

**URBANISME, OBRES
LACTIVITATS**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA LICITACIÓN PARA OTORGAR LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE UN BAR DENTRO DEL MERCADO MUNICIPAL DE CANALS. Expediente Electrónico 2021/OFI_01/002359

1.- OBJETO DEL CONTRATO. CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

El presente **pliego de prescripciones técnicas** tiene por objeto definir las condiciones técnicas, que de acuerdo con la *Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público (LCSP)* y del *R.D 1098/2001, por el que se aprueba el Reglamento General de la ley de Contratos de las Administraciones Públicas*, han de regir la licitación para adjudicar el contrato de CONCESIÓN DE SERVICIOS CON TRANSFERENCIA DE RIESGO OPERACIONAL del BAR-CAFETERÍA UBICADO EN EL MERCADO MUNICIPAL, sito en la avda. Jaume I, 6 de Canals, así como definir las características técnicas necesarias para la prestación del servicio y demás actuaciones complementarias inherentes al mismo.

El servicio, a efectos del presente pliego, se prestará exclusivamente en el BAR-CAFETERÍA UBICADO EN EL MERCADO MUNICIPAL, sito en la avda. Jaume I, nº 6 de Canals, y Código C.P.V.: **55410000-7 Servicio de gestión de bares**, comprende la elaboración y distribución de la comida, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local de cafetería y comedor.

Es objeto accesorio y obligación del adjudicatario:

1. Prestar el servicio de Bar/cafetería a todas las personas que lo demanden con las siguientes características mínimas:
 - **Días de apertura: Obligación de apertura del bar/cafetería todos los días**, excepto los domingos, salvo que se autorice por el Ayuntamiento su cierre.
 - **Horario de apertura del bar/cafetería.** Sin perjuicio de las disposiciones legales existentes en materia de contaminación ambiental y acústica, **la actividad podrá ejercerse dentro de los horarios establecidos de apertura y cierre por la Generalitat Valenciana para este tipo de actividades, previa autorización municipal.** En todo caso, el concesionario está obligado a colocar un cartel en lugar visible desde el exterior donde se detalle el horario de apertura y cierre que realice, detallándose, si es el caso, las franjas en que dejen de prestarse determinados servicios.
 - El **adjudicatario deberá proceder a la apertura y cierre del Mercado Municipal**, así como el control de los accesos durante el lapso de tiempo en que solo esté permitido el acceso a los vendedores, atendiendo al siguiente horario.



- **Apertura del Mercado para comerciantes: 5:30 horas de lunes a sábado.**
- **Apertura del Mercado para público en general: 8:00 de lunes a sábado.**
- **Cierre del Mercado para público en general: 14:30 de lunes a sábado.**
- **Cierre del Mercado para comerciantes: 16:00 horas de lunes a sábado**
- **El ejercicio de la actividad, Bar-Cafetería, en horario distinto a aquel en que se halla aperturado el Mercado Municipal al público deberá ajustarse a las normas sobre horarios de la Administración Autonómica, con la preceptiva autorización municipal.**
- Se deberá velar para que el acceso al público en general de comerciantes al mercado se realice ajustándose al horario previsto, permaneciendo cerradas todas las puertas que conecten las dependencias del Bar-Cafetería con el Mercado Municipal.
- **En caso de eventos extraordinarios y puntuales el Ayuntamiento podrá establecer condiciones diferentes de explotación.**

Son actuaciones complementarias e inherentes al servicio:

- a) Elaboración de la programación de los menús/almuerzo/desayuno.
- b) Adquisición de las materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta su consumo.
- c) Limpieza de las instalaciones, así como del material de cocina, cafetería y comedor.
- d) Realización de los controles dietético y bacteriológico de los alimentos.
- e) Gestión de residuos.

1.1.- Ubicación exacta: Avda. Jaume I, 6, de Canals.

1.2.- Clasificación y calificación urbanística: Clasificado como Suelo urbano, Calificación como Ensanche.

1.3.- Superficies y distribución.

