



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
SERVICIO DE COMERCIO, HOSTELERÍA,
INFRAESTRUCTURAS E INMIGRACIÓN.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES
TÉCNICAS PARTICULARES PARA
LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO
DE RESTAURANTE EN LAS
INSTALACIONES MUNICIPALES
UBICADAS EN EL PARQUE DE LA
ERETA DEL MONTE BENCANTIL.**

INDICE

- 1.- Antecedentes.
 - 2.- Objeto del contrato.
 - 3.- Alcance del Servicio.
 - 4.- Emplazamiento de las instalaciones.
 - 5.- Duración del contrato.
 - 6.- Tipo de licitación y forma de pago.
 - 7.- Obras e instalaciones.
 - 8.- Horarios.
 - 9.- Acceso rodado, uso de las instalaciones y de su entorno.
 - 10.- Conservación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones
 - 11.- Seguros y responsabilidad del concesionario.
 - 12.- Otras obligaciones del concesionario.
 - 13.- Organización y personal afecto.
 - 13.1.- Código de conducta.
 - 13.2.- Reglas especiales respecto del personal laboral del concesionario.
 - 14.- Facultades del Ayuntamiento.
 - 15.- Modificación del contrato.
 - 16.- Régimen disciplinario.
 - 17.- Penalizaciones.
 - 18.- Cesión del contrato.
 - 19.- Reversión.
 - 20.- Finalización del contrato.
 - 21.- Prevención de Riesgos laborales.
 - 22.- Puesta en marcha de la explotación.
 - 23.- Código CPV del contrato.
- Anexo I.- Memoria de características específicas prestación servicio
- Anexo II.- Mejoras
- Anexo III.- Planos de las instalaciones.
- Anexo IV.- Datos del personal laboral facilitados por el concesionario actual.

1.- Antecedentes.

El parque público de La Ereta se construyó sobre el escarpado terreno del Monte Benacantil y se halla segmentado en terrazas, amoldándose al terreno y decorado con flora autóctona. Debido a la peculiar morfología de la Ereta, su construcción (que se inició en 1994) fue un desafío que logró convertirse en un interesante trabajo de arquitectura. El parque cuenta con una gran plaza central, caminos que serpentean por la ladera del monte, zonas de sombra, fuentes, una zona de espectáculos, una sala de exposiciones dotada de cafetería -actualmente en desuso-, la casa de santa claus, aseos públicos y un restaurante panorámico que se caracteriza por disponer de una de las mejores vistas de la ciudad.

2.- Objeto del contrato.

El objeto del contrato que se quiere licitar es la explotación del servicio de restaurante en la edificación panorámica que para tal fin dispone el Ayuntamiento de Alicante en el Parque de la Ereta del Monte Benacantil.

3.- Alcance del servicio.

Dado lo emblemático del lugar donde están situadas las instalaciones objeto de explotación, bajo la muralla con, seguramente, las mejores vistas de la ciudad, es fundamental exigir un alto nivel de prestaciones. El servicio comprenderá las funciones ordinarias correspondientes a restaurante, debiendo prestarse con profesionalidad, corrección y eficacia, de acuerdo con las características previstas en el presente pliego y con estricto cumplimiento a la normativa aplicable, en cada momento, durante la vigencia del contrato de referencia.

La explotación del servicio incluye además el mantenimiento y conservación del inmueble, de sus instalaciones y del entorno en un perfecto estado de orden, funcionamiento, limpieza, decoro y estética.

El presente Pliego establece la definición y descripción del objeto de la contratación, regulando su ejecución, conteniendo junto con el pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, las condiciones técnicas y económicas que han de regir este contrato, dentro del marco establecido por el Pliego de Condiciones Jurídico-Administrativas Generales para regir los Contratos Administrativos que celebre el Excmo. Ayuntamiento de Alicante.

En lo no previsto expresamente se aplicará, de manera supletoria, lo dispuesto en la Ley de 33/2003 de 3 de noviembre de Patrimonio de las Administraciones Públicas, en el Real Decreto 1372/1986, de 13 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales, así como en las legislaciones turísticas, de hostelería y sobre actividades calificadas en vigor y lo dispuesto en las ordenanzas municipales aplicables a la concesión de referencia.

Asimismo la explotación del servicio se ajustará a lo dispuesto con carácter general en el Decreto 7/2009, de 9 de enero, regulador de los establecimientos de restauración de la Comunidad Valenciana (DOGV nº 5931 de 3/01/2009 y corrección publicada en el DOGV nº 5965 de 2/03/2009), modificado por el Decreto 54/2010 de 31 de marzo del Consell (DOGV nº 6239 de

6/04/2010) y demás normativa sectorial aplicable al servicio objeto de explotación.

4.- Emplazamiento de las instalaciones.

La explotación se llevará a cabo en las instalaciones que para tal fin dispone el Ayuntamiento de Alicante en el parque de la Ereta del Monte Benacantil (véanse los planos del Anexo III).

5.- Duración del contrato.

