

CONVOCATORIA DE CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA y RESTAURANTE DE LAS INSTALACIONES DE Ctra. SANTANDER 2019

Se convoca proceso de contratación para la adjudicación del servicio de cafetería y restaurante de las instalaciones del Nuevo Recreo Industrial sitas en carretera Santander, s/n.

Las ofertas deberán presentarse en la secretaría de la sede social, sita en Plaza San Marcelo, 3 de León, en *sobre cerrado* y en horario de mañana entre las 9:00 y las 14:00 horas de lunes a viernes.

REQUISITOS DE LOS SOLICITANTES:

A los efectos oportunos, los solicitantes deberán reunir los siguientes requisitos a la fecha de la firma del contrato:

- a) Ser personas jurídicas cuyos fines señalados en sus respectivos estatutos tengan relación directa con el objeto del contrato, o ser empresarios individuales mayores de 18 años de reconocida solvencia económica y profesional en el ámbito de la hostelería.
- b) Tener plena capacidad de obrar y no haber incurrido en las prohibiciones que establece el artículo 20 de la Ley de contratos de las administraciones públicas.
- c) No pertenecer a la plantilla de personal de la Asociación Nuevo Recreo Industrial.
- d) Estar al corriente del cumplimiento de las obligaciones con las AAPP, en particular con Hacienda y con la Seguridad Social.

CALENDARIO DEL PROCESO

Presentación de solicitudes entre el 22 y el 31 de enero de 2019.

5 de febrero de 2019: Comunicación del adjudicatario.

SELECCIÓN DEL ADJUDICATARIO

Una vez finalizado el plazo de presentación de solicitudes, la Junta Directiva de la Asociación podrá, si lo considera conveniente, mantener una entrevista con los solicitantes, para cualquier aclaración sobre las ofertas presentadas; si no fuera el caso, se comunicará de forma inmediata la adjudicación de acuerdo con la baremación, comunicándola expresamente al solicitante seleccionado. El adjudicatario tendrá un plazo de cinco (5) días naturales para confirmar la aceptación; en caso contrario se adjudicará al solicitante seleccionado en segundo lugar y así sucesivamente.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

1. Experiencia laboral relacionada con la hostelería (0'25 por cada año de experiencia)
2. Lista de artículos a ofrecer, tanto en la cafetería como en el restaurante, de las marcas y de los precios de los mismos (que en todo caso habrán de ser inferiores a la media de los vigentes en los establecimientos de la localidad), así como relación de servicios complementarios (hasta 10 puntos).
3. Inventario de materiales y equipos que, con carácter adicional a los ya existente, aportaría el solicitante para mejorar la calidad de los servicios prestados (hasta 10 puntos).
4. Valoración del currículum del solicitante (hasta 10 puntos).
5. Valoración positiva de los servicios previamente prestados en la Sociedad, en su caso (hasta 10 puntos).
6. Mejora introducidas en la prestación del servicio que suponga un valor añadido a la relación mínima exigida en la convocatoria. (hasta 10 puntos).

Se seleccionará aquella oferta que, una vez considerados los criterios anteriores, tenga mayor puntuación.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La presentación de la solicitud supone la aceptación de las bases establecidas por el Nuevo Recreo Industrial.

EXTRACTO DE CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE”

1 OBJETO

1.1 El objeto del presente Extracto es resumir las condiciones contractuales que regirán la explotación del servicio de cafetería y restaurante en la sede de la Asociación en la carretera Santander de León.

1.2 Tanto la cafetería como el restaurante serán de uso exclusivo por parte de los socios de la Asociación y las personas que acudan a las actividades organizadas por la misma.

2 INSTALACIONES

2.1 El local donde se desarrollan las actividades de cafetería y restaurante se encuentra situado dentro de las instalaciones de la Asociación en carretera Santander, s/n, con una superficie aproximada de _____ m². Cuenta con una barra mostrador, zona de restaurante con comedor, una cocina, y una pérgola en la parte trasera. El quiosco no está incluido en los servicios objeto de contratación.

3 CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

3.1 DE LAS INSTALACIONES Y ENSERES

3.1.1 El adjudicatario se hará cargo, a partir de la fecha del comienzo del contrato, de las instalaciones y bienes, debiendo declarar recibirlos, en su caso, en perfecto estado de uso y comprometiéndose a su entrega en idénticas condiciones al término o resolución del contrato por cualquier causa (o, en su defecto al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, el importe de su reposición o la adquisición de uno nuevo de análogas características). El adjudicatario autorizará de forma irrevocable a la Asociación a tomar posesión de las instalaciones y bienes al día siguiente en que se produzca la resolución del contrato por cualquier causa, sin necesidad de acudir a la vía judicial.

