

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONCESSIÓ DE L'ÚS PRIVATIU DEL DOMINI PÚBLIC DESTINAT A L'EXPLOTACIÓ DEL BAR RESTAURANT DEL POLIESPORTIU MUNICIPAL SALVADOR GIMENO

1. OBJECTE

El contracte té per objecte la concessió de l'ús privatiu de domini públic per a l'explotació del bar restaurant del poliesportiu municipal Salvador Gimeno, a Sant Joan Despí.

Aquest espai per a l'ús privatiu està integrat dintre de la instal·lació esportiva del poliesportiu Salvador Gimeno donant servei als usuaris i usuàries d'aquest equipament esportiu.

Així mateix, és un espai obert a l'exterior que funciona, també, independent de la dinàmica de la pròpia instal·lació esportiva.

El complex de poliesportiu Salvador Gimeno és un bé de domini públic afectat al servei públic en els termes de l'art. 5 del Reglament de patrimoni dels ens locals de Catalunya aprovat per Decret 336/1988, de 17 d'octubre.

Actualment és un espai de restauració que ofereix una gran varietat de prestacions als seus clients: esmorzars, menú diari, sopars, berenars i dinars/sopars per a grups.

L'Ajuntament licita la concessió demanial d'aquest bar restaurant amb la voluntat de què esdevingui un espai on la qualitat i les característiques del servei estiguin en sintonia amb la finalitat i activitats de l'equipament esportiu.

El compliment de les obligacions i l'abast dels drets i facultats inherents a aquesta concessió s'ajustaran a les determinacions d'aquest Plec, del Plec de Clàusules Administratives Particulars, als reglaments i instruccions que hagi dictat i/o pugui dictar l'Ajuntament, i a la normativa que li sigui d'aplicació.

El concessionari podrà gestionar les instal·lacions descrites en la documentació tècnica que s'annexa al Plec, amb l'única finalitat d'oferir l'activitat de bar restaurant i sota les següents condicions generals:

- a) No es podrà fer cap mena de construcció, adequació i instal·lació en l'espai descrit, ni cap tipus de senyalització o anunci publicitari, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. Tampoc estarà permès emmagatzemar, fora dels límits del local destinat a magatzem, productes, caixes, residus o mobiliari.
- b) Les obres de conservació i adaptació que el concessionari consideri necessàries per a l'adequada explotació del bar restaurant degudament autoritzades per l'Ajuntament- seran íntegrament al seu càrrec, restant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals i sotmetent-se, en el que es refereix a l'execució d'obres, a les directrius que assenyali l'Ajuntament. Aquestes obres quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a cap indemnització per part de l'adjudicatari.

c) El local està dotat dels elements bàsics que formen part de la concessió demanial (instal·lació elèctrica, d'aigua, gas climatització i ventilació). El concessionari haurà de dotar l'espai de tot el necessari per dur a terme el seu projecte d'explotació. Tots els elements aportats com a inversió pel concessionari, una vegada finalitzada la concessió, podran ser retirats per l'adjudicatari, amb la excepció de les inversions estructurals de obra i elements permanents que restaran en la propietat municipal.

2. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

El concessionari del bar restaurant haurà de complir amb les obligacions i comptar amb els permisos corresponents a l'activitat que desenvoluparà, entre d'altres, els següents:

- Llicència d'activitats.
- Registre sanitari. El concessionari ha d'estar inscrit al registre sanitari d'indústries i Productes Alimentaris de la Generalitat.
- Permisos i autoritzacions. El concessionari ha d'obtenir els permisos i autoritzacions corresponents per a l'exercici de l'activitat de bar restaurant.
- Complir tota la normativa de higiene, de seguretat i salut i de respecte al medi ambient.
- Complir tota la legislació laboral que afecti a la prestació d'aquest contracte.

3. FUNCIONAMENT DE L'ACTIVITAT DE BAR RESTAURANT

3-1- Calendari anual i horaris d'obertura

Aquesta activitat està orientada a cobrir les necessitats del funcionament del poliesportiu Salvador Gimeno, i també té una accés diferent a l'entrada principal que li permet funcionar quan la instal·lació està tancada.

