

**COMUNIDAD  
DE VILLA Y TIERRA**

**“COMUNERO NTRA.  
SRA. DE REVENGA”**



Quintanar de la  
Sierra



Canicosa de la  
Sierra



Regumiel de la  
Sierra

## **PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES QUE REGIRA LA ADJUDICACION DEL CONTRATO DE SERVICIOS DEL BAR- RESTAURANTE DE LA CASA COMUNAL DEL COMUNERO DE REVENGA**

### **CLAÚSULA PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.**

El objeto del contrato es la adjudicación del servicio de Bar-Restaurante de la Casa Comunal de Revenga propiedad del Comunero Nuestra Señora de Revenga", cuya codificación es conforme al Anexo II Categoría 17, CPC 64, y CPV correspondiente, conforme dispone el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (en adelante T.R.L.C.S.P)

El contrato tiene la calificación de contrato administrativo de servicios, tal y como establece el artículo 10 de la T.R.L.C.S.P.

### **CLAÚSULA SEGUNDA.- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y ADJUDICACION.**

La forma de adjudicación del contrato de servicio de bar-restaurante de la Casa Comunal de Revenga, será el procedimiento abierto y tramitación urgente, en el que todo empresario interesado podrá presentar una proposición, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato, de acuerdo con el artículo 157 R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP.

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa se atenderá a varios criterios directamente vinculados al objeto del contrato, de conformidad con el artículo 150 R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP. y con lo establecido en la cláusula décima del presente Pliego.

### **CLAÚSULA TERCERA.- EL PERFIL DEL CONTRATANTE.**

Con el fin de asegurar la transparencia y el acceso público a la información relativa a su actividad contractual, y sin perjuicio de la utilización de otros medios de publicidad, este Comunero cuenta con el Perfil de contratante al que tendrá acceso según las especificaciones que se regulan en la página web siguiente:

<https://contratante.burgos.es/spring/portalMunicipios?execution=e5s4>

#### **CLAÚSULA CUARTA.-**

Por el presente contrato de servicios el Comunero Nuestra Señora de Revenga, no abonará ninguna cantidad económica, sino que esta es sustituida por la aportación de los bienes muebles, existentes en el inmueble en cada una de sus dependencias.

#### **CLAÚSULA QUINTA.- DURACION DEL CONTRATO.**

La duración del contrato de servicios será de SEIS ANUALIDADES, con efectos desde el día de la adjudicación al 8 de Junio de 2020.

En conformidad con el artículo 303 R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP, la duración del contrato no podrá tener una vigencia superior, a seis años, por lo que no podrá prorrogarse.

#### **CLAÚSULA SEXTA.- HORARIOS Y SERVICIOS A PRESTAR**

1. El horario de apertura y cierre del bar-restaurante, responderá siempre a la prestación del servicio adecuado a los clientes. Obligado como mínimo desde el Domingo de Ramos al 31 de Octubre desde las 10:30 horas hasta las 20:30 horas como mínimo, y respetando al horario legalmente establecido por la legislación de Castilla y León.

2. Los servicios a prestar con carácter obligatorio son los siguientes:

- Servicio de cafetería-bar.
- Servicio de comidas-restaurante.
- Servicio de limpieza de las instalaciones del bar-restaurante.
- Servicio de limpieza y mantenimiento de la "Campa". Entendemos por Campa desde la carretera, hasta la zona de las cocinas y parque infantil.

#### **CLAUSULA SÉPTIMA.- CAPACIDAD.**

Podrán presentar proposiciones, por sí mismas o por medio de representantes, las personas naturales y jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad para ello y que no se encuentren incluidos en los supuestos de prohibición recogidos en el artículo 60 R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP.

#### **CLAUSULA OCTAVA.- ACREDITACION DE LA APTITUD PARA CONTRATAR.**

Podrán presentar proposiciones las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incurso en prohibiciones de contratar, y acrediten su solvencia económica, financiera.

1. La **capacidad de obrar** de los empresarios se acreditará:

a) La capacidad de obrar de los empresarios que fueren **personas jurídicas**, mediante la escritura o documento de constitución, los estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate.

b) La capacidad de obrar de los **empresarios no españoles que sean nacionales de Estados miembros de la Unión Europea**, por su inscripción en el registro procedente de acuerdo con la legislación del Estado donde están establecidos, o mediante la presentación de una declaración jurada o un certificado, en los términos que se establezcan reglamentariamente, de acuerdo con las disposiciones comunitarias de aplicación.

c) Los **demás empresarios extranjeros**, con informe de la Misión Diplomática Permanente de España en el Estado correspondiente o de la Oficina Consular en cuyo ámbito territorial radique el domicilio de la empresa.

2. La prueba por parte de los empresarios de la **no concurrencia de alguna de las prohibiciones de contratar** del artículo 60 R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP, podrá realizarse:

a) Mediante testimonio judicial o certificación administrativa, según los casos, y cuando dicho documento no pueda ser expedido por la autoridad competente, podrá ser sustituido por una declaración responsable otorgada ante una autoridad administrativa, notario público u organismo profesional cualificado.

b) Cuando se trate de **empresas de Estados miembros de la Unión Europea** y esta posibilidad esté prevista en la legislación del Estado respectivo, podrá también sustituirse por una declaración responsable, otorgada ante una autoridad judicial.

3. La **solvencia del empresario**.

a) Certificación emitida por entidad bancaria que acredite la solvencia económica del licitador para hacer frente el cumplimiento del contrato.

