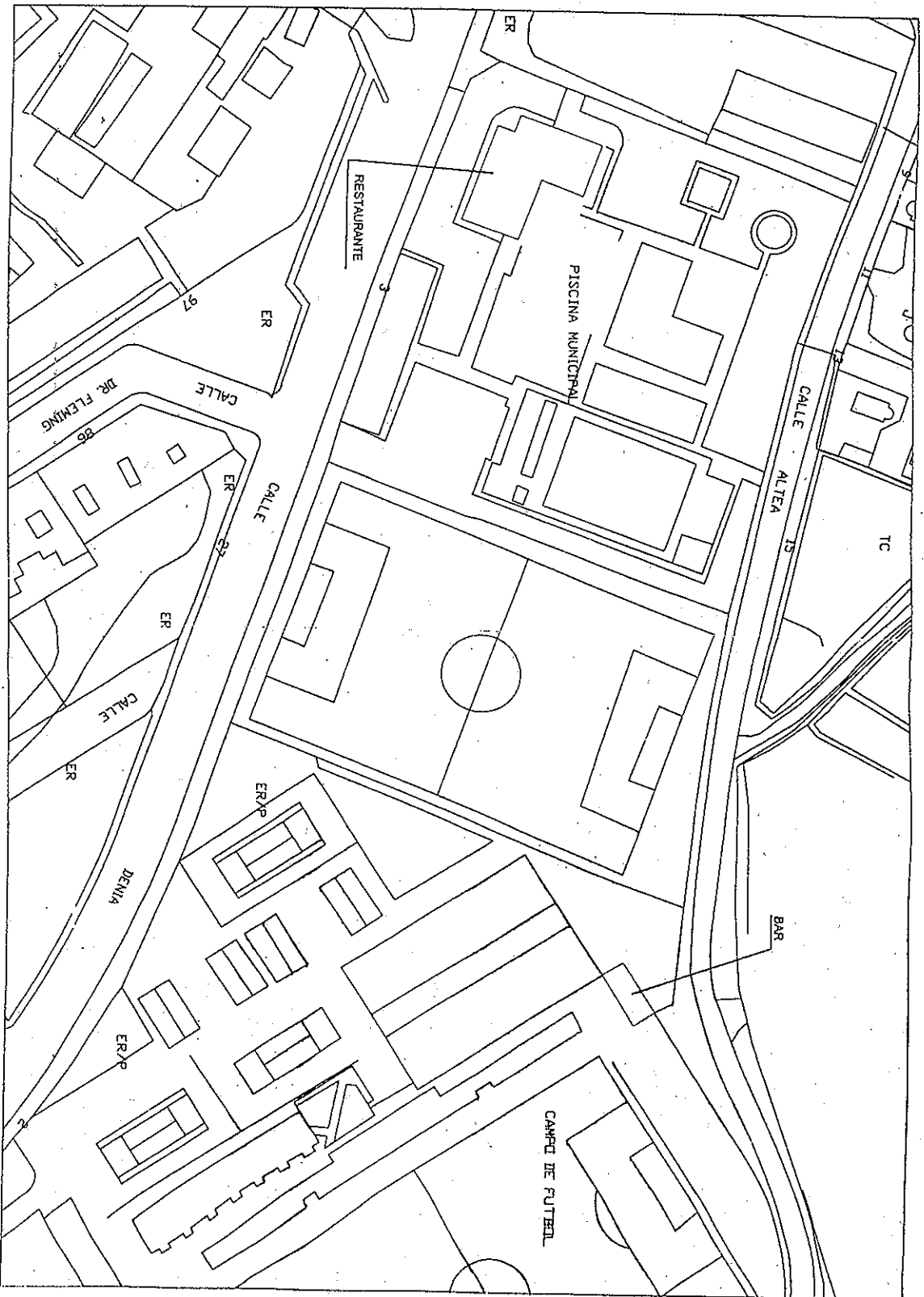


Jose J Sirvent Segura: Ingeniero tec Industrial



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

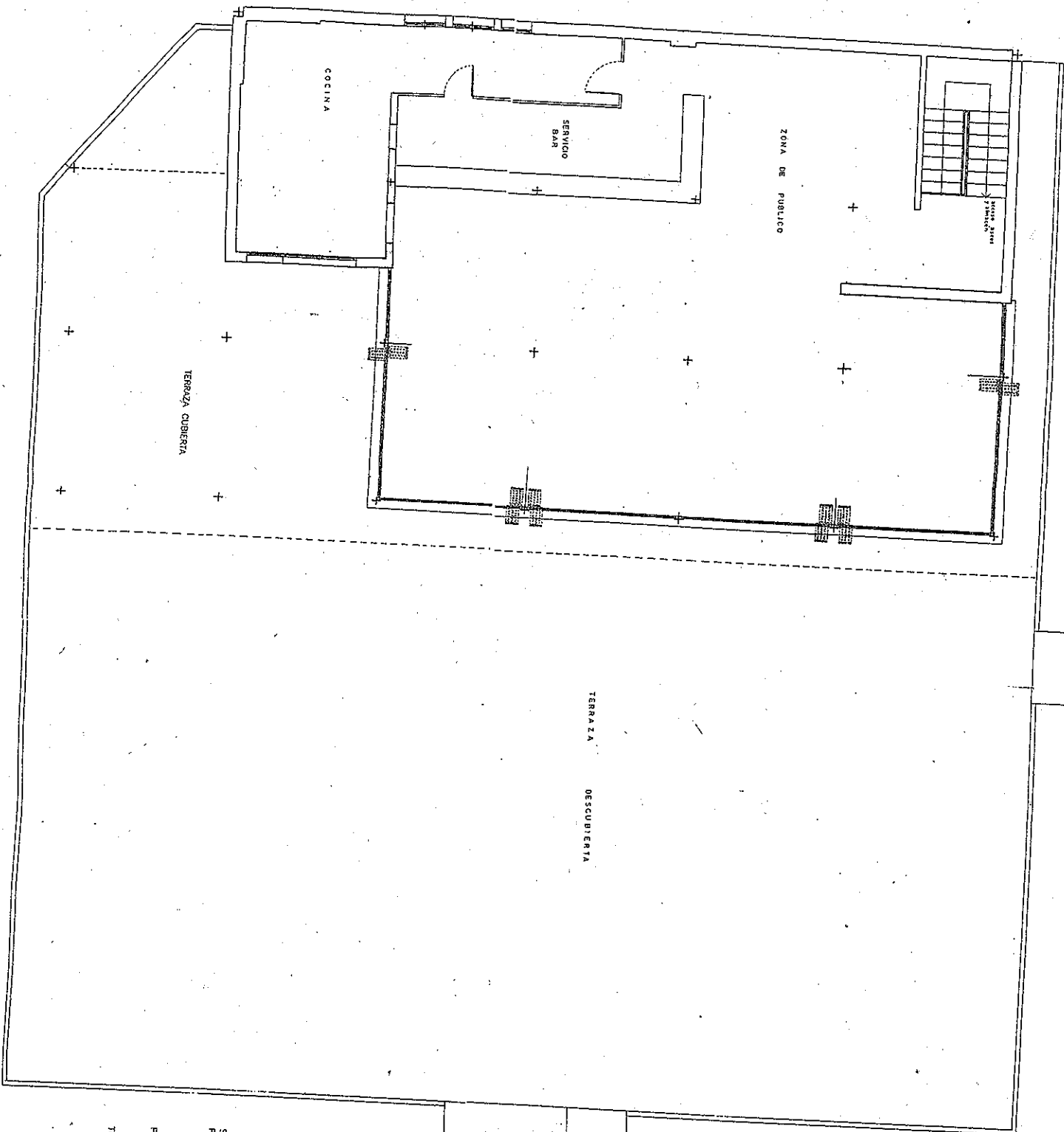




EMPLAZAMIENTO

ESCALA 1/1000

Archi  
S. RIBAUT SEPURA



**SUPERFICIES CONSTRUIDAS**

Planta semisótano:

Restaurante: Almocén 1: 30,50m<sup>2</sup>

Asesor: 24,70m<sup>2</sup>

Planta Bóveda:

Restaurante: 224,30m<sup>2</sup>

lotei sup. restaurante: 279,30m<sup>2</sup>

Terrazas restaurante:

Cubierta: 65,60m<sup>2</sup>

Descubierta: 362,25m<sup>2</sup>

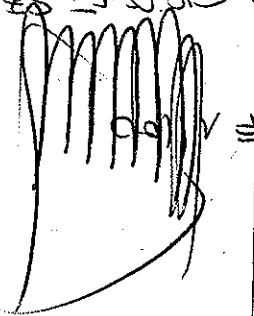
448,05m<sup>2</sup>

E





PLANTA SEMISOTANO



PLANTA SEMISOTANO