- Bar-cafetería: 31'60 m² (Zona público: 19'04 m², y zona barra: 12'56 m²).
- Paso entre Bar y Comedor: 2'52 m².
- Almacén 1: 3'73 m².
- Comedor: 40'59 m².
- Almacén 2: 4'47 m².
- Paso aseos: 9'80 m².
- Aseos hombres-minusválidos: 8'12 m².
- Aseos mujeres: 7'62 m².
- **TOTAL, INMUEBLES: 108'45 m².**
- Terraza cubierta: 18'00 m².
- Terraza descubierta: 65'00 m².
- **TOTAL, TERRAZAS: 83'00 m².**
-
- **TOTAL, INSTALACIONES: 191'45 m².**



En el comedor, considerado como espacio público sentado, grafiada en plano adjunto. Este espacio se destina a la ubicación de las mesas y sillas; por la configuración del espacio, la distribución del mismo, y la funcionalidad del Mercado municipal (accesos, circulaciones, entorno, ...) solo se pueden colocar un máximo de 6 mesas con 4 sillas.

En la parte exterior está la terraza cubierta, grafiada en plano adjunto. Este espacio se destina a la ubicación de las mesas y sillas; por la configuración del espacio, la distribución del mismo, y la funcionalidad del Mercado municipal (accesos, circulaciones, entorno,) solo se pueden colocar un máximo de 4 mesas con 4 sillas.

Por último, en la parte exterior está la terraza descubierta, grafiada en plano adjunto. Este espacio se destina a la ubicación de las mesas y sillas (ocupación de Dominio Público); se prevé colocar un máximo de 14 mesas con 4 sillas cada una, son por tanto aprovechamiento la ocupación del dominio público con mesas y sillas, por consiguiente, **se autoriza la ocupación del dominio Público con mesas y sillas**

La ubicación de las mesas y sillas que ocuparán el dominio público se han grafiado en plano adjunto.

Por interés general el concesionario tendrá la obligación de no interferir en las actividades del mercado. Esta obligación se entiende en la autorización del dominio público con mesas y sillas, y se hace extensible a todas las instalaciones del bar.

Por tanto, el concesionario tendrá la obligación de retirar las mesas y sillas siempre que interfiera en las actividades del Mercado municipal. Se deberán notificar de forma verbal o escrita en un plazo no inferior a una hora. No se admite ningún tipo de gratificación, ni de descuento, ni de abono en favor del concesionario por esta obligación; siempre y cuando, se ejerza por interés general y su cuantía no sea superior a 25 días al año.

La ocupación máxima de las instalaciones se calcula de la siguiente forma:

1. En bar, zona publica: 1 persona por cada 1'5 m² superficie útil.
2. En terrazas (bajo cubierta y descubierta): 4 personas por mesa.
3. En comedor: 4 personas por mesa.
4. En el resto de locales: 1 persona por cada 10 m² superficie útil.

La ocupación máxima será de 67 personas y se distribuye de la siguiente forma:

1. En bar, zona publica (comedor): (19'04/1'5) 12 personas.
2. En terraza: (4x4 + 14x4) 72 personas.
3. En comedor: (6x4) 24 personas.
4. Resto de las instalaciones: ((12'56+3'73+4'47+9'80+8'12+7'62)/10) 5 personas.

1.4.- Descripción del estado actual:

- El suelo está compuesto por pavimento de baldosa de gres tomada con mortero de cemento, sobre solera de hormigón de asiento del edificio.
- En cuanto a la accesibilidad del local se realiza mediante:
 1. Una puerta de una abertura superior a 90 cm desde el interior del mercado (acceso al bar/cafetería desde el mercado municipal).
 2. Una puerta de una apertura superior a 90 cms que da directamente al exterior (acceso exterior al bar/cafetería).
 3. Una puerta de apertura superior a 80 cms que da directamente al exterior (acceso al comedor desde el exterior).