## **CLAÚSULA NOVENA.- PRESENTACION DE LICITACIONES Y DOCUMENTACION ADMINISTRATIVA.**

Las ofertas se presentarán en el Ayuntamiento de Quintanar de la Sierra (Entidad Local perteneciente al Comunero de Revenga), en días laborables en horario de atención al público (10:00 a 14:00), dentro del plazo de OCHO días naturales contados a partir del día siguiente al de publicación del anuncio de licitación en el *Boletín Oficial de la Provincia* y en el Perfil de Contratante anteriormente señalado. (Artículo 112 R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP)

Las proposiciones podrán presentarse, por correo, por telefax, o por medios electrónicos, informáticos o telemáticos, en cualquiera de los lugares establecidos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuando las proposiciones se envíen por correo, el empresario deberá justificar la fecha de imposición del envío en la oficina de Correos y anunciar al órgano de contratación la remisión de la oferta mediante télex, fax o telegrama en el mismo día, consignándose el número del expediente, título completo del objeto del contrato y nombre del licitador. Teléfono fax 947 39 54 27.

La acreditación de la recepción del referido télex, fax o telegrama se efectuará mediante diligencia extendida en el mismo por la Secretaria municipal. Sin la concurrencia de ambos requisitos, no será admitida la proposición si es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha de terminación del plazo señalado en el anuncio de licitación. En todo caso, transcurridos diez días siguientes a esa fecha sin que se haya recibido la documentación, esta no será admitida.

Cada licitador no podrá presentar más de una proposición. Tampoco podrá suscribir ninguna propuesta en unión temporal con otros si lo ha hecho individualmente o figurara en más de una unión temporal. La infracción de estas normas dará lugar a la no admisión de todas las propuestas por él suscritas.

La presentación de una proposición supone la aceptación incondicionada por el empresario de las cláusulas del presente Pliego.

Las proposiciones para tomar parte en la licitación se presentarán en dos 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 Bar Restaurante de la Casa Comunal de Revenga». La denominación de los sobres es la siguiente:

- Sobre «A»: Documentación Administrativa.
- Sobre «B»: Documentación Meritos para su valoración.

Los documentos a incluir en cada sobre deberán ser originales o copias autenticadas, conforme a la Legislación en vigor.

Dentro de cada sobre, se incluirán los siguientes documentos así como una relación numerada de los mismos:

### **SOBRE «A» DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA**

#### **a) Documentos que acrediten la personalidad jurídica del empresario.**

- a) Documento Nacional de Identidad o fotocopia compulsada.
- b) Escritura de constitución de la sociedad mercantil inscrita en el Registro Mercantil y número de identificación fiscal, cuando concurra una sociedad de esta naturaleza.

#### **b) Documentos que acrediten la representación.**

- Los que comparezcan o firmen proposiciones en nombre de otro, presentarán copia notarial del poder de representación, bastantado por el Secretario de la Corporación.
- Si el licitador fuera persona jurídica, este poder deberá figurar inscrito en el Registro Mercantil, cuando sea exigible legalmente.
- Igualmente la persona con poder bastantado a efectos de representación, deberá acompañar fotocopia compulsada administrativamente o testimonio notarial de su documento nacional de identidad.

#### **c) Declaración responsable de no estar incurso en una prohibición para contratar de las recogidas en el artículo 60 R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP.**

Esta declaración incluirá la manifestación de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuestas por las disposiciones vigentes, sin perjuicio de que la justificación acreditativa de tal requisito deba presentarse, antes de la adjudicación definitiva, por el empresario a cuyo favor se vaya a efectuar ésta.

#### **d) Para garantizar la seriedad de la oferta, se exige la constitución de garantía provisional que estipula la ley, el 3% del precio de licitación, 300 €**

**e) Las empresas extranjeras presentarán declaración de someterse a la Jurisdicción de los Juzgados y Tribunales españoles de cualquier orden, para todas las incidencias que de modo directo o indirecto pudieran surgir del contrato, con renuncia en su caso al fuero jurisdiccional extranjero que pudiera corresponder al licitador.**

**f) Certificación emitida por entidad bancaria que acredite la solvencia económica del licitador para hacer frente el cumplimiento del contrato.**

### **SOBRE «B» PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**

— **Proposición económica.**

Se presentará conforme al siguiente modelo:

«D. ...., con domicilio a efectos de notificaciones en \_\_\_\_\_, c/ ....., n.º \_\_, con DNI n.º ..... en representación de la Entidad ....., con CIF n.º ....., enterado del expediente de contratación del servicio Bar Restaurante de la Casa Comunal de Revenga, por procedimiento abierto, varios criterios de adjudicación, anunciado en el *Boletín Oficial de la Provincia de Burgos*, n.º....., de fecha ..... y en el Perfil de Contratante, hago constar que conozco el Pliego que sirve de base al contrato y lo acepto íntegramente, tomando parte de la licitación y comprometiéndome a llevar a cabo el objeto del contrato por el importe de .....euros/ anuales. (IVA no incluido)

— **Otra documentación.**

La documentación que debe aportarse para la valoración descrita en la cláusula undécima (criterios adjudicación).

**CLAÚSULA DÉCIMA.- GARANTÍA PROVISIONAL.**

**Para garantizar la seriedad de la oferta, se exige la constitución de garantía provisional que estipula la ley, el 3% del precio de licitación, 300 €**

**CLAÚSULA UNDÉCIMA.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.**

Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la oferta económicamente más ventajosa se atenderá a los siguientes criterios de valoración:

A. **Criterios cuantificables automáticamente:**

**1.- Importe anual por la prestación del servicio (mínimo 10.000 € anuales, IVA no incluido).**

Máximo valoración: 50 puntos.

