



## Ayuntamiento de Caspe

### CONDICIONES TÉCNICAS

#### BARRA DE BAR- JARDÍN DEL ANTIGUO HUERTO DE LOS PP.FRANCISCANOS

##### 1.- UBICACIÓN.

El Jardín del antiguo huerto de los PP. Franciscanos, se sitúa, anexo al Anfiteatro José Antonio Labordeta, en la Calle Muro de Caspe.

##### 2.- CARACTERÍSTICAS.

El jardín del antiguo huerto de los PP. Franciscanos, dispone de un pequeño local con lavamanos que podrá ser utilizado de almacén, debiendo instalarse la barra en el exterior.

##### 3.- FECHAS Y HORARIOS.

El horario de apertura al público será el siguiente:

Viernes 26 y Sábado 27 de junio.  
Horario de tarde noche 19.00 a cierre.

No obstante, podrá valorarse la ampliación de horario (mañanas y domingo).

##### 4.- SERVICIOS.

Los licitadores entregarán carta de servicios con una relación de los productos que pretendan ofrecer y su precio de venta al público.

Dentro de esta carta, los servicios mínimos serán:

- Refrescos y bebidas
- Bocadillos y platos combinados, principalmente asados en barbacoa y escabechados.

##### 5.- MEJORAS RESPECTO AL PLIEGO.

Aquellas mejoras presentadas por el adjudicatario que no sean susceptibles de ser retiradas quedarán en propiedad del Ayuntamiento al finalizar el contrato.

##### 6.- MOBILIARIO.

El Ayuntamiento cederá tableros, caballetes y sillas, para ser utilizados en el servicio de mesas.

##### 7.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

Las obligaciones del Adjudicatario son las siguientes:

##### a) La gestión integral de la instalación, atención y explotación del servicio de Bar en las fechas, horarios y ubicaciones detalladas anteriormente

1.- El Jardín del antiguo huerto de los PP. Franciscanos se entrega en las condiciones tal cual están en el momento de la adjudicación del contrato, corriendo por cuenta del adjudicatario, todos los trabajos necesarios previos a la apertura tanto de limpieza como de amueblamiento e instalación de neveras, botelleros, cafeteras o cualesquiera otros.

2.- El adjudicatario se hará cargo de la conservación y mantenimiento de los locales y espacios cedidos durante el periodo de duración del contrato.

3.- El adjudicatario se hará cargo de proveer las barras de refrigeradores, neveras, cafeteras y cualesquiera otros enseres que precise para la adecuada prestación del servicio. Así mismo, el adjudicatario deberá proporcionar en todos los eventos las bebidas y alimentos en envases y utensilios que sean desechables y cuyo importe esté contemplado dentro del precio de la bebida o comida ofertada. Se priorizará la utilización de productos que, en la medida de lo posible, sean biodegradables o compostables, en cumplimiento de las





## Ayuntamiento de Caspe

---

normativas medioambientales vigentes.

4.- El personal a cargo de la empresa adjudicataria deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos y deberá acreditar su formación en esta materia mediante la presentación del documento que lo certifique, asumiendo por tanto, la obligación de mantener los alimentos cumpliendo las indicaciones higiénico-sanitarias de los servicios veterinarios o farmacéuticos locales, y en todo caso, cualquier normativa que resulte de aplicación a la actividad que se ejerce.

El adjudicatario deberá estar dado de alta en el correspondiente epígrafe del censo de actividades económicas, que le permita, el ejercicio de la actividad de la totalidad del objeto del presente contrato, fuera del establecimiento, siendo su responsabilidad disponer de los permisos y registros sanitarios que le habiliten para el ejercicio de la presente actividad.

5.- El adjudicatario, deberá separar los residuos que se generen en las categorías de cristal -vidrio, papel -cartón, plásticos, y restante basura. Para ello deberá disponer de los correspondientes contenedores perfectamente identificados y diferenciables. Al finalizar el horario diario de apertura de la barra, estos residuos se deberán depositar en los contenedores del servicio público de recogida de residuos más próximos. Asimismo, se encargará de la limpieza diaria, además de las limpiezas anterior y posterior de las instalaciones y espacios cedidos. Además, deberá dejar las instalaciones libres de enseres y víveres antes de las 20:00 horas del 30 de junio.

6.- Prestar de forma adecuada el servicio.

7.- Cuidar y garantizar el buen orden del servicio.

8.- El estricto cumplimiento de las exigencias normativas que le sean de aplicación, así como la recogida de los residuos generados por la actividad.

9.- Deberá correr con los gastos de los elementos deteriorados, llevando a cabo su reposición.

10.- Pagar el canon que haya ofertado en su proposición económica.

11.- Permitir en cualquier momento la inspección técnica y económica del Ayuntamiento de Caspe sobre la explotación del servicio, para comprobar su funcionamiento.