3.1.2 Los enseres o bienes fungibles (vasos, platos, cubiertos, bandejas, etc.) propios de un servicio de cafetería y restaurante serán asimismo objeto de cesión por parte de la Asociación, si bien ha de tenerse en cuenta que la reposición de éstos corre por cuenta del adjudicatario.

3.1.3 El adjudicatario no podrá realizar ningún tipo de obra o adaptación de los espacios, decoración e instalaciones de la cafetería o del restaurante en ningún caso, salvo con la autorización previa y por escrito de la Junta Directiva, que, en su caso, deberá recabar la autorización de la Asamblea cuando los Estatutos Sociales así lo exijan.

3.1.4 Será de cuenta del adjudicatario la conservación de las instalaciones y todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas, las cuales deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y comunicadas a la Junta Directiva por si fuese necesaria la actuación preventiva.

3.1.5 El adjudicatario deberá comunicar a la Junta Directiva cualquier tipo de incidencia, reparación o circunstancia análoga que afecten al material propiedad de la Asociación y puesto a disposición del primero para el funcionamiento tanto de la cafetería como del restaurante. En el caso de que por alguna

circunstancia se produjera algún tipo de modificación de dicho material, éste deberá ser previamente autorizado por la Junta Directiva, procediéndose a inventariarse como sustitución.

3.1.6 El adjudicatario quedará obligado a comunicar a la Junta Directiva, tanto al inicio del servicio como durante el transcurso de este, el material que deposite en la cafetería y en el restaurante para la prestación de los servicios.

3.1.7 El adjudicatario se obliga a acatar las normas generales de uso de las instalaciones de la Asociación, en especial en lo que respecta a los horarios de apertura y cierre.

3.2 CONDICIONES ECONÓMICAS

3.2.1 El adjudicatario quedará obligado a pagar en concepto de alquiler de las instalaciones la cuantía de OCHO CUATROCIENTOS MIL (8 400) EUROS ANUALES (IVA no incluido) en concepto de compensación por el uso de las instalaciones adjudicadas; el pago de dicha cantidad se realizará por mensualidades anticipadas a razón de 700 euros cada una, conforme a lo previsto en el contrato, siendo la falta de pago de alguno los plazos reseñados a su vencimiento causa de resolución del contrato, en los términos que en el mismo se indique.

3.2.2 Serán de cuenta y cargo del adjudicatario los gastos derivados del consumo de los servicios y suministros de los que están dotadas las instalaciones (luz, gas, etc.)

3.2.3 El adjudicatario deberá depositar, en la fecha de la firma del contrato, una fianza o aval bancario para garantizar el buen fin del mismo por un importe de seis mil (6000) euros.

3.3 DE LA LIMPIEZA

3.3.1 Será por cuenta del adjudicatario la limpieza del local, enseres, menaje y zonas de influencia, sistemas de protección contra humos, malos olores, así como el cumplimiento de todas las normas vigentes de higiene y manipulación de alimentos. El local se entregará a la conclusión o rescisión del contrato en condiciones de higiene y limpieza tales que pueda ser utilizado de forma inmediata por la Asociación u otro adjudicatario.

3.3.2 La empresa adjudicataria deberá realizar tantas desinfecciones como sean necesarias para garantizar la debida higiene del recinto, y obligatoriamente al menos una vez al año.

3.4 DEL PERSONAL

3.4.1 El adjudicatario deberá presentar a la Junta Directiva una relación del personal adscrito al servicio, así como de cualquier modificación que se produzca en el mismo.

3.4.2 Será de cuenta del adjudicatario la ampliación del número de efectivos que presten sus servicios en la cafetería y en el restaurante, en las condiciones que considere más idóneas para mantener la calidad del servicio a que se refiere el presente Pliego de condiciones.

3.4.3 El adjudicatario se hará cargo de que el personal que preste sus servicios tanto en la cafetería como en el restaurante cumpla con las normas vigentes en materia de seguridad e higiene.

3.4.4 El adjudicatario se hará cargo de todos los gastos y cargas sociales derivados de dicho personal, de quien dependerán a todos los efectos; en consecuencia, asumirá los deberes y derechos inherentes en su calidad de patrono a tenor de la legislación laboral y social vigente, con total indemnidad de la Asociación.

3.4.5 El adjudicatario deberá estar al corriente del pago de todas las obligaciones laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de empleador, debiendo presentar trimestralmente un certificado negativo de deudas con Hacienda y con la Seguridad Social.