L'activitat disposa de terrassa.

El bar restaurant haurà d'obrir, com a mínim, els dies que la instal·lació esportiva estigui oberta al públic, segons calendari oficial de la temporada que tingui la instal·lació.

Els horaris mínim d'obertura de la instal·lació seran els següents:

- De dilluns a divendres de 08:00 a 23:00 h.
- Dissabte de 09:00 a 21:00h.
- Diumenge de 09:00 a 15:00 h.

El concessionari exposarà a l'exterior de l'establiment l'horari definitiu d'obertura del bar restaurant.

Amb motiu de la pandèmia provocada per la Covid-19, o situació equivalent, el bar restaurant complirà els horaris d'obertura i tancament que les autoritats competents (sanitàries, Procicat, etc.) estableixin en cada moment.

3-2- Prestacions mínimes que caldrà oferir

Aquesta instal·lació té una gran varietat de potencials clients que dóna lloc a diferents opcions de prestacions.

Les prestacions mínimes a efectuar són les següents:

3-2-1- Esmorzars.

- Entrepans.
- Torrades.
- Pastes diverses, croissants, etc.
- Begudes calentes i fredes. Suc de taronja.

3-2-2- Menú de migdia.

- Menú variat amb oferta de, com a mínim, tres primers i tres segons plats.

3-2-3- Berenars.

- Entrepans.
- Torrades.
- Pastes diverses, croissants, etc.
- Begudes calentes i fredes. Suc de taronja.
- Pastissos i rebosteria.

3-2-4- Menú i/o carta els caps de setmana.

Com a mínim els caps de setmana el bar restaurant oferirà un menú especial de cap de setmana.

3-2-5- Menús de grups.

Per a celebracions, grups i equips esportius s'oferiran menús especials per aquests col·lectius, amb una bona relació preu/qualitat.

3-2-6- Menú campus.

Tenint en compte que a Nadal, Setmana Santa i estiu es poden realitzar campus esportius a la instal·lació, el concessionari té l'obligació d'oferir un menú setmanal de dilluns a divendres destinat a nens i nenes de 4 a 14 anys, en el cas que es facin.

Els diferents operadors hauran de presentar un projecte de gestió del bar restaurant on quedaran recollits tots els aspectes de les prestacions que s'oferiran.

3-3- Preus

Cada operador presentarà la relació de preus que vol aplicar a la seva oferta de serveis.

El preus hauran d'estar en la mitjana de preus que, per aquest tipus de serveis, s'estiguin aplicant en establiments similars de l'entorn. Cal que aquesta relació de preus reculli tota la gama de serveis que prestarà el concessionari, inclosos els preus de menús de grups i el preu de menús de campus.

El concessionari està obligat a admetre el pagament amb targetes de crèdit i dèbit, així com els tiquets restaurant més habituals.

3-4- Inexistència d'exclusivitat

L'explotació del negoci del bar restaurant del poliesportiu Salvador Gimeno no implica exclusivitat de cap mena, ni al propi edifici ni al seu entorn.

3-5- Màquines de vending i màquines escurabutxaques

Està totalment prohibit que, tant al recinte interior com a la terrassa, el concessionari instal·li màquines de vending, màquines escurabutxaques o altres màquines de venda boletes o joguines pels nens/es.

3-6- Imatge i disseny

El concessionari tindrà tots els espais en un ordre correcte, mantenint una imatge agradable i atractiva pels clients.

Rest a especialment prohibit tenir materials, capses i elements apilats pel mig distorsionant una bona imatge dels espais.

3-7- Altres aspectes a considerar

El concessionari no podrà usar en l'explotació del bar restaurant estris com plats, gots, copes, tasses, i coberts d'un sol ús íntegrament fabricats en qualsevol varietat de plàstic, de conformitat amb la prohibició establerta a tal efecte a la Directiva (UE) 2019/904 del Parlament Europeu i del Consell de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient.

4. DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS I DE LES INSTAL·LACIONS

Els espais objecte d'aquesta concessió demanial són:

- Un local de 225 m², amb dos espais: un tancat de 32'8 m² destinat a cuina i la resta de 192'2 m², que disposa de mostrador i barra.

- Un magatzem de 53 m2, aproximadament, per guardar material i productes diversos del bar restaurant. Aquest magatzem està situat a prop, però en un espai diferent als descrits en l'apartat anterior.
- A l'exterior del bar restaurant la instal·lació disposa d'un espai de terrassa de 283'20 m2. El concessionari podrà fer ús d'aquest espai amb l'objectiu de millorar les prestacions que ofereix la concessió, formant part de la concessió. El 80 % d'aquest espai es podrà destinar a terrassa de la concessió i el 20 % d'espais es reservaran com espais de circulació i de pas.

El concessionari es farà responsable de la neteja i bon estat de conservació dels diferents espais que formen part de la concessió demanial.

A més a més, els usuaris i usuàries del bar restaurant disposen dels lavabos públics de la instal·lació que es troben al costat del local, integrats en la instal·lació esportiva.

L'adjudicatari no pot cedir, subcontractar o utilitzar els espais i bens cedits per subministrar serveis extern, al marge dels previstos en aquesta concessió.

Correspon al concessionari lliurar els locals i l'equipament en general en bon estat i plena operativitat en acabar el període contractual, per tal de què el nou concessionari, si fos el cas, pugui continuar realitzant l'activitat amb normalitat.

Les instal·lacions de protecció contra incendis, instal·lacions elèctriques de baixa tensió, aigua, gas, clima i telefonia s'han de revisar per empreses inscrites en el Registre d'Agents de la Seguretat Industrial de Catalunya (RASIC), han de disposar del corresponents certificats de funcionament i la Declaració Responsable per a la posada en servei, la modificació, el canvi de titular o la baixa d'una instal·lació de seguretat industrial (Document emès per la Generalitat de Catalunya), juntament amb els registres dels Documents de registre d'instal·lacions tècniques de seguretat Industrial de Catalunya (RITSIC).

Qualsevol alteració o modificació de les instal·lacions existents han de ser aprovades prèviament per l'Ajuntament

VISITA A LES INSTAL·LACIONS DEL BAR RESTAURANT

S'organitzarà una visita opcional de la instal·lació del bar restaurant, una vegada publicada la licitació al Perfil del contractant. La data de la visita es comunicarà a través del Perfil del contractant.

Prèviament al dia concertat de visites s'haurà d'enviar una sol·licitud al correu electrònic contractacio@sjdespi.net indicant:

- Nom de la persona física o jurídica
- Dades de la persona que visitarà les instal·lacions, incloent el document d'identificació.

5. DURADA DE LA CONCESSIÓ

La durada de la concessió es fixa en SIS ANYS comptadors a partir de la data que figuri en el document administratiu de formalització de la concessió.

La vigència d'aquesta concessió podrà ser prorrogada de mutu acord i de forma expressa per períodes anuals fins un màxim de QUATRE anys, fins a un total de DEU anys.

En cas d'extinció de la concessió, l'adjudicatari haurà de continuar prestant l'activitat de bar restaurant fins que el següent adjudicatari se'n faci càrrec.

A l'inici de la concessió demanial es farà una acta en la que s'hi farà constar l'estat de l'espai concessionat. A la seva finalització es farà una acta de recepció del bar restaurant en la que s'hi farà constar l'estat en què es retorna els espais objecte de concessió.

En el cas que l'estat de conservació no sigui l'adequat es farà constar a l'acta i el valor de les reparacions que s'hagin de dur a terme es restarà de la garantia definitiva.

El concessionari es farà càrrec del manteniment derivat de les disposicions jurídiques i administratives vigents. Per això, haurà de contractar les empreses de manteniment autoritzades corresponents per fer les revisions obligatòries de gas natural i d'extintors.

6. INICI DE L'ACTIVITAT

L'inici de l'activitat serà dintre del termini màxim de trenta dies hàbils a partir de la data de formalització del contracte. En aquest període de temps el concessionari realitzarà les actuacions de condicionament i equipament necessàries per iniciar l'activitat.

