

Concejalía de Contratación

BASES QUE REGIRAN LA AUTORIZACIÓN EN PRECARIO DE EXPLOTACIÓN DE LOS BARES EN LA CIUDAD DEPORTIVA MUNICIPAL “GUILLERMO AMOR” DE BENIDORM

1.- Condiciones generales.

Mediante las presentes Bases, se pretende regular el régimen de autorización en precario, de los bares instalados en la Ciudad Deportiva Municipal “GUILLERMO AMOR”, de Benidorm, durante los meses de julio a diciembre de 2021, mientras se tramita el procedimiento de licitación de los mismos.

El adjudicatario tendrá derecho a explotar, a su propio riesgo y ventura, por el plazo establecido, los tres bares ubicados en la Ciudad Deportiva municipal “Guillermo Amor” de Benidorm:

1. Un bar que actualmente se halla ubicado en la zona colindante a la piscina.
2. Un segundo bar, situado en el interior del estadio.
3. Y un tercer bar sito entre el campo de fútbol de césped artificial y el pasillo de acceso al estadio.

El horario de apertura y cierre de los diversos bares vendrá determinado por la apertura y cierre de la piscina, pistas y campos de fútbol del complejo, y será el que designe la dirección de las Instalaciones, prestándose el servicio durante todos los meses autorizados, debiendo permanecer abiertos por motivos de la realización y organización por parte del Ayuntamiento de cualquier clase de torneos, eventos y exhibiciones o competiciones deportivas extraordinarias, incluso cualquier actividad deportiva.

El autorizado deberá encargarse de la limpieza de los bares y de sus zonas aledañas, papeleras etc.

Los precios, que deberán abonar los usuarios para cada una de las consumiciones que se sirvan en el local, serán las que determine el adjudicatario en su oferta.

El autorizado deberá sufragar a su costa la maquinaria o mobiliario, ya sea complementario al existente en los bares construidos, necesario para el funcionamiento de los mismos. Una vez finalice la autorización, el autorizado podrá retirar el mobiliario y maquinaria que hubiere instalado, debiendo dejar en perfecto estado de conservación toda la infraestructura que ya había en los bares.

Las presentes bases se publicarán en la web de este Ayuntamiento www.benidorm.org, Concejalía de Contratación, Perfil del Contratante, con el fin de que todas aquellas personas interesadas en explotar los citados bares, puedan, en el plazo de CINCO días naturales a contar desde su publicación, puedan presentar propuesta.

2.- Licitadores. Condiciones que deben cumplir.

Apartado A) Requisitos presentación proposiciones

La presentación de proposiciones presume, por parte del licitador, la aceptación incondicional de estas Bases y la declaración responsable de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con la Administración.

La proposición se presentará escrita correctamente en castellano o valenciano y no se aceptarán aquellas que tengan omisiones, errores, tachaduras o exposición, que impidan o dificulten conocer claramente lo que la Administración estime fundamental para considerar la oferta.

Cada licitador no podrá presentar más que una sola proposición, aun cuando fueran varias las dependencias en las que pudiera hacerse. Tampoco podrá suscribir ninguna propuesta en agrupación temporal con otras, si lo ha hecho individualmente o figurar en más de una unión temporal. La contravención de este precepto producirá la desestimación de todas las que por él hayan sido presentadas.

La propuesta constará de UN (1) sobre cerrado y firmado por el licitador, haciendo constar en la cubierta el respectivo contenido, el título del expediente a cuya licitación se concurre junto, en su caso, al número de expediente de contratación y el nombre y firma del licitador.

SOBRE (A)

AUTORIZACIÓN EN PRECARIO DE EXPLOTACIÓN DE LOS BARES EN LA CIUDAD DEPORTIVA MUNICIPAL “GUILLERMO AMOR” DE BENIDORM

CONTENIDO:

1. Documentación administrativa.

- a) Documento o documentos que acrediten la personalidad del empresario y la representación, en su caso, del firmante de la proposición, consistentes en:

Cuando se trate de personas físicas o empresarios individuales, fotocopia compulsada del documento de identidad del licitador o un documento que lo sustituya a todos los efectos.

Cuando la oferta se haga en nombre de otra persona natural o jurídica, el poder notarial que acredite la representación bastantado por el Secretario de la Administración contratante, por los Servicios Jurídicos

de la misma o por letrado en ejercicio en el ámbito del Colegio Profesional Provincial.

En el caso de personas jurídicas, la escritura de constitución y, en su caso, su modificación posterior, debidamente inscrita al Registro Mercantil cuando este requisito sea exigible de acuerdo con la legislación mercantil aplicable. Si no es exigible, se deberá presentar la escritura o el documento de constitución, de modificación, los estatutos o el acta fundacional donde consten las normas que regulen su actividad, inscrita en el Registro Oficial correspondiente, en su caso.

- b) Declaración responsable de que no incurre en prohibición de contratar y está al corriente con la Agencia Tributaria y Seguridad Social.