- Las instalaciones existentes son las siguientes:
 1. Una barra de bar de 5'20+4'20 m, que sirve de separación de la zona pública y la privada, que está compuesta por una barra baja orientada al público, y una barra colocada contra la pared.
 2. Dos almacenes rectangulares de uso privativo de quien gestione la concesión.
 3. Dos aseos. El primero un aseo de hombres y adaptado a minusválidos, compuesto de un lavabo sin peana con grifo temporizador, un inodoro y una barra de apoyo; y el segundo un aseo doble de mujeres totalmente equipado.
 4. Se dispone de acometida y suministro de agua potable, y acometida y suministro de energía eléctrica y/o gas. Se ha de tramitar el alta de éstos servicios.
 5. Instalaciones interiores de agua potable e instalaciones interior de luz.

1.5.-El adjudicatario estará obligado a equipar el bar como mínimo con:

1.5.1.-Elementos de su propiedad que revertirán en el adjudicatario, una vez finalizada la concesión y que deben estar instaladas previo el inicio de la actividad:

- Una cafetera de tres brazos con una e. m. máxima de 3.500 W (precio base de suministro 2.641'00 €).
- Un molinillo de café con e. m. máxima de 250 W (precio base de suministro 154'00 €).
- Un tirador de cerveza con una e. m. máxima de 250 W.
- Un botellero frigorífico de 270 l. con e. m máxima de 550 W (precio base de suministro 518'00 €)
- Un congelador de 220 litros, con e. m máxima de 550 W, (precio base de suministro 364'00 €)
- Una freidora de hasta 12 litros (precio base de suministro 363'50 €).
- Un microondas con grill con e. m. máxima de 1.250W. Máximo (precio base de suministro 121'00 €).
- Una caja registradora (precio base de suministro 150'00 €).
- 26 mesas para hostelería (exterior e interior) apilable de 104 cm de altura. Más 104 silla para hostelería apilables (precio base de suministro 4.328'10 €).
- Un lavavajillas industrial para vajillas, todo tipo de utensilios de cocina para e. m. máxima de 3500 W. (precio base de suministro 1.147'00 €).
- Dos vitrinas calientes neutra, de 4 bandejas total (precio base de suministro 959'60 €).

Una vez finalice el contrato, cualquiera que sea la causa, se retiraran por el adjudicatario dejando el Bar en la situación de origen. **Este equipamiento deberá estar instalado previo al inicio de la actividad.**

El equipamiento del bar deberá cumplir con la legislación propia del sector.

1.5.2.- Elementos que revertirán en la Administración, una vez finalizada la concesión y que deben estar suministrados previo a la firma del contrato:

El concesionario estará obligado al equipamiento, el suministro de mobiliario y la aportación de instalaciones que se describen a continuación y que deberán estar instaladas previo al inicio de la actividad y una vez finalizada la concesión revertirán en la administración.



Estos elementos deberán en perfecto estado a la hora de la reversión:

- Una plancha profesional; a gas butano o ciudad; inyectores incluidos; con depósito recoge grasa de acero inoxidable de gran capacidad, extraíble y fácil de limpiar; con encendido automático (precio base de suministro 404'00 €).

Se integrarán en el inmueble una vez finalice el contrato, cualquiera que sea la causa, sin dar lugar a ningún tipo de indemnización o resarcimiento.

1.6.- Autorizaciones: el concesionario está obligado a obtener las autorizaciones, permisos y licencias administrativas de toda clase que sean necesarias para poder realizar la actividad de gestión y explotación del Bar-Cafetería

1.7.- División por lotes: El objeto del contrato se delimita a una prestación única e integradora (gestión y explotación del bar-Cafetería), reuniendo, al efecto, las características por las que concurren las circunstancias por las que se entiende que existe una unidad funcional, por tanto, no se contempla la división en lotes; ya que, dada la naturaleza y características del objeto del contrato, el mismo no es divisible. De manera que no cabe contratar por separado las prestaciones que se integran en un solo objeto. Esto es, las prestaciones comprendidas en el objeto del contrato no tienen sustantividad propia, de manera que no es posible su ejecución de manera separada.

