



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA LICITACIÓN PARA OTORGAR LA GESTION Y EXPLOTACIÓN DE BARRAS DE BAR EN QUATRE CAMINS DE CANALS.

1.- OBJETO.

El presente pliego regula las características técnicas, el precio y otros aspectos técnicos que, de acuerdo con el art. 68 del RD 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 la “gestión y explotación de barras de Bar del recinto Ferial de Quatre Camins de Canals” durante los días 14, 15 y 16 de septiembre de 2017.

El recinto ferial, con una superficie total de 7.452 m² se halla emplazado en la calle Quatre Camins, s/n, estando constituido por parte de las parcelas 103 y 104 del Polígono 3 de Canals, estando totalmente delimitado mediante vallado descubierto, existiendo dos puertas de acceso al mismo. Dentro del citado recinto, se halla cubierta mediante carpa abierta la zona destinada a la gestión y explotación de barras de bar, en número de tres, con las dimensiones y disposición que se señalan en el Plano adjunto (**Plano 1**).

La zona destinada a la gestión y explotación de barras de bar tiene una superficie de 450 m², estando cubierta con carpa de 15 X 30 y distribuida de la forma siguiente:

Barra nº	Superficie barra	Superficie zona de atención
Uno	25 m ²	375 m ²
Dos	25 m ²	
Tres	25 m ²	

El suelo donde se asentarán las barras está compuesto por tierra compactada, siendo la superficie total de la zona de barras (450 m²) que estará cubierta a dos aguas mediante carpa de 30 X 15.

El Ayuntamiento facilitara a los adjudicatarios:

- Tres barras de bar de 5 m X 5 m, aisladas entre sí.
- Carpa de 30 X 15, cubierta a dos aguas, baja la cual se ubicaran las tres barras.
- Acometidas /conexiones a la red eléctrica, una para cada una de las citadas barras, en sus inmediaciones, haciéndose cargo de los consumos.
- Acometidas/conexiones a la red de abastecimiento de agua, una para cada barra, en sus inmediaciones, haciéndose cargo de sus consumos.
- Disposición de la señalización del recinto.
- Disposición de aseos públicos: Se dispondrán de los aseos del recinto ferial, de hombres y adaptados a minusválidos, compuestos de un lavabo sin peana con grifo temporizador, un inodoro y una barra de apoyo; y dobles de mujeres totalmente equipados, en el número suficiente para dar cumplimiento a la normativa de aplicación.
- Disposición la Seguridad del recinto ferial.

2.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

2.1.- Derechos.

2.1.1.- El adjudicatario tendrá derecho a gestionar y explotar la barra adjudicada en el recinto ferial durante los días de duración del contrato con sujeción a las normas establecidas en las presentes prescripciones.

2.1.2.- El adjudicatario tendrá derecho a conectar con las acometidas eléctricas y de agua potable, y al suministro necesario para esos días, que se facilitaran y serán de cuenta del Ayuntamiento.

2.1.3.- El adjudicatario podrá comercializar exclusivamente:

- Bebidas envasadas y/o en barriles o cubetas especiales para expedición mediante tirador, combinados con y sin alcohol, y
- Productos elaborados y envasados para su consumo en el momento (Snacks, frutos secos, aperitivos elaborados y envasados, demás productos envasados).

2.1.4.- El adjudicatario obtendrá del Ayuntamiento la debida protección en orden al uso pacífico del objeto del contrato siempre en los términos señalados en los Pliegos.

2.2.- Obligaciones.

2.2.1.- El adjudicatario está obligado a equipar las barras de bar con neveras suficientes para garantizar la conservación en frío de las bebidas y los alimentos objeto de comercialización.

2.2.2.- El adjudicatario deberá contar con personal profesional suficiente para atender las barras, estimándose un mínimo de cuatro personas para cada una de las barras. Este personal deberá ir uniformado, al menos en su parte superior, a fin de que pueda en todo momento identificarse con la empresa en que presta su servicio.

2.2.3.- El adjudicatario utilizará la instalación exclusivamente a los fines autorizados por el contrato.

2.2.4.- El adjudicatario deberá conservar en perfecto estado de uso el espacio ocupado, así como las instalaciones adscritas al mismo.

2.2.5.- El adjudicatario deberá llevar a cabo la limpieza de la barra y zona de servicio adyacente.

2.2.6.- El adjudicatario deberá tener contratado seguro que cubra la Responsabilidad Civil (general, patronal, por daños al público asistente y a terceros en general de la actividad), por el importe correspondiente al aforo de la zona de barras (369 personas), ascendiendo la cantidad asegurada, por tanto la cobertura por siniestro a una cuantía de 750.000 euros (Decreto 143/2015, de 11 de septiembre, del Consell, por el que se 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).

