

**LOS RÁBANOS**

De conformidad con el Acuerdo del Pleno municipal de fecha 20 de Junio de 2.023, por medio del presente anuncio se efectúa convocatoria del procedimiento de Concesión Administrativa de Uso Privativo de un Bien de Dominio Público en Régimen de Concurrencia atendiendo a varios criterios de adjudicación, consistente en la Gestión del Servicio Público del Bar de las Piscinas Municipales sito en esta localidad y calificado como bien de dominio público, conforme a los siguientes datos:

1. *Entidad adjudicadora:* Datos generales y datos para la obtención de la información:

a) Organismo. Ayuntamiento de Los Rábanos.

b) Dependencia que tramita el expediente. Secretaría

c) Obtención de documentación e información:

- Documentación: Perfil de Contratante al que se tendrá acceso según las especificaciones que se regulan en la página web siguiente:

<http://losrabanos.sedelectronica.es>

- Información:

1) Dependencia. Ayuntamiento de Los Rábanos

2) Domicilio. C/ Real, no 2

3) Localidad y código postal. Los Rábanos (Soria) - 42191 4) Teléfono. 975-225905

4) Correo electrónico. losrabanos@dipsoria.es

5) Fecha límite de obtención de documentación e información. 3 días hábiles contados a partir del día siguiente al de publicación del anuncio de licitación en Boletín Oficial de la Provincia.

d) Número de expediente.

2. *Objeto del Contrato:*

a) Tipo. Concesión Administrativa.

b) Descripción. "GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DEL BAR DE LAS PISCINAS MUNICIPALES".

3. *Tramitación y procedimiento:*

a) Tramitación. Urgente.

b) Procedimiento. Concurrencia competitiva

c) Criterios de adjudicación: Para la valoración de las proposiciones y la determinación de la mejor oferta se atenderá a una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio.

A) Aceptación de ofertas.

Se aceptarán solo las ofertas en las que el licitador acredite la solvencia técnica, mediante su capacitación y experiencia, para gestionar el servicio. Queda a la consideración del órgano de contratación, valorar negativamente las propuestas presentadas por personas que hayan gestionado este tipo de servicio, y cuya actuación no haya resultado satisfactoria.

B) Criterios cuantificables automáticamente. Mayor canón ofrecido(hasta 20 puntos):

Se valorará con la mayor puntuación a la proposición económicamente más alta, el resto de las ofertas serán valoradas de forma proporcional, y no admitiéndose ofertas inferiores al presupuesto de licitación fijado en 600,00 € (seiscientos euros) con arreglo a la siguiente fórmula:

$$P = P_m \times (O - L) / (F - L)$$

P: puntuación de cada oferta



Pm: máxima puntuación que se puede obtener. L: presupuesto de licitación.

F: oferta más alta.

O: oferta a valorar.

Todas las puntuaciones se redondearán al segundo decimal. C) Criterios cuya ponderación dependa de un juicio de valor:

1.- Proyecto gastronómico y valoración de experiencia, presentada en el sobre C (hasta 50 puntos) El órgano de contratación valorará la experiencia, conforme al curriculum presentado por el licitador, que se adapte adecuadamente al servicio.

Se valorará con la mayor puntuación a la mejor proposición. El resto de las ofertas serán valoradas de forma proporcional, con arreglo a la siguiente fórmula:

$$P = Pm \times O/F$$

P: puntuación de cada oferta

Pm: máxima puntuación que se puede obtener.

F: oferta más alta.

O: oferta a valorar.

Todas las puntuaciones se redondearán al segundo decimal.

2.- Valoración de proyectos y programación de actividades que dinamicen la vida local, presentadas en el sobre C (hasta 30 puntos).

El órgano de contratación determinará que mejoras de las presentadas pueden ser las más adecuadas.

Se valorará con la mayor puntuación a la mejor proposición. El resto de las ofertas serán valoradas de forma proporcional, con arreglo a la siguiente fórmula.

$$P = Pm \times O/F$$

P: puntuación de cada oferta.

Pm: máxima puntuación que se puede obtener

F: oferta más alta

O: oferta a valorar

Todas las puntuaciones se redondearán al segundo decimal.

4. *Importe del canon de la temporada estival:*

a) Importe base de licitación: 600,00 € (seiscientos euros)

b) Plazo del Contrato: Desde la firma del contrato hasta el 3 de septiembre de 2023

5. *Garantías exigidas a la firma de contrato.*

Definitiva y complementaria: 3.000,00 € (tres mil euros).

6. *Requisitos específicos del adjudicatario:*

a) Solvencia económica y financiera. b) Solvencia técnica o profesional.

7. *Presentación de ofertas:*

a) Fecha límite de presentación. 3 días hábiles contados a partir del día siguiente al de publicación del anuncio de licitación en el Boletín Oficial de la Provincia de Soria.

b) Modalidad de presentación. Presencial, correo postal.

c) Lugar de presentación:

1. Dependencia. Ayuntamiento de Los Rábanos(Horario de atención al público de 9:00 a 14:00 horas).

2. Domicilio. C/Real, no 2.



3. Localidad y código postal. Los Rábanos CP 42191

4. Dirección electrónica: secretarialosrabanos@dipsoria.es

5. Apertura de ofertas:

Primer día hábil tras la finalización del plazo de presentación de las proposiciones, a las 10:00 horas.

Los Rábanos, 21 de junio de 2023. – La Alcaldesa, Gemma Hernández Ramos

1530

BOPSO-71-23062023