2. Documentación acreditativa de la solvencia técnica de la empresa. (Se acreditará por alguno/os de los siguientes.)

- a) Una declaración del material, instalaciones y equipo técnico de que disponga el empresario para la realización del contrato.
- b) Una relación de los principales servicios o trabajos relacionados con el objeto del contrato, realizados en los últimos tres años que incluya importe, fechas y beneficiarios públicos o privados de los mismos.

3. Documentación acreditativa de la solvencia económica de la empresa. (Se acreditará por alguno/os de los siguientes.)

- a) Informe de instituciones financieras acreditativo de la solvencia económica y financiera o, en su defecto, seguro de indemnización por riesgos profesionales.

- b) Para las personas jurídicas, cuentas anuales o extracto de las mismas.
- c) Declaración de las cifras de negocios globales de los trabajos realizados en los tres últimos ejercicios.
- d) Cuantos documentos estimen convenientes los licitadores para acreditar tales extremos y sean considerados bastante por la Administración.

De estimarse insuficientes los medios aportados la propuesta no superará la fase de selección.

PROPUESTA

“D.
, con domicilio en [REDACTED] provisto de Documento Nacional de Identidad número [REDACTED] expedido con fecha [REDACTED] - [REDACTED] - [REDACTED], en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar, actuando en nombre propio (o en representación de [REDACTED]).

EXPONE:

Primero. - Que enterado de la AUTORIZACIÓN, según condiciones y requisitos que se recogen en estas BASES de **AUTORIZACIÓN EN PRECARIO DE EXPLOTACIÓN DE LOS BARES EN LA CIUDAD DEPORTIVA MUNICIPAL “GUILLERMO AMOR” DE BENIDORM**, cuyo contenido conoce y acepta íntegramente, presenta la siguiente oferta:

EMPRESA OFERENTE:

Carta de comidas y bebidas, con sus respectivos precios:

Segundo . – Que acepta íntegramente las cláusulas del presente pliego y se compromete al cumplimiento de lo dispuesto en la legislación vigente en materia laboral, Seguridad Social y demás normas de obligado cumplimiento.

(fecha y firma del licitador)”

Una vez finalizado el plazo de presentación de proposiciones, el Departamento de Contratación y Deportes valorarán las plicas presentadas y propondrán aquella que presentare la carta de mejor calidad y que ofrezca los precios más económicos.

Valorada la oferta, se dará traslado del Acta de Propuesta al Órgano de Contratación.

3.- Criterios de adjudicación y valoración de las ofertas.

:

Carta de comidas y bebidas, con sus respectivos precios: 100 puntos.

Se tendrá en cuenta a la hora de valorar las ofertas la carta que ofrezca las comidas y bebidas de mejor calidad y que ofrezca los precios más económicos

4.- Condiciones generales de la gestión del servicio.

El Adjudicatario, deberá mantener en buen uso toda la maquinaria, incluido climatización, mobiliario interior y exterior, utensilios de cocina homologados, etc., de acuerdo con las especificaciones de este Pliego. El mantenimiento, reposición y limpieza de los mismos, será de su cargo, debiendo encontrarse en buen estado de conservación a la finalización del contrato.

La empresa deberá colocar en el establecimiento y en lugar visible, lista de los productos y consumiciones a suministrar, indicando, en su caso, el sobre coste por servicio en terraza o mesa de interior.

Será de cuenta del adjudicatario, y a su costa, la obtención de todos los permisos y licencias que se requieran para la explotación de los bares, especialmente las relativas a sanidad y actividades de restauración. El contratista no podrá destinar los locales a usos distintos del servicio de bar, el cual estará destinado a servir, entre otros, bocadillos, tapas, comidas, bebidas, helados, repostería y pastelería.

La alteración de los bares, tanto constructiva, distributiva o decorativa, requerirá la previa autorización del órgano de contratación. En el caso de que se autorizaran cambios, éstos quedarán en propiedad del Ayuntamiento una vez finalice el contrato.

El adjudicatario deberá mantener en todo momento las condiciones higiénico sanitarias de la cafetería, para lo cual deberá hacerse cargo y a su costa de la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización del establecimiento.

El Ayuntamiento no participará en la financiación de la gestión de los bares, ni otorgará al Adjudicatario ningún tipo de subvención.

5.- Inspección de la explotación.

El Ayuntamiento de Benidorm, a través de sus Servicios Técnicos, inspeccionará la explotación y conservación de las instalaciones, atendiendo de modo especial, en el último periodo del contrato al aspecto de conservación de las obras e instalaciones.

6.- Fiscalización de la concesión. Suministro de información.

El Ayuntamiento ejercerá, en todo momento, la potestad de fiscalización de la gestión del adjudicatario en todos sus ámbitos o aspectos, a cuyo efecto podrá inspeccionar el servicio e instalaciones. El órgano de contratación dictará las órdenes oportunas para mantener o restablecer la debida prestación.

Dicha potestad fiscalizadora podrá ejercerse con toda la amplitud que se considere necesaria, mediante la acción directa de autoridades o funcionarios municipales, o a través de otras personas o entidades designadas por el Ayuntamiento, utilizando libremente las técnicas de inspección o auditoría que se determinen.