Se valorará de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{Z (MO_i)}{MO_{alta}}$$

Donde: -  $P_i$  es la puntuación correspondiente a la oferta que se está valorando

-  $Z$  es la puntuación máxima del criterio que estamos valorando: 50 puntos

-  $MO_i$  es el importe de la oferta que se evalúa. (no podrá ser inferior a 10.000 € anuales, IVA no incluido).

-  $MO_{alta}$  es el importe del valor de la oferta más alto de todas las contenidas en las proposiciones presentadas.

Documento que se tiene que aportar para su valoración: El importe dispuesto en el modelo de proposición económica.

**2.- Experiencia acreditada en la prestación del servicio.**

Máximo valoración: 50 puntos.

**2.1.-** Por cada año de ejercicio de actividad en condición de propietario o arrendatario de bar-restaurante: 4 puntos/año. (máximo 40 puntos).

Documentación que se tiene que aportar para su valoración:

- a) Si el ejercicio es en condición de propietario deberá aportar escritura de propiedad del establecimiento y certificado expedido por la Agencia Tributaria en el que se haga constar a nombre del licitador los periodos del ejercicio de la actividad de bar-restaurante.
- b) Si el ejercicio es en condición de arrendatario deberá aportar contrato de arrendamiento y certificado expedido por la Agencia Tributaria en el que haga constar a nombre del licitador los periodos del ejercicio de la actividad de bar-restaurante.
- c) Si el ejercicio de la actividad se desarrolló debido a un contrato con la Administración Pública deberá además presentar certificado expedido por dicha Administración en el que conste los periodos de la actividad y si la misma ha sido realizada satisfactoriamente para la Administración, debiendo hacer constar expresamente, que no existe reclamaciones de cantidad o expediente de resolución del contrato por incumplimiento contra el licitador.

**2.2.-** Por cada año de ejercicio de actividad en condición de trabajador por cuenta ajena, en hostelería: 1 punto/año. (máximo 10 puntos).

Documento que se tiene que aportar para su valoración:

- a) Contrato de trabajo y certificado expedido por la Seguridad Social, de vida laboral.

### **B.- Criterios cuya ponderación dependa de un juicio de valor:**

No se establecen.

### **CLAÚSULA DUODÉCIMA.- MESA CONTRATACIÓN.**

La Mesa de Contratación, de acuerdo con lo establecido en el punto 10 de la Disposición Adicional Segunda de R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP, estará conformada por el Pleno del Comunero, que actuará como viene haciéndolo de costumbre y el Secretario que corresponda:

### **CLAÚSULA DECIMOTERCERA.- PRERROGATIVAS DE LA ADMINISTRACION.**

El órgano de contratación, de conformidad con el artículo 210 del R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP, ostenta las siguientes prerrogativas:

- a) Interpretación del contrato.
- b) Resolución de las dudas que ofrezca su cumplimiento.
- c) Modificación del contrato por razones de interés público.
- d) Acordar la resolución del contrato y determinar los efectos de ésta.

### **CLAÚSULA DECIMOCUARTA.- APERTURA PROPOSICIONES.**

La Mesa de Contratación se constituirá el primer día hábil siguiente, a la finalización del plazo de presentación de las proposiciones, a las once horas. Si dicho día coincidiese con sábado o festivo, la apertura tendrá lugar el día hábil siguiente. Calificará la documentación administrativa contenida en los sobres «A».

Y posteriormente, procederá a la apertura y examen del sobre «B», pudiendo en ese momento la Mesa solicitar cuantos informes técnicos considere precisos.

### **CLAÚSULA DECIMOQUINTA.- ADJUDICACIÓN CONTRATO.**

Tras examen de propuesta de la Mesa de contratación, el órgano de contratación aprobará la clasificación de las ofertas y requerirá al licitador seleccionado, para que constituya en plazo de diez días hábiles garantía definitiva y documentación justificativa de hallarse al corriente de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social. 151.2 del R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP.

De no cumplirse por el licitador, adecuadamente el requerimiento en el plazo señalado, se entenderá que el licitador ha retirado su oferta, procediéndose en ese caso a recabar la misma documentación al licitador siguiente, por el orden en que hayan quedado clasificadas las ofertas.

Dentro del plazo de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la documentación, el órgano de contratación adjudicará el contrato.

No podrá declararse desierta una licitación cuando exista alguna oferta o proposición que sea admisible de acuerdo con los criterios que figuren en el pliego.

La adjudicación del contrato de conformidad con cuanto se establece en el artículo 151.4 del R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP, será notificada a los licitadores que hubieran participado en el procedimiento y se publicará en el perfil de contratante.