13.- Con carácter general, el adjudicatario podrá hacer uso de cada una de las instalaciones, espacios y bienes de dominio público, cinco días antes del inicio del evento y deberá abandonarlas y dejarlas libres de mobiliario, productos, enseres, y en las adecuadas condiciones de limpieza, a juicio de los servicios técnicos municipales, antes del día 30 de junio a las 20 horas.

14.- En cualquier caso, el ayuntamiento designará un responsable que hará entrega de las llaves de cada instalación y comprobará los extremos anteriores, en aras del efectivo cumplimiento del contrato.

### **b) El cumplimiento y publicación de las siguientes normas:**

1. Queda prohibido vender bebidas alcohólicas y/o productos del tabaco a menores de edad.

2. Queda prohibido el uso de envases de vidrio.

3. Deberá tener a disposición de los clientes hojas de reclamación, así como un cartel visible indicando esta circunstancia. Además, deberá tener un registro de las reclamaciones recibidas.

4. Deberá cumplir lo establecido en las normas laborales que resulten aplicables al sector en que se encuadre la actividad del empresario y en general, cuantas disposiciones, tanto de carácter estatal como interestatal, se





## Ayuntamiento de Caspe

hallen vigentes en materia de relaciones laborales, Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo.

### 8.- DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.

- Percibir de los usuarios el precio de los productos que son objeto de explotación del Bar.
- Utilizar los bienes en la forma precisa para el funcionamiento del servicio.
- Recibir las instalaciones o espacios con corriente eléctrica y enchufes.

### 9.- SEGUROS.

El adjudicatario deberá suscribir una póliza con cobertura de responsabilidad civil a tercero y justificante de pago de la correspondiente prima, para hacer frente a los daños que se produzcan o pudieran producirse a personas o bienes durante el periodo de duración de la actividad, por importe de 20.000 euros.

El adjudicatario asumirá el pago de la prima y deberá depositar en las oficinas del Ayuntamiento de Caspe la póliza y los recibos satisfechos.

### 10.- DURACIÓN DEL CONTRATO.

La duración del contrato será desde la firma del contrato hasta el 30 de junio de 2026.

### 11.- PERSONAL MÍNIMO PARA CADA EXPLOTACIÓN Y LISTADO MÁXIMO DE PRECIOS.

Para la explotación de la barra e instalaciones del jardín del antiguo huerto de los PP. Franciscanos.....  
.....4 empleados

En cuanto a los precios de Venta al Público (I.V.A. incluido), éstos no podrán superar los siguientes:

- Botellín de agua de 33 cc.....1,70 €
- Refresco de 33 cc.....2,90 €
- Cerveza de tirador (33 cc).....2,70 €
- Cerveza de tirador (equivalente a 1/5) o botellín.....2,10 €
- Combinado (400 cc).....7,00 €
- Combinado con bebida energética (400 cc) .....8,50 €
- Litro de cerveza.....7,00 €
- Litro de calimocho.....7,80 €
- Litro de combinado..... 12,50 €
- Litro de combinado con bebida energética..... 15,00 €
- Licores..... 3,90 €
- Snack..... 1,70 €
- Bocadillos..... 8,50 €
- Platos combinados.....16,00 €
- Café, cortado.....1,80 €





## Ayuntamiento de Caspe

- Café con leche.....2,00 €
- Carajillo.....2,50 €

### 12.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se atenderá a una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad – precio. La pluralidad de criterios de adjudicación cuantificables automáticamente que se puntuarán:

- **Mejora del canon, hasta 60 puntos.**

Valoración: A la mejor oferta económica le serán atribuidos 60 puntos

El resto de las ofertas se valorarán aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = \frac{\text{Mejora del canon de la oferta objeto de valoración} \times 60}{\text{Mejora del canon de la mejor oferta}}$$

- **Experiencia acreditada en el negocio de hostelería, hasta 20 puntos.**

Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

- a) Experiencia en negocio de hostería durante un periodo de 3 años 20 puntos.
- b) Experiencia en negocio de hostería durante un periodo de 2 años 10 puntos.
- c) Experiencia en negocio de hostería durante un periodo de 1 años 5 puntos.

- **Título en grado medio de hostelería, hasta 10 puntos.**

Se acreditará con la presentación del citado título.

- **Mejorar reciclaje y servicio, hasta 10 puntos:** Por mejoras reciclaje y servicio, de acuerdo con lo siguiente:

- 5 puntos por sistema de reciclaje, utilizando un mínimo de 4 contenedores para separar los residuos correspondientes (amarillo, verde, azul y orgánico)
- 5 puntos por uso de productos de limpieza ecológicos

Se acreditará con la presentación de catálogos o fotografías de los sistemas de reciclaje o los productos a utilizar.

### 13.- INFRACCIONES Y SANCIONES.

Las establecidas en el pliego de cláusulas administrativas.

Caspe, a la fecha de la firma

La Técnico de Cultura,