3.4.6 El adjudicatario cuidará del aseo y buena presencia del personal que preste el servicio, y se hará cargo de dotar de vestuario, si procediese, adecuado a las circunstancias específicas de cada trabajo.

3.4.7 Las personas que atiendan el servicio estarán en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

3.5 DEL HORARIO

El horario de apertura será de lunes a domingo, y se determinará conforme se convenga para cada temporada con la Junta Directiva. La apertura y cierre de las instalaciones en que se encuentra ubicada la cafetería serán en todo caso responsabilidad del personal de la Asociación.

3.6 DE LOS SERVICIOS

3.6.1 Los servicios objeto de la presente contratación se corresponden con los habituales en los servicios de cafetería y restaurante.

3.6.2 El licitador deberá presentar una relación de todos los servicios y modalidades que esté dispuesto a servir, así como los precios de cada uno de ellos, que en todo caso habrán de ser inferiores a la media de los precios vigentes en los establecimientos de la localidad. Deberá además hacer mención a la calidad de los productos en cada uno de los servicios, con carácter general o en grupo.

3.6.3 Una vez adjudicado el presente contrato, el adjudicatario deberá emitir relación nominal de todos los servicios con sus precios correspondientes, entregando una copia a la Junta Directiva y exhibiendo otra en lugar visible dentro del recinto de la cafetería.

3.6.4 Cualquier modificación, ampliación o restricción de los servicios ofertados con respecto a los enumerados en la oferta deberá ser comunicada y autorizada previamente por la Junta Directiva.

3.7 DEL CONTROL DEL SERVICIO

3.7.1 El adjudicatario deberá autorizar de forma fehaciente a una persona de las que presten sus servicios en la cafetería objeto de esta contratación, como su representante cuando no se encuentre en la instalación ningún representante válido del adjudicatario, con el fin de poder tomar las decisiones que en cada momento resulten precisas para el buen funcionamiento del servicio y para el mantenimiento de los bienes o enseres y las instalaciones.

3.7.2 El adjudicatario deberá tener en todo momento a disposición de los usuarios el Libro de Reclamaciones y Quejas, en los términos previstos en la Legislación sobre Consumidores y Usuarios vigente. En caso de que se presentase alguna reclamación o queja de los usuarios, el adjudicatario queda obligado a presentar copia de dicha reclamación o queja a la Junta Directiva en un plazo máximo de 24

horas a partir de la consignación en dicho libro.

3.7.3 Por parte de la Junta Directiva, se podrá efectuar cualquier tipo de inspección/supervisión que afecte al buen funcionamiento del servicio.

4 DURACIÓN DEL CONTRATO. Convocatoria concurso adjudicación cafetería y restaurante

4.1. El contrato tendrá una duración de un año, con un periodo de prueba inicial de un mes, por lo que estará vigente inicialmente hasta el 31 de diciembre de 2019.

4.2. El contrato podrá prorrogarse anualmente por periodos de igual duración a la inicial. El contrato se entenderá prorrogado en los mismos términos si ninguna de las partes manifiesta desacuerdo en hacer efectiva dicha prórroga con al menos tres meses de antelación a la finalización de la vigencia inicial o de la prórroga.

4.3. Una vez firmado el contrato se exigirá una póliza de responsabilidad civil y accidentes.

5 SUPERVISIÓN DEL CONTRATO.

La Junta Directiva podrá inspeccionar, sin previo aviso, las instalaciones de la cafetería y del restaurante para velar por el cumplimiento del control de calidad, vigilancia de precios, control de funcionamiento, supervisión de la atención al usuario, salubridad e higiene de las instalaciones, libro de hojas de reclamaciones, etc. En caso de que lo considere oportuno, elevará informe de los defectos y anomalías encontradas al adjudicatario para que se produzca su inmediata subsanación.

6 CAUSAS DE RESOLUCIÓN DE CONTRATO

Serán causas de resolución unilateral del contrato por parte de la Junta Directiva los siguientes:

- El incumplimiento manifiesto de las condiciones contractuales o de las contenidas en el presente resumen de condiciones.
- La no presentación de la documentación requerida.
- La no superación del periodo de pruebas por entenderse que no presta un servicio adecuado a las necesidades de la Asociación.
- La falta de calidad de los productos ofertados. La calidad de todos los productos no deberá ser inferior a los ofrecidos en el periodo de prueba.
- El mutuo acuerdo entre la Asociación y el contratista.
- Las establecidas expresamente en el contrato, especialmente la falta de pago de alguno de los plazos pactados para el pago del precio convenido, o el retraso reiterado en el pago de dichos plazos.