### **CLAÚSULA DECIMOSEXTA.- GARANTIA DEFINITIVA.**

El adjudicatario del contrato deberá constituir **una garantía del 5% del importe de adjudicación de la suma de las seis anualidades (excluido el IVA),**

Esta garantía podrá prestarse en alguna de las siguientes formas (Artículo 95.1):

a) En efectivo o en valores de Deuda Pública, con sujeción, en cada caso, a las condiciones establecidas en las normas de desarrollo de esta Ley. El efectivo y los certificados de inmovilización de los valores anotados se depositarán en la Caja General de Depósitos o en sus sucursales encuadradas en las Delegaciones de Economía y Hacienda, o en las Cajas o establecimientos públicos equivalentes de las Comunidades Autónomas o Entidades locales contratantes ante las que deban surtir efectos, en la forma y con las condiciones que las normas de desarrollo de esta Ley establezcan.

b) Mediante aval, prestado en la forma y condiciones que establezcan las normas de desarrollo de esta Ley, por alguno de los bancos, cajas de ahorros, cooperativas de crédito, establecimientos financieros de crédito y sociedades de garantía recíproca autorizados para operar en España, que deberá depositarse en los establecimientos señalados en la letra a) anterior.

c) Mediante contrato de seguro de caución, celebrado en la forma y condiciones que las normas de desarrollo de esta Ley establezcan, con una entidad aseguradora autorizada para operar en el ramo. El certificado del seguro deberá entregarse en los establecimientos señalados en la letra a) anterior.

La fianza definitiva no será devuelta o candelada hasta que se haya producido el vencimiento del contrato y se compruebe por el Comunero de Revenga en presencia del adjudicatario el estado de las instalaciones.

La fianza será confiscada si el adjudicatario no finaliza el contrato o existiese causa de resolución del contrato imputable al adjudicatario. Igualmente será incautada sino procede al pago de los gastos de luz u otro impuesto o tasa que deba pagar.

### **CLAÚSULA DECIMOSÉPTIMA.- OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL ADJUDICATARIO.**

1.- El adjudicatario deberá abonar el importe de su propuesta aceptada en dos pagos.

Con excepción del primer año del contrato, que el primer pago se hará antes de la firma del contrato, los pagos se realizarán en los siguientes periodos: Del 20 a 25 de mayo (primer pago); del 20 al 25 de noviembre (segundo pago).

El Comunero de Revenga emitirá la correspondiente factura.

**2.-** Gastos de anuncio de la licitación por urgencia.

**3.-** El adjudicatario deberá equipar en el primer año de contrato, a su costa, una cocina, cuyas características sean similares a las que constan en el anexo del presente Pliego. Debiéndose presentar las facturas correspondientes y obtener el visto bueno del Comunero levantándose un acta de este acto. Dicha cocina finalizado el contrato será propiedad del Comunero de Revenga, el que procederá a la comprobación de de los electrodomésticos de su adecuado funcionamiento y estado de conservación.

La no ejecución de la cocina en el primer año de contrato dará lugar a la resolución del contrato y a las indemnizaciones que procedan a favor del Comunero de Revenga.

**4.-** Los gastos derivados del suministro de gas, gasoil, electricidad, basuras y teléfono, serán de cuenta del adjudicatario y abonados directamente a las empresas suministradoras o Administraciones Públicas que presten el servicio.

**5.-** El adjudicatario tiene que suscribir un contrato de seguro que tenga cobertura tanto para las responsabilidades que pudieran derivarse del ejercicio de la actividad como del continente y contenido del edificio. Este deberá ser presentado ante el Comunero de Revenga, la falta de suscripción es causa para la resolución del contrato.

**6.-** El adjudicatario deberá mantener, conservar y limpiar el espacio libre denominado "Campa" y la zona de aparcamiento.

**7.-** El adjudicatario asumirá todos los gastos que se puedan derivar del mantenimiento y conservación del edificio y de las instalaciones existentes en el mismo, así como los bienes muebles.

Se hace constar expresamente que el Comunero de Revenga no se hará cargo de los gastos que se deriven con ocasión de la realización de obras u otras actuaciones para la reparación o sustitución de la cubierta del edificio, depósito de gasoil, caldera o elementos estructurales del inmueble o aquello que afecte al suministro de energía eléctrica y saneamiento.

Si alguno de estos elementos mencionados antes de la adjudicación del presente contrato, se encontrase en mal estado o no se pudiera usar, se informa por parte de los servicios técnicos del comunero que es preciso una intervención en ellos, elevando informe al respecto y valorado lo más procedente el Pleno del Comunero.

**8.-** El adjudicatario deberá aportar a su costa toda aquella maquinaria, enseres, menaje, cristalería, vajilla o demás artículos que sean necesarios para el ejercicio de la actividad y que no se encuentren en el edificio al inicio del contrato.

**9.-** El adjudicatario, previo consentimiento expreso del Comunero de Revenga, podrá realizar las obras que considere necesarias, sin perjuicio de la previa obtención de las correspondientes licencias de obra, siendo de su cargo los gastos de toda índole que dichas obras generen. Dichas obras y mejoras serán de propiedad del Comunero de Revenga y accederán al suelo con la terminación del contrato, sin que por ello deba abonarse indemnización alguna al adjudicatario.

**10.-** El adjudicatario deberá mantener el local en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.

**11.-** El adjudicatario se obliga a devolver las instalaciones, maquinas y utensilios en el mismo estado en que lo ha recibido, al terminar el contrato.

**12.-** Las reparaciones de maquinaria o instalaciones que deban realizarse serán a cuenta del adjudicatario.

**13.-** El aumento de maquinaria (excepto equipamiento cocina) o utensilios será de cuenta del adjudicatario.

**14.-** No cabe la cesión del contrato.

**15.-** El adjudicatario está obligado a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato los medios personales o materiales suficientes para ello.

**16.-** Serán de cuenta del adjudicatario los gastos salariales del personal, cotizaciones de la seguridad social y cualquier otro gasto derivado de sus relaciones laborales.

Debe cumplir la legislación vigente en materia de contratación y prevención de riesgos laborales.