1.8.- Clasificación de la empresa. En primer lugar, manifestar que el contrato de concesión de servicios que nos ocupa (gestión y explotación de Bar-Cafetería ubicado en el mercado municipal de Canals), no se contemplan la ejecución de obras. No procede solicitar clasificación de la empresa para contratos de obra.

Por otro lado, el art. 77.1.c) de la *ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante ley 9/2017)*, establece que para contratos distintos a los de obra y de servicios la clasificación no será exigible, y que los requisitos específicos de solvencia exigidos se indicarán en el anuncio de licitación o en la invitación a participar en el procedimiento y se detallarán en los pliegos del contrato.

1.9.- Condiciones especiales. Se definen en el punto 3 de este Pliego.

1.10.- Carencia de medios suficientes para atender el servicio. De acuerdo con lo indicado en el artículo 116.4 letra f) de la Ley 9/2017, de 8 de Noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP) ésta Administración no dispone de medios personales y materiales suficientes para cubrir las necesidades que se tratan de satisfacer a través del contrato propuesto, al no contar en su plantilla con profesionales de hostelería, ni contemplarse la posibilidad de contratar trabajadores para atender el bar-cafetería, por lo que resulta necesaria la contratación externa para la prestación del servicio de BAR-CAFETERÍA UBICADO EN EL MERCADO MUNICIPAL.

1.11.- Garantía definitiva. De acuerdo con lo indicado en el artículo 107.4 y siguientes de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), el importe de la garantía definitiva se fijará en cada caso por el órgano de contratación en el PCAP. Se recomienda que dicha garantía definitiva no sea inferior al 5% del precio final ofertado por el licitador.



2.- SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL. (ART. 90 LCSP).

La solvencia técnica o profesional se acreditará de acuerdo con el artículo 90.1 de la LCSP por los siguientes medios:

2.1.- La solvencia técnica o profesional de los empresarios se acreditará mediante una relación de los principales servicios o trabajos realizados de igual o similar naturaleza que les que constituyen el objeto del presente contrato en el curso de los últimos 6 años, en la que se indica el importe, la fecha y el destinatario público o privado de los mismas.

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados de buena ejecución que recojan el importe del contrato y la fecha de ejecución. Los certificados serán expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación (declaración de la renta y liquidaciones trimestrales del IVA).

Para determinar que un trabajo o servicio es de igual o similar naturaleza al que constituye el objeto del contrato, el pliego de cláusulas administrativas particulares podrá acudir además de al CPV, a otros sistemas de clasificación de actividades o productos, como el Código normalizado de productos y servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC), a la clasificación central de productos (CPC) o a la Clasificación Nacional de Actividades Económicas (CNAE), que en todo caso deberá garantizar la competencia efectiva para la adjudicación del contrato.

2.2.- Declaración indicando el material, maquinaria y equipo técnico del que se dispondrá para la ejecución de los trabajos.

2.3.-Acreditación de la formación en materia de manipulación de alimentos

Requisitos mínimos de solvencia. -Se deberá acreditar que los trabajos realizados por las personas físicas o empresas durante los últimos 6 años alcance, al menos, un periodo de 12 meses calculado en su conjunto

3.-CANON ANUAL MÍNIMO.

El canon anual mínimo exigido ascenderá a la cuantía de: 11.299,26 € (I.V.A. excluido). Este canon podrá ser mejorado al alza por los licitadores.

Deberá abonarse según lo establecido en el pliego de cláusulas administrativas particulares

Cabe la posibilidad que, como consecuencia de la actual situación de emergencia sanitaria, se aprueben por parte de las autoridades medidas de limitación de aforos o de interrupción temporal de la actividad del sector. En el caso de que estas limitaciones se produzcan, el canon concesional deberá ser revisado. Para ello se tendrá en cuenta el aforo real permitido en el local, de forma que, si el aforo se reduce, se reducirá el canon concesional.



