

**PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-
RESTAURANTE UBICADO EN EL EDIFICIO SOCIAL DEL POLÍGONO INDUSTRIAL DE ASTORGA**

1. Objeto del contrato

El objeto del contrato es la explotación de servicio de bar-restaurante situado en el edificio social de la sociedad arrendadora "PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL", sito en el Polígono Industrial de Astorga, s/n, 24700-Astorga (León).

Dicho local está distribuido en dos plantas, con una superficie aproximada de 116,71 metros cuadrados la planta baja, y de 111,01 m², la planta primera, distribuidos en las dependencias que se detallan en el plano que se adjunta.

2. Instalaciones objeto de explotación: Enseres y útiles.

Inventario que se une a este documento como Anexo I y que es parte inseparable del mismo.

3. Duración del arrendamiento

La duración del arrendamiento será la que se acuerde dentro de un mínimo de 5 años y máximo de 10 improrrogables. La sociedad arrendadora se obliga a entregar al arrendatario el uso o goce del bien dentro de los diez días siguientes al de la fecha de adjudicación definitiva, mediante el correspondiente contrato de arrendamiento.

4. Canon del arrendamiento

El adjudicatario deberá abonar a la sociedad PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL, un canon mensual mínimo por importe de 550 €. Las ofertas económicas se efectuarán al alza partiendo de dicha cantidad.

El canon mensual ofertado se incrementará para los sucesivos años de vigencia del contrato, de acuerdo con la variación que experimente el IPC publicado por el Instituto Nacional de Estadística.

El adjudicatario deberá abonar igualmente los demás impuestos o tasas que deriven de este contrato.

5. Fianza

El adjudicatario deberá constituir, con carácter previo a la formalización del oportuno contrato, una fianza correspondiente a 12 mensualidades, bien mediante ingreso en la cuenta de la sociedad PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL o bien mediante aval bancario.

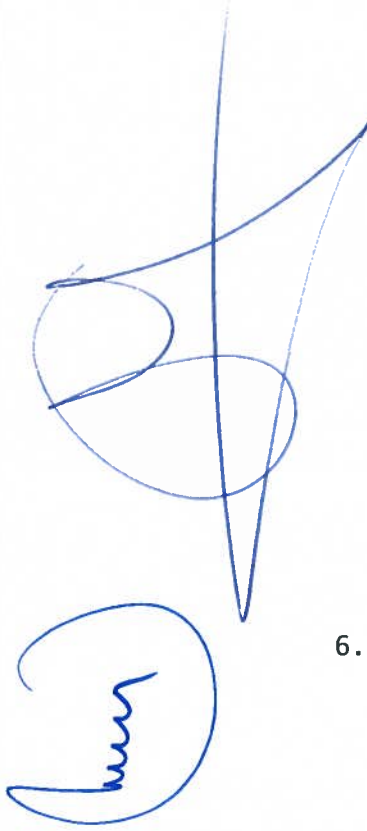
Y así mismo deberá abonar el coste de los anuncios de la licitación.

En el contrato de arrendamiento que se firme se establecerá una carencia de pago de la renta durante los tres primeros meses de vigencia del mismo.

6. Características de la explotación

6.1 Obligaciones del adjudicatario:

6.1.1 Medios personales:

- 
- a) Todo el personal deberá estar en posesión del Carné de Manipulador de Alimentos.
 - b) El adjudicatario queda obligado al cumplimiento de las disposiciones legales y laborales sobre Trabajo y Seguridad Social, en especial en lo referente a prevención de riesgos laborales.
 - c) El contratista responderá frente a terceros de los daños y perjuicios que les pudiera causar como consecuencia del ejercicio de su actividad. A tales efectos deberá acreditar con carácter previo a la formalización del documento contractual, el tener suscrita póliza de seguros que dé cobertura a tales riesgos.

