

ANNEX I

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DE LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA PER L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DEL LOCAL SOCIAL DE MEDINYÀ

1. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI:

Les característiques del servei, així com les condicions en que ha de realitzar-se són les següents:

1.1 Descripció de les característiques de l'espai i de l'equipament inicial:

La superfície útil destinada al bar-restaurant és la següent:

Magatzem	15,10 m2
Barra-cuina	21,80 m2
Zona de públic	115,70 m2
Serveis públics	32,50 m2
Terrassa	100.00 m2

Disposa de dos accessos, un des de l'exterior, des de la terrassa i l'altre interior, des del vestíbul del local social.

La delimitació i situació objecte de la concessió es determina en el plànol, que figura com annex 1, i que es considera com a part integrant d'aquest plec a tots els efectes.

Al mateix annex s'hi delimita un espai inclòs dins de la zona de públic que serà d'ús preferent per a la gent gran/jubilats, a on hi podran desenvolupar les seves activitats habituals sempre i quan aquestes no comportin perjudicis a la resta del local. Aquest espai estarà delimitat per elements mobles no fixes.

L'ús preferent serà fins a les 20 hores, a partir d'aquest moment el podrà utilitzar qualsevol persona usuària del bar-restaurant.

L'ús preferent es refereix a quines persones tenen prioritat per usar l'espai, però en cap cas s'impedeix l'ús per part d'altres persones, en cas de necessitat,

1.2 Servei

El servei de bar-restaurant podrà dispensar els productes propis d'aquest establiment, respectant en tot moment, la normativa vigent en aquesta matèria.

1.3. Usuaris

El bar-restaurant està obert al públic en general, podent ésser utilitzat lliurement per tothom.

1.4 Horari

L'horari mínim de servei serà el necessari per a poder atendre les activitats del local social, d'acord amb la programació d'activitats que facilitarà l'ajuntament. L'horari habitual màxim serà de les 8:00 a les 24:00h (de dilluns a diumenge).

El tancament s'haurà de realitzar mitja hora després de finalitzar les activitats, que es realitzin al local social i que siguin obertes al públic.

En èpoques puntuals, i per activitats puntuals, es podrà allargar l'horari prèvia autorització municipal.

1.5 Tarifes

El titular de la concessió presentarà anualment a l'ajuntament, durant el mes de gener, la proposta de tarifes de les consumicions, per a la seva aprovació. Qualsevol modificació estarà igualment subjecta a l'aprovació municipal.

1.6 Relació amb el funcionament del local social

El bar forma part del local social de Medinyà. En aquest sentit, el titular de la concessió vetllarà per l'adaptació del servei a les característiques del local social i a les seves activitats.

Per tal de garantir la coordinació entre l'ajuntament i el servei de bar, s'establirà, de mutu acord, la forma de fer efectiva aquesta coordinació.

Les iniciatives que sorgeixin des del servei de bar, seran presentades a l'ajuntament i requeriran la seva aprovació.

1.7 Mitjans personals

El servei es dotarà d'un mínim de dues persones, distribuïdes en funció dels horaris punta, a fi i efecte de poder donar compliment a les necessitats del servei (explotació del servei de bar, i control d'ús de l'edifici i dels seus espais) . Aquesta dotació mínima s'incrementarà en funció de les activitats programades en el local social, especialment pel que fa a les activitats puntuals (Festa major, Homenatge a la Velleja, carnestoltes, cavalcada de reis...)

ASPECTES A INCLOURE EN EL PLEC DE CLÀUSULES JURÍDICO-ADMINISTRATIVES I ECONÒMIQUES PARTICULARS

- **DESCRIPCIÓ DEL SERVEI**

Segons les característiques especificades al plec de condicions tècniques.

- **DRETS I OBLIGACIONS DEL CONCESSIONARI**

Seràn obligacions del concessionari:

- a) Fer-se càrrec del servei de la cafeteria, d'acord amb el que s'estableix en aquest plec i en el plec de prescripcions tècniques, respectant el disseny que es determini per l'Ajuntament, tot sol·licitant autorització per qualsevol proposta de canvi al respecte.
- b) El condicionament de l'espai es realitzarà d'acord amb la proposta aprovada i no pot comportar l'alteració de la seva configuració arquitectònica. L'equipament del bar i de la cuina s'executarà d'acord amb les especificacions tècniques que es recullen en l'annex 2, així com la marca i models previstos.
- c) Dotar el local i l'activitat de la maquinària, mobles, utensilis i qualsevol altre element que sigui necessari per al bon desenvolupament del servei.
- d) Explotar el servei de bar de forma eficient, comptant amb tot moment amb els elements industrials i amb el personal necessari per assegurar una gestió adient.
- e) Exercir l'explotació per si mateix, no podent cedir, ni traspasar la concessió que se li atorgui, sense autorització expressa de l'Ajuntament.
- f) Assumir, atès el caràcter empresarial de l'activitat, l'estricta compliment de totes les obligacions a què estigui sotmesa l'activitat d'acord amb les disposicions vigents en matèria sanitària, de consum, laboral, de seguretat social, tributària o d'altres que li siguin d'aplicació i, especialment, allò establert a la Llei 10/1991, de 10 de maig, de modificació de la Llei 20/1985, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- g) Satisfer els impostos, taxes o arbitris que afectin l'explotació del servei (IAE, autònoms, llicència municipal d'activitat, taxa pel servei de recollida d'escombraries...).
- h) Conservar les instal·lacions en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene. En aquest sentit, serà d'obligació exclusiva de l'adjudicatari la

neteja de l'espai del local destinat a bar, del vestíbul d'entrada, i dels lavabos públics de la planta baixa.