El plazo de duración del contrato serán **siete (7) años**, iniciándose el cómputo del mismo a partir de la fecha indicada en el acta de inicio que a tal efecto se suscriba. Dicho período será prorrogable por un periodo de **tres (3) años más**, siempre que la citada prórroga sea solicitada por escrito al Ayuntamiento con una antelación de cuatro (4) meses a la finalización del contrato, requiriendo la aprobación expresa del órgano municipal competente. En caso contrario, no procederá la prórroga y por tanto finalizará la contrato.

6.- Tipo de licitación y forma de pago.

El canon inicial es de **25.000'00 euros/anuales**, admitiéndose proposiciones al alza. Anualmente el canon del contrato se incrementará un 2%, respecto de la cantidad satisfecha el año anterior. En consonancia con lo expuesto, el valor estimado del contrato asciende a la cantidad de **273.743,02 euros** para los siete años de duración del contrato y sus tres años de prórroga.

El canon anual se abonará por trimestres naturales anticipados dentro de los primeros quince días del primer mes de cada trimestre, tanto para los ejercicios de duración inicial del contrato como, en su caso, para los ejercicios de las prórrogas previstas. Los vencimientos que no se satisfagan dentro del plazo referido, quedarán incursos en apremio, exigiéndose su pago por vía ejecutiva con los recargos y costas procedentes.

El precio resultante del contrato no englobará los tributos que puedan gravar la explotación. La explotación del restaurante estará sujeta y no exenta del pago de la tasa de recogida de Residuos Urbanos y del pago del impuesto sobre bienes inmuebles, de acuerdo con lo establecido en el art. 9.1 a) del Real Decreto legislativo 1/2004 de 5 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Catastro Inmobiliario.

7.- Obras e Instalaciones.

La edificación del restaurante, objeto de explotación, aportada por el Ayuntamiento, dispone actualmente de la totalidad de elementos necesarios (agua potable, saneamiento, luz, etc.) para poder iniciar la explotación de hostelería. El adjudicatario vendrá obligado a tramitar por su cuenta y a su costa las altas y obras que se precisen para el cambio de titularidad de los servicios de agua, energía eléctrica, teléfono y otros servicios/suministros necesarios para llevar a cabo la actividad, en su caso, cuyo consumo será igualmente a su costa, debiendo formalizar las correspondientes bajas al término del contrato.

El Ayuntamiento entregará al contratista las instalaciones sin mobiliario ni cocinas. La edificación del restaurante dispone de luminarias y aire acondicionado, a falta únicamente de las

maquinas necesarias en cocina y barra y del mobiliario y ajuar necesario para la explotación del negocio. El mobiliario exterior de terrazas, deberá ser acorde con el entorno y estarán prohibidos los elementos publicitarios.

El local anexo a la sala de exposiciones, ubicado junto a la explanada de la Ereta (antigua cafetería), dispone también de luminarias y aire acondicionado y servirá de apoyo a la actividad objeto de explotación.

Si durante la vigencia del contrato de explotación del servicio, se detectara la necesidad de incrementar el mobiliario, menaje, etc., el material previsto inicialmente en la oferta presentada, el contratista deberá comunicarlo al Ayuntamiento para que así quede constancia documental de esas nuevas aportaciones al contrato.

No se permitirá ningún tipo de obra que pueda afectar o modificar el aspecto del edificio, ni en fachadas ni en cubiertas ni en recinto, máxime teniendo en cuenta la importancia que se le dió en su día al diseño. Tampoco se permitirá en el interior obras con excepción de aquellas que sean necesarias para la instalación de algún tipo de instalación mecánica o la ejecución de la mejora nº 2 prevista en el Anexo II del presente pliego en el caso de haber sido ofertada por el contratista, en ambos casos deberá recibir la correspondiente autorización del Ayuntamiento o del Organismo en quien este pueda delegar. No se permitirán compartimentaciones interiores, con la única excepción de aquellas que se realicen en la sala del comedor, con elementos móviles.

8.- Horarios.

Los licitadores deberán citar en la memoria/propuesta de explotación que presenten junto a su oferta los horarios de apertura al público que prevean realizar. Dicho horario será ajustado a lo estipulado sobre el particular en la legislación autonómica y las ordenanzas correspondientes. El restaurante tendrá el horario que determine el concesionario y que no necesariamente debe coincidir con los horarios de apertura/cierre del Parque. El horario de apertura y cierre del restaurante deberá estar a la vista de los usuarios. Igualmente deberá informarse a los usuarios del cierre por vacaciones. En el caso de que una vez puesto en marcha el negocio, el contratista viera necesario modificar, por razones de servicio, el horario propuesto inicialmente en su oferta, deberá ponerlo en conocimiento del Ayuntamiento mediante escrito presentado en el Registro General Municipal dirigido al órgano gestor de la explotación y al responsable del contrato. Dicho horario será ajustado a lo estipulado sobre el particular en la legislación autonómica y en las ordenanzas correspondientes.

