

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DEMANIAL PARA LA UBICACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MERENDERO-BAR-CAFETERÍA EN EL CASCO URBANO DE LA PLAYA CASABLANCA DE ALMENARA Y PARTE DE LA ZONA VERDE ADYACENTE.**

**Objeto del Contrato.** La concesión administrativa de uso privativo del bien de dominio público vinculada a la explotación del servicio de merendero-bar-cafetería ubicado en calle d'Aranda núm. 74 del municipio de Almenara, así como, a parte de la zona verde adyacente que colinda con el local mencionado y a la que tiene acceso directo, siendo a riesgo y ventura de la parte concesionaria, la explotación comercial de las instalaciones municipales, conforme a las condiciones fijadas en el presente Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, por implicar la utilización privativa y normal de bienes de dominio público, de titularidad municipal, caracterizados como inalienables, inembargables e imprescriptibles.

**Tipo de Licitación:** El canon mínimo que satisfacer por el adjudicatario o la adjudicataria por el uso privativo del bien demanial descrito será de DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA EUROS (19.950€), o lo que es lo mismo TRESCIENTOS CINCUENTA EUROS (350,00€), actualizado al índice de precios al consumo.

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

**Derechos y Deberes.**

**Deberes del Ayuntamiento:**

El Ayuntamiento pondrá a disposición de la persona concesionaria:

El local vinculado a la explotación de merendero-bar-cafetería de propiedad municipal, así como todas las instalaciones y equipamiento que se incluye en el ANEXO I del Pliego de Condiciones Técnicas, unido al presente Pliego como parte consustancial del mismo.

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

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

**La parte concesionaria quedará obligada a:**

1.- A prestar los servicios de restauración en el local objeto de concesión, poniendo

y manteniendo en funcionamiento las instalaciones, bienes y demás servicios adscritos a la concesión durante el período que dure la misma, siendo a su cargo los gastos, seguro de responsabilidad civil, licencias, impuestos, autorizaciones y demás tramites que el servicio requiera y que graven exclusivamente su actividad. La autorización sanitaria del establecimiento deberá obtenerse previamente al inicio de la actividad.

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

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

El establecimiento permanecerá abierto, como período mínimo, durante la época de Pascua y el período estival.

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

A) La persona concesionaria vendrá obligada al abono en los importes establecidos a continuación, con las actualizaciones que se regulan y en la temporalidad y forma prevista en el pliego de condiciones administrativas particulares:

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

La persona concesionaria queda obligada al pago de la tasa de recogida y transporte de residuos sólidos urbanos y a la tasa de eliminación y tratamiento de residuos sólidos urbanos que le correspondan al local y que le serán liquidadas por el Ayuntamiento.

B) Serán por cuenta del concesionario o concesionaria los tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización del local que sean obligatorias en aplicación de la legislación sanitaria en vigor para este tipo de establecimientos. Previamente al inicio de la concesión, se deberá realizar un tratamiento inicial de desinfección, desinsectación y desratización del local, aportándose certificación del tratamiento. Este requisito será imprescindible para el inicio de la actividad.

C) La concesionaria o el concesionario deberá disponer de contenedores para la recogida selectiva obligatoria de todas las fracciones de residuos generados como consecuencia de la explotación, comprometiéndose en concreto a separar las fracciones de vidrio, envase ligero, papel y cartón del residuo orgánico-rechazo. A tal efecto la persona concesionaria deberá usar los puntos de recogida que el Ayuntamiento pone a disposición para la retirada de estas fracciones de residuos. Los residuos orgánicos deberán depositarse en el contenedor marrón destinado a tal fin, en bolsa cerrada y a partir del horario establecido (de acuerdo con lo indicado en la ordenanza).

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

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

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

E) La parte concesionaria queda obligada a establecer, a su cargo, todos los procedimientos necesarios para reducir tanto los consumos energéticos de la explotación como los de consumo de agua y a adoptar aquellas pautas que sobre los mismos marque el Ayuntamiento desde el inicio de la explotación.

F) En caso de producirse una avería en la maquinaria o equipamiento que imposibilite su reparación, sea de la aportada inicialmente por el Ayuntamiento o de la adquirida por el contratista, la sustitución de la misma será a cargo del adjudicatario o adjudicataria. En todo caso, la parte contratista queda obligada a solicitar autorización previa al Ayuntamiento, para la realización de cualquier tipo de reparación, cambio o instalación que suponga una alteración permanente de las condiciones en que se entregó el local, y por tanto, toda modificación en el local cedido, por leve que ésta, sea deberá ser solicitada al Ayuntamiento de Almenara y ser autorizada formalmente por éste.