Si l'adjudicatari considerés que cal fer alguna actuació de millora que signifiqués una ampliació d'aquest període de trenta dies hàbil haurà de comunicar-ho abans de la signatura del contracte, per la seva autorització.

7. MOBILIARI, EQUIP I UTILLATGE

L'equipament de què disposi el bar restaurant s'haurà de renovar. Per tant, el concessionari del domini públic haurà d'equipar íntegrament, al seu càrrec, l'espai de la concessió amb els aparells d'hostaleria, mobiliari i vaixel·la que siguin necessaris per a l'explotació del negoci.

El mobiliari consistirà, entre d'altres elements, de: taules, cadires, maquinària diversa (cafetera, rentavaixel·les, frigorífic,...) parament, vaixel·la, utillatge,..., i qualsevol altre element que sigui necessari per al correcte funcionament de l'objecte de la concessió.

El concessionari no podrà usar en l'explotació del bar restaurant estris com plats, gots, copes, tasses, i coberts d'un sol ús íntegrament fabricats en qualsevol varietat de plàstic, de conformitat amb la prohibició establerta a tal efecte a la Directiva (UE) 2019/904 del Parlament Europeu i del Consell de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient.

Serà obligació del concessionari, tenir en perfecte estat de conservació tot l'equipament actual de la instal·lació així com el nou que es pugui instal·lar.

Qualsevol tipus d'inversió que afecti a l'estructura del domini públic de la concessió haurà de comptar, prèviament, amb l'autorització de l'Ajuntament i complir amb els requisits que estableixin la normativa d'aplicació.

L'equipament que porti el concessionari adjudicatari, un cop finalitzi la concessió demanial se l'haurà d'emportar tot, deixant el local lliure de qualsevol estri, mobiliari, etc. que hagi aportat ell.

Una vegada finalitzada la concessió, tot l'equipament estructural que quedi incorporat permanentment als espais de la concessió restarà propietat de l'Ajuntament. La resta quedaran a disposició de l'empresa, en cas de no continuar en la prestació de l'activitat.

8. CÀNON

El cànon anual mínim a satisfer i que constituirà el cànon base de licitació, es fixa en la quantitat de **39.206,75 euros anuals**, l'IVA no inclòs.

Els licitadors, de conformitat amb el que disposa la clàusula d'aquest plec relativa als criteris d'adjudicació, hauran d'igualar o millorar a l'alça l'import fixat com a cànon base de licitació.

El cànon definitiu serà aquell que resulti del proposat a l'alça per part del/de la licitador/a que resulti adjudicatari, d'acord amb la seva proposició econòmica.

9. REVISIÓ DEL CÀNON

Aquest cànon serà revisat anualment, a partir de la data d'adjudicació, aplicant com a índex de revisió la variació de l'IPC general que fixi l'Institut Nacional d'Estadística.

10. DESPESES A CÀRREC DEL CONCESSIONARI I ALTRES OBLIGACIONS

Seràn a càrrec del concessionari totes les despeses directes o indirectes que siguin necessàries per a la normal execució de les obligacions derivades d'aquesta concessió, i, concretament:

- a) Les despeses necessàries per a l'inici de l'activitat.