Altres obligacions: Setmanalment, netejarà la resta de les instal·lacions de l'equipament; execució de petites tasques de reparació i reposició pel manteniment de les instal·lacions; així com la reposició dels material consumibles.

En el cas d'activitats extraordinàries a la sala polivalent, la neteja anirà a càrrec de l'entitat organitzadora.

Comunicarà immediatament i per escrit a l'Ajuntament qualsevol incidència que es produeixi dins del local.

- i) Tenir cura de l'obertura i tancament de l'equipament. Tindrà la funció de conserge delegat directament per l'Ajuntament.

Fer-se càrrec de la custòdia de les claus dels diferents espais i sales de reunions de tot l'edifici, i de fer-ne el control d'ús. A aquest efecte serà el responsable de cedir-les i recollir-les de les persones autoritzades per l'Ajuntament, que prèviament li comunicarà.

- j) Mantenir i conservar el mobiliari, la maquinària , els estris vinculats a l'establiment, així com el local, essent a càrrec del contractista les reparacions necessàries qualsevol quina sigui la causa i abast.
- k) Fer-se càrrec dels consums d'energia que pertoquin als espais ocupats per l'explotació de l'establiment del bar.
- l) Sotmetre a l'aprovació prèvia de l'Ajuntament, el llistat de preus per a la prestació dels serveis corresponents.
- m) Per a l'execució de qualsevol obra o modificació de la instal·lació caldrà autorització prèvia de l'Ajuntament .
- n) Contractar una assegurança de responsabilitat civil, amb una cobertura suficient per respondre dels danys i perjudicis que el funcionament de l'establiment pugui produir tant davant de tercers, com del propi Ajuntament.

Seran drets del concessionari:

- a) Percebre dels usuaris del servei els preus prèviament aprovats per l'Ajuntament en ocasió de la prestació del servei.
- b) Utilitzar i gaudir de la instal·lació que és objecte de la concessió.

A banda de l'objecte de la concessió, el concessionari podrà fer ús dels diferents espais del centre per a la celebració d'activitats culturals i cíviques

que dotin l'equipament d'una programació. Aquesta proposta haurà de ser aprovada prèviament per l'Ajuntament.

c) A la revisió anual dels preus pactats durant la vigència del contracte.

- **TERMINI**

La vigència de la concessió es fixa en quatre anys a comptar des de la data de formalització del contracte, prorrogable, d'any en any, fins a un màxim de vuit. La durada de la concessió incloses les pròrrogues, no podrà ser superior a vuit anys.

- **CÀNON**

L'adjudicatari haurà d'abonar a l'Ajuntament un cànon mensual de 50 € durant el primer i segon any de vigència del contracte; i de 100 € el tercer i quart any. A partir del cinquè any, el cànon serà de 650 € mensuals. A partir del sisè any, s'actualitzarà el cànon amb l'actualització de l'IPC publicat per l'Institut Nacional d'Estadística.

Aquestes quantitats són millorables a l'alça.

- **CRITERIS PER A L'ADJUDICACIÓ DEL PROCEDIMENT**

Criteris de valoració avaluables mitjançant fórmules:

Millores en el cànon fix anual: 20 punts.

Cinc punts per cada 25 euros d'increment del tipus de licitació. Fins un màxim de 20 punts a aquelles ofertes les quals millorin el cànon fix mensual.

Mitjans adscrits a l'execució del contracte: 10 punts.

Es valorarà l'increment de personal mínim previst en el plec de prescripcions tècniques, en 5 punts per cada persona de més fins a un màxim de 15 punts.

Criteris de valoració que depenen d'un judici de valor:

Productes i tarifes: 10 punts

Es valorarà la proposta de productes i tarifes que es presenti per part del licitador. Es tindrà en compte a l'hora de valorar, tant el tipus de productes ofertats com el preu dels mateixos.

Equipament del local: 15 punts

Es valorarà la proposta d'equipament del local la qual haurà d'ajustar-se a les especificacions tècniques que s'adjunten en l'annex..... a la proposta, pel que fa a equipament i mobiliari de la zona de magatzem, cuina i barra. Pel que fa a la resta de material del local (taules, cadires, tamborets, butaques, aparells electrònics), es valorarà la qualitat del material, la quantitat i la proposta de distribució.

Es valorarà l'import de la inversió prevista.

En la proposta s'adjuntarà informació tècnica del material escollit, i fotografies.

Activitats i funcionament del bar i de l'equipament en general: 25 punts

Es valorarà la proposta de funcionament amb indicació de les característiques del servei a prestar-hi, indicant l'horari de funcionament, d'acord amb les previsions incloses al plec de prescripcions tècniques; mitjans personals, organització per atendre les necessitats generals de l'edifici (control d'ús, relacions amb entitats usuàries...).

Tanmateix, es valorarà la proposta d'activitats cívic-culturals, per dinamitzar el bar i el local social.

Major solvència solvència professional per dur a terme l'activitat objecte de la concessió: 5 punts.

Es valorarà tant les experiències en l'àmbit privat com en el públic.

Millores: 10 punts