Con independencia del horario del restaurante, y dado que actualmente el horario apertura y cierre del parque en invierno (de noviembre a marzo) es de 09:00 a 22:00 horas y en verano (de abril a octubre) de 09:00 a 23:00 horas, el contratista -en los horarios en los que el Parque esté cerrado y el restaurante abierto- deberán respetar los siguientes aspectos:

- El acceso al restaurante se realizará bien por la puerta norte del parque, que corresponde con el corte de la muralla, cuyo acceso es el más cercano a las instalaciones o bien por el umbral de San Rafael, situado en el final de dicha calle al ser el acceso urbano más cercano al restaurante. Ambos accesos contarán con un vídeo portero que comunicará directamente con el restaurante.
- La actividad del restaurante, con el Parque cerrado, se limitará única y exclusivamente al

propio recinto, sin permitirse el paseo por el Parque, siendo el contratista el responsable de su cumplimiento.

9.- Acceso rodado, uso de las instalaciones y de su entorno.

Al restaurante únicamente puede llegarse con vehículo por las faldas del Castillo de Santa Bárbara, existe un camino habilitado para ello a la que se accede por la calle Vázquez de Mella. Recientemente se habilitó una zona de aparcamiento situada a escasos metros de restaurante, que se encuentra separada de la puerta norte del propio parque por una barrera manual. Debido a ello los usuarios del restaurante solamente tendrán permitido el acceso rodado hasta la zona de aparcamiento, debiendo acceder al restaurante a pie, a través del camino habilitado para ello tras la barrera. Será responsabilidad del contratista que dicha barrera permanezca cerrada para evitar que los vehículos puedan acceder directamente hasta la puerta norte del parque de la Ereta.

No obstante lo anterior, y teniendo en cuenta la actividad propia del negocio, se permitirá el acceso rodado más allá de la barrera, a los proveedores del restaurante. El contratista deberá velar por que dicho acceso sea lo más restringido posible y evitará el acceso de vehículos ajenos al servicio de reparto de materiales a utilizar en el propio restaurante, estando prohibida la entrada de vehículos particulares al interior del parque sea cual sea el motivo de su acceso.

Con carácter general la explotación del negocio se limitará únicamente a las instalaciones del restaurante panorámico y su terraza. En los supuestos en los que el contratista tenga intención de realizar un uso privativo del dominio público para la celebración de eventos -especialmente la explanada que hay bajo el polvorín- deberá comunicarlo al Ayuntamiento para que lo autorice y cumplir con las condiciones que desde los Servicios técnicos municipales se le indiquen a tal efecto. Con la puesta en marcha del contrato, el Ayuntamiento dará las instrucciones necesarias para efectuar estas comunicaciones y que serán de obligado cumplimiento por parte del contratista.

10.- Conservación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones.

Como ya se ha indicado en este pliego, el adjudicatario está obligado a mantener las instalaciones cedidas por el Ayuntamiento para la explotación del servicio en perfectas condiciones de uso, y deberá entregarlas al Ayuntamiento, a la finalización del contrato, como mínimo, en el mismo estado en que las recibió. Si así lo estima conveniente el contratista, podrá suscribir un contrato de mantenimiento con una empresa cualificada. Si lo hiciera lo pondrá en conocimiento del Ayuntamiento.

Asimismo, el adjudicatario deberá reponer a su costa todos los elementos que se deterioren con el uso, tales como grifos, enchufes, tubos fluorescentes, lámparas, filtros, sanitarios, manetas, espejos, baldosas, suelo, etc. Para ello, utilizará modelos iguales a los existentes. En caso de no existir modelos iguales, se utilizarán otros equivalentes, previa aprobación de los Servicios Técnicos Municipales.

Anualmente -y siempre que las circunstancias lo requieran- se llevará a cabo la desratización, desinfección y desinsectación de las instalaciones afectas al servicio. De ello se informará cumplidamente al Ayuntamiento.

El adjudicatario llevará a cabo la separación selectiva de los residuos generados, utilizando para ello los contenedores apropiados; y se hará cargo de la provisión, mantenimiento y limpieza de sus propios contenedores, así como del almacenamiento de éstos en los espacios acondicionados

para ello hasta la llegada del servicio municipal de recogida de basuras. Una vez vacíos, el adjudicatario los devolverá a su sitio y retirará los residuos que hayan caído en las operaciones de recogida.

La empresa adjudicataria será la única responsable de las consecuencias de todo tipo que pudieran derivarse por el incumplimiento de estas obligaciones y de aquellas otras establecidas en la normativa sanitaria que sea de aplicación.

11.- Seguros y responsabilidad del concesionario.

En el transcurso de la actividad, el adjudicatario será el único responsable de los daños, accidentes y desperfectos que por cualquier causa sobrevinieran en las instalaciones objeto de explotación. Si el adjudicatario causare algún desperfecto como consecuencia de los trabajos inherentes a la actividad, tendrá la obligación de repararlo a su costa, reponiendo los bienes al estado anterior al mismo.

