

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS DEL CENTRO DE PARTICIPACIÓN ACTIVA PARA PERSONAS MAYORES “SAN PEDRO ALCÁNTARA I” DE MARBELLA.

- 1.- OBJETO**
- 2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD**
- 3.- USUARIOS**
- 4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN**
 - 4.1- Servicio de bar-cafetería**
 - 4.2.- Servicio de Comedor**
 - 4.3.- Servicio de máquina expendedora automática**
- 5.- LISTA DE PRECIOS.**
- 6.- REVISIÓN DE PRECIOS**
- 7.- VALORACION DE LAS PROPOSICIONES**
- 8.- CONSIDERACIONES OPERATIVAS**
- 9.- RECURSOS HUMANOS APORTADOS**
 - 9.1.- Indumentaria**
 - 9.2.- Formación**
- 10.- RECURSOS MATERIALES APARTADOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPOS Y UTENSILIOS.**
- 11.- RECURSOS APORTADOS POR LA DELEGACIÓN DE BIENESTAR SOCIAL**
- 12.- HORARIOS**
- 13.- PROPUESTAS DE MEJORA**
- 14.- IMPUESTOS**
- 15.- LIMITACIONES A LA VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL Y TABACO**
- 16.- LIBRO DE RECLAMACIONES**
- 17.- MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL**
- 18.-COORDINADOR DESIGNADO POR EL AYUNTAMIENTO**
- 19.- DURACIÓN DEL CONTRATO**
- 20.- CANON**
- 21.- SOLVENCIA**
 - 21.1. La solvencia económica y financiera**
 - 21.2 La solvencia técnica o profesional**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS DEL CENTRO DE PARTICIPACIÓN ACTIVA PARA PERSONAS MAYORES “SAN PEDRO ALCÁNTARA I” DE MARBELLA.

1.- OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto definir y establecer las condiciones y requisitos técnicos del contrato consistente en el servicio de cafetería y máquinas expendedoras mediante la explotación del Bar-Cafetería en el Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I, sito en calle Dr. Eusebio Ramírez de San Pedro Alcántara, con una superficie de 33,14 metros cuadrados.

2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La prestación del servicio a que obliga este contrato tiene con fin la prestación de un servicio de cafetería, comedor y máquina expendedora para el uso de los socios del Centro. El servicio conlleva la realización y organización, en la materia objeto del servicio, de los eventos que se celebren en el Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I.

Al no contar este Centro con los recursos técnicos y humanos necesarios para realizar la referida prestación se procede a la correspondiente contratación de una persona física o empresa especializada que garantice la prestación y la calidad del servicio con una óptima relación calidad-precio.

3.- USUARIOS

El Bar - Cafetería ha sido instalado para uso y disfrute prioritario de las personas mayores que acuden al Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I y de todas aquellas personas que acudan al mismo para participar en sus actividades. La atención en el Bar-Cafetería a personas ajenas al Centro será excepcional y se someterá a las instrucciones que en cada momento dicte la Delegación de Bienestar Social.

El Ayuntamiento podrá, en cualquier momento, ordenar al adjudicatario del servicio la preparación de una comida para un número concreto de personas.

4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

La ejecución del servicio de cafetería y vending en el Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I realizará, entre otras, las siguientes funciones:

1. Gestión y compra de víveres y materias primas destinados a cafetería
2. Recepción y almacenaje de víveres y materias primas destinados a cafetería
- 3.- Confección del plan de menús de la cafetería.
4. Servicios adicionales solicitados por la Dirección del Centro (comidas, algún tipo de celebración, etc.)
5. Lavado de vajilla, cristalería, cubertería, utensilios y equipamiento utilizado en la elaboración.
6. Limpieza de la cafetería e instalaciones.

7. Retirada de residuos de la cafetería hasta el lugar para su recogida.
8. Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento de cafetería.
9. Aporte inicial y reposición de pequeño equipamiento, utillaje y menaje necesarios para el desempeño del servicio.
10. Aporte inicial del mobiliario de cafetería no aportado, previa conformidad de la Delegación de Bienestar Social.