- b) Tramitar la corresponent llicència d'obres i/o d'activitat.
- c) En general, totes les despeses derivades de l'explotació del bar restaurant i les seves instal·lacions.
- d) Les despeses de personal i les corresponents a les càrregues laborals de tot ordre. L'Ajuntament no tindrà cap relació jurídica ni laboral amb el personal de l'empresa adjudicatària, la prestació de l'activitat no conferirà al seu personal la condició d'empleat públic, essent a compte de l'empresa la totalitat de les obligacions, indemnitzacions i responsabilitats que neixin derivades de la contractació del personal vinculat a la prestació objecte de la concessió demanial.
- e) Les despeses derivades de l'aplicació de les disposicions legals sobre seguretat i salut en el treball.
- f) Els tributs o qualsevol altres exaccions fiscals derivats del contracte i de l'activitat del concessionari en la seva execució.
- g) Els impostos, taxes o despeses de qualsevol ordre, tant municipals com provincials, autonòmics o estatals, corresponents a la sol·licitud i obtenció dels permisos i llicències necessaris per a l'exercici de l'activitat, incloses les taxes per prestació dels treballs d'inspecció i qualsevol altre que sigui aplicables d'acord amb les disposicions vigents.
- h) Realitzar les reparacions que els Serveis Tècnics de l'Ajuntament indiquin, perquè les instal·lacions estiguin sempre en perfectes condicions d'ús i funcionament.
- i) Qualsevol altre despesa que, d'acord amb les disposicions d'aquest plec o la seva oferta, hagi d'assumir el concessionari.
- j) Tots els productes de neteja i desinfecció seran per compte de l'adjudicatari. Aquests productes, al igual que qualsevol altra substància perillosa, s'emmagatzemarà en un lloc separat, on no existeixi cap risc de contaminació per als productes alimentaris i estaran degudament etiquetats.
- k) Complir la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en el seu local. Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i l'adjudicatari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar. L'adjudicatari haurà de poder acreditar al proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes emmagatzemats. L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes que consideri oportuns.
- l) Per tal d'assegurar les condicions higienico-sanitàries de l'establiment i les activitats sanitàries, sense detriment de qualsevol altre requeriment legislatiu l'adjudicatari haurà de:

-Treballar d'acord a unes pràctiques correctes d'higiene.

-Tenir en compte que tots aquells elements que aportin per al bon funcionament de l'activitat hauran de permetre un fàcil manteniment i neteja i permetran unes pràctiques correctes d'higiene, deixant en tots els casos un espai de treball suficient que permeti una realització higiènica de totes les operacions.

-Tenir en compte que tots aquells elements que aportin per a la conservació i manteniment dels aliments a temperatura controlada hauran de disposar de termòmetre.

-Retirar amb la major brevetat possible els residus i mantenir-los fins a la seva eliminació en contenidor previst de tancament, en el cas dels de les zones en les que es manipulin aliments, el sistema d'obertura haurà de ser no manual.

-Garantir la supervisió i instrucció o formació de tot el personal manipulador d'aliments en qüestions d'higiene alimentària d'acord a la seva activitat.

-Higienitzar amb mètodes mecànics que assegurin una correcta neteja i desinfecció tots els contenidors per a la distribució de menjars, vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús.

-No instal·lar elements que persegueixin evitar que es puguin veure les zones de manipulació d'aliments des de les zones destinades als usuaris del bar.

- m) L'adjudicatari exposarà en un lloc visible de l'establiment la relació de preus dels productes.
- n) No vendrà tabac i respectarà la normativa vigent en matèria de consum de tabac dels menors d'edat.
- o) No es pot vendre ni subministrar cap mena de beguda alcohòlica als menors de setze anys, ni begudes alcohòliques de més de vint-i-tres graus als menors d'edat majors de setze anys. L'adjudicatari haurà de fer constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.
- p) S'haurà de fer càrrec dels controls sanitaris corresponents, incloent els controls de legionel·losi i tractament antiplagues.

En cap cas serà responsable l'Ajuntament, davant de tercers, de la falta de pagament pel concessionari de les despeses al seu càrrec.

11. INVERSIONS DE REPOSICIÓ I MILLORA

Les empreses licitadores hauran de presentar un pla detallat d'inversions a realitzar per executar el seu projecte d'explotació de la concessió. Es valorarà la adequació de la proposta d'inversió a l'objecte d'aquesta concessió.

Aquest pla detallat haurà d'incorporar les següents dades:

- 1- Relació detallada de les actuacions d'adequació dels elements fixes que formen part de l'edifici, mobiliari, maquinària i elements a incorporar a la concessió.

- 2- Preu detallat de cada actuació d'inversió a realitzar, detallant unitats i qualitats.
- 3- Pressupost total de les inversions que es realitzaran.

Qualsevol alteració o modificació de les instal·lacions existents han de ser aprovades prèviament per l'Ajuntament.