El contratista adoptará cuantas medidas sean necesarias para evitar cualquier percance tanto en el inmueble cedido como a los usuarios del servicio, en prevención de posibles riesgos de su actividad, debiendo indemnizar si procediese, a terceros o al propio Ayuntamiento, por los daños y perjuicios ocasionados por causa de la actividad objeto de explotación y asumir íntegramente las responsabilidades de cualquier orden derivadas de la misma.

De conformidad con lo expuesto, estará obligado a contratar una póliza de seguros que cubran posibles daños en el inmueble y las instalaciones objeto de concesión, así como una póliza de seguros de responsabilidad civil por importe igual o superior a 300.000'00.- euros.

12.- Otras obligaciones del concesionario.

Sin perjuicio de las obligaciones indicadas en otras cláusulas del presente pliego, así como de las que resulten de las cláusulas administrativas particulares y de la normativa legal vigente, serán de aplicación, con carácter específico, las siguientes obligaciones para el concesionario:

- El adjudicatario deberá proporcionar la maquinaria de cocina, el mobiliario interior y exterior, el ajuar, menaje y resto de útiles necesarios para la prestación del servicio (mesas, sillas, maquinaria de hostelería, utensilios de cocina, etc.), que retirará al final del contrato si lo estima.
- Una vez finalizado el contrato, las instalaciones cedidas por el Ayuntamiento deberán ser entregadas en perfecto estado de conservación.
- El adjudicatario, vencido el contrato, procederá a retirar los elementos muebles de su propiedad, así como los alimentos y bebidas que tuviese almacenados en el plazo máximo de 20 días contados a partir del siguiente a la finalización del contrato. El material que no retire el adjudicatario al finalizar el contrato pasará a formar parte del inventario municipal.
- El adjudicatario y el personal adscrito al servicio deberán cumplir con toda la normativa higiénico-sanitario propia del negocio de hostelería objeto de explotación, de conformidad con las prescripciones legales vigentes en cada momento.
- El adjudicatario vendrá obligado a tramitar por su cuenta y a su costa las altas que se precisen para disponer de los servicios de agua, energía eléctrica, teléfono, o cualquier otro suministro en su caso, cuyo consumo será igualmente a su costa, debiendo formalizar las correspondientes bajas al término del contrato.
- Una vez finalizado el contrato, tanto las dependencias de cafetería como sus instalaciones y la

zona circundante, deberán ser entregadas en perfecto estado de conservación.

- Ocupar únicamente las instalaciones de titularidad pública previstas en este pliego (restaurante y antiguo local de cafetería).
- El adjudicatario utilizará el local de la antigua cafetería del parque para almacenaje y apoyo de la actividad objeto de explotación. No obstante, y cuando el Ayuntamiento así se lo indique, prestará servicio en el mismo con motivo de algunas de las actividades que pretendan realizarse en el recinto del parque.
- Cuando se pretenda hacer un uso del dominio público con motivo de algún evento organizado por el contratista, éste deberá comunicarlo en la forma establecida a tal efecto al Ayuntamiento, y deberá cumplir con las condiciones señaladas a tal efecto por los Servicios Técnicos Municipales.
- Será obligatoria la recogida selectiva de basuras, coordinando la retirada a los contenedores habilitados de la zona.
- Será por cuenta exclusiva del concesionario el mantenimiento y conservación de las instalaciones objeto de explotación.
- Si durante la vigencia del contrato, el concesionario quisiera ejecutar algún tipo de obra, deberá comunicarlo oficialmente al Ayuntamiento. Sólo en el caso de que el responsable del contrato informase favorablemente la misma, el contratista la ejecutará a su cuenta y riesgo y sin perjuicio de las licencias y permisos que para tal fin debiere realizar como cualquier otro particular.
- El adjudicatario deberá mantener, tanto el restaurante como la zona circundante a la instalación, en perfecto estado de orden, funcionamiento, limpieza y decoro, no pudiéndose almacenar en el exterior del recinto ningún tipo de objeto o elemento susceptibles de deteriorar la imagen del entorno, y especialmente queda prohibida la acumulación de cajas, envases o residuos en lugares que se hallen a la vista del público.
- El objeto de la concesión deberá mantenerse en todo momento en perfecto estado de revista con observación estricta de las normas vigentes en materia de seguridad e higiene sanitaria, quedando prohibida la manipulación y almacenaje de materias inflamables, nocivas o peligrosas en función de la normativa aplicable.
- El concesionario deberá presentar ante el Ayuntamiento antes de la puesta en marcha del negocio, copia de las pólizas de seguro suscritas y con periodicidad anual, deberá facilitar documento acreditativo de la prórroga de renovación de dicha prórroga o de la suscripción de una nueva póliza.
- Cumplir en todo momento las indicaciones de los Servicios Técnicos del Ayuntamiento o del responsable del contrato en todo lo referente a lo especificado en el presente pliego.
- Dejar libre y expedito las dependencias del restaurante y zona circundante al mismo, una vez se produzca la finalización del contrato o por haber quedado resuelta la adjudicación.
- Satisfacer al Ayuntamiento el canon previsto, en los plazos y forma previstos en el presente pliego de prescripciones técnicas particulares.
- El concesionario quedará obligado a satisfacer todos los tributos municipales que le sean de aplicación como consecuencia de la actividad/negocio que desarrolle.
- El adjudicatario deberá disponer de las pertinentes hojas de reclamaciones, a efectos de que puedan formularse las eventuales quejas que sobre las deficiencias del servicio puedan formularse por parte de los usuarios.
- El concesionario deberá garantizar la debida corrección del personal adscrito al servicio en el

trato a los usuarios.