4.1- Servicio de bar-cafetería

El adjudicatario prestara el servicio de bar-cafetería utilizando las instalaciones e infraestructura de que dispone el Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I para tal fin. Las instalaciones de la Cafetería se encuentran ubicadas el salón principal del Centro, si bien el espacio correspondiente a la misma está delimitado por las propias mesas de la Cafetería, no pudiendo servirse consumiciones fuera de dicho espacio.

En periodo estacional se podrá autorizar por parte de la Delegación de Bienestar Social la instalación de mesas fuera del recinto autorizado con anterioridad, siempre y cuando se obtenga previamente la correspondiente autorización del Departamento municipal competente en materia de autorizaciones de espacios en Vía Pública.

Los licitadores deberán incluir entre la documentación técnica (sobre B) la relación de artículos que despacharán en cafetería, que al menos deberá incluir los productos señalados en el modelo del Anexo I de este pliego, quedando totalmente prohibida tanto la venta de tabaco como la de bebidas alcohólicas de más de 20 grados.

4.2.- Servicio de Comedor

La cafetería del Centro de Participación Activa para Personas Mayores de San Pedro Alcántara I dispondrá de servicio de comedor, donde se ofertará como mínimo un menú del día para el almuerzo, compuesto de primer plato, segundo plato, postre o café, pan y bebida.

Se valoraran las alternativas ofrecidas diariamente para cada uno de los platos y el período de rotación en la variación de menús (incluir ejemplo de menús).

4.3.- Servicio de máquina expendedora automática

El servicio de vending consistirá en:

- Dotación de una máquina expendedora automática de bebidas frías no alcohólicas (agua, zumos y refrescos), la ubicación de la misma será la que determine la Delegación de Bienestar Social.
- Reposición óptima de los productos que se expendan.
- Mantenimiento, reparación y limpieza de las maquinas.

La determinación inicial y las variaciones de los productos, así como su importe, que se incluyan en el servicio de vending requerirán en todo caso la autorización previa de la Delegación de Bienestar Social.

Los consumos de energía necesarios para el funcionamiento de las maquinas expendedoras correrán a cargo de la Delegación de Bienestar Social.

5.- LISTA DE PRECIOS.

Los artículos descritos en el Anexo I de este pliego de condiciones técnicas son de obligado ofrecimiento con los precios máximos autorizados de forma que el licitador oferte rebaja sobre los mismos.

Los precios de los artículos serán aquellos que consignados por el licitador, resulten aprobados por el Ayuntamiento al adjudicar el contrato.

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".

La lista de precios de los servicios aprobados deberá encontrarse siempre expuesta al público usuario, en lugar bien visible y de fácil acceso del Bar–Cafetería.

En la lista de precios se habrá de consignar claramente y por separado el precio de todos los servicios de comidas y bebidas que se faciliten en el Bar–Cafetería. No habrá suplementos por prestar el servicio en barra o sala.

6.- REVISIÓN DE PRECIOS

Los precios se actualizarán previa autorización de la Administración, debiendo ser acordada por el órgano competente, en la segunda y siguientes anualidades, aplicando un porcentaje fijo, porcentaje que proviene de calcular la media del IPC anual de los últimos 4 años, sin perjuicio del desarrollo reglamentario del TRLCSP que se lleve al efecto. En todo caso, esta revisión no podrá superar el 85 por ciento del porcentaje indicado (artículo 90.3 TRLCSP).

De forma supletoria será de aplicación lo dispuesto en los artículos 89 a 94 TRLCSP, y artículos 104, 105 y 106 RGLCAP.

7.- VALORACION DE LAS PROPOSICIONES

La adjudicación se efectuará en base a los criterios objetivos que por orden decreciente de importancia se indican, con la ponderación sobre 100 puntos, que para cada uno de ellos se atribuye a continuación:

- 1.- Precios artículos, hasta 50 puntos
 - 2.- Canon, hasta 37 puntos
 - 3.- Mejoras, hasta 10 puntos
 - 4.- Recursos humanos, hasta 3 puntos
- TOTAL 100 puntos

Explicación individualizada de cada criterio:

1.- Precios de los artículos consumibles de la cafetería: se valorará, hasta un máximo de 50 puntos. Los artículos descritos en el Anexo I son de obligado ofrecimiento con los precios

máximos autorizados de forma que el licitador oferte rebaja sobre los mismos. (El precio de artículos autorizados que no estén contenidos en el anexo, será a criterio del licitador y no se deberán incluir en la oferta).

