

## **CUADRO RESUMEN DE LAS CUESTIONES PRINCIPALES DEL PLIEGO DEL SERVICIO DE EXPLOTACION DEL BAR RESTAURANTE SOCIAL “LA HIRUELA”. ESTE PLIEGO INCLUYE UNA VIVIENDA PARA USO DE LOS ADJUDICATARIOS (2023)**

Este documento es un resumen de las cuestiones principales que deben tener en cuenta para rellenar el pliego los candidatos a adjudicatarios del servicio para el concurso a la explotación del Bar Restaurante Social “La Hiruela” y la vivienda para uso de los adjudicatarios.

### **1.- Órgano de contratación: el Alcalde.**

### **2.- Objeto de la licitación:**

- Prestación y explotación del servicio de bar y restauración.
- La limpieza diaria y general de maquinaria, instalaciones y mobiliario.
- La limpieza de cualquier resto del consumo del bar que se encuentre en la Plaza de los Pastores.
- Deberán cumplirse estrictamente el contenido de cuantas Normas, Ordenanzas y Reglamentos afecten al ejercicio de la actividad, acreditando tal requisito ante el Ayuntamiento de La Hiruela.

**3.- El período de licitación** es de un año, ampliable cuatro años más. En total el período máximo al que puede extenderse el contrato es de 5 años. Las prórrogas se realizarán anualmente.

### **4.- Precio de la licitación:**

- El presupuesto base de licitación se refiere a un año de contrato y será de 6000 euros.
- El canon mensual base es de 500 euros, que se verán incrementados por los aumentos del IPC anual, caso de que se acuerden prórrogas anuales.
- Las proposiciones que se presenten por debajo del precio mínimo de licitación (6.000 euros anuales, 500 euros mensuales) serán automáticamente desechadas.
- Las proposiciones que superen el 20% del precio mínimo de licitación (7.200 euros anuales, 600 euros mensuales) serán automáticamente desechadas.
- El precio del contrato será aquél al que ascienda la adjudicación, que en ningún caso será inferior al precio mínimo de licitación.
- El canon a abonar por el adjudicatario al Ayuntamiento será el del importe de adjudicación.



## 5.- Garantía de la licitación:

- El 5% del precio final ofertado (importe de adjudicación).

## 6.- Criterios para seleccionar la mejor propuesta:

Criterios evaluables mediante fórmula matemática:

**Primer criterio.- Oferta económica. Hasta 5 puntos** a la oferta más ventajosa económicamente. Al resto se le darán puntos proporcionalmente.

**Segundo criterio.- Gestión respetuosa con el medio ambiente.**

Compromiso de no utilización de residuos plásticos, aluminio, papel o de cualquier otro material desechable. Declaración responsable: consignar Si/No en la documentación. **Se valora con 5 puntos** si se presenta esta declaración.

**Tercer criterio.- Ampliación del horario de apertura mínimo establecido.** A la izquierda está el horario mínimo de apertura y a la derecha los puntos que supone su ampliación.

### **PRIMER BLOQUE: Horario de invierno: desde el lunes del último fin de semana de octubre al primer lunes después del 15 de marzo.**

- De martes a jueves: de 12 a 19:00. **(2 puntos por cada hora ampliada)**
- Viernes: de 12 a 22:00. **(0,5 puntos por cada hora ampliada)**
- Sábado: de 11 a 23:30. **(0,5 puntos por cada hora ampliada)**
- Domingo: de 11 a 17:00 **(0,5 puntos por cada hora ampliada)**
- Libre domingo por la tarde y lunes completo.

### **SEGUNDO BLOQUE: Horario de verano: del primer lunes después del 15 de marzo hasta el domingo del último fin de semana de octubre.**

- De martes a jueves: de 12 a 21: 30. **(2,5 puntos por cada hora ampliada)**
- Viernes: de 12 a 22:00. **(0,5 puntos por cada hora ampliada)**
- Sábado: de 11 a 23:30. **(1 punto por cada hora ampliada)**
- Domingo: de 11 a 17:00 **(1 punto por cada hora ampliada)**
- Libre domingo por la tarde y lunes completo

### **TERCER BLOQUE: Horario de julio y agosto.**

- De martes a jueves: de 12 a 23:00. **(2,5 puntos por cada hora ampliada)**
- Viernes: de 12 a 24:00. **(1 punto por cada hora ampliada)**



- Sábado: de 11 a 24:00. **(1 punto por cada hora ampliada)**
- Domingo: de 11 a 24:00. **(1 punto por cada hora ampliada)**
- Libre lunes completo.

1.- Ajuste económico de la lista de precios (considerando globalmente la lista).

**Cuarto criterio.-** Oferta económica del menú. **Hasta 15 puntos a la oferta más ventajosa. Al resto se le darán puntos proporcionalmente.**

**LOS PRODUCTOS DE LA CARTA QUE SE DEBE OFERTAR SON LOS SIGUIENTES:**

**Cerveza**

- caña:
- botellín:
- tercio:

**Vinos de “chateo”**

- Blanco:
- Tinto:

**Refrescos:**

- Cola:
- Naranja, limón:
- Aquarius y similares:
- Zumos:
- Café:
- Infusiones:

**Comidas de mediodía:**

- **De martes a viernes:** un menú con una bebida, postre o café:  
(especificar las características del menú)
- **Sábados, domingos y festivos:**
  - Menú de fin de semana:

**CALCULAR EL PRECIO TOTAL DE LA OFERTA DE TODA LA CARTA:**

**Criterios que dependen de un juicio de valor:**

1. **Memoria técnica hasta un máximo de 25 puntos.** Que demuestre compromiso y conocimiento del negocio e incluya experiencia en el sector hostelería-restauración, organización del servicio, capacidad para gestionar, propuestas de mejora, otras a consideración del adjudicatario.



## **6.- Forma de presentar la propuesta: (ver cláusula 20)**

- Las propuestas se presentarán físicamente en el Ayuntamiento de La Hiruela.
- La documentación se puede descargar del portal del ayuntamiento y recoger físicamente en el mismo ayuntamiento.
- El plazo será de 13 días contados a partir de la publicación del anuncio.
- Se tienen que entregar tres sobres con el siguiente contenido:
  - Sobre "A": Documentación administrativa (Declaración Responsable).
  - Sobre "B": Proposición económica y documentación cuantificable de forma automática.
  - Sobre "C": Documentación cuya ponderación depende de un juicio de valor

Desde el ayuntamiento se prestará toda la atención necesaria a los licitadores para que puedan presentar su propuesta..