13.- Organización y personal.

13.1. Código de conducta. El personal deberá cumplir las normas básicas de vestimenta, limpieza y otras propias de su categoría profesional. El adjudicatario suministrará a su cargo tanto los uniformes del personal como la ropa de trabajo en general.

Todo el personal de cocina dispondrá del certificado de manipulador de alimentos según la normativa vigente y del resto de autorizaciones específicas, que en un futuro, pudiera exigirse. El Ayuntamiento podrá reclamar, en cualquier momento, la documentación acreditativa de tales circunstancias al adjudicatario, para comprobar que éste cumple la normativa.

13.2.-Reglas especiales respecto del personal laboral del contratista.

- Corresponde exclusivamente al concesionario la selección del personal que formará parte del equipo de trabajo adscrito a la explotación del negocio, debiendo cumplir en todo momento con la normativa laboral aplicable.
- La totalidad del personal del establecimiento, cuya contratación y restantes aspectos de la relación laboral serán exclusivamente responsabilidad del adjudicatario, deberá estar dado de alta en la seguridad social conforme a la normativa vigente en cada momento. Este personal no tendrá relación con el Ayuntamiento, por lo que todas las cuestiones relacionadas con la marcha del servicio deberán tratarse con el contratista.
- El adjudicatario asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante de su equipo de trabajo, el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empelado y empleador.
- El concesionario velará especialmente por que los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.
- En caso de que el concesionario no gestionara directamente la explotación del restaurante objeto de concesión, deberá designar a una persona como responsable/encargado de la explotación del negocio, que tendrá la siguientes obligaciones:
 - a) Actuar como interlocutor del contratista frente al Ayuntamiento en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
 - b) Distribuir entre el personal encargado de la ejecución del contrato, e impartir a dichos trabajadores las ordenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado.
 - c) Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.

d) Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.

14.- Facultades del Ayuntamiento.

El Ayuntamiento obtendrá sin perjuicio de las demás que procedan, reflejadas en el presente pliego, las siguientes prerrogativas y derechos:

- Interpretar el contrato y resolver las dudas que ofrezca su cumplimiento.
- Vigilar y controlar el cumplimiento de las obligaciones del contratista.
- Imponer al adjudicatario las penalizaciones pertinentes por razón de los incumplimientos en que incurra.
- Exigir en cualquier momento al concesionario, la subsanación de las deficiencias observadas en el ejercicio de la actividad objeto del contrato.
- Inspeccionar la explotación y conservación de las instalaciones, atendiendo de modo especial, en el último periodo de la concesión, al aspecto de la conservación de aquellas que estén relacionadas con la adjudicación.

15.- Modificación del contrato.-

No se prevén causas de modificación del contrato.

16.- Régimen disciplinario.

El contratista incurrirá en responsabilidad objetiva por el mero hecho de incumplir cualquiera de las obligaciones que le incumben por razón de su posición en el contrato.

Los incumplimientos del concesionario durante la vigencia de la contrato se calificarán como leves, graves y muy graves, de acuerdo con las circunstancias concurrentes en cada caso, tales como la intencionalidad, negligencia y el mayor o menor perjuicio que se ocasionare.

1. Se considerarán incumplimientos muy graves:

- a) La obstrucción por el contratista a la labor de control e inspección Municipal o negativa a la aportación requerida por los agentes municipales en el ejercicio de sus funciones de inspección.
- b) No tener en vigor la póliza de seguros de responsabilidad civil/profesional exigida para la adjudicación del contrato.
- c) Ceder o traspasar la totalidad o parte del objeto de la concesión sin la expresa autorización del Ayuntamiento.
- d) La ejecución de cualquier obra que no esté informada favorablemente por los Servicios Técnicos del Ayuntamiento, sin perjuicio de que esté o no autorizada previamente por el órgano competente, a excepción de las ordinarias de conservación y mantenimiento de la instalación.
- e) La falta de pago del canon establecido en el periodo voluntario.
- f) La dedicación de las instalaciones a usos distintos de los específicamente señalados en el contrato.
- g) La concurrencia de, al menos, tres incumplimientos graves en el periodo de 1 año.
- h) El incumplimiento reiterado de una orden emanada del órgano municipal competente.
- i) La suspensión o extinción sin causa justificada de la actividad objeto del contrato.