**17.-** La instalación de equipos de música deberá cumplir con la normativa reguladora de la Ley del Ruido de Castilla y León.

**18.-** Los alimentos deberán cumplir la legislación sanitaria vigente.

**19.-** El adjudicatario tendrá la obligación de obtener a su costa, los permisos o licencias conforme la legislación vigente.

**20.-** El adjudicatario tendrá derecho a gestionar las tres acampadas que se instalen en los sitios autorizados por el Servicio Territorial de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León, en los parajes "Pino del Ingeniero" (1 acampada); "Corral de Pipita" (2 acampadas).

**21.-** El adjudicatario tendrá derecho a colocar en la zona denominada "La Campa", sillas, mesas, sombrillas o veladores de 3x3,

Para la colocación de carpas o veladores con dimensiones superiores a 3x3, el aparcamiento de vehículos, colocación de escenarios, de barra, cocinas o puntos calientes o la realización de cualquier actividad cultural, de entretenimiento u ocio o cualquier otra en Las Campas, deberá solicitarlo por escrito, al Comunero de Revenga, con un plazo de antelación de dos meses, a la fecha de realización del evento. El Comunero acordará autorizar siempre y cuando sea compatible con los usos y costumbres del lugar.

**22.-** El adjudicatario podrá instalar en el porche cerrado de la entrada una barra móvil desde el 1 de mayo al 30 de septiembre, en acabados de madera. Retirada la barra deberá dejarse en el mismo estado en el que se encontraba el lugar por lo que no se autoriza la realización de obras o acometidas de agua o luz.

**23.-** El adjudicatario tendrá derecho a los ingresos que se generen por los puestos de la Romería de Revenga. El Comunero de Revenga se reserva la competencia de organización de los puestos de la Feria, esto es, la determinación de lugar de colocación y el número de estos. La limpieza del lugar corresponde al adjudicatario.

**24.-** El adjudicatario tendrá la obligación de tener siempre abierto para el público el bar, autorizándose sólo el cierre por eventos con respecto al público de las dependencias destinadas a comedores.

**25.-** Deberá cumplir los periodos y horarios de apertura y cierre dispuestos en el Pliego.

**26.-** Si el Comunero de Revenga realizase voluntariamente alguna obra en el edificio, el adjudicatario deberá soportar la ejecución de las mismas sin derecho a reclamación alguna. El Comunero asumirá los gastos de ejecución de obra.

**27.-** Se reserva para uso exclusivo del Comunero de Revenga, la dependencia sita en el inmueble con destino a Salón de Plenos del Comunero. El adjudicatario por tanto deberá facilitar el acceso al mismo, cuando sea utilizado.

**28.-** Queda prohibido el uso de la red de abastecimiento de agua para el riego de "La Campa", salvo autorización expresa del Comunero.

**29.-** El adjudicatario explotará el edificio (excepto el salón de Plenos), en cumplimiento con la legalidad vigente.

**30.-** El adjudicatario deberá realizar un baño adaptado para discapacitados durante el primer año del contrato, cuyo importe será descontado de la anualidad siguiente, una vez presentada la factura correspondiente. Se deberá proveer de licencia de obra.

**31.-** El presente contrato es a riesgo y ventura del adjudicatario.

## **CLAÚSULA DECIMOCTAVA.- CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.**

Son causas de resolución del contrato las establecidas en los artículos 308 y 309 del R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP y las generales de la Ley y el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones fijadas en este pliego de condiciones, las cuales se conceptúan a tales efectos como esenciales.

La resolución implicará la pérdida de la fianza definitiva, en todo caso, inclusive la terminación de la cesión antes del plazo fijado, debiendo abonarse al Comunero de Revenga los daños y perjuicios efectivos que se ocasionen.

Además, el Comunero de Revenga podrá resolver de pleno derecho el contrato por las siguientes causas:

- a) La falta de pago del adjudicatario.
- b) La falta de pago del importe de la fianza o de su actuación.
- c) La falta de pago de luz.
- d) El subarriendo o la cesión.
- e) El no equipamiento de la cocina el primer año de contrato y conforme a las características que se determinan en el anexo del presente pliego.
- f) La realización de daños causados dolosamente en la finca o de obras no consentidas.
- g) Cuando en las instalaciones tengan lugar actividades no autorizadas, peligrosas o ilícitas.
- h) Cuando el local deje de estar destinado al fin para el que estuviese configurado.
- i) Cuando exista un conflicto grave con la gestión del bar-restaurante y los aprovechamientos derivados del Monte.

## **CLAÚSULA DECIMONOVENA- FORMALIZACION DEL CONTRATO.**

El contrato se formalizará en documento administrativo, en el que se transcribirán los derechos y deberes de ambas partes que han sido enumerados en este Pliego. Cualquiera de las partes podrá solicitar elevar a Escritura pública el contrato siendo en ese caso de su cuenta los gastos que se originen.

## **CLAÚSULA VIGÉSIMA.- RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.**

Este contrato tiene carácter administrativo y su preparación, adjudicación, efectos y extinción se regirá por lo establecido en este Pliego, y para lo no previsto en él, será de aplicación R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP, supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

El Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo será el competente para resolver las controversias que surjan entre las partes en el presente contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21.1 del R.D.L. 3/2011, de 14 de noviembre TRLCSP.

En el Comunero de Revenga a 15 de abril de 2014.  
LA ALCALDESA CAPITULANTE.

Fdo. Maria Montserrat Ibáñez Barcina.