6.1.2 Maquinaria y equipamiento:

- a) Para la prestación del servicio será necesario contar con el equipamiento necesario, que considere el prestador del servicio.
- b) El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento tanto las instalaciones propiedad de la sociedad arrendadora como el mobiliario, enseres y material aportados por el actual arrendatario-cedente.

c) Al finalizar la vigencia del contrato, el adjudicatario hará entrega de las instalaciones y mobiliario, en la misma cantidad, calidad y estado de funcionamiento que el recibido al hacerse cargo de estos servicios.

6.1.3 Limpieza:

El adjudicatario deberá tener en perfectas condiciones de limpieza:

- a) Bar-restaurante y resto de dependencias del edificio social.
- b) Fachada exterior y cubierta de las dependencias objeto de concesión.
- c) Todos los recintos objeto de la concesión y los espacios aledaños deberán permanecer limpios, con especial atención a la retirada de envases y restos derivados del consumo de los productos ofertados.
- d) Será obligación del adjudicatario mantener el local en perfectas condiciones de limpieza, como medida de prevención contra-incendios, y garantizar la eventual evacuación del área que le afecte.

6.1.4 Gastos:

Correrán a cargo del adjudicatario:

- a) Los consumos de agua, alcantarillado, depuración y basura.
- b) La electricidad será por cuenta del adjudicatario del servicio.
- c) Los gastos de limpieza descritos anteriormente.
 - d) Medidas de protección de seguridad y salud de sus trabajadores e instalaciones (extintores y otros ...)
- e) La línea de teléfono será de cuenta del adjudicatario.

6.2 Servicios complementarios:

El adjudicatario sólo dispondrá de máquinas recreativas y expendedoras, cuyo número y ubicación haya sido autorizado por la sociedad PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL, no pudiéndose firmar contratos con las empresas distribuidoras de dichas máquinas, con

una duración superior a la de vigencia del contrato de arrendamiento del local.

6.3 Características de los servicios:

El Bar- Restaurante deberá ofrecer una oferta gastronómica que incluya, como mínimo:

- Menú diario.
- Pan tostado, productos de bollería dulces y salados.
- Aperitivos y tapas variadas calientes y frías.
- Bebidas de toda clase y marcas variadas: agua, zumos, refrescos, etc.
- Helados

6.4. Horario del servicio:

El horario de apertura y cierre de la actividad será como mínimo de 7:30 a 18:30 horas de lunes a viernes y de 8:00 a 13:00 horas los sábados, pudiendo prestar una atención continuada de veinticuatro horas diarias.

7. Obras

Cualquier obra, tanto las de conservación como las de mejora, correrán siempre por cuenta del arrendatario independientemente de quien las lleve a cabo.

Si se realizan a iniciativa del arrendatario, necesitará siempre la previa autorización por escrito del arrendador o su representante legal, quedando las mejoras o reformas que se ejecuten en beneficio del local, sin derecho a indemnización de ningún tipo.

El arrendatario está obligado a permitir al arrendador la entrada al local temporalmente y soportar la realización de las obras necesarias para el conjunto del edificio de la forma que menos perjuicio se le cause y sin derecho a indemnización de ningún tipo.

Las reparaciones y obras urgentes y necesarias a fin de conservar el Local en estado de servir para el uso convenido serán de cargo exclusivo del arrendatario, así como los permisos necesarios de los organismos oficiales para realizar tales obras.

De igual manera el arrendatario queda obligado a efectuar, por su exclusiva cuenta y riesgo, los desatracos, reposiciones y reparaciones de cualquier clase o naturaleza que se produjeran durante la vigencia del presente contrato.

8. Condiciones especiales

Cuando la parte arrendataria sea una persona jurídica, la persona física que la represente, responderá personal y solidariamente en caso de incumplimiento de las obligaciones contraídas por la primera.

En este caso, cualquier cambio o modificación en la representación legal de la sociedad arrendataria será comunicado a la sociedad arrendadora.