2. Se considerarán incumplimientos graves:

- a) Incumplir la normativa vigente en materia laboral o higiénico-sanitaria.
- b) No reparar las deficiencias observadas por el órgano competente en las instalaciones objeto de explotación o incumplimiento de las órdenes emanadas del mismo, en el plazo acordado para ello.
- c) La utilización de la instalación con fines publicitarios no autorizados expresamente.
- d) La vulneración de los legítimos derechos de los usuarios.
- e) La no conservación del bien objeto de explotación en perfecto estado de salubridad, limpieza y decoro y especialmente cuando conlleve deficiencias sanitarias.
- f) Incumplimiento, en el plazo requerido, de una orden emitida por el órgano municipal competente.
- g) La comisión de, al menos, tres faltas leves en el plazo de 1 año.
- h) La realización de eventos u actividades en el parque sin comunicación previa al Ayuntamiento y autorización.

3. Tendrán la consideración de incumplimientos leves:

- a) Omisión de datos o no aportación de los mismos en el plazo requerido para ello, cuando le sean solicitados por el órgano competente o la inspección municipal.
- b) La deficiente limpieza de las instalaciones y de su entorno, cuando ello se observe de forma puntual y no conlleve deficiencias sanitarias.
- c) Incumplimiento de las restantes obligaciones como concesionario, recogidas en el presente pliego, cuando no tengan la consideración de graves o muy graves.

17.- Penalizaciones.

Los incumplimientos muy graves podrán dar lugar:

- A la resolución de la concesión en los casos previstos en el presente pliego por las causas tipificadas en las letras b), c), d) y e) del apartado 13.1 del presente Pliego. Asimismo, las demás infracciones tipificadas como muy graves podrán dar lugar a la resolución de la concesión, cuando exista reincidencia (se entenderá reincidente cuando el incumplimiento se haya efectuado más de 2 veces).
- A una penalización económica de mil euros (1000,00 €) por cada incumplimiento de este carácter.
- Suspensión de la actividad durante un periodo de hasta seis meses, sin perjuicio de la imposición de la correspondiente penalización económica en su caso.

Los incumplimientos graves podrán dar lugar:

- A una penalización económica de seiscientos euros (600,00 €) por cada incumplimiento de este carácter.
- Suspensión de la actividad durante un periodo de hasta tres meses, sin perjuicio de la imposición de la correspondiente penalización económica en su caso.

Los incumplimientos leves podrán dar lugar:

- A una penalización de trescientos euros (300,00 €) por cada incumplimiento de este carácter.
- Suspensión de la actividad durante un periodo de hasta un mes, sin perjuicio de la imposición de la correspondiente penalización económica en su caso.

18.- Cesión del contrato.

Los derechos dimanantes del contrato, se podrán ceder por el adjudicatario a un tercero de conformidad con lo señalado a tal efecto en la legislación de contratos del sector público.

19.- Reversión.

Cuando finalice el plazo contractual, las instalaciones objeto de la concesión, deberán quedar a disposición del Ayuntamiento, en el mismo o, en su caso, mejor estado de conservación y funcionamiento del que se encontraban al comienzo de la concesión.

20.- Finalización del contrato.

El presente contrato se extinguirá por:

- Finalización del periodo de vigencia de la concesión y, en su caso, de sus prórrogas.
- Resolución del contrato, cuando ésta sea acordada y motivada debido a un incumplimiento muy grave del concesionario.
- La muerte o incapacidad sobrevenida del concesionario salvo en los supuestos previstos en la prescripción 17 del presente Pliego, o si se trata de una sociedad, por extinción de la capacidad jurídica de la misma.
- Declaración de concurso o declaración de insolvencia en cualquier otro procedimiento.
- Por mutuo acuerdo entre el Ayuntamiento y el concesionario, en los términos previstos en la normativa reguladora de la contratación de las Administraciones Públicas.
- Por causas de interés público, o como consecuencia de acuerdos adoptados por el Ayuntamiento, con posterioridad al contrato.

21.- Prevención de riesgos laborales.

Serán normas de obligado cumplimiento, todas la que resulten de aplicación en cuanto a la prevención de riesgos laborales en el ámbito de las Administraciones Públicas, siendo de exclusiva competencia y riesgo del concesionario todo lo referente a accidentes de trabajo, normas de seguridad en el mismo, de previsión y seguridad social y de cuantas disposiciones sean de aplicación a los trabajos objeto de este contrato.

Así mismo, vendrá obligado a entregar al Ayuntamiento cuanta documentación sea necesaria para justificar las anteriores exigencias, incluyendo acreditación de los certificados exigidos. Junto con el acta de inicio de la explotación, el contratista deberá facilitar a este Ayuntamiento un certificado, según modelo adjunto, con el objeto de mantener la coordinación de actividades empresariales legalmente establecida en la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y asegurar que se cumple con la citada normativa.

