



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA EXPLOTACIÓN DE BAR – CAFETERIA EN ESTACION DE AUTOBUSES, MOLIVENT S/N.

I.- OBJETO.

Es objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares regular las características técnicas que han de regir la adjudicación del contrato para la explotación de “**BAR – CAFETERIA EN ESTACION DE AUTOBUSES SITUADA EN C/ MOLIVENT, S/N**”, destinado a servicio propio de bar, venta de bebidas, comidas, granizados y helados.

2.- RELACION DE ELEMENTOS A INSTALAR POR EL LICITADOR:

Se instalarán, como mínimo, los siguientes elementos:

1º)-Cafetera industrial de al menos dos brazos (no las del tipo capsulas), exprimidor de zumos, tostadora, lava vajillas para barra y cocina, campana extractora-motor de extracción (en caso de instalar plancha y cocina).

2º)-Botellero ó nevera para bebidas envasadas, vitrina frigorífica con temperatura de trabajo 8º C y/ó vitrina calorífica, temperatura de trabajo, 65ºC para conservación de alimentos, dotado de termómetro, en caso de que se cocinen alimentos y éstos se expongan para su venta.

3º)-Arcón congelador para helados, si se pretende su venta, dotado de termómetro. Granizadora, si se pretende su venta.

4º)-En el caso de que la alimentación de las planchas y cocina sea por gas, la instalación será realizada por instalador autorizado y certificará dicha instalación, al menos cada 5 años.

5º)-1 Extintor de CO2 de, al menos, 9 kg, con su cartel señalizador para el cuadro eléctrico y al menos otro de polvo seco de eficacia mínima 21 A 113 B.

6º)-Cubo de pvc provisto de tapadera estanca para el desperdicio de sustancias y desechos peligrosos , ya sean sólidos ó líquidos.

7º)-El suministro eléctrico queda resuelto al existir una CGP en la cara norte de la edificación, que da servicio a la instalación. Los datos necesarios para la contratación del suministro eléctrico, que serán por cuenta del adjudicatario, son:

Dirección: Calle Molivent, 2, bajo.

Cups: ES0021000010996323RC1F

Potencia contratada en la última puesta en marcha de la instalación: 16,50 Kw

Tarifa de acceso: 3.0A.

3ª RELACIÓN DE DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO TRAS LA FIRMA DEL CONTRATO.

1º)-Certificado de revisión periódica de Baja Tensión por instalador autorizado. Comprobación de resistencia de aislamiento de todos los circuitos, tiempo de disparo de diferenciales, sensibilidad de salto de los diferenciales, medida de la resistencia de tierra.

2º)-Proyecto de Actividad, al cual se adjuntará a la solicitud de Licencia de Funcionamiento.

3º)-Certificado de desratización y desinsectación.

4º)-Seguro de Responsabilidad Civil, de al menos, 400.000,00€ de cobertura (100 personas, incluyendo el aforo de la terraza) ó superior si el aforo sobrepasa las 100 personas y seguro que cubra incendio e inundación del local.

5º)-Carnet de manipulador de alimentos de las personas que vayan a manipular los productos alimenticios.

6º)-Certificado de instalación de GLP., en caso de que se haya instalado.

7º) -Certificado, de Condiciones de Protección Contra Incendios (revisión anual de los extintores).

8º)-Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos a nombre del Ayuntamiento de Guardamar del Segura, en el caso de que éste haya sido dado de bajo ó no se haya solicitado.

Se solicitará a la Consellería de Sanitat. CENTRO DE SALUD PÚBLICA (CSP) -
ORIHUELA
C/ CARDENAL DESPRADES, 7
03300 Orihuela
Tel: 966904770

Igualmente se aportará certificado de mantenimiento de los elementos de protección contra incendios, donde conste tipo y eficacia, fecha de revisión y re timbrado, empresa mantenedora y número de registro del elemento.

Toda la documentación deberá ser aportada en el plazo de un mes a contar desde la firma del contrato y, en todo caso, antes del inicio de la actividad.

4- MEDIOS DE APORTACIÓN MUNICIPAL:

-Calentador eléctrico.

-Motor de extracción en cubierta. (Se desconoce si funciona)

-Instalación de gas.

-Fregadero de dos senos con grifo con palanca.

-Fregadero de dos senos con grifo.

-Encimera de pvc de dimensiones 4,20 x 0,80 mts.