G) El concesionario o la concesionaria será responsable del mantenimiento de la totalidad de espacios (cocina, almacén, aseos y terraza exterior), mobiliario, instalaciones y equipamiento durante el periodo de concesión, asumiendo la limpieza diaria de los mismos y reparando a su cargo todos los desperfectos que en ellos puedan producirse. Deberá efectuarse un repaso de pintura anual de todas las superficies de paramentos y techos, así como elementos metálicos de carpintería, susceptibles de ser pintados.

H) Así mismo la parte concesionaria asumirá todos los gastos de mantenimiento de las instalaciones existentes (instalación de gas, fontanería, electricidad y alumbrado, instalación de extracción, alarma, telefonía, etc.). Se deberá entregar copia al Ayuntamiento, de todos los contratos de mantenimiento en el plazo no superior a 10 días desde la firma del acta de inicio de actividad. Asimismo, deberán aportarse al Ayuntamiento las actas oficiales de resultados de todas las inspecciones relacionadas, en un plazo no superior a siete días desde su ejecución.

I) Serán por cuenta de la parte concesionaria las revisiones de las instalaciones del local que exija la legislación vigente, y con la periodicidad que se regule en las mismas (instalación contra incendios y extintores, instalación de gas) debiendo ocuparse de contratar dichas revisiones con empresas autorizadas al efecto. El Ayuntamiento asumirá exclusivamente la revisión de la instalación de baja tensión del local. Las deficiencias detectadas en la inspección de la instalación de baja tensión que no sean por causadas por la mala praxis del concesionario serán a cuenta del Ayuntamiento. Las que sean ocasionadas por actuaciones de la parte contratista serán corregidas a cargo de esta.

J) El concesionario o la concesionaria comunicará al Ayuntamiento, con

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

K) Serán a cargo del concesionario o la concesionaria todos los consumibles que se deriven de las actividad y mantenimiento de instalaciones, así como la limpieza de local, cocina y aseos.

L) Será por cuenta de la parte concesionaria la vajilla y menaje necesarios para poner en marcha la instalación.

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

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

### **Documentación técnica a aportar en la oferta**

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

a) Calendario y horario del servicio ofertado, que deberá garantizar el cumplimiento de mínimos exigidos en Pliego.

b) Número de personas adscritas a la explotación. Se deberá aportar la relación de personal, incluyendo los puestos de trabajo previstos y turnos, funciones de los mismos, experiencia de las personas adscritas, en servicios de restauración y disponibilidad de las mismas de toda la documentación exigible por la legislación vigente (carnet de manipulador/a, etc.). El personal relacionado deberá ser coherente en cantidad, para cubrir el calendario y horario ofertado.

c) Recursos materiales que se adscribirán al servicio. En este apartado las licitadoras o licitadores deberán aportar, en su caso, la relación de bienes muebles, maquinaria y/o equipamiento adicional al aportado por el Ayuntamiento para mejora de la explotación, incluyendo la descripción detallada, cualitativa y cuantitativa del mismo, especificando los tiempos de adscripción de los mismos al servicio.

d) Mejoras técnicas propuestas más allá de lo exigido por la normativa.

En Almenara en la fecha que figura al margen del documento.

El Ingeniero Técnico Industrial,  
Fdo. Juan Carlos Estruch Espada.

**DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE**

## **ANEXO I**

### **EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO CORRESPONDIENTE AL MERENDERO-BAR-CAFETERÍA UBICADO EN CALLE D'ARANDA Nº 74 DE LA PLAYA CASABLANCA DE ALMENARA**

#### **En la terraza exterior:**

- Dos focos de iluminación exterior colgados de la esquina de la cornisa de la terraza.
- Dos farolillos de forja negra ubicados sobre el muro portante de la zona exterior de barra.
- Tres jardineras rectangulares de suelo, fabricadas en hormigón con acabado lavado de 50 litros de capacidad c/u.

#### **En cocina:**

- Una campana extractora de acero inoxidable con chimenea acodada exterior y filtros recoge grasas, de unos tres metros de longitud, y una plancha de acero inoxidable que protege la pared frontal en toda su longitud.
- Un termo eléctrico de agua caliente de 25lt.
- Una estantería metálica ensamblable de 5 estantes, 900x400x1500.

#### **En el jardín exterior:**

- Dos casetas de poliéster reforzado con fibra de vidrio de color blanco unidas entre sí.

#### **En aseo personal:**

- Sanitarios, espejo y dispensadores de jabón y toallas.

#### **En cada aseo exterior:**

- Sanitarios y espejos

#### **Instalaciones:**

- Instalación eléctrica en interior cocina, aseos y terraza cubierta, compuesta por cuadro general, pantallas fluorescentes, luces de emergencia y mecanismos.
- Instalación de fontanería con tuberías de agua fría y caliente en cocina y aseos de personal y público.