La parte arrendadora podrá rescindir unilateralmente el contrato de arrendamiento sin que ello genere indemnización de ningún tipo para el arrendatario, cuando cambie la persona que represente legalmente a la sociedad arrendataria.

Queda prohibido al arrendatario subarrendar todo el local o parte del mismo, ni dedicarlo a otro uso distinto del pactado.

9. Presentación de proposiciones

Las proposiciones se presentarán en el domicilio social sito en el edificio de la Cámara de Comercio C/. Padres Redentoristas, 26 - 24700 Astorga - León, en horario de 8,00 a 15,00 horas, durante el plazo de 15 días naturales, a contar desde el día siguiente a la publicación de la licitación en los medios de comunicación y/o en el BOP de León. En igual plazo, horario y lugar estará a disposición de los interesados la documentación completa.

10. Documentación a aportar con la propuesta

Las proposiciones para tomar parte en la licitación se presentarán en tres sobres cerrados, firmados por el licitador y con indicación del domicilio a efectos de notificaciones, en los que se hará constar la denominación del sobre y la leyenda "Proposición para licitar a la contratación del servicio de Bar-Cafetería del Polígono Industrial de Astorga". La denominación de los sobres y la documentación a incluir en cada uno de ellos es la siguiente:

SOBRE "A": Documentación Administrativa:

- Fotocopia del D.N.I., en el caso de que el arrendatario sea persona física, y si fuera persona jurídica, el de su representante legal.
- Escritura de constitución de la sociedad mercantil inscrita en el Registro Mercantil, cuando concorra una sociedad de esta naturaleza.
- Documentos que acrediten la representación.
 - Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro, presentarán copia notarial del poder de representación.
 - Si el licitador fuera persona jurídica, este poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil, cuando sea exigible legalmente.
- Documentación acreditativa de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones Tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, con una antigüedad máxima de 30 días de dichos certificados.

SOBRE "B": Plan de Explotación:

- Currículum del explotador.
- Medios personales asignados a la prestación del servicio y propuesta de organización del servicio de bar-restaurante (incluyendo horarios de apertura y cierre).
- Relación de productos ofertados (menús, bocadillos, bebidas, etc..) y precio de los mismos (IVA incluido) y calidad de los mismos.

SOBRE "C": Oferta económica:

- Canon mensual ofertado por el licitador.

NOTA: Se indica expresamente que la persona física o jurídica que resulte ganadora del concurso deberá de presentar AVAL BANCARIO a favor de PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL por el importe correspondiente a la suma de las cuotas del arrendamiento con IVA incluido durante 1 año.

11. Criterios de adjudicación

La sociedad arrendadora establecerá un orden de puntuación, entre todas aquellas ofertas presentadas que cumplan con todos los requisitos administrativos requeridos. Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta más ventajosa se atenderá los siguientes porcentajes:

- Plan de explotación: 35%
- Servicios: 30%
- Oferta económica: 35%

12. Mesa de Contratación

La Mesa de Contratación estará constituida del modo siguiente:

- Presidente, Presidente del Consejo de Administración de la sociedad PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL.
- Vocal, Consejero Delegado de la sociedad PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL.
- Secretario, Secretario del Consejo de Administración de la sociedad PROYECCIÓN INDUSTRIAL DE ASTORGA, SL.

13. Apertura de pliegos y adjudicación provisional

A partir del día 25 de septiembre de 2020, inclusive, podrá consultarse en la oficina de la sociedad arrendadora la relación de licitadores que concurren al concurso, y se concederá un plazo de 5 días naturales para subsanar defectos u omisiones observados en la documentación administrativa aportada en el sobre "A".

La Mesa de Contratación se constituirá el día 30 de septiembre de 2020 y se procederá a la apertura y examen de los sobres "B" y "C".