4.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El concesionario está obligado a realizar una separación selectiva, recogida y reciclado de los residuos sólidos conforme a las normas relativas a la recogida, reciclado y tratamiento de residuos sólidos urbanos: papel/cartón, vidrio, envases, plásticos, orgánico y resto. Los aceites usados deben almacenarse y ser entregados a un gestor de residuos autorizado.

El incumplimiento de estas Condiciones Especiales de Ejecución tendrá los efectos que se determinan la LCSP, con la calificación de incumplimiento grave.

A los efectos de la verificación del cumplimiento de estos requisitos, el Ayuntamiento podrá en cualquier momento realizar inspecciones en los locales objeto del contrato, así como recabar las facturas y otros documentos probatorios de las diferentes características de los productos utilizados (etiquetas o en su caso, acreditación de la existencia de un sistema de gestión que resulte equivalente en términos de exigencia).

5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO EN CUANTO A LA LIMPIEZA DE LAS DEPENDENCIAS DEL BAR-CAFETERÍA

El concesionario deberá llevar a cabo la limpieza de todas las dependencias del Bar-Cafetería, de acuerdo con las directrices que se puedan dictar por el órgano de contratación y atendiendo a las siguientes normas:

1.- Ámbito de aplicación

Es objeto de limpieza por el adjudicatario del Bar-Cafetería del mercado Municipal, el de todas las instalaciones, que son: Zona de Cocina y Barra de atención; Zona de atención al Público interior; Zonas de almacén; Zona de comedor; Aseos Públicos; Zonas de Terraza; Distribuidor y pasillo acceso a los Aseos, así como pasillos interiores de las dependencias del Bar-cafetería.

2.- Organización de la limpieza

El responsable de la limpieza será el adjudicatario del Bar-Cafetería que deberá realizar estas funciones de modo que garanticen las condiciones higiénicas y sanitarias del Bar-cafetería en todo su ámbito.

3.- Metodología de limpieza

La limpieza y desinfección del Bar-cafetería del Mercado Municipal de Canals, se realizará según la metodología y frecuencia indicada seguidamente:

a). - Limpieza diaria:

-Limpieza general de pasillos, vestíbulos y zonas de atención al público, a base de barrido y fregado mecánico o manual, según las características del pavimento.

-Limpieza diaria de zona de cocina y barra de atención al público, incluyendo maquinaria y azulejos.

-Limpieza y desinfección de los servicios o instalaciones sanitarias, que deberán permanecer siempre en condiciones higiénico-sanitarias de uso.

-Recogida y vaciado de papeleras.

-Limpieza de terrazas.

b). - Limpieza semanal:



-Limpieza de todas las puertas de entrada y salida a las instalaciones del Bar-Cafetería, así como de las interiores.

-Limpieza de cristales de las dependencias.

c). - Limpieza mensual:

-Limpieza de paredes de azulejos, de todas las dependencias.

4.-Productos e Instrumentos:

Para cada una de las operaciones anteriores en general se tendrán en cuenta el uso de:

Instrumentos:

Textiles: Mopa-gasa tratada, fregona, flixelina, gamuza, estropajos.

No textiles: Cubo único, guantes (diferentes para aseos y otras dependencias).

Productos:

Solución detergente (aniónico o no iónico), desinfectantes, desengrasantes, agua.

Método:

Suelos: barrido húmedo y lavado mediante limpieza doméstica tradicional.

Superficies: limpieza doméstica tradicional.

Para cada una de estas operaciones en aseos se tendrá en cuenta el uso de:

Instrumentos:

Textiles: Mopa, gamuza y fregona.

No textiles: Doble cubo único, guantes diferentes para otras dependencias y aseos, estropajo y escobilla.

Productos:

Solución detergente (tenso activo aniónico), lejía (hipoclorito sódico al 0'05 % o 500 ppm, embotellado) y agua.

Método:

Suelos: barrido húmedo, limpieza con solución detergente más agua.

Superficies; limpieza con solución detergente más agua.

La limpieza y desinfección de lavabos, urinarios e inodoros con solución detergente (tenso activo aniónico).