NUESTRA SEÑORA DE REVENGA  
Pz. Mayor, nº 1  
Regumiel de la Sierra  
Burgos

13 - Abril - 2012

Muy señores nuestros:

A continuación nos complacemos en detallarles presupuesto por ustedes solicitado, esperando sea de su conformidad:

**EQUIPAMIENTO COCINA EN CASA DE COMUNERO DE REVENGA**

- 1 UD. MESA REFRIGERADA REALIZADA EN ACERO INOXIDABLE, CUATRO PUERTAS, PETO TRASERO, CON UNAS MEDIDAS APROXIMADAS DE 2452X700X850 MMS.
- 1 UD. MESA DE TRABAJO CON ENCAJE A COLUMNA Y CAJON.  
CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI 304 ENCIMERA EN CHAPA DE 1,5 M/M DE ESPESOR. PETO SANITARIO CONFORMADO EN LA MISMA ENCIMERA FRENTE REDONDEADO. PATAS DE BASTIDOR EN TUBO DE ACERO INOX DE 40X40. REGULABLES EN ALTURA DE POLIAMIDA REGULADOR EN ACERO INOXIDABLE. ESTANTE INFERIOR EN INOX CON OMEGAS DE REFUERZO. CAJON EN ACERO INOXIDABLE CON GUIAS DE RODAMIENTOS.  
DIMENSIONES: 1510X700X850
- 1 UD. HORNO MIXTO DE CONVECCIÓN A GAS, MO. SCC101 GAS RACIONAL.  
CAPACIDAD: 10 NIVELES 1/1 GN. POTENCIA KW.: 23.  
ACABADO EN ACERO INOX.  
DIMENSIONES: 847X771X1017
- 1 UD. ELEMENTO BASE PARA HORNO ANTERIOR, REALIZADO EN ACERO INOXIDABLE. CON PUERTAS.  
MEDIDAS: 84X72X67 CM/H.
- 1 UD. CAMPANA PARA VAHOS  
CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOX 18/10 AISI 304 DE 1M/M. CANALÓN PARA RECOGIDA DE EL AGUA DE CONDENSACIÓN DESAGÜES CON TAPONES DE DRENAJE. SIN EXTRACTOR, NI CONDUCTOS, NI MONTAJE DE LOS MISMOS  
DIMENSIONES: 950X850
- 1 UD. ESTANTERÍA SUPERIOR DE PARED DOBLE  
CONSTRUIDA EN ACERO INOX 18/10 AISI-304. PETO TRASERO CONFORMADO DE LA MISMA ENCIMERA SOPORTADA SOBRE CARTABONES DEL MISMO MATERIAL FORMANDO UNA SOLA PIEZA.  
DIMENSIONES: 2440X350



1 UD. ESTANTERÍA SUPERIOR DE PARED DOBLE.  
CONSTRUIDA EN ACERO INOX 18/10 AISI-304.PETO  
TRASERO CONFORMADO DE LA MISMA ENCIMERA.  
SOPORTADA SOBRE CARTABONES DEL MISMO MATERIAL  
FORMANDO UNA SOLA PIEZA.  
DIMENSIONES: 1510X350

1 UD. MESA RECEPCIÓN DE SUCIO C/SENO Y TOLVA  
CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI 304.  
ENCIMERA EN CHAPA DE 1,5 M/M DE ESPESOR. PETO  
SANITARIO.CONFORMADO EN LA MISMA  
ENCIMERA.FRENTE REDONDEADO. BAQUETÓN SALVA  
AGUAS EN TODO SU PERÍMETRO. SENO DE 500X400X300  
CON VÁLVULA DE DESAGÜE.GRIFO DUCHA DE 2 AGUAS  
CON MUELLE EN ACERO INOXIDABLE.TOLVA PARA  
DESBARRASE CON ARO DE GOMA.PATAS DE BASTIDOR EN  
TUBO INOX 40X40.REGULABLES EN ALTURA DE POLIAMIDA.  
REGULADOR EN ACERO INOXIDABLE. ARRIOSTRAMIENTO  
INFERIOR EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE  
DIMENSIONES:1710X750X850



1 UD. LAVAVAJILLAS DE CAPOTA 1200 P/H  
DIMENSIONES (LXPXA MM): 748X833X1.515  
PESO NETO (KG): 101  
VOLUMEN (M3): 1,09  
ALIMENTACIÓN (V): 400 V/3N - 50  
POTENCIA ELÉCTRICA (KW): 9,90

1 UD. MESA DE SALIDA DE LIMPIO  
CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI  
304.ENCIMERA EN CHAPA DE 1,5 M/M DE ESPESOR.PETO  
SANITARIO CONFORMADO EN LA MISMA  
ENCIMERA.FRENTE REDONDEADO.BAQUETÓN SALVA  
AGUAS EN TODO SU PERÍMETRO.PATAS DE BASTIDOR EN  
TUBO INOX 40X40.REGULABLES EN ALTURA DE  
POLIAMIDA.REGULADOR EN ACERO INOXIDABLE.  
ARRIOSTRAMIENTO INFERIOR EN TUBO DE ACERO  
INOXIDABLE  
DIMENSIONES:1370X850X850