La adjudicación provisional del contrato se efectuará el día 5 de octubre de 2020, publicándose los resultados de la valoración en la oficina de la sociedad Proyección Industrial de Astorga S.L. y en la página Web de la Cámara de Comercio.

14. Adjudicación definitiva

La elevación a definitiva de la adjudicación provisional se realizará el 13 de octubre de 2020, y durante los 5 días naturales posteriores a la adjudicación provisional, el adjudicatario deberá aportar los documentos acreditativos de haber constituido la fianza requerida y de haber abonado los anuncios de la licitación, tanto en la prensa cómo en el BOP de León.

15. Formalización del contrato

La formalización del contrato se efectuará dentro de los 10 días hábiles siguientes a contar desde la fecha de la notificación de la adjudicación definitiva. Dicho contrato se registrá por la Ley 29/1994, de 24 de noviembre, de arrendamientos urbanos.

Si a la hora de firmar el contrato de arrendamiento entre ambas partes, por la parte arrendataria se incumpliera alguna de las condiciones recogidas en este pliego, la parte arrendadora podrá adjudicar el arriendo a la propuesta de las restantes que acudieron al concurso y que, cumpliendo todas las condiciones, hubiera obtenido más puntuación; o sacar el arriendo a un nuevo concurso.

El contrato será formalizado ante notario y se registrará en el registro de la propiedad de Astorga, siendo aplicados estos gastos de dicha formalización y registro al adjudicatario.

16. Posibilidad de no adjudicación

Este concurso, o los siguientes que sobre el mismo objeto se puedan publicar, quedará desierto si la sociedad arrendadora considera que no concurre ninguna oferta adecuada para proceder a la adjudicación correspondiente.

En Astorga, a 4 de septiembre de 2020

Fdo. Juan José Alonso Martínez
Presidente,

Fdo. Agustín Martínez Santos
Secretario

ANEXO I

INVENTARIO DE ENSERES Y UTILITES APLICADOS CL CONTRATO DE ARRENDAMIETO DEL
BAR-RESTAURANTE UBICADO EN EL EDIFICIO SOCIAL DEL POLÍGONO INDUSTRIAL DE
ASTORGA

PLANTA BAJA

1: COCINA

---MOBILIARIO---

- 1 CAMARA FRIO NESTLE (PROPIEDAD DE LA MARCA)
- 1 PLANCHA DE COCINA INDUSTRIAL
- 6 REJILLAS CAMPANA
- 1 CAMPANA INDUSTRIAL ACERO INOXIDABLE
- 1 COCINA INDUSTRIAL CON 3 FUEGOS
- 1 LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL
- 1 MESA ESTANTERIA DE ACERO INOXIDABLE 150CM PARA SOPORTE DE PLANCHA
- 2 MUEBLE FREGADERO ACERO INOXIDABLE
- 1 MUEBLE ARMARIO MADERA
- 5 MODULOS ARMARIO MADERA PARED
- 2 MICROONDAS
- 1 NEVERA
- 1 SANSWICHERA
- 1 BATIDORA
- 1 BIDON AZUL
- 1 BARRIL CERVEZA
- 1 ESCALERA
- 1 ASCENSOR PARA PLATOS (NO FUNCIONA)
- 1 EXTINTOR
- 6 BOTELLAS PROPANO DE 150

---UTENSILIOS---

- 2 TARTERAS
- 1 TAPA
- 8 VASOS SIDRA
- 8 COPAS
- 4 JARRAS CERVEZA
- 2 TAZAS CAFÉ CRISTAL
- 6 TAZAS CAFÉ PORCELANA
- 5 PLATOS CAFÉ PORCELANA
- 3 VASOS CHUPITO
- 6 VASOS AGUA

- 2 BANDEJAS ACERO INOXIDABLE
- 6 ACEITERAS
- 4 CUCHARADAS SOPERAS
- 2 CUCHARA ESPUMAREDA
- 1 FUENTE BARRO
- 9 PLATOS HONOS
- 13 PLATOS LLANOS
- 1 LECHERA ACERO INOXIDABLE
- 16 PLATOS LLANOS NEGROS

