



DON IGNACIO DE LA PAZ SANZ, SECRETARIO DEL AYUNTAMIENTO DE ARMUÑA (SEGOVIA), DEL QUE ES ALCALDE-PRESIDENTE DON JAVIER SANZ RODRÍGUEZ

CERTIFICO

Que el Pleno de la Corporación en sesión ordinaria celebrada el pasado 29 de septiembre de 2023, adoptó por unanimidad y con la asistencia de los cinco miembros que lo componen, el acuerdo que transcribo literalmente (con advertencia de no estar aprobado el acta de la sesión):

“PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL BAR CON COCINA EXISTENTE EN LOCAL MUNICIPAL UBICADO EN PLANTA BAJA DEL BIEN DE DOMINIO PÚBLICO SITO EN PLZ. DEL CAÑO Nº 1 DE ARMUÑA (SEGOVIA), MEDIANTE LA MODALIDAD DE CONCESIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, OFERTA ECONÓMICAMENTE MÁS VENTAJOSA, VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

1.- OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y requisitos técnicos de gestión del servicio público de “Gestión y explotación del bar con cocina existente en local municipal ubicado en planta baja del bien de dominio público sito en Plz. del Caño Nº 1 de Armuña (Segovia)”.

2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El Ayuntamiento de Armuña, entre sus propiedades, cuenta con un local adecuado como bar con cocina. Conforme a lo previsto en el artículo 3.2 del Real Decreto-ley 36/2020, de 30 de diciembre, por el que se aprueban medidas urgentes para la modernización de la Administración Pública y para la ejecución del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia [en adelante RDL-PRTR], son principios de buena gestión de los servicios y la ejecución de las acciones que tienen encomendadas las Administraciones Públicas, entre otros, los siguientes:

- *Control eficaz del gasto público, responsabilidad de la gestión y rendición de cuentas.*
- *Innovación en la gestión y creación de sinergias.*

- *Planificación estratégica y gestión por objetivos con el establecimiento de indicadores a tal efecto.*

- *Racionalización y eficiencia en el uso de recursos y medios.*

En consonancia, el Ayuntamiento debe velar por la optimización en la gestión de sus recursos propios, evitando mantener infrautilizados aquellos bienes con capacidad de generar empleo, ingresos al Ayuntamiento o de constituir un servicio a la ciudadanía.

Este contrato tiene como fin la prestación de un servicio de bar con cocina en el municipio, para el aprovechamiento de las instalaciones municipales equipadas a tal fin en Pza. del Caño, 1.

3.- USUARIOS

El bar con cocina ha sido instalado para uso y disfrute prioritario de los vecinos del municipio de Armuña, así como de todas aquellas personas que acudan al mismo.

4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN





La ejecución del servicio de Bar con cocina existente en local municipal ubicado en planta baja del bien de dominio público sito en Plz. del Caño Nº 1 de Armuña, atenderá, entre otras, las siguientes funciones:

1. Prestación del servicio de bar con cocina.
2. Gestión y compra de víveres y materias primas destinados al servicio de bar con cocina.
3. Recepción y almacenaje de víveres y materias primas destinados a bar con cocina.
4. Lavado de vajilla, cristalería, cubertería, utensilios y equipamiento utilizado en la elaboración.
5. Limpieza del local e instalaciones afectas al mismo.
6. Retirada de residuos del local de prestación del servicio hasta el lugar para su recogida.
7. Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento.
8. Aporte inicial y reposición de pequeño equipamiento, utillaje y menaje necesarios para el desempeño del servicio que no se encuentre entre el puesto a disposición expresado en el inventario anexo al presente pliego.
9. Prestación de servicios al ciudadano, necesarios en el ámbito rural y que, debido a la carencia de medios, no pueden ser plenamente satisfechos por el Ayuntamiento, tales como recogida de papeleras y cuidado de la vegetación en el entorno del bar, recogida de paquetería o cualesquiera otros que pudieran contribuir a la mejora de la calidad de vida en el municipio.

El adjudicatario prestará el servicio de bar con cocina utilizando las instalaciones e infraestructura de que dispone el local ubicado en planta baja del bien de dominio público sito en Plz. del Caño Nº 1 de Armuña para tal fin.

