PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN ADMINISTRATIVA DE LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE UN CHIRINGUITO NO PERMANENTE EN EL PASEO DE LA PLAYA DE KARRASPIO A TRAVÉS DE UN PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que en base al presente pliego se realice tendrá por objeto la adjudicación de la concesión administrativa de la ocupación privativa de terrenos de dominio público, de abril a octubre de cada año con un chiringuito no permanente para la venta de bebidas y comestibles en el paseo de la playa de Karraspio, así como la explotación del citado chiringuito. A su vez, el adjudicatario tendrá que adquirir, por sí mismo el chiringuito en cuestión, en función de estos pliegos, de los pliegos técnicos y de la oferta que presente el que será adjudicatario.

El contrato se regirá por los pliegos de cláusulas administrativas, por el pliego de condiciones técnicas y demás documentación técnica que obre en el expediente, teniendo todos ellos la condición de documentos integrantes del contrato.

El/la adjudicatario/a deberá ocuparse de la adquisición y venta de los productos y artículos que necesite para el normal funcionamiento del servicio, responsabilizándose de la calidad de los mismos, pudiendo desarrollar los servicios propios de un bar, sirviendo bebidas alcohólicas y no alcohólicas, cafés y sucedáneos, pintxos, cazuelitas, menús etc.

Está terminantemente prohibida la venta de productos ilegales, directa o indirectamente.

El Ayuntamiento de Mendexa quedará totalmente exonerado de cualquier responsabilidad penal, civil o de cualquier otra índole, bien sea por impagos, por intoxicaciones producidas por el consumo de los productos suministrados o por cualquier otro tipo de motivos.

El adjudicatario tratará a todos los clientes con el debido respeto, y cumplirá en todo momento los mandatos del Ayuntamiento de Mendexa.

El adjudicatario estará obligado a la adquisición, por sí mismo, del chiringuito antes del inicio del periodo de explotación (abril 2026) así como a acondicionarlo como estime conveniente y necesario para llevar a cabo la explotación integral del mismo. A su vez, tiene que realizar la explotación del chiringuito desde la fecha indicada y hasta el término del contrato. A la finalización de cada periodo (octubre de cada año de vigencia del contrato) está obligado a la retirada del chiringuito y a la limpieza del entorno del mismo.

En todo caso, y durante la duración del contrato, el contratado equipará la instalación con los útiles y enseres necesarios para el normal funcionamiento del mismo, siendo por cuenta y a cargo del mismo la conservación, reposición y reparación del material se deteriore, de los gastos por útiles y productos de limpieza, y todos los necesarios para la correcta explotación integral de los servicios objeto de este contrato.

2. DOCUMENTACIÓN

Los licitadores deberán presentar un anteproyecto que como mínimo contendrá la siguiente documentación:

- Memoria descriptiva de la instalación.
- Planos de detalle de la instalación.
- Presupuesto de la instalación.
- Estudio Ambiental.
- Mejoras o alternativas que se proponen.
- Memoria de la actividad.

3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

El contratante deberá cumplir los siguientes requisitos:

a) El chiringuito será una cabina prefabricada, no permanente que permita el ser desmontado después de octubre de cada año, y de madera o imitación a madera (max. 9,00m*5,00m).

b) La terraza se instalará en el lugar señalado para ello y que consta en los planos adjuntos a estos pliegos.

c) Disponer en todo momento en la atención a los clientes, como mínimo de una persona con conocimiento de las dos lenguas oficiales.

d) El horario de cierre será, como máximo las 01:00h.

Además de los requisitos indicados, el contratista deberá cumplir con todas y cada una de las obligaciones especificadas en la cláusula número 10 (OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares establecido para el contrato que nos ocupa.

4. LIMPIEZA

El/la adjudicatario/a del servicio deberá proceder a la limpieza de las zonas adscritas al servicio prestando especial atención en cuanto a frecuencia de limpieza y resultados de la misma en las zonas donde se deba manipular o servir alimentos o bebidas.

El/la adjudicatario/a del servicio deberá proceder a la limpieza de la zona inmediata a las adscritas al servicio.

Se deberán realizar las referidas labores fuera del horario de atención al público y con la mayor diligencia posible, siendo por cuenta del/la adjudicatario/a los productos y enseres utilizados para la limpieza.

5. PRECIOS DE LOS SERVICIOS

Los precios de venta no podrán ser superiores a la media de los establecidos en la comarca de Lea-Artibai y la lista de precios deberá estar a disposición de los/las clientes que así lo soliciten.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo total de ejecución de la prestación será de **DIEZ (10) AÑOS**, esto es, hasta el periodo correspondiente (abril-octubre) del año 2035.

7. PRECIO DEL CONTRATO

El canon anual objeto de licitación al alza, será de 15.000,00 euros.

Año tras año, el canon se actualizará conforme al IPC de la Comunidad Autónoma Vasca del año anual anterior.

El Ayuntamiento de Mendexa no se hace responsable de la falta de pago a los proveedores ni de los deterioros o robos que se puedan cometer por terceros en las instalaciones.

8. REALIZACIÓN DE FUNCIONES

El/la adjudicatario/a deberá realizar directa y personalmente las funciones propias objeto del contrato, pudiendo tener como colaboradores en su trabajo, y siempre previo aviso y aprobación de la Administración, indicando sus datos personales, a personas que reúnan las mismas condiciones de cualificación que debe de cumplir el/la adjudicatario/a y las personas adscritas a la ejecución del contrato. Deberán acreditar, así mismo, los conocimientos de euskara. La Administración se reserva el derecho de poder realizar una entrevista y comprobar los conocimientos de euskara del colaborador, pudiendo desechar, en caso de estimar insuficientes los conocimientos, la adscripción de dicha persona en la ejecución del contrato. Las personas mencionadas no adquirirán ningún derecho de dependencia o relación con el Ayuntamiento de Mendexa.

Los/las colaboradores/as, mientras se encuentren prestando el servicio, deberán cumplir en todo caso y momento la normativa laboral, y deberán de hallarse de alta en la Seguridad Social, cumpliendo todos los requisitos establecidos por las leyes en cuanto a seguridad e higiene en el trabajo y que se exigen al/el adjudicatario/a.

En caso de bajas por enfermedad o accidente, disfrute de vacaciones, permisos, etc, del/de la responsable del contrato, el/la adjudicatario/a deberá nombrar sustitutos de manera que el servicio se siga prestando de manera correcta y acorde a lo establecido en el contrato y se puedan cumplir todas y cada una de las obligaciones adquiridas. **Se deberá informar previamente a la Administración de las sustituciones a efectuar, de manera que, si se estima conveniente, se pueda aceptar o rechazar la propuesta del adjudicatario.**

9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Criterios objetivos:

1.- Importe del canon: 55 puntos

La fórmula a aplicar será la siguiente:

$$\text{puntuación} = \frac{\text{Oferta a valorar}}{\text{Mejor oferta}} \times 55$$

Los valores que se utilizarán para la aplicación de las fórmulas serán el precio anual.

Quedarán directamente excluidas aquellas proposiciones cuyo valor de licitación sea inferior al valor base.

Criterios subjetivos

1.- <u>Proyecto de gestión del servicio</u>: Explicando en qué consiste la prestación del servicio, la planificación, organización, el programa de trabajo. Se aportará el curriculum vitae, la formación y cualificación del personal indicando los datos de la persona que actuará como responsable del servicio	15 puntos
.- Tratamiento de residuos generados y gestión de los mismos:	10 puntos
3.- Fomentar el empleo local:	5 puntos
4.- Conocimientos euskara:	10 puntos
5.- Mejoras	5 puntos