A las ofertas se les aplicará la siguiente fórmula:

$$P = 50 \times (\text{Of.}/\text{Max.})$$

P = Puntuación obtenida por cada oferta

Max.= Diferencia entre el precio de licitación y precio ofertado más alta.

Of. = Diferencia entre el precio de licitación y el precio ofertado correspondiente a cada licitador.

2.- Canon de explotación de la cafetería a satisfacer a la Administración: Se valorará hasta un máximo de 37 puntos.

A las ofertas se les aplicará la siguiente fórmula:

$$P = 37 \times (\text{Of.}/\text{Max.})$$

P = Puntuación obtenida por cada oferta

Max.= Diferencia entre el canon de licitación y canon ofertado más alta.

Of. = Diferencia entre el canon de licitación y canon ofertado correspondiente a cada licitador.

3. Mejoras: Se valorará hasta 10 puntos, se considerarán mejoras de acuerdo con las especificaciones que figuran a continuación:

- **Degustaciones a los socios del Centro de Personas Mayores al que se licita.**

Ofrecer dos Paellas al año para cien socios, excluidas bebidas: 6 puntos.

Ofrecer una Paella anual para cien socios, excluidas bebidas: 3 puntos.

Ofrecer cuatro meriendas al año para cien socios: 4 puntos.

Ofrecer dos meriendas al año para cien socios: 2 puntos.

4. Recursos humanos de que dispondrá para la prestación del servicio: Se valorará hasta un máximo de 3 puntos. Para la valoración los licitadores incluirán un compromiso de contratar a personas que con fecha anterior a la adjudicación del contrato estén inscritas como demandantes de empleo y en situación desempleo, respondan al perfil solicitado y pertenezcan a uno de estos colectivos:

- Jóvenes menores de 30 años.
- Personas mayores de 45 años.
- Mujeres de cualquier edad.
- Personas con discapacidad (33% de minusvalía o superior)

El criterio de puntuación consistirá en adjudicar un punto por cada trabajador/a a contratar correspondiente a alguno de los colectivos citados, independientemente de que alguno pertenezca a más de un colectivo.

En caso de resultar empate de licitaciones se resolverá a favor del licitador que tuviere mejor puntuación en el apartado 1º); si continuara con en el 2º), 3º) y 4º); si continuara el empate se resolverá a favor de aquel que oferte el menú más económico.

8.- CONSIDERACIONES OPERATIVAS

Los licitadores deberán presentar el plan de menús del Bar- Cafetería.

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.

8.1.- Compra y recepción de materias primas

Se utilizarán siempre artículos de primera calidad, dedicando especial interés en proteger eficazmente los alimentos desde su recepción contra todo riesgo de contaminación.

La adquisición de los artículos de consumo que se expidan en el bar-cafetería será de cuenta del contratista, el cual deberá hacer figurar a su nombre los pedidos de mercancías y artículos que realice a los diversos proveedores.

8.2.- Manipulación de alimentos

Antes de su tratamiento, los productos alimenticios serán inspeccionados y seleccionados. Sólo se utilizarán en la preparación de los platos productos limpios y sanos.

Debe asegurarse la rotación de los lotes de productos con el fin de garantizar un grado óptimo de frescura. Se adoptarán medidas para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con materias primas en una etapa previa de la transformación. Entre ellas se incluirán forzosamente las siguientes:

- Se seguirá el principio de marcha hacia delante, en el espacio y en el tiempo.
- El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones que debe siempre realizar garantizando la limpieza personal y de la ropa y utensilios empleados.
- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa en las zonas de manipulación de alimentos.
- Durante el proceso de manipulación de alimentos los cabellos tienen que estar totalmente cubiertos.