5.- Otras normas, de carácter general, a destacar:

- Los envases de los productos que sean transvasados a otros de menor tamaño, deberá ser etiquetados con el nombre y características físicas y toxicológicas correspondientes.

- Para la limpieza diaria se utilizarán limpiadores amoniacales elaborados en base a tensoactivos de elevado poder detergente y desengrasante, amoníaco y alguna esencia que refuerce su acción limpiadora, hipoclorito sódico (lejía) al 0'05 %, embotellada, soluciones detergentes (aniónicas o no iónicas). Para la limpieza de aseos se utilizará polvo abrasivo clorado en aparatos sanitarios.

- También podrán utilizarse limpiadores multiusos formados por constituyentes surfactantes y alcalinos o limpiadores universales con bioalcohol, tensoactivos aniónicos y perfume. Los desengrasantes se utilizarán inexcusablemente con guantes y con la debida precaución. Estos desengrasantes estarán elaborados a base de alcalinos, éter de glicol, secuestrantes, tensoactivos aniónicos y esencias.



- Para la limpieza en profundidad de los suelos se utilizarán productos decapantes en base a tensoactivos no iónicos, glicoles, humectantes, aminas y amoníaco, que no solamente quitarán las viejas capas de cera, sino que, además, ejercerán una acción limpiadora y desengrasante. También podrá utilizarse cristalizadores elaborados en base a sales de ácidos, principalmente flourosilicatos de magnesio y ceras.

- Podrá utilizarse para determinadas operaciones otros tipos de productos siempre y cuando cumplan con las normas de seguridad establecidas y sean eficientes, en especial en la limpieza de maquinaria se emplearan los específicos de cada elemento (Horno, Microondas, Lavavajillas, etc...)

- Se utilizarán mopas, trapos desechables, estropajos, cubos dobles, aspiradores con sistemas de filtro especiales para evitar la recirculación de polvo contaminado y cualesquiera otros sistemas encaminados a sustituir elementos agresivos con el Medio Ambiente por otros más respetuosos.

- Los instrumentos y productos empleados en la limpieza del Bar-Cafetería son por cuenta del adjudicatario tal y como se desprende del Pliego de Prescripciones Técnicas, debiendo velarse por el adjudicatario por la reposición específica del papel de los aseos, jabón y demás productos de uso necesario en las citadas dependencias.

6.- OBLIGACIONES DEL AYUNTAMIENTO.

6.1.-Comunicar con la debida antelación los actos y/o eventos que se pretendan realizar en las instalaciones del Mercado, adyacentes al Cafetería-bar, organizados por el Ayuntamiento, para facilitar la adecuada previsión por parte del concesionario.

6.2.-Facilitar el uso normal y pacífico de los bienes de servicio público afectos a la concesión de servicios al concesionario.

7.- CONSULTAS SOBRE EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

Durante el periodo de licitación y ante cualquier necesidad de aclaración sobre cuestiones referidas a las especificaciones recogidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, el licitador podrá dirigirse a esta Administración.

Durante el periodo que dure la licitación; los lunes de dicho periodo de tiempo, entre las 9:00 y 9:30 se permitirá el acceso a las instalaciones y el inmueble ubicación en la Avda. Jaime I, n.º 6 de Canals.

8.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta más ventajosa se atenderá a varios criterios de adjudicación, consistentes en:

8.1.- MEJORA SOBRE EL IMPORTE DEL CANON, HASTA 90 PUNTOS:

El canon que se propone está basado en el estudio de viabilidad económica financiera, que se adjunta a este Pliego, y asciende a la cantidad de **11.299,26 €/anual** (IVA excluido).



Se valorará con 90 puntos la oferta más alta de las recibidas y que cumpla todas las condiciones contenidas en los pliegos, valorándose las demás ofertas proporcionalmente a la relación entre el precio mayor y el precio de estas, de acuerdo con la siguiente expresión.

$$Vi=(90 \times Pi) / PM$$

Donde:

Vi= Valor de la oferta "i" analizada (en puntos).

Pi= Precio de la oferta "i" analizada en euros.