-1 Extintor de CO2 y 2 de Polvo Seco, pendientes de revisión anual.

-Armarios de pared en cocina.

-Estanterías en barra.

-Antena de televisión instalada en cubierta del local.

-Recinto.

Las dimensiones del local son:

Medidas interiores:

Cocina: Ancho, 2,86 mts. Largo, 4,40 mts. Altura, 3,00 mts. Superficie útil, 12,58 m².

Barra: Ancho, 2,80 mts. Largo, 4,40 mts. Altura, 3,00 mts. Superficie útil, 12,32 m².

Almacén: Ancho, 1,40 mts. Largo, 2,95 mts. Altura, 3,00 mts. Superficie útil, 4,13 m².

Zona de público: Ancho, 6,80 mts. Largo, 7,20 mts. Altura, 3,00 mts. Superficie útil, 48,96 m².

Total superficie útil: 77,99 m²

Medidas de la terraza exterior:

Largo, 10,60 mts, ancho, 4,50 mts. Superficie útil, 47,70 m².

5.- NORMAS DE USO DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO POR EL LICITADOR

1º)-Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario de desinfectar, lo que requiere que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

2º)-Todos los alimentos expuestos sin envasar deberán ser protegidos de modo que el público no pueda tocarlos ó estornudar sobre ellos.

3º)-Todo el personal que manipule alimentos deberá portar bata blanca y gorro ó redecilla para el pelo y tener certificado de que acredite su formación en higiene alimentaria.

4º)-Los huecos de ventilación en donde se manipulen los alimentos deben contar con protección contra la entrada de insectos, como mallas de protección.

5º)-Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación. Estos deben almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de productos. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario de desinfectar.

6º)-Las superficies de los suelos paredes y techo deberán conservarse en buen estado, ser fáciles de limpiar y desinfectar, requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. Las paredes deberán alicatarse hasta el techo.

7º)- Deben aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra plagas, así como procedimientos para evitar la entrada de animales domésticos. Se presentará antes del inicio de la actividad Certificado de Desinsectación y Desratización.

8º)- El licitador queda obligado a hacerse cargo de la limpieza y mantenimiento diario de los aseos instalados junto al local, así como regular el acceso a ellos, deberá proveerlos de papel higiénico, toallitas de un solo uso ó en su defecto secador eléctrico, papeleras provistas de tapa en cada cabina individual, dispensador de jabón. El licitador podrá, previa autorización municipal, proceder al cobro por acceso a los aseos de uso público con el fin de contribuir con los gastos de mantenimiento exigidos, debiendo indicarse, tanto en la barra, como en los accesos la obligatoriedad de abono de la cantidad aprobada por el uso de los aseos, indicando igualmente que dicha cantidad irá destinada a sufragar los costes de limpieza.

6.- CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES

1º) -Agua potable: Las diferentes uniones y derivaciones de las tuberías, así como los puntos de toma que se establezcan deberán estar resueltos de forma que no se produzcan fugas de agua.

2º) -Aguas residuales: Las aguas residuales generadas deberán ser canalizadas a la red de alcantarillado.

3º) -Basuras: Se dispondrán de los contenedores de residuos en número suficiente para abastecer toda la demanda posible.

6º) -El mobiliario a instalar en la terraza exterior no reflejará ninguna marca comercial ni en mesas ni en sillas.

7º) -El local podrá ser objeto de visita por parte de los licitadores con el fin de valorar el estado de las instalaciones en horario de 09:00 a 12:00 de lunes a viernes, previo cita con los técnicos municipales de la Oficina Técnica.

7.- CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

El horario de funcionamiento es regulado anualmente por la Conselleria de Governación y Justicia que regula los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos. Para el año 2016 el horario de apertura se asimila al del grupo J, apertura 06:00 horas, cierre: 01:30 horas. Durante el periodo estival se podrán prolongar los horarios conforme al artículo 10 del Decreto 21/2015 de 22 de diciembre de 2015, viernes, sábados y vísperas de festivos se podrá prolongar en una hora el cierre, es decir a las 02:30 horas.

Las instalaciones deberán estar en funcionamiento durante la temporada alta, considerándose como tal la que se desarrolla durante los meses de junio a septiembre, ambos incluidos.

El licitador queda obligado a hacerse cargo de la limpieza y mantenimiento de los aseos instalados junto al local, así como regular el acceso a ellos, de acuerdo al apartado 8º del punto 5.