8.3.- Mantenimiento

El adjudicatario será el responsable de mantener los locales, el material, los utensilios y el conjunto del equipamiento de la cafetería (incluidos desagües) en buen estado y perfectas condiciones de uso, limpios y en orden. Siendo responsable de cualquier deterioro o desperfecto

que pueda ocasionar el personal a su cargo.

8.4.- Limpieza y desinfección

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcaran entre otros los siguientes apartados:

- Equipos, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina y cafetería.
- Lavado completo de vajillas, bandejas, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, paredes, etc.)

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, el adjudicatario limpiara todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectara siempre que las circunstancias así lo exijan.

Serán por cuenta del adjudicatario los productos a emplear, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes utilizados serán los adecuados a las funciones a las que están destinados y tienen que estar aprobados por las autoridades competentes.

En la zona destinada al público, se limpiarán y despejarán totalmente las mesas y sillas, diariamente y se deberá establecer un programa de limpieza periódica y a fondo del material situado en las zonas de uso público.

9.- RECURSOS HUMANOS APORTADOS

El adjudicatario aportará el personal necesario para satisfacer los requisitos del Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I durante el horario establecido para la prestación del servicio contratado 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/a 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/as, 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 del adjudicatario y el Ayuntamiento.

El personal de cocina y cafetería se encontrará en posesión de la preceptiva formación en materia de manipulación de alimentos conforme a lo regulado en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

El adjudicatario efectuará las sustituciones necesarias para cubrir las ausencias de sus trabajadores, sean estas por vacaciones reglamentarias, incapacidad transitoria, permisos o cualquier otra causa análoga.

9.1.-. Indumentaria

Será obligación del adjudicatario uniformar adecuadamente y por cuenta propia a todo el personal que constituye su plantilla en el Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I.

9.2.- Formación

Todo el personal que trabaje en el servicio de restauración deberá haber recibido una adecuada formación sobre los métodos a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos. El adjudicatario presentará un programa de formación y conservará un registro de las formaciones llevadas a cabo, que mantendrá a disposición del Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I.

10 .- RECURSOS MATERIALES APARTADOS POR EL CONTRATISTA. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

El adjudicatario aportará, previo visto bueno de la Delegación de Bienestar Social, el equipamiento adecuado y necesario para la prestación del servicio, así como los utensilios y cualesquiera otros recursos que se consideren necesarios para este servicio.

El equipamiento mínimo a instalar será el siguiente:

- Máquina de café
- Molinillo de café
- Tostador de pan
- Microondas
- Menaje de cafetería para 40 personas.

Dicho equipamiento se instalará en perfecto estado para su funcionamiento y no podrán mostrar marcas comerciales ni publicidad. El contratista deberá reponerlos y hacer en los mismos las reparaciones necesarias para la explotación del servicio en las condiciones de calidad necesarias.

Asimismo aportará el pequeño equipamiento, utillaje y menaje necesarios para el desempeño del servicio, así como cualesquiera otros recursos que se consideren necesarios para este servicio o para los eventos que organice.

Los equipos y utensilios utilizados en las zonas de manipulación de alimentos estarán fabricados siguiendo la normativa vigente o, a falta de normativa, se emplearán materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidamente operaciones de limpieza y desinfección, sin que corra el peligro de transmitir a los alimentos sustancias tóxicas u olores o sabores no deseados. Se prohíbe expresamente el empleo de madera o cualquier otro material

de difícil desinfección.

Los equipos y utensilios pueden ser una posible fuente de contaminación cruzada. En la medida de lo posible, se emplearán utensilios diferentes y separados, para los alimentos crudos y cocinados. El material aportado será suficiente para permitir producir alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.

El adjudicatario mantendrá en todo momento la titularidad del equipamiento, al que revertirá el mismo una vez finalizado el contrato, momento en el que procederá a retirarlo de las instalaciones responsabilizándose de cualquier perjuicio que pudiera ocasionar en éstas.

El cambio de cualquier mobiliario deberá ser aprobado por la Delegación de Bienestar Social, a propuesta del adjudicatario.