Durante la prestación del contrato, el adjudicatario vendrá obligado a facilitar al Ayuntamiento cuantos documentos se le soliciten sobre el uso de las instalaciones y cualquier otro extremo de tipo estadístico, laboral o fiscal que le sea requerido.

7.- Relaciones con los usuarios del servicio de bar.

El adjudicatario y los usuarios de las instalaciones objeto de explotación, ajustarán sus relaciones a las prescripciones de este Pliego y a las normas vigentes aplicables a este tipo de establecimiento.

Las quejas que sobre las deficiencias del servicio se formulen por los usuarios, además de constar en el Libro de Reclamaciones del que necesariamente dispondrá el adjudicatario, serán puestas en conocimiento del Ayuntamiento, con el objeto de adoptar las medidas oportunas.

8.- Obligaciones laborales.

- a) Todo el personal adscrito al contrato estará debidamente dado de alta en la empresa adjudicataria y asegurado sobre daños y accidentes, debiendo poseer el carné de manipulador de alimentos.
- b) El Adjudicatario está obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- c) El personal no tendrá ninguna relación jurídica, laboral o de cualquier otra índole con la Administración durante la vigencia del presente contrato ni al término del mismo, siendo por cuenta del Adjudicatario

todas las obligaciones, indemnizaciones y responsabilidades que nacieren con ocasión de este contrato.

9.- Reversión de las instalaciones.

Al término del contrato, las instalaciones se entregarán al Ayuntamiento de Benidorm, en perfecto estado de conservación, libres de cualquier carga o gravamen, a cuyo fin se suscribirá un acta de reversión y de recepción.

10.- Resolución de la autorización.

La autorización se resolverá si el autorizado incurre en alguna de las siguientes faltas:

1. El incumplimiento de las obligaciones de conservación, mantenimiento de las instalaciones objeto del contrato.
2. El incumplimiento del horario de apertura o de cierre.
3. La falta de exposición, en lugar visible para los usuarios de la lista de productos, servicios y precios.
4. La falta de respeto, consideración o amabilidad, hacia los usuarios de las instalaciones, por parte del personal sujeto a la adjudicación.
5. La falta de aseo, decoro y/o uniformidad, por parte del personal sujeto a la adjudicación.
6. Almacenar o apilar productos, envases o residuos en las zonas de uso público o excluidas de la concesión.
7. Demora no justificada en la aportación de informes o documentos solicitados por el Ayuntamiento en cumplimiento de su cometido de control del contrato.
8. La desobediencia del adjudicatario a los requerimientos que le efectúe el Ayuntamiento.

ANEXO I

Fórmula a aplicar:

1. Se calcula la media aritmética M de las ofertas presentadas.
2. Se considera oferta temeraria toda aquella oferta que sea superior a $1,25 \times M$ (de acuerdo con las bases de ejecución del presupuesto 2015, se considerará alza temeraria toda oferta que sea superior en más del 25% de la media aritmética de las ofertas presentadas).
3. Se calcula cual es el porcentaje P que la media aritmética M supera al canon mínimo o base del contrato Cb:.

$$P = (M/Cb-1) \times 100$$

- P: porcentaje que la media aritmética supera al canon base.
 - M: media aritmética
 - Cb: canon base
4. El porcentaje de puntos a repartir PR se determinará de la siguiente forma:
 - Si P está comprendido entre 0,001% y 4,99% se repartirán el 25% de los puntos (PR=25%).
 - Si P está comprendido entre 5% y 9,99% se repartirán el 50% de los puntos (PR=50%).
 - Si P está comprendido entre 10% y 14,99% se repartirán el 75% de los puntos (PR=75%).
 - Si P es mayor del 15% se repartirán el 100% de los puntos (PR=100%).
 5. Una vez determinado el porcentaje a repartir PR, los puntos se repartirán de forma proporcional, el máximo de puntos a la oferta más ventajosa (incluyendo aquellas consideradas como temerarias o desproporcionadas) y al resto de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Y_i = (C_i - C_b) \times PR \times C_e / (C_{\text{máx}} - C_b)$$

Siendo:

- Yi: puntos obtenidos por la oferta i
- Cb: canon base.
- Ci: canon ofertado por el licitador i
- PR: puntos a repartir
- Cmáx: oferta más ventajosa o máxima (incluyendo las consideradas como temerarias).
- Ce: criterio económico en tanto por uno (el criterio económico representará un 70% de la puntuación total, por lo que Ce tendrá un valor de 0,70)

En los procedimientos de contratación para adjudicaciones a la baja como al alza, sólo se tendrán en cuenta para el reparto de puntos establecido a partir del apartado del desarrollo analítico, aquellas ofertas inicialmente consideradas como temerarias o desproporcionadas que no hayan sido excluidas de la clasificación por el órgano de contratación, de acuerdo con la aplicación de los preceptos establecidos en los artículos 151 y 152 del 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.