PM=Precio de la oferta "M" más ventajosa, en euros.

8.2.- MEDIDAS DE CARÁCTER MEDIOAMBIENTAL, HASTA 10 PUNTOS:

En este apartado se pretende valorar el empleo de medidas de ahorro y eficiencia energética. La valoración de esta medida podrá ser en fase de presentación de ofertas mediante una declaración responsable del compromiso del aspirante de equipar las instalaciones con electrodomésticos con una clasificación energética determinada. Previo a la firma del contrato, el aspirante deberá acreditar mediante certificado técnico, emitido por órgano competente, la clasificación energética de los electrodomésticos propuestos.

La valoración se efectuará de la siguiente forma:

- 2 puntos por lavavajillas con clasificación energética A+.
- 5 puntos por lavavajillas con clasificación energética superior a A+.
- 2 puntos por microondas con clasificación energética A+.
- 5 puntos por microondas con clasificación energética superior A+.

9.- RESPONSABILIDADES Y SEGUROS

Todo daño que se produzca a personas y bienes como consecuencia de las actividades que se desarrollen en el terreno objeto de concesión será responsabilidad del concesionario.

Las reclamaciones que puedan plantear los ciudadanos en cuanto al bar serán igualmente imputables al concesionario. A estos efectos el concesionario que resulte, está obligado a suscribir póliza de seguro de responsabilidad civil por importe marcado en pliego de cláusulas administrativas.

El trato con los usuarios y con el público en general será en todo caso correcto.

El adjudicatario está obligado a contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos general, patronal y locativa por importe correspondiente al aforo del local.

10.- PERSONAL.

CONDICIONES DEL PERSONAL PRESTADOR.

El personal de la empresa adjudicataria del contrato destinado a la prestación de servicio deberá tener la cualificación necesaria para la realización del mismo y deberá estar debidamente asegurado percibiendo las retribuciones, incentivos pagas extraordinarias, seguros sociales, etc., que legalmente le corresponda por convenio del ramo, bando u ordenanza, de forma puntual cumpliendo en todo caso con la legislación vigente en materia socio-laboral, así como lo relativo a seguridad e higiene.



El personal que atienda el servicio llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como todos los requisitos que exige la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia. Además, el adjudicatario proporcionará a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos.

El personal empleado por el concesionario estará vinculado laboralmente sólo con él y en ningún caso con la corporación contratante.

Será de total responsabilidad del concesionario el ajustar las condiciones de trabajo del personal a lo dispuesto en la legislación y convenios laborales vigentes en el sector, quedando el ayuntamiento de Canals libre de responsabilidad sobre reclamaciones entre el concesionario y su personal.

11.- CONTROL E INSPECCION.

Se efectuará por el personal técnico que designe el órgano de contratación

12.- NORMATIVA SANITARIA.

Se deberá cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes:

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, (BOE de 27 de mayo) relativo a las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios;
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, (BOE de 12 de enero) por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas;
- Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero (BOE de 19 de febrero) por el que se modifican diversos decretos en materia sanitaria,
- Así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto las comunitarias, como las nacionales y las autonómicas.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas.