El local, de forma rectangular, tiene dos fachadas, una a la calle Carbonero y otra a la plaza del Caño. Se distribuye en:

- Zona de barra y bar
- Distribuidor
- Aseo de hombres
- Aseo de mujeres y PMR
- Cocina con acceso desde la barra
- Cuarto de cubos de basura
- Almacén con acceso desde la zona de bar

5.- LISTA DE PRECIOS.





La lista de precios de los servicios aprobados deberá encontrarse siempre expuesta al público usuario, en lugar bien visible y de fácil acceso. En la lista de precios se habrá de consignar claramente y por separado el precio de todos los servicios que se faciliten.

Los precios tendrán la consideración de globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe de los servicios y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. El IVA será incluido en los precios y se hará constar expresamente la indicación "IVA incluido".

Los precios no podrán superar en más de un 10% la media de los precios que se apliquen en la zona. Para ello, se tomará como referencia el precio medio de los cinco establecimientos hosteleros (bares, cafeterías, restaurantes y teleclubs) más cercanos.

6.- CONSIDERACIONES OPERATIVAS

Se hace especial hincapié en la necesidad del cumplimiento estricto de la legislación vigente en materias de: contratación, riesgos laborales, seguridad e higiene en el trabajo, régimen de control sobre el personal manipulador de alimentos, medidas sanitarias sobre comedores colectivos, industrias dedicadas a la elaboración de comidas para el consumo en colectividades y cualesquiera otras existentes, o que se puedan promulgar durante la vigencia del contrato, sobre el particular.

7.- RECURSOS HUMANOS APORTADOS

El adjudicatario aportará el personal necesario para satisfacer los requisitos del servicio de bar con cocina durante el horario establecido para la prestación del servicio, determinando en cada momento la plantilla y perfil profesional de cada puesto.

Será de cargo del contratista, del cual dependerá única y exclusivamente el personal que utilice. El contratista tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Ayuntamiento de las relaciones entre el adjudicatario y sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato, no existiendo por tanto relación laboral de ninguna clase entre el personal de la empresa adjudicataria y la Ayuntamiento.

El personal adscrito al servicio se encontrará en posesión del preceptivo carné de manipulador de alimentos

8.- RECURSOS MATERIALES APORTADOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

El adjudicatario aportará los utensilios y el menaje necesario para una adecuada prestación del servicio que no se encuentren disponibles entre el material expresado en el Anexo I, así como cualesquiera otros recursos que se consideren necesarios para este servicio.

9.- RECURSOS APORTADOS POR EL AYUNTAMIENTO DE ARMUÑA

El Ayuntamiento de Armuña aporta a la prestación del servicio de bar con cocina el local y el equipamiento expresado en el Anexo I.

Dicho equipamiento se entregará en perfecto estado para su funcionamiento. El contratista deberá reponerlos y hacer en los mismos las reparaciones necesarias para ser devueltos al





finalizar el contrato de explotación del servicio en el mismo estado de conservación y funcionamiento.

Si el contratista considera necesaria la instalación de mobiliario o elementos de cocina complementarios, la adquisición de ellos correrá de su cuenta. El contratista no podrá realizar obra alguna en las dependencias del servicio sin autorización expresa del Ayuntamiento de Armuña. En cualquier caso, las obras o transformaciones que por la Administración pudieran autorizarse quedarán en beneficio del local.

El Ayuntamiento se hará cargo de la tasa de agua, alcantarillado y basura, así como de los gastos de calefacción y de electricidad del local, hasta un máximo de 650,00 euros al año, siendo la cantidad restante a cargo del adjudicatario que deberá reintegrar al Ayuntamiento de Armuña.

10.- HORARIOS

Se fijará un horario mínimo de apertura diario de:

- Lunes y martes: de 10:00 a 15:00 y de 18:00 a 20:00 horas (excepto mes de agosto).
- Domingos: de 11:00 a 20:00 horas (excepto mes de agosto)
- Miércoles y jueves: permiso de cierre por descanso (excepto mes de agosto)
- Viernes, sábados, festivos nacionales, vísperas de festivos nacionales y todos los días del mes de agosto: de 10:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00 horas.