El uso y explotación de la terraza exterior no supondrá coste adicional al licitador, se encuentra comprendido en el canon a satisfacer.

La explotación del servicio deberá ser continuada durante toda la temporada alta, no obstante el establecimiento podrá permanecer cerrado por descanso del personal un período máximo de dos días a la semana y en el periodo invernal un máximo de 90 días.

8. DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de duración de la explotación se fija en CUATRO AÑOS, con posibilidad de prórroga de DOS años más.

9-VALORACIÓN ECONOMICA

Debido al estado de mantenimiento de la instalación y las reformas necesarias para su puesta en funcionamiento, se establece un canon anual mínimo de 4.800,00€ más, I.V.A. 21% (1.008,00€), total 5.808,00 €.

10-VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Se estima un valor de contrato de 28.800,00€ más 21% de I.V.A., 6.048,00€, total 34.848,00€.

11- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Las propuestas presentadas se valorarán en función de los siguientes criterios,

Criterios valorables mediante la aplicación de fórmulas o porcentajes

A.- MAYOR CANON OFERTADO	Hasta 60 puntos.
<p>Corresponderá la puntuación máxima a la mejor oferta económica presentada (mayor canon ofertado), puntuándose el resto de las ofertas de forma proporcional.</p> <p>Se aplicará la siguiente fórmula:</p> $Px = Dx * 60 / Do$ <p>Siendo Px (1,2, ...) = Puntos oferta objeto de valoración</p> <p>Dx (1,2, ...) = Precio oferta objeto de valoración.</p> <p>Do = Precio mas alto ofertado</p>	

Criterios de juicio de valor, no valorables mediante la aplicación de fórmulas o porcentajes.

B.- MEJORAS EN LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO SOBRE LAS ESTABLECIDAS EN EL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS. “PROYECTO DE EXPLOTACIÓN”	Hasta 40 puntos.
B.1.- ELEMENTOS A INSTALAR POR EL LICITADOR Y DISEÑO PROPUESTO	Hasta 20 puntos.
<p>Se indicarán las características técnicas y estéticas de los elementos a instalar por el licitador (instalaciones, mobiliario, enseres, elementos decorativos, etc) valorándose con una mayor puntuación aquellos que presenten unas mejores condiciones técnicas y/o estéticas, así como los elementos a instalar que supongan una mejora sobre los señalados en el PPTy redunden en una mejor prestación del servicio.</p> <p>Se podrá aportar cuanta documentación escrita y gráfica se estime oportuno para una mejor valoración de la oferta.</p>	
B.2.- RECURSOS HUMANOS	Hasta 10 puntos.

<p>Se indicará el personal que se encargará de la prestación del servicio, señalando su categoría profesional. Se valorará atendiendo al número de personal que será contratado tanto en temporada alta como en temporada baja con el fin de ofrecer un mejor servicio, así como la contratación de personal con discapacidad.</p>	
<p>B.3.- RÉGIMEN DE FUNCIONAMIENTO</p>	<p>Hasta 5 puntos.</p>
<p>Se indicará la forma en que la actividad se desarrollará a lo largo del año (temporadas, horarios de funcionamiento, períodos de cierre, etc). Se valorará con una mayor puntuación el menor tiempo de interrupción del servicio.</p>	
<p>B.4.- OTRAS MEJORAS</p>	<p>Hasta 5 puntos.</p>
<p>Se valoraran las mejoras propuestas, como la colaboración en actividades culturales, organizaciones y estamentos oficiales, propuesta de limpieza y mantenimiento de la Terminal de autobuses, etc, salvo la limpieza de aseos por considerarse obligatoria, de acuerdo a lo exigido en el apartado 8º del punto 5, "Normas de uso de obligado cumplimiento por el licitador.", del Pliego técnico.</p>	

12.- REGLAMENTACIÓN APLICADA:

-Ley 6/2014, de 25 de julio, de la Generalitat, de Prevención, Calidad y Control Ambiental de Actividades en la Comunitat Valenciana.

-Decreto 39/2004, de 5 de marzo.

-Corrección de errores del Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

-Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para Baja Tensión, instrucción ITC BT034.

-Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Público de Actividades Recreativas y Establecimientos públicos.

-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 de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.

EL ING TÉCNICO INDUSTRIAL MUNICIPAL
Fdo: Antonio Senent Ruiz