#### OFICIO

1 UD. CONTRA MOSTRADOR CAFETERO EN "L"  
CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI  
304.ENCIMERA EN INOX DE 1,5 M/M DE ESPESOR.PETO  
SANITARIO CONFORMADO DE LA MISMA  
ENCIMERA.FRENTE REDONDEADO.LATERALES CERRADOS  
CON TRASERA EN ACERO INOXIDABLE.ESTANTES EN  
ACERO INOX.MODULO PARA CAFÉ CON TOLVA Y PUERTA  
BAJA.2 CAJONES EN ACERO INOXIDABLE.SENO DE 340X400  
CON VALVULA DE DESAGUE.GRIFO MONOBLOCK DE 2  
AGUAS.HUECO PARA FABRICADOR DE HIELO Y  
LAVAVAJILLAS  
DIMENSIONES: 1840X2110X600X1050

1 UD. LAVAVASOS INOX., DE MEDIDAS 46X56,5X71,5 CMS.,  
COLOCADO BAJO ESCURRE DE FREGADERO.

- 1 UD. FABRICADOR DE HIELO EN ACERO INOXIDABLE, CUBITO MACIZO, PRODUCCIÓN 52-47 KG./DÍA, MEDIDAS 52,5X55,5X87 CMS.
- 1 UD. ESTANTERÍA SUPERIOR DE PARED DOBLE. CONSTRUIDA EN ACERO INOX 18/10 AISI-304. PETO TRASERO CONFORMADO DE LA MISMA ENCIMERA. SOPORTADA SOBRE CARTABONES DEL MISMO MATERIAL. FORMANDO UNA SOLA PIEZA. DIMENSIONES: 2110X350

### COCINA CENTRAL

- 1 UD. CAMPANA CENTRAL  
CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOX 18/10 AISI 304 DE 1M/M. CANALÓN PARA RECOGIDA DE GRASAS. DESAGÜES CON TAPONES DE DRENAJE. BATERÍA CENTRAL PARA FILTROS DE LAMAS EN ACERO INOXIDABLE. DISPOSITIVO DE REGULACIÓN DE TIRO SIN EXTRACTOR, NI CONDUCTOS, NI MONTAJE DE LOS MISMOS SIN EXTINCIÓN AUTOMÁTICA DE INCENDIOS  
DIMENSIONES: 2250X1600
- 1 UD. SISTEMA DE EXTINCIÓN PARA CAMPANA  
KIT ARVEN 40 F AUTOEXTINCIÓN CAMPANA PARA CAMPANA PARED\* + INSTALACIÓN  
EL SISTEMA SE COMPONE DE EXTINTOR PORTATIL DE INCENDIOS DE 9 KILOS, CON SISTEMA DE ACTIVACIÓN AUTOMÁTICO CONECTADO MEDIANTE RED DE TUBERIAS DE ACERO INOXIDABLE Y LOS ROCIADORES NECESARIOS SEGÚN TAMAÑO DE CAMPANA.  
EL KIT 40F SE COMPONE DE 9X2 LITROS DE ESPUMA REF. BLOD FOAM F-40 + ROCIADORES REF. GLOBE GL 5670 PARA ACTIVACIÓN A TEMPERATURA DE 141°C, EL RECORRIDO DE TUBO INOXIDABLE Y PIEZAS NECESARIAS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ROCIADORES TOTAL DE LA CAMPANA CON UNA DISTANCIA APROXIMADA ENTRE ELLOS DE 500 MM.
- 1 UD. MESA DE TRABAJO  
CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI 304. ENCIMERA EN CHAPA DE 1,5 M/M DE ESPESOR. PETO SANITARIO CONFORMADO EN LA MISMA ENCIMERA. FRENTE REDONDEADO. PATAS DE BASTIDOR EN TUBO DE ACERO INOX DE 40X40. REGULABLES EN ALTURA DE POLIAMIDA. REGULADOR EN ACERO INOXIDABLE. ESTANTE INFERIOR EN INOX CON OMEGAS DE REFUERZO  
DIMENSIONES: 1400X400X850
- 1 UD. MESA DE TRABAJO  
CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 AISI 304. ENCIMERA EN CHAPA DE 1,5 M/M DE ESPESOR. PETO SANITARIO CONFORMADO EN LA MISMA ENCIMERA. FRENTE REDONDEADO. PATAS DE BASTIDOR EN TUBO DE ACERO INOX DE 40X40. REGULABLES EN ALTURA DE POLIAMIDA. REGULADOR EN ACERO INOXIDABLE. ESTANTE INFERIOR EN INOX CON OMEGAS DE REFUERZO  
DIMENSIONES: 800X700X850



- 1 UD. COCINA A GAS EN ACERO INOX., 4 FUEGOS, BASE DE ARMARIO ABIERTA, DE MEDIDAS 80X70X85 CMS.
- 1 UD. FRY TOP GAS-PLANCHA LISA 800 MM. REVESTIMIENTO, DELANTERO, LATERAL Y TRASERO EN ACERO INOXIDABLE. PESO NETO (KG): 84. VOLUMEN (M3): 0,4. POTENCIA GAS (KW): 14,00. BASE DE ARMARIO ABIERTA  
DIMENSIONES (LX PX X CMS.) 80X70X85
- 1 UD. FREIDORA ELÉCTRICA DE DOS CUBAS 14+14 LTS., ACERO INOXIDABLE, DE POTENCIA ELÉCTRICA 17,4 KW. TENSIÓN 400 V/3N/50 Hz  
DE MEDIDAS 80X70X85 CMS.



#### ZONA DE ALMACEN BAJO ESCALERA

- 1 UD. ARMARIO DE REFRIGERACIÓN REALIZADO EN ACERO INOXIDABLE, DEPARTAMENTO PARA PESCADO, 3 PUERTAS, CON UNAS MEDIDAS APROXIMADAS DE 138,5X70X203 CMS.