Conforme a la normativa sectorial aplicable y a la ORDEN IYJ/689/2010, de 12 de mayo, por la que se determina el horario de los espectáculos públicos y actividades recreativas que se desarrollen en los establecimientos públicos, instalaciones y espacios abiertos de la Comunidad de Castilla y León. No obstante, estas condiciones podrán ser modificadas mediante acuerdo entre las partes respetando, en todo caso, la normativa vigente.

11.- PROPUESTAS DE MEJORA

Cada licitador incluirá en el desarrollo de su oferta, las propuestas de mejora que considere oportunas. Se tendrán en cuenta, a la hora de la valoración, aquellas mejoras que afecten a las prestaciones físicas del local y de su entorno, y muy especialmente aquellas propuestas que mejoren de manera global la calidad de vida de los vecinos de Armuña o los servicios que presta el Ayuntamiento.

12.- IMPUESTOS

Serán de cuenta del contratista toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio a que dé lugar la explotación del bar con cocina.

13.- LIMITACIONES A LA VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL Y TABACO

De acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente para este tipo de establecimiento, queda absolutamente prohibida la venta y consumo de tabaco en las dependencias del bar y la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad.

14.- LIBRO DE RECLAMACIONES





El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios las correspondientes hojas de reclamaciones, debiendo dar cuenta al Ayuntamiento, en el mismo día o en el día siguiente hábil, de todas aquellas reclamaciones que se presenten, acompañando copia de la hoja de reclamación presentada

15.- MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL

Los licitadores deberán proponer los mecanismos de coordinación con el Ayuntamiento de Armuña que consideren adecuados. En cualquier caso, deberá designarse un jefe o encargado que realice la función de interlocución con el responsable o coordinador que designe la Administración.

La actividad realizada por el adjudicatario se controlará mediante inspecciones periódicas realizadas por órganos internos o externos designados por el Ayuntamiento de Armuña, con la finalidad de asegurar que se cumplen las condiciones de servicio deseadas.

El Ayuntamiento de Armuña podrá inspeccionar al personal cuando lo considere oportuno, en todo lo relacionado con su trabajo, asistencia, permanencia, eficacia, etc., así como el empleo correcto de todos los materiales y maquinaria estipulados.

16.- COORDINADOR DESIGNADO POR EL AYUNTAMIENTO

Para las relaciones que necesariamente se haya de producir entre la Administración y el adjudicatario como consecuencia del desarrollo del objeto del presente contrato se designará como un responsable del contrato.

Sus funciones serán, con carácter general, las derivadas de la comprobación y coordinación de la correcta ejecución del contrato, y las que específicamente le asigne el órgano contratante.

17.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de un año, contado a partir de la firma del contrato administrativo correspondiente.

Podrán existir prórrogas anuales, hasta un máximo de cuatro, de conformidad con lo establecido en el art. 29.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, siempre que sus características permanezcan inalterables durante el período de duración de éstas y que la concurrencia para su adjudicación haya sido realizada teniendo en cuenta la duración máxima del contrato, incluidos los periodos de prórroga.

Al extinguirse el contrato, independientemente de la causa por la que se produzca, el adjudicatario estará obligado a entregar las instalaciones a la entidad contratante dentro de los 15 días siguientes, en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, acompañando una relación de todos los bienes existentes.





**ANEXO I
INVENTARIO DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO**

- *Cámara botellero de 2 metros de fondo corrido.*
- *Cámara frigorífico de 2 metros de altura, con puerta de vidrio.*
- *Un fregadero de acero con grifo de pedal y válido para lavaplatos.*
- *Pila acero inoxidable válida para lavavasos de 100x500x850.*
- *Campana extractora en acero de 2 metros con cuatro filtros.*
- *Cocina eléctrica de cuatro placas de sobremesa.*
- *Una mesa de trabajo de 1500x600x850 en acero inox con una balda.*
- *Un termo eléctrico.*
- *Cuatro mesas y veintidós sillas.*
- *Dos mesas altas y diez taburetes.””*

Y para que así conste, surta los efectos oportunos y a reserva de los términos en que resulte de su aprobación definitiva, expido y firmo electrónicamente al margen el presente de orden y con el visto bueno del Sr. Alcalde de la Corporación,

En Armuña a 3 de octubre de 2023.

VºBº EL ALCALDE,
Fdo.: Javier Sanz Rodríguez

EL SECRETARIO,
Fdo.: Ignacio de la Paz Sanz

