

30 MAR. 2015

JUNTA
DE

Pliego de condiciones técnicas que han de regir la concesión administrativa para la explotación de quioscos ubicados en la Plaza de Cervantes durante la temporada 2015.

1.- OBJETO

El presente pliego de condiciones técnicas tiene por objeto regular la concesión administrativa para la explotación de 4 quioscos ubicados, en la Plaza de Cervantes, según plano adjunto, así como los correspondientes veladores.

Quiosco num. 2

Quiosco num. 3

Quiosco num. 4

Quiosco num. 5

La explotación tendrá una duración desde el día siguiente al de la firma del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2015.

Cada quiosco lleva asociado la ocupación de la superficie colindante con 15 veladores.

La superficie total de cada quiosco es de 4,35 m² aproximadamente, de forma rectangular, realizados en una planta.

Los quioscos no cuentan ni con equipamiento ni mobiliario.

El objeto de la concesión incluye la explotación de la actividad, mantenimiento y conservación de las instalaciones durante el plazo de la concesión.

Cada licitador podrá presentar una única oferta para un solo quiosco

CNAE-2014: 5610

CPV: 55400000-4 55300000-3

30 MAR. 2015

JUNTA
DE

GOBIERNO LOCAL

2.- HORARIO

De Domingo a jueves desde las 10 horas hasta las 24 horas de la noche.
Los viernes, sábados y vísperas de festivos el horario de cierre se prolongará hasta la 1 de la madrugada. Los viernes, sábados y vísperas de festivo de los meses de julio y agosto se permitirá que los veladores estén hasta las dos de la madrugada.

3.- CONTRAPRESTACIÓN O CANON

El canon será ofertado por los licitadores en el sobre num. 3, estableciéndose un canon mínimo de 100 € al mes mejorable al alza.

El adjudicatario deberá abonar además del canon las siguientes tasas:

- Tasa por instalación en vía pública de quiosco-bar, cuya construcción e instalación haya de ser realizada por el Ayuntamiento.....224 €/mes.
Ordenanza fiscal num. 17.
- Tasa por ocupación de terrenos de uso público con mesas, sillas e instalaciones anejas con finalidad lucrativa (veladores) conforme a lo dispuesto en la Ordenanza fiscal num. 18.

4.- DESCRIPCION DE ACTIVIDAD

Los licitadores deberán presentar en el **sobre num. 2 una memoria o proyecto de la actividad a realizar**; indicando, entre otras cuestiones, el tipo de alimentos que se van a dispensar, sus métodos de elaboración y manipulación, la maquinaria de la que se va a disponer, etc.

Las instalaciones contarán con un único elemento de elaboración de alimentos.

En la memoria explicativa cada licitador deberá incluir un listado de "orden de preferencia" de los 4 quioscos, según plano adjunto. A la vista de la mayor puntuación total obtenida (puntuación del sobre num. 2 más puntuación del sobre num. 3) y del orden de preferencia manifestado por los licitadores, la mesa de contratación elevará su propuesta al órgano de contratación.

En caso de no incluir orden de preferencia, la asignación del correspondiente quiosco se realizará por la Mesa de Contratación.

5.- OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS

- Abonar las tasas correspondientes que se calcularán de conformidad con las ordenanzas municipales en atención a la condición de la instalación, la duración de la autorización para el desarrollo de la actividad y el número de veladores que se vayan a instalar, además del canon al alza ofertado por el licitador y asumir a su costa cuantos tributos correspondan. El canon se pagará por mensualidades anticipadas dentro de los diez primeros días naturales de cada mes mediante domiciliación bancaria.
- Efectuar a su costa las acometidas a las redes de suministros (agua, electricidad,...) y demás gastos que pueda conllevar la instalación.
- Correr con todos los gastos de suministros (agua, electricidad...), realizando los preceptivos contratos con las empresas suministradoras
- Fianza de TRESCIENTOS EUROS (300,00€)
- Dispondrán de seguro, en la cuantía mínima vigente en cada momento, que cubra los riesgos de incendios de las instalaciones y de responsabilidad civil por daños a los concurrentes y a terceros.
- Cumplimiento del Reglamento Electrotécnico de baja tensión.
- Disponer de Certificado de formación de manipuladores de alimentos
- Obligación de mantener las instalaciones del quiosco y de la vía pública ocupada en buenas condiciones, vigilando que éstas no se vean afectadas por actos vandálicos que afecten a la prestación del servicio.
- Obligación de respetar el arbolado y el resto de la vegetación, dando cumplimiento a la Ordenanza Municipal de Protección del Arbolado Urbano y a la Ley 8/2005, de Protección y Fomento del Arbolado Urbano de la Comunidad de Madrid.