#### TOTAL IVA NO INCLUIDO

#### NOTAS DE OBRA:

*Serán por cuenta del cliente todas las obras auxiliares de albañilería, fontanería, gas, electricidad, vapor y extracción de humos necesarias para la instalación de los equipos.*

#### FONTANERIA

*Serán por cuenta de cliente la conexión de los fregaderos, lavamanos, etc*

#### GAS

*El conexasión y comprobación de los elementos que funcionan a gas, deberán ser hechos por un instalador oficial y será por cuenta del cliente.*

#### ELECTRICIDAD

*Todas las acometidas de corriente a todos los equipos que necesiten alimentación eléctrica, deben partir de un cuadro eléctrico con sus correspondientes interruptores y protección contra circuitos.*

*Todas las bases de enchufes deben colocarse con sus clavijas. La instalación de cuadros anexos a la instalación eléctrica será también por cuenta de cliente*

#### EXTRACCION DE HUMOS

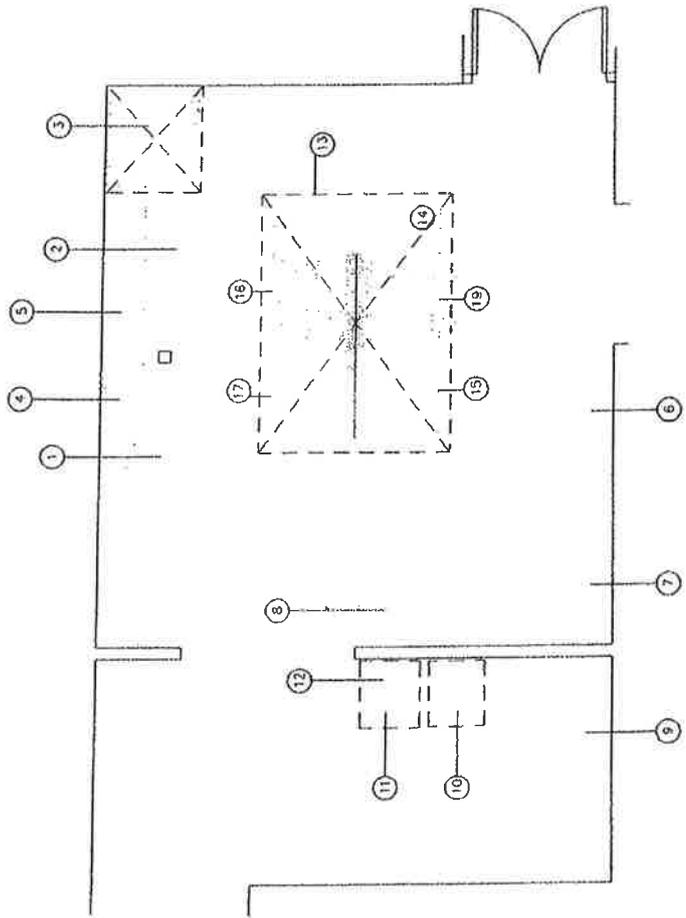
*No se contempla la extracción de humos (extractor ni conductos), ni la protección del motor del extractor.*

#### CONDICIONES:

*La devolución de la mercancía podrá realizarse dentro de los 10 días hábiles siguientes desde su recepción, siempre que este en perfecto estado y en su embalaje original. No se admiten devoluciones de mercancía confeccionada o fabricada en exclusiva.*

# LEYENDA

- ① MESA REFRIGERADA DE 24x70x85 CMS.
- ② MESA CON CAJEO PARA COLUMNA Y CAJÓN DE 151x70x85 CMS.
- ③ HORNO CONVECCIÓN A GAS, 10 NIVELES GN 1/1, SOBRE SOPORTE, INCLUSO CÁMERA
- ④ ESTANTERÍA DOBLE S/ PARED DE 244 CMS
- ⑤ ESTANTERÍA DOBLE S/ PARED DE 151 CMS
- ⑥ MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS CON SENO, AGUJERO DESPERDICIOS Y GRIFO DUCHA DE LAVAVAJILLAS DE CAPOTA
- ⑦ MESA DE SALIDA DE LAVAVAJILLAS DE 137x70x85 CMS.
- ⑧ MESA EN "L" CON SENO, MUEBLE CAFETERO CON TOLVA, CAJONES Y PUERTAS DE LAVAVASOS
- ⑨ FABRICADOR CUBITOS DE HIELO
- ⑩ ESTANTERÍA DOBLE A PARED DE 211 CMS.
- ⑪ CAMPANA EXTRACTORA DE 225x180 CMS.
- ⑫ MESA APOYO, ESTANTE INFERIOR, 140x40 CMS
- ⑬ MESA DE APOYO, ESTANTE INFERIOR DE 80x70 CMS.
- ⑭ COCINA A GAS, 4 FUEGOS, BAJO DIAFANO
- ⑮ FRY-TOP A GAS DE 80x70
- ⑯ FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBAS 12x12 L. DE 80x70



PROYECTO	16-04-13
VALUADOR	20122170 COONA PARA CASA COMUERO REVENGA
CLIENTE	COMUNERO ATRA. SPA. DE REVENGA
PLANO	PLANTA DISTRIBUCIÓN MOBILIARIO DE COCINA
PROYECTADO POR	JAOJ
PROTECTOR	CONFORME EL CLIENTE