Queda prohibida expresamente la venta de cualesquiera otros servicios o artículos que no sean propios del servicio. En cualquier caso la instalación de aparatos, equipos, etc., deberá contar con la autorización expresa de la Delegación de Bienestar Social. No podrá exponerse al público en el recinto del establecimiento ningún tipo de publicidad que no obtenga el consentimiento previo de la Delegación de Bienestar Social.

11.- RECURSOS APORTADOS POR LA DELEGACIÓN DE BIENESTAR SOCIAL

El Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I aportará los locales destinados a la prestación del Servicio de cafetería, con el mobiliario y el equipamiento existente en la actualidad y cuya relación consta en inventario que figura en el anexo II, así como el consumo de electricidad y agua. En el caso de que se instalaran contadores individuales de agua y electricidad para las dependencias objeto del presente contrato, el consumo de los citados suministros será por cuenta del adjudicatario.

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, previa autorización del Ayuntamiento, correrá de su cuenta.

El contratista no podrá realizar obra alguna en las dependencias del servicio ni modificar la situación de las máquinas, mostradores, etc. sin autorización expresa de la Delegación de Bienestar Social. En cualquier caso, las obras o transformaciones que por la Administración pudieran autorizarse quedarán en beneficio del Centro.

Queda prohibida expresamente la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa o de azar, y la venta de cualesquiera otros artículos que no sean propios de un Bar-Cafetería. En cualquier caso, la instalación de aparatos, equipos, etc... deberá contar con la autorización expresa de la Delegación de Bienestar Social.

Serán de cuenta del contratista las reparaciones necesarias para la conservación de las dependencias e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua y electricidad, etc.

12.- HORARIOS

El horario de apertura y cierre del Bar-Cafetería será fijado en todo momento por la Delegación de Bienestar Social, dentro de los límites del horario de apertura y cierre del Centro, no pudiendo dejar de prestarse el servicio dentro de los horarios establecidos y pudiéndose establecer un día de cierre para descanso del personal. El horario de comida será de 13:00 a 15:30 horas. El actual horario de apertura y cierre del Centro es de lunes a viernes de 9:00 a 21:00 horas. En ningún caso podrá permanecer abierto el Bar-Cafetería fuera de los horarios autorizados.

Asimismo, el Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro Alcántara I se reserva la posibilidad de modificar el horario de la prestación del servicio, previa comunicación escrita al adjudicatario.

13.- PROPUESTAS DE MEJORA

Cada licitador incluirá en el desarrollo de su oferta, las propuestas de mejora que considere oportunas.

14.- IMPUESTOS

Serán de cuenta del contratista toda clase de impuestos, gravámenes, tasas y arbitrios del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio a que de lugar la explotación del Bar-Cafetería.

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

De acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente en Andalucía para este tipo de establecimiento, queda absolutamente prohibida la venta y consumo de tabaco en las dependencias del Bar-Cafetería y la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad. Asimismo se prohíbe la venta y consumo de bebidas alcohólicas de más de veinte grados centesimales.

16.- LIBRO DE RECLAMACIONES

El adjudicatario/a se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios/as, un libro de reclamaciones, foliado, sellado y autorizado por la autoridad competente, que será presentado mensualmente a la Delegación de Bienestar Social, salvo que se produzca cualquier

reclamación, en cuyo caso, se obliga a comunicar tal circunstancia en el día siguiente hábil a la Delegación de Bienestar Social.

17.- MECANISMOS DE VIGILANCIA Y CONTROL

Los licitadores deberán proponer los mecanismos de coordinación con el Centro de Participación Activa para Personas Mayores de San Pedro Alcántara I 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 la Delegación de Bienestar Social, con la finalidad de asegurar que se cumplen las condiciones de servicio deseadas. La Delegación de Bienestar Social podrá inspeccionar al personal cuando lo considere oportuno, en todo lo relacionado con su trabajo, asistencia, permanencia, eficacia, uniformidad, etc. así como el empleo correcto de todos los materiales y maquinaria estipulados.

De forma aleatoria, se podrán recoger muestras de todos los alimentos elaborados o semielaborados para su posterior análisis. Asimismo, el adjudicatario estará obligado cumplir lo establecido en el Código Alimentario Español.