- Obligación de realizar y mantener la limpieza de todo tipo de residuos generado, Obligación de prestar un servicio correcto, en cumplimiento de la autorización que se otorgue.
- Compromiso de no utilizar el nombre del Ayuntamiento de Alcalá de Henares en las relaciones con terceras personas (trabajadores contratados o proveedores), no siendo responsable este Ayuntamiento en ningún caso de los trabajadores que en su caso sean contratados.
- Cumplimiento de las Ordenanzas Municipales (Ordenanza Reguladora de la instalación de veladores y quioscos en la vía pública, Limpieza viaria y recogida de residuos, Arbolado, Ruidos y Convivencia Ciudadana, Fiscales...).
- Cumplimiento de la normativa vigente de protección contra incendios.
- Obligación de dar cumplimiento a la Ordenanza de Policía y Buen Gobierno en su Libro IV, Título III, Capítulo IV (Comedores Colectivos) y Capítulo V (Personal Manipulador de alimentos) en lo relativo a la zona destinada a dispensación, elaboración y almacenaje de alimentos y bebidas.

5.- SOLVENCIA TÉCNICA

Los licitadores deberán justificar la solvencia técnica o profesional acreditando haber realizado trabajos similares a la finalidad del contrato dentro del sector de la hostelería, que incluya, fechas, lugar, duración, etc., siempre y cuando sumen al menos un año dentro de los últimos cinco ejercicios o mediante declaración indicando la maquinaria, material y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos o prestaciones, a la que se adjuntará la documentación acreditativa pertinente, y que como mínimo deberá incluir cámara frigorífica, fregadero, lavavajillas (salvo, en este último caso, que el material en contacto con alimentos sea de un solo uso), así como en el supuesto de elaboración de comidas, además, lavamanos y un método de elaboración de alimentos (plancha, microondas, etc.)



6- CONDICIONES GENERALES DE LAS CONCESIONES

La concesión demanial no implica cesión del dominio público, dejando a salvo los derechos particulares y sin perjuicio de terceros.

La ejecución y explotación de las instalaciones se llevará a cabo bajo el exclusivo riesgo y responsabilidad del titular de la instalación.

En lo no previsto en las presentes bases será de aplicación el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales y normativa sobre patrimonio de las Administraciones Públicas.

Alcalá de Henares, a 2 de marzo de 2015

Fdo. Montserrat Pérez Lluva
Responsable Sección Técnica Industrial



Fdo. Elisa Romero Rada
Jefa Servicio de Inspección
Sanitaria





ANEXO II.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Los criterios que han de servir de base para la adjudicación y su baremación son los siguientes:

- Mejoras del canon al alza Hasta 90 puntos

Formula de valoración:

$$P_s = A \times C_s / B_{smax}$$

A = 90(puntuación máxima)

B_{smax} = Máxima Oferta

P_s = Puntuación de la oferta s

C_s = Oferta s

- Descripción y explotación del servicio. Hasta 10 puntos. Se valorará, entre otros, la organización de la actividad que se pretende desarrollar, y en general, cuantos datos sirvan para describir la forma en que se va a prestar el servicio; productos, calidad, previos, servicios, etc..... Hasta 10 puntos