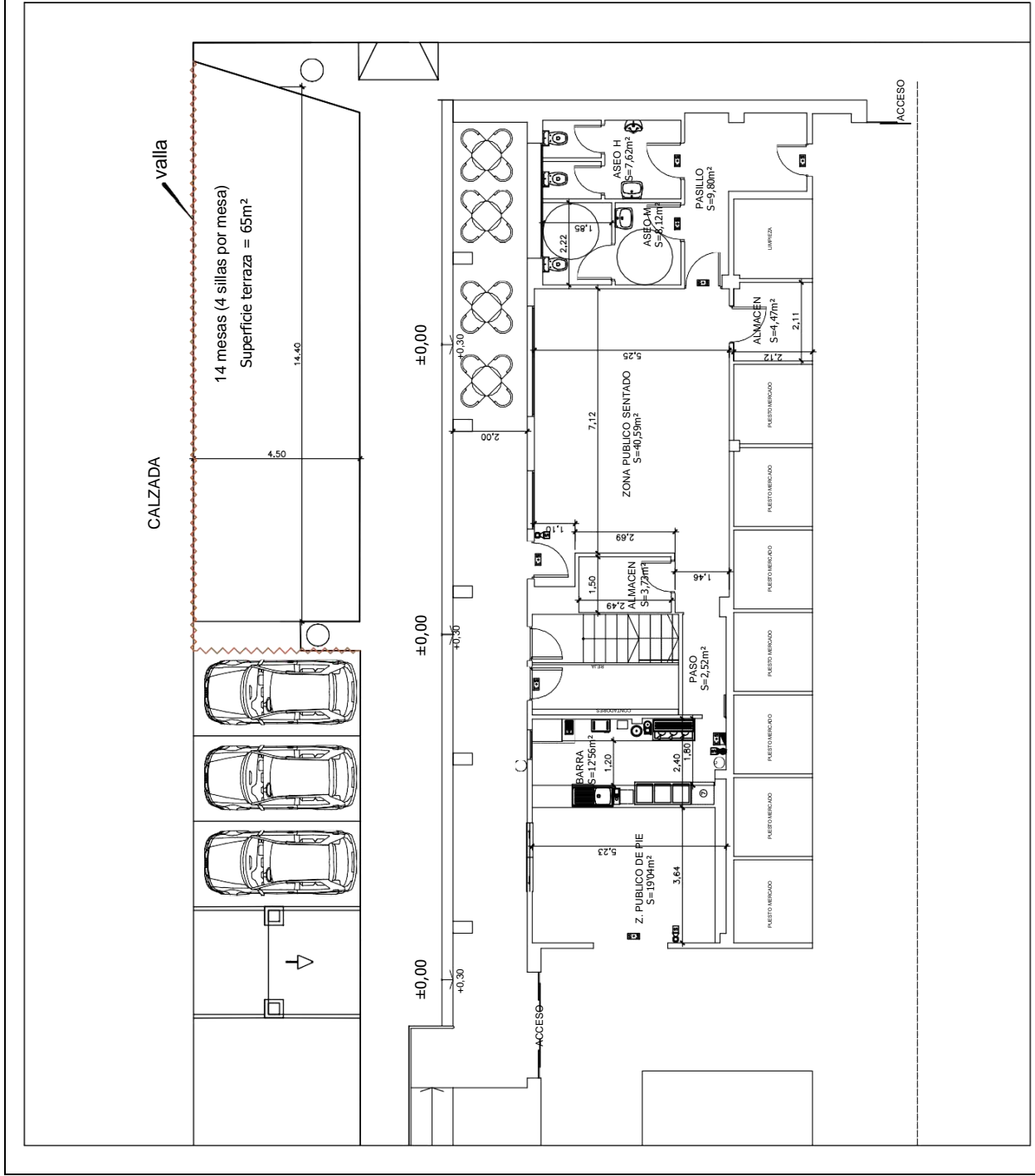
Tendrá que llevarse un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente.

Se adjunta Anexo I, consistente en plano del Arquitecto Técnico Municipal , del estado actual donde se va a prestar los servicios de Bar/Cafetería en el Mercado Municipal.

Canals, a la fecha de la firma electrónica.

El Ingeniero Técnico Municipal, D. Fernando Cerdá Boix, firma electrónicamente según codificación al margen.





Expediente 19063

Promotor

AJUNTAMENT DE CANALS

Proyecto y localización

PPTA Concesión de servicios Bar/Cafetería Mercado Municipal

Avd. Jaume I, nº6
Canals 46650 (Valencia)

Plano (Nombre)

ESTADO ACTUAL

Fecha 23/10/2020 DIRECTOR DE OBRA

Escala en A4 Rafael Garcia Reig

1/150 ARQUITECTO TÉCNICO MUNICIPAL



Plano (Nº)

01

Archivo CAD PPTA Concesión 09-09-2020.dwg

NO ESCALAR ESTE DIBUJO