MODELO CERTIFICADO: PREVENCION Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

D/D^a con DNI nº.....y teléfono de contacto....., en representación de la empresa adjudicataria del contrato para la prestación del Servicio y con el objeto de mantener la

coordinación de Actividades Empresariales legalmente establecida en la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, y asegurar que los trabajadores de nuestra empresa que desempeñen sus funciones para el Excmo. Ayuntamiento de Alicante, disponen de un adecuado nivel de protección de la salud frente a los riesgos laborales de las condiciones de trabajo, CERTIFICO:

- Que se ha realizado la Evaluación de Riesgos y Planificación de la actividad preventiva, de las actividades desarrolladas en sus puestos de trabajo, entregándose copia de dichos informes al Ayuntamiento.
- Que los trabajadores han sido informados sobre los riesgos y medidas preventivas a aplicar en el desempeño de las tareas propias de su puesto.
- Que los trabajadores cuentan con la formación necesaria para el desarrollo de su trabajo en condiciones de seguridad y de acuerdo con su evaluación de riesgos.
- Que los trabajadores disponen de los equipos de protección individuales que establece la evaluación de riesgos de su puesto, siendo conocedores de su correcto uso.
- Que se lleva a cabo la vigilancia de la salud establecida legalmente siendo todos los trabajadores aptos para el desempeño de su puesto.

En Alicante a dede 20...

Fdo.- D/Dª.....

22.- Puesta en marcha de la explotación.

El concesionario se comprometerá a la puesta en marcha y funcionamiento de los servicios ofertados en un plazo no superior a los dos meses posteriores, a contar desde la fecha de formalización del contrato de la concesión.

23.- Código CPV del contrato.

55100000-1 (Servicios de hostelería)

55300000-3 (Servicio de restaurante y suministro de comida)

En Alicante, a 2 de febrero de 2018

La Adjunta al Jefe del Servicio de Comercio,
Hostelería, Infraestructuras e Inmigración



María Sellers Reig

ANEXO I

MEMORIA DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los licitadores deberán presentar una memoria de características específicas para la prestación del contrato. Esta memoria, estará integrada, como mínimo por la documentación clara y suficientemente detallada, que acredite los siguientes aspectos del contrato:

– **MEDIOS MATERIALES QUE SE APORTAN PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO:** El licitador relacionará la maquinaria de cocina, el mobiliario interior y exterior, el ajuar, menaje y resto de útiles necesarios para la prestación del servicio, aportando la documentación que lo describa suficientemente junto con fotos de dicho mobiliario y del ajuar.

– **MEDIOS PERSONALES:** Referencia al equipo de profesionales que se utilizará para la explotación del negocio con indicación de su experiencia en el sector del negocio objeto de explotación.

– **HORARIO PROPUESTOS PARA AL EXPLOTACION DEL SERVICIO:** Deberá detallarse el horario previsto de apertura/cierre y las jornadas de descanso/vacaciones.

– **PROYECTO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Los licitadores expondrán la viabilidad económica del contrato, referido a la totalidad del periodo de la concesión y de las prestaciones y obligaciones incluidas en el mismo. Deberá especificar el tipo de restaurante que pretende montar y desarrollar las características del negocio, describiendo el tipo de cocina, productos, la carta que ofertará y cualquier otra circunstancia que desee acreditar para constatar la calidad y características del servicio que ofrecerá.

– **PRESTACIONES ACCESORIAS, DIRECTAMENTE RELACIONADAS CON EL NEGOCIO QUE SE REALIZARÁN.**

En los supuestos en que el Ayuntamiento considere que la información facilitada por los licitadores en la memoria es insuficiente o estime necesario ampliar la información contenida en la misma, podrá requerirles la documentación acreditativa de lo descrito en la misma para mayor detalle de las características específicas del servicio propuestas, o en su caso, las aclaraciones que considere oportunas a tal efecto.

ANEXO II: MEJORAS

Mejora nº1: INSTALACIÓN DE SISTEMA DE APERTURA DE BARRERA AUTOMÁTICA

El contratista deberá evitar el acceso de vehículos ajenos al servicio más allá de la barrera manual situada junto a la zona de estacionamiento de acceso al parque, debido a que está prohibida la entrada de vehículos particulares al interior del parque sea cual sea el motivo de su acceso. Para poder asegurar el cumplimiento de la citada obligación, los licitadores podrán ofertar, sin coste alguno para el Ayuntamiento, la siguiente mejora:

La instalación de un sistema de apertura y cierre de barrera automática que permita controlar el acceso rodado desde la zona de estacionamiento hasta la puerta del parque, a través de un sistema inalámbrico -a proponer y sufragar por el adjudicatario- de tal modo que se proceda a la apertura y cierre desde el interior del restaurante a la llegada y salida de cualquier proveedor, permitiendo así la entrada y salida controlada de vehículos.

Mejora nº 2: REFORMA INTEGRAL DE LOS ASEOS DEL LOCAL.