2: BAR

---MOBILIARIO---

- 1 CAFETERA
- 1 MUEBLE FREGADERO ACERO INOXIDABLE
- 1 GRIFO CERVEZA CON CAMARA ENFRIAR (PROPIEDAD DE LA MARCA)
- 1 MUEBLE ACERO INOX 2 METROS
- 1 MUEBLE ESTANTERIA DE MADERA 2,5 METROS
- 4 ESTANTERIAS DE MADERA COLGANTE
- 1 VENTILADOR DE TECHO DECORATIVO
- 8 MESAS MADERA
- 28 SILLAS MADERA
- 5 TABURETES ALTOS
- 1 CAMARA FRIO MIKO (PROPIEDAD DE LA MARCA)
- 2 PAPELERAS PLASTICO NESTLE
- 1 EXTINTOR

---UTENSILIOS---

- 6 SERVILLETOS
- 26 TAZAS CAFÉ PORCELANA BLANCA
- 5 PLATOS CAFÉ PORCELANA BLANCA
- 39 PLATOS PEQUEÑOS
- 1 BANDEJA DE SERVIR
- 4 TETERAS ACERO INOXIDABLE
- 3 COPAS DE CHAMPAGNE
- 16 VASOS PEQUEÑOS
- 1 VASO CHUPITO
- 2 COPAS DE AGUA
- 1 RELOJ PARED
- 1 METRO
- 1 CEPILOLO BARRER

- 25 CUCHARAS ACERO INOXIDABLE
- 15 TENEDORES ACERO INOXIDABLE
- 36 CUCHILLOS ACERO INOXIDABLE
- 24 CUCHILLOS ACERO INOXIDABLE SIERRA
- 16 CUCHARAS MANGO MADERA
- 27 TENEDORES MANGO MADERA
- 5 CUCHILLOS MANGO MADERA

---BAÑOS PLANTA BAJA---

- 1 BARRA APOYO MINUSVALIDOS
- 2 SECAMANOS
- 2 PAPELERAS PEQUEÑAS
- 2 ESCOBILLEROS
- 2 PORTARROLLOS
- 1 DISPENSADOR JABON
- 2 INODOROS
- 2 LAVABO

---SALA CALDERAS---

- 1 CALDERA GASOIL
- 1 DEPOSITO
- 1 EXTINTOR

PLANTA SUPERIOR

31. COMEDOR

---MOBILIARIO---

- 1 ALACENA DE MADERA 2 METROS
- 2 VENTILADORES
- 20 SILLAS MADERA
- 7 MESAS MADERA
- 4 ALTAVOCES
- 1 TABLERO

---UTENSILIOS---

- 2 PLATOS LLANOS
- 16 PLATOS HONDOS
- 20 COPAS CHAMPAGNE
- 1 SALSERA

6	PLATOS CAFÉ
5	TAZONES
36	CUCHARAS MANGO MADERA
4	CARTAS MENU
1	TAPETE DE CARTAS
7	MANTEL DE CUADROS
24	SERVILLETAS CUADROS
12	MANTEL BLANCO
4	MANTEL AMARILLO

---HABITACION DESPACHO---

CAJA FUERTE

---DESPENSA---

12	PLATOS
8	FUENTES BARRO
3	JARRONES
1	CABINA TELEFONICA PROPIEDAD DE LA MARCA
6	ESTANTERIAS MODULOS DE CHAPA BLANCA
1	ESTANTERIA METALICA ALTA
1	ESTANTERIA METALICA BAJA
5	TAZAS

---BAÑO PLANTA PRIMERA---

1	ESTANTERIA
1	BAÑERA HIDROMASAJE
1	PORTARROLLOS
1	DISPENSADOR JABON
1	INODOROS
1	LAVABO