

administración local**AYUNTAMIENTOS****PUERTOLLANO****ANUNCIO DE LICITACIÓN**

Por acuerdo de la Junta de Gobierno Local de fecha 7 de agosto de 2018, del Excmo. Ayuntamiento de Puertollano, se aprobó el expediente relativo a la autorización del uso privativo normal de las parcelas de dominio público para la instalación y explotación de la caseta municipal mediante la barra y mesas de la misma en el lugar reservado para ello en el Recinto Ferial de Puertollano durante las fiestas de septiembre de 2018, para lo cual se convoca licitación, por procedimiento de urgencia, para que todos aquellos interesados puedan presentar sus proposiciones en el plazo establecido.

Las características de la citada convocatoria son las siguientes:

1. Entidad adjudicadora:

- a) Organismo: Excmo. Ayuntamiento de Puertollano.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Unidad de Patrimonio y Contratación.

2. Objeto de contrato:

El contrato tiene por objeto la concesión de la licencia del uso privativo normal de una parcela destinada a la instalación y explotación de la caseta municipal mediante la barra y mesas de la misma, en el Recinto Ferial de Puertollano, durante las fiestas de septiembre de 2018.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación:

- a) Procedimiento: Concurso público.
- b) Tramitación: De urgencia.
- c) Referencia expediente: Número 2018/0130.

4. Canon y demás contraprestaciones exigibles:

No se establece, en contraprestación el adjudicatario se obliga a:

Abonar las tasas correspondientes por la ocupación de terrenos según lo indicado en la ordenanza fiscal número 16 del año correspondiente.

Deberá de montar una carpa de al menos 15 x 15 mts.

Mobiliario. Colocará mesas y sillas suficientes, así como barra, fregaderos, botelleros, y demás mobiliario necesario para barra y cocina. Dispondrá del menaje y personal necesario para prestar el servicio tanto en la barra como en las mesas.

Personal.

Contratación y abono de honorarios y S. Social a los empleados que contrate

Gestión y costes de suministro eléctrico y suministro de agua.

Suscripción de un seguro de responsabilidad civil con una cobertura mínima de 300.000 euros.

Limpieza diaria de la zona de la barra de la Verbena.

Cumplir las normas vigentes en materia laboral (Seguridad Social, contratación de personal, etc.), fiscal, tributaria y sanitaria.

Montaje de la instalación eléctrica de los elementos de hostelería que deberá disponer de cuadro de acometida y protección independiente de la instalación de la caseta, boletín de la instalación

El empresario hostelero deberá de instalar su mobiliario únicamente en el espacio que le sea delimitado por el personal municipal fuera de la zona de la pista de baile.

Documento firmado electrónicamente en el marco de lo dispuesto en los arts. 17 y siguientes de la Ley 11/2007, de 22 de junio y normas concordantes. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

Entrada libre a la caseta municipal.

Deberá de montar un equipo de ambientación musical para los momentos que no haya actuación de artistas y orquestas.

La colocación en sitios visibles de los precios de las consumiciones con indicación de los de barra y mesas, si fueran distintos

Deberá de montar una zona de cocina en una carpa aparte de la de la caseta, adosada a esta.

El cumplimiento de las normas exigidas en cuanto al montaje de zona cocina, protección de suelo, medidas contra incendio y colocación de extintores.

Deberá de tener un servicio de vigilancia cuando la caseta se quede vacía de personal (fundamentalmente por la noche).

En la barra del bar se deberá tener permanentemente expuesta en lugar visible la lista de precios.

Será de cuenta del adjudicatario la previa obtención a su costa de cuantas licencias y permisos requiera la actividad a realizar sobre el bien cedido.

Estará totalmente prohibido la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad, debiéndose instalar en lugar visible carteles indicativos de esta norma.

Las cocinas, hornillos, calentadores, etc., que se instalen deberán estar protegidos y asilados del resto de dependencias y dotado de la suficiente ventilación. Si se dispone la colocación de cocinas a gas se tendrán en cuenta las normas reguladoras de este tipo de instalaciones.

Serán por cuenta del adjudicatario satisfacer los gastos de conservación y mantenimiento del espacio público cedido, los de anuncios de licitación y adjudicación, toda clase de tributos que resulten de aplicación según la legislación vigente y las indemnizaciones por daños a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución de la autorización.

5. Vigencia:

La apertura de la caseta se realizará el del 5 al 9 de dicho mes, ambos inclusive.

6. Obtención de documentación e información:

- a. Entidad: Unidad de Patrimonio y Contratación.
- b. Domicilio: Pza. Constitución 1.
- c. Localidad y código postal: 13500 - Puertollano.
- d. Teléfono: 926-41-81-02.
- e. Telefax: 926-43-05-12.
- f. Perfil del contratante: www.puertollano.es

7. Presentación de ofertas:

Fecha límite: 15 días contados a partir del día siguiente a la publicación del anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia de Ciudad Real.

8. Criterios de adjudicación:

Para la valoración de las ofertas y la determinación de la económicamente más ventajosa se atenderá a varios criterios de adjudicación:

Criterios directamente valorables por fórmulas matemáticas):

a) Precio de Consumiciones: Hasta 35 puntos. Obtendrá la máxima puntuación aquel licitador que ofrezca un listado de precios cuya media aritmética resulte la más baja, reduciéndose la puntuación proporcionalmente al aumento de dichos precios medios.

b) Precio de las raciones: Hasta 20 puntos. Como en el caso anterior obtendrá la máxima puntua-

Documento firmado electrónicamente en el marco de lo dispuesto en los arts. 17 y siguientes de la Ley 11/2007, de 22 de junio y normas concordantes. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

ción el licitador que ofrezca una relación de raciones cuya media aritmética resulte la más baja, reduciéndose la puntuación proporcionalmente al aumento de dichos precios medios.

c) Cantidad de tapas ofertadas. Se valorará con 1 punto por cada tapa ofertada, hasta un máximo de 15 puntos.

Criterios no evaluables por fórmulas matemáticas (criterios subjetivos):

a) Mejoras que complementen la programación de la caseta: Se valorará con 1 punto por cada una de ellas y por día, hasta un máximo de 15 puntos.

b) Mejoras culinarias propuestas siempre que sean de carácter general y afecten a todo el público: Se valorará con 1 punto por las mejoras culinarias propuestas y hasta un máximo de 10 puntos.

c) Otras mejoras: El empresario propondrá cualquiera mejora que estime oportuna, tanto en el aspecto alimentario como en el de servicios y programación, si bien, se indican a continuación una serie de ideas: Instalación de sistemas de climatización o equipo de refrigeración; Decoración de la caseta municipal; Suplemento a la programación municipal de la caseta en aquellas mañanas que estén libres, (actuaciones musicales). Este epígrafe se valorará hasta un máximo de 5 puntos.

9. Apertura de ofertas:

A la finalización del plazo de presentación de ofertas.

10. Gastos de anuncio:

Por cuenta del adjudicatario.

Anuncio número 2542

Documento firmado electrónicamente en el marco de lo dispuesto en los arts. 17 y siguientes de la Ley 11/2007, de 22 de junio y normas concordantes. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

Sede electrónica <https://sede.dipucr.es>