18.- COORDINADOR DESIGNADO POR EL AYUNTAMIENTO

Para las relaciones que necesariamente se han de producir entre la administración y el adjudicatario como consecuencia del desarrollo del objeto del presente contrato se designará como coordinador a un técnico competente de la Delegación de Bienestar Social.

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.

19.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de dos años, contado a partir de la firma del contrato administrativo correspondiente.

El contrato podrá prorrogarse anualmente, por acuerdo expreso de las partes, antes de finalizar aquél y a exclusiva decisión del Ayuntamiento. En cualquier caso, incluidas las prórrogas, el contrato no excederá de cuatro años. La voluntad de prorrogar el contrato deberá comunicarse por escrito con una antelación de tres meses.

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.

Caso de ser necesaria la prórroga del plazo de ejecución del contrato, ésta se tramitará en la forma establecida en la legislación vigente. A la finalización del presente contrato se emitirá el correspondiente acta de recepción y conformidad por los Servicios Técnicos de la Delegación de Bienestar Social.

20.- CANON

La estimación del valor del negocio de cafetería del Centro de Participación Activa para personas mayores San Pedro I ha sido realizada por la Delegación de Proyectos Estratégicos, según informe de abril de 2016, que establece que el valor total del negocio de la Cafetería asciende a la cantidad de doscientos cuarenta y un mil noventa y nueve euros (241.099.-€) anuales.

La valoración del inmueble destinado a cafetería en el Centro de Participación activa para personas mayores San Pedro I, ha sido realizada por el Servicio de Patrimonio y Bienes en informe de fecha 14 de julio de 2015, y asciende al importe de cuarenta y nueve mil setecientos treinta y cuatro euros con diecinueve céntimos (49.734,19.-€).

Para el cálculo del canon que tiene que satisfacer el adjudicatario al Excmo. Ayuntamiento de Marbella, se estará a lo dispuesto en el artículo 92.2 del Reglamento de Bienes de las Entidades Locales que establece que en todo caso, el usuario habrá de satisfacer un canon no inferior al seis por ciento del valor en venta de los bienes, dado que el uno con dos por ciento del valor del negocio sería inferior.

Teniendo en cuenta que el seis por ciento de la valoración del inmueble no cubre los gastos por los suministros de agua y de luz que asume el Ayuntamiento de Marbella, que según el informe de técnico ascienden a un importe aproximado de tres mil ochenta y siete euros (2.464,44.-€ de consumo estimado de energía eléctrica y 622,56.-€ de consumo estimado de agua) anuales, el importe del canon a fijar se incrementa en dicho importe al objeto de que el contrato no le suponga coste al Ayuntamiento.

El canon anual mínimo se fija en seis mil setenta y un euros con cinco céntimos (6.071,05.-€), cantidad que podrá ser mejorada en sus ofertas por los licitadores.

El pago del canon se efectuará fraccionado en doce mensualidades, pagaderas por mensualidades anticipadas durante los primeros cinco días de cada mes mediante su ingreso en la Tesorería del Ayuntamiento. En caso de impago del canon, éste se exigirá en vía de apremio, por el procedimiento que establece el Reglamento General de Recaudación, siempre que no se opte por la resolución del contrato. Quedarán excluidas del concurso las proposiciones en las que se ofrezca un canon inferior al fijado por el Ayuntamiento.

21.- SOLVENCIA

Los licitadores deberán acreditar su solvencia económica, financiera y técnica, de conformidad con lo establecido en los artículos 62, 74, 75 y 78 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, y que se reseñan a continuación:

21.1. La solvencia económica y financiera:

Conforme a lo establecido en el artículo 75.a) 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 los licitadores deberán acreditar un volumen anual de negocio por un importe igual o superior al importe del valor estimado del contrato o justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales por importe igual o superior al importe del valor estimado del contrato.

El volumen anual de negocio se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario, por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizados por el Registro Mercantil.

21.2 La solvencia técnica o profesional:

Los licitadores deberán presentar relación de servicios o trabajos de la misma naturaleza realizados en los cinco últimos años, indicando importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos, debiendo acreditarlo conforme a lo establecido en la Ley, siendo necesario que el importe anual acumulado en el año de mayor ejecución, sea igual o superior al 70% del valor estimado del contrato.