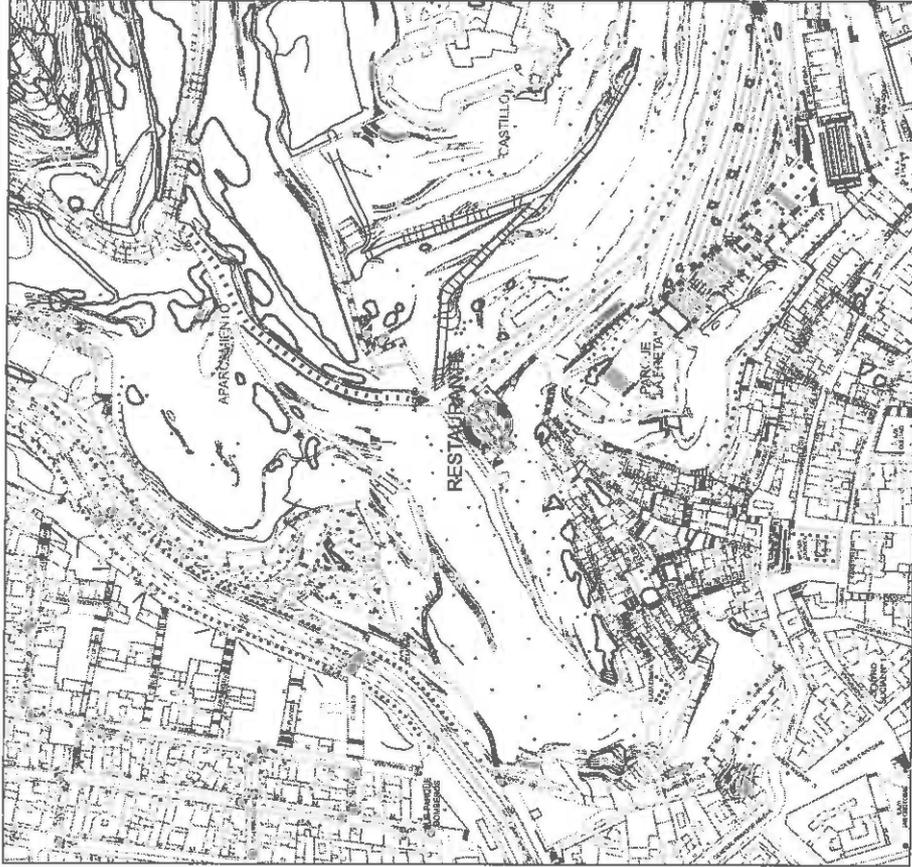
Los licitadores podrán ofertar como mejora, sin coste adicional para el Ayuntamiento, la renovación integral de los aseos interiores del local. Esta mejora deberá llevarse a cabo durante los 2 primeros años de ejecución del contrato. Formalizado el contrato, el adjudicatario presentará al Responsable del contrato el correspondiente proyecto de reforma con los materiales a emplear y el correspondiente presupuesto detallado, dicho proyecto deberá contar con la conformidad de los Servicios técnicos Municipales.

ANEXO III:

PLANOS DE LAS INSTALACIONES



SITUACIÓN



EMPLAZAMIENTO



SERVICIO DE COMERCIO, HOSTELERÍA, INFRAESTRUCTURAS E INMIGRACIÓN

ESCALA: PROPORCIONAL



FUERO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES:

SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN EL PARQUE DE LA GRETA DEL MONTE BENACANTIL

EXPEDIENTE: 000 / 18 PLANO:

VERSIÓN: 1

FECHA: ENERO, 2018

SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

PLANO Nº: 01

FORMATO:

DIN-A3

ANEXO IV:

**DATOS DEL PERSONAL LABORAL FACILITADOS POR EL ACTUAL
CONCESIONARIO**

INFORMACIÓN RELATIVA AL PERSONAL ACTUAL CONTRATISTA (JENGIBRE, S.L)

El convenio Colectivo aplicable a los trabajadores es el Convenio Colectivo para el Sector de Hostelería de la provincia de Alicante para los años 2017, 2018, 2019 y 2020", Código de Convenio 3000425011982

RELACIÓN PERSONAL ACTUAL CONTRATISTA

CATEGORÍA PROFESIONAL	JORNADA	ANTIGÜEDAD	MODALIDAD CONTRATUAL	SUELDO BRUTO ANUAL	COSTE SEGURIDAD SOCIAL EMPRESA ANUAL
AYUDANTE DE COCINA	COMPLETA (40 HORAS)	6/02/2018	EVENTUAL	2.626'78	849'76
COCINERO	COMPLETA (40 HORAS)	13/02/2018	EVENTUAL	3.972'06	1.284'96
CAMARERO	COMPLETA (40 HORAS)	12/11/2009	FIJO	18.637'68	5.805'64
AYUDANTE DE COCINA	COMPLETA (40 HORAS)	15/11/2016	FIJO	15.660'84	4.875'35
AYUDANTE DE COCINA	PARCIAL (4 HORAS)	10/02/2018	EVENTUAL	131'34	38'92
AYUDANTE DE COCINA	COMPLETA (40 HORAS)	19/04/2016	FIJO	15.760'68	4.909'45
JEFE DE COCINA	COMPLETA (40 HORAS)	1/12/2015	FIJO	21.937'92	6.833'66
ADMINISTRATIVO	COMPLETA (40 HORAS)	24/10/2016	FIJO	2427'96	756'31
AYUDANTE DE COCINA	COMPLETA (40 HORAS)	10/02/2018	EVENTUAL	131'34	38'92
CAMARERO	COMPLETA (40 HORAS)	25/06/2008	FIJO	16.185'96	5.041'92