2.2.7.- El adjudicatario deberá tener a disposición del personal municipal competente que lo solicite, la documentación acreditativa del contrato administrativo, los justificantes del pago del canon, los albaranes o facturas de compra de las mercaderías, la póliza de seguro y cuantas autorizaciones le sean exigibles para realizar la gestión adjudicada.

2.2.8.- El adjudicatario no realizará ninguna modificación de las instalaciones, ni incorporara instalaciones distintas a las autorizadas.

2.2.9.- El adjudicatario deberá tener abierta la barra de bar, dentro del horario que tiene autorizado.

2.2.10. El adjudicatario deberá proporcionar cuantos datos le requiera el Ayuntamiento en base a sus obligaciones de carácter informativo.



2.2.11. El precio de venta al público habrá de ir precedido de las siglas PVP, y se expresará de forma inequívoca, fácilmente identificable y claramente legible, expresándolo en euros.

El precio de venta al público habrá de indicar la cantidad total que el consumidor debe pagar, impuestos incluidos, referida al producto a la venta, y al precio por unidad de medida.

En cualquier caso, habrá de indicarse con claridad y de forma diferenciada el importe de toda clase de descuentos, así como los incrementos de precios.

El adjudicatario habrá de cumplir los requerimientos que establece la normativa respecto a la expedición y libramiento de justificantes de venta.

2.2.12. En cualquier caso, el adjudicatario será responsable administrativa y civilmente, de las infracciones cometidas por él o por los trabajadores que presten sus servicios en la barra adjudicada.

2.2.13.- El adjudicatario deberá obtener y mantener vigentes todas las autorizaciones, permisos y licencias relacionados con la finalidad del contrato, así como inscripciones registrales a que haya lugar.

2.2.14.- El adjudicatario queda obligado al estricto cumplimiento de la normativa en materia laboral y social, de seguridad e higiene, así como a la normativa sanitaria que resulta de aplicación a la actividad realizada y a cuantas otras viniese obligado legalmente.

2.2.15.- El adjudicatario y el personal a su servicio deberá cuidar de dar buen trato a los clientes.

2.2.16.- El adjudicatario deberá tener y facilitar al cliente, cuando este lo exija, las hojas de reclamaciones.

2.2.17.- Las bebidas se servirán en vasos desechables homologados, quedando terminantemente prohibidos los envases o recipientes que puedan entrañar peligro para las personas.

2.2.18.- El personal que preste servicio en las barras deberá contar con el correspondiente carnet de manipulador de alimentos.

2.3.- Prohibiciones.

2.3.1.- El adjudicatario no podrá contratar para su exhibición en las barras ningún tipo de patrocinio ni publicidad. En las barras, únicamente el Ayuntamiento dispondrá el nombre o razón social de cada uno de los adjudicatarios a efectos meramente identificativos.

2.3.2.- El adjudicatario no podrá comercializar otros productos que los expresamente señalados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

2.3.3.- La venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años está prohibida, debiendo velar los adjudicatarios para dar estricto cumplimiento a este extremo.

3.- PERMISOS Y AUTORIZACIONES.

Se ha presentado declaración responsable basada en Proyecto Técnico de fecha 19 de junio de 2017, firmado por el Ingeniero Técnico Industrial Juan Bañuls Peiró, que da amparo a la actividad de Gestión y Explotación de barras de bar, en número de tres, dentro del recinto ferial de Quatre Camins.

El Proyecto que se presenta con la citada declaración responsable se halla informado favorablemente por el Servicio de Urbanismo, Obras y Actividades, sin perjuicio de que la apertura e inicio de la actividad deba venir precedido de la comprobación técnica pertinente.

4. DETERMINACION DEL PRECIO DE LICITACION.

Para la determinación del Canon se ha realizado un estudio, en el cual se analizan mediante estimación los ingresos de la actividad, los gastos de la misma, así como el margen tras impuestos.

Las cuantías de resultados previstos se conforman como una relación de gastos y otra de ingresos previstos para un periodo de tiempo determinado y bajo unos presupuestos de partida. Con ello, se permitirá conocer si la actividad prevista para el nuevo adjudicatario va a producir ingresos suficientes para cubrir todos los gastos, y si una vez cubiertos los gastos, se obtendrá algún margen diferencial.

Para obtener la información de ingresos/gastos se debe definir un modelo de negocio donde se presupone una cierta demanda que conformará los ingresos y sus costes asociados.

Partiendo de los aforos en zona pública de pie de personas, se pueden estimar **los ingresos** en una cuantía de 19.200 € para los tres días de la autorización (14, 15 y 16 de septiembre), partiendo de una demanda media diaria para esos días:

-400 clientes en base al aforo medio previsto del recinto para el jueves **14 de septiembre** (nit de rock) con pico de 1.100 personas para la madrugada.