Se han de tratar de trabajos correspondientes al mismo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato, y cuyo destinatario sea una entidad del sector público o privado, y avalados por certificados de buena ejecución.

Marbella, a 20 de abril de 2016

Vº Bº LA CONCEJALA-DELEGADA
DE DERECHOS SOCIALES

EL JEFE DE SERVICIO
DE DERECHOS SOCIALES

Fdo.: M^a Victoria Morales Ruiz

Fdo.: Luís Gámez Lomeña

ANEXO I

OFERTA ECONÓMICA A PRESENTAR PARA LA LICITACIÓN AL CONCURSO POR PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL BAR-CAFETERIA DEL CENTRO DE PARTICIPACIÓN ACTIVA PARA PERSONAS MAYORES "SAN PEDRO I"

D./Dña., con Documento Nacional de Identidad núm, actuando en nombre propio o (en representación de como acredita con copia del poder que adjunta), enterado/a del expediente de contratación para la adjudicación por procedimiento abierto, mediante concurso, de la explotación del Bar del Centro de Participación Activa para Personas Mayores San Pedro I, toma parte en el mismo comprometiéndose a su explotación, de acuerdo con el Pliego de Cláusulas Administrativas y Técnicas, que acepto íntegramente, por el CANON de (expresar en número y letra) euros, comprometiéndose a establecer los precios por las distintas consumiciones, que se relacionan en la siguiente tabla (I.V.A incluido), como oferta a los efectos de que sea valorada conforme a los criterios establecidos el pliego de condiciones administrativas con el compromiso de que, de resultar adjudicatario/a, estos son los precios que regirán, salvo lo dispuesto en el Pliego de Condiciones sobre revisiones de precio y otras circunstancias. Así mismo se obliga a que estos productos estén a disposición de los usuarios del Centro.

ARTÍCULOS OBLIGADOS	PRECIO MÁXIMO AUTORIZADO	PRECIO OFERTADO
CAFÉ PEQUEÑO	0,75 €	
CAFÉ GRANDE	0,80 €	
INFUSIONES	0,75 €	
ZUMO	0,80 €	
ZUMO NATURAL	1,20 €	
AGUA PEQUEÑA	0,60 €	
AGUA GRANDE	1,00 €	
VINO CASA	0,70 €	
REFRESCOS	0,90 €	
BATIDOS	0,90 €	
CERVEZAS	0,90 €	
CAFÉ Y PITUFO CON ACEITE, MANTEQUILLA	1,50 €	
CAFÉ Y PITUFO CON CHARCUTERÍA	1,80 €	
TAPAS	0,60 €	
MENÚ	6,50 €	
BOCADILLOS	1,50 €	
TOTAL SUMA PRECIOS UNITARIOS	21,20 €	

2º) Que conoce el contenido del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y demás documentación que ha de regir el presente contrato, que expresamente asumo y acato en su totalidad.

3º) Que cumplo con todos los requisitos y obligaciones exigidos por la normativa vigente para su ejecución.

En _____, a _____ de _____ de 20 _____

Firma

Vº Bº LA CONCEJALA-DELEGADA
DE DERECHOS SOCIALES

EL JEFE DE SERVICIO
DE DERECHOS SOCIALES

Fdo.: M^a Victoria Morales Ruiz

Fdo.: Luí́s Gámez Lomeña

**ANEXO II
INVENTARIO DE BIENES**

- 1 CONGELADOR
- 1 MUEBLE ALUMINIO PARA COCINA BUTANO
- 1 NEVERA INDUSTRIAL ALUMINIO
- 1 MOSTRADOR ALUMINIO CAFETERO
- 1 VITRINA EXPOSITORA MOSTRADOR
- 8 TABURETES
- 6 MESAS DESAYUNO CON 24 SILLAS

Vº Bº LA CONCEJALA-DELEGADA
DE DERECHOS SOCIALES

EL JEFE DE SERVICIO
DE DERECHOS SOCIALES

Fdo.: M^a Victoria Morales Ruiz

Fdo.: Luís Gámez Lomeña