400 X 3 consumos X 3 €/combinado = 3.600 €
200 X 2 consumos x 1'5 €/cerveza o refresco= 600 €
150 X 2 consumos X 2'5 €/envasado/sándwich= 750 €

-200 y 1000 clientes en base al aforo medio previsto del recinto ferial para la tarde ("carrera de colors") y noche ("nit de les paelles") del **15 de septiembre** con picos de 700 personas y 2.000 respectivamente.

200 X 2 consumos X 1'5 €/cerveza o refresco = 600 €
100 X 1 consumo X 2'5 €/envasado/sándwich= 250 €

800 X 2 consumos X 3 €/combinado= 4.800 €
200 X 3 consumos X 1'5 €/cerveza o refresco= 900 €
200 X 2 consumos X 2'5 €/envasado/sándwich= 1.000 €

-1000 clientes en base al aforo medio previsto para la noche del **16 de septiembre** ("disfresses") con pico de 2.100 personas.

200 X 2 consumos X 2'5 €/envasado/sándwich= 1.000 €
800 X 2 consumos X 3 €/combinado= 4.800 €
200 X 3 consumos X 1'5 €/cerveza o refresco= 900 €

Estas previsiones para los tres días ascienden a 19.200 €, teniendo carácter de mínimas esperables, por cuanto el exceso que se vaya a producir, determinará un mayor margen.

Respecto de los **gastos** a tener en consideración:

Concepto	Cuantía (euros/año)
01.- Energía Eléctrica.	00'00
02.- Gas Butano y Gasóleo.	00'00
03.- Telefonía y otros.	10'00
04.- Agua potable	00'00
04.- Cuota Autónomo + Sueldo (14 x 1000 + 275 X 12).	150,00
05.- Empleados (Sueldo + SS /mensual= (1200 x 14 + 400 x12)	710,00
06.- Suministros materias primas y accesorios	5.640,00
07.- Neveras y demás elementos	400'00
10.- Seguro.	300,00
11.- Otros gastos (generales, fiscales, financieros, etc...)	4.800,00
Total de costes.	12.000,00

El diferencial entre Ingresos y Gastos previstos, desprovistos en el estudio del Impuesto Sobre el Valor añadido, señalarían el importe a satisfacer por el adjudicatario en concepto de Canon.

INGRESOS – GASTOS = 6.800'00 € (19.200 €- 12.000 €). IVA EXCLUIDO.

Los cálculos se han hecho en base a la asistencia al conjunto del recinto ferial y para las tres (3) barras objeto de licitación.

Ello nos lleva a fijar un precio mínimo de licitación por y para cada barra de Dos mil seiscientos sesenta y seis euros (//2.666//).

5. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Se utilizará para la adjudicación un criterio único basado en el precio de licitación, que se fija en 2.666'00 € (IVA excluido), para cada barra.

Las barras en número de tres (3) se adjudicarán por lotes separados, cada uno de una barra, que se numeraran del 1 al 3 (atendiendo a la mayor proximidad –el 1- o la menor proximidad –el 3- a la puerta de acceso al recinto).

Ningún adjudicatario podrá serlo de más de un lote, ni podrá realizarse por el adjudicatario cesión o subcontratación del objeto de la adjudicación.

Ordenadas las proposiciones en base al único criterio establecido (precio) y atendiendo a la prioridad manifestada por los licitadores se procederá a la asignación al mejor valorado la primera barra solicitada por este, y así sucesivamente, siguiendo el orden, con los demás licitadores para las barras que queden sin adjudicar. En caso de producirse una situación de empate entre dos o más proposiciones el orden de estas se dirimirá atendiendo a sorteo.

6. RESPONSABILIDADES Y SEGUROS.

El adjudicatario de cada barra será responsable de todo daño que se produzca a personas o bienes como consecuencia del ejercicio de la actividad que desarrollará, debiendo tener contratado seguro en los términos señalados en la cláusula 2.2.6.

7. PERSONAL.

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

Corresponde al adjudicatario velar por el cumplimiento respecto de la legislación laboral, así como de la relativa a seguridad e higiene en el trabajo.

Será de exclusiva responsabilidad del adjudicatario el ajustar las condiciones de trabajo del personal a lo dispuesto en la legislación y convenios laborales vigentes en el sector.

8. HORARIO.

Por resolución de la Alcaldía de fecha 10 de enero de 2017 sobre horarios para espectáculos y establecimientos públicos y actividades recreativas, con motivo de la celebración Fiestas Locales, abarcando la *"Fira de Setembre de 2017"* el horario será de apertura a las 12:00 y cierre a las 07:00.

Canals, a 14 de julio de 2017
El Ingeniero Técnico Municipal
Fernando Cerda Boix



Plano 1. Recinto Ferial "Quatre Camins" (Fira setembre 2017)