12. SUBMINISTRAMENTS ENERGÈTICS I D'AIGUA POTABLE

L'empresa adjudicatària del contracte, a l'inici de la concessió, haurà de formalitzar l'alta o el canvi de titular o la subrogació (segons s'escaigui) dels subministraments energètics i d'aigua potable de què disposa l'establiment en un termini màxim de 5 dies hàbils des de la formalització del contracte, a fi i efecte que en el cas del canvi de titular o la subrogació siguin efectives en un termini màxim de 40 dies naturals.

L'Ajuntament, si escau, facilitarà la documentació tècnica de les instal·lacions de què disposi, en cas que aquesta documentació fos necessària per realitzar els tràmits.

L'empresa adjudicatària podrà contractar el proveïdor energètic que consideri més oportú, sense cap altra subjecció que l'obligació de fer front a la despesa a la que els subministraments donin lloc (les factures).

Qualsevol canvi de potència (en el cas del subministrament elèctric) o de cabal contractat (en el cas de l'aigua), o del cabal i la pressió (en el cas del gas) respecte l'estat inicial dels subministraments a la data de formalització del contracte de concessió de l'ús privatiu, anirà a càrrec exclusivament de l'empresa adjudicatària (els tràmits i les despeses) i, prèviament a la seva tramitació, ho haurà de comunicar formalment a l'Ajuntament per tal que els òrgans competents autoritzin els canvis en els subministraments.

En el cas en què l'establiment sigui un local integrat dins d'un edifici municipal i no disposi d'algun subministrament independent d'aquest edifici principal l'Ajuntament instal·larà un comptador energètic o d'aigua potable a l'escomesa de la instal·lació.

Amb periodicitat mensual o bimensual, els serveis tècnics municipals faran la lectura del comptador energètic i es calcularà la despesa derivada del consum mesurat.

L'Ajuntament emetrà la factura corresponent, amb periodicitat mensual o bimensual segons la lectura del comptador efectuada pels serveis tècnics municipals, de la despesa derivada del consum energètic o d'aigua potable.

Aquest càlcul es farà de manera proporcional comparant el consum del local i el consum de l'edifici segons la factura del proveïdor municipal per al mateix període de lectures de comptador. S'emprarà la següent fórmula per al càlcul:

$$FacAJ = FacCIA \times \frac{Consum Local}{Consum Edifici}$$

On:

FacAJ és la factura que emetrà l'Ajuntament a càrrec de l'empresa adjudicatària.

FacCIA és la factura de la companyia proveïdora de l'Ajuntament

Consum Local és el consum mesurat del local concessionat

Consum Edifici és el consum mesurat de l'edifici segons la factura

L'empresa adjudicatària en cas que no li sigui d'interès aquesta vinculació energètica amb l'Ajuntament podrà sol·licitar un subministrament individualitzat a les companyies distribuïdores. Totes les despeses que ocasionin aquests tràmits seran a compte de l'empresa adjudicatària, així com també les posteriors factures dels proveïdors.

A la finalització del contracte de concessió de l'ús privatiu, i amb una antelació mínima de quaranta dies naturals respecte a aquesta data, l'empresa concessionària lliurarà les dades i la documentació tècnica de les instal·lacions i dels subministraments energètics i d'aigua potable que li requereixi l'Ajuntament a fi i efecte que l'Ajuntament pugui tramitar el canvi de titular o subrogació dels subministraments que el concessionari tingui contractats.

El no compliment d'aquests terminis o del lliurement de la documentació prescriptiva comportarà que el concessionari s'hagi de fer càrrec de la despesa derivada dels consum més enllà de la data de formalització del contracte, fins a un període màxim de 2 mesos addicionals. En el cas contrari, el concessionari quedarà alliberat de fer front a la despesa des del mateix moment en què es formalitzi la finalització del contracte i serà l'Ajuntament qui farà front a la despesa.

La documentació per tramitar els canvis de titular de subministraments energètics i d'aigua potable a la finalització del contracte restaran a l'Ajuntament de Sant Joan Despí, i el concessionari haurà de desplaçar-se a les dependències municipals per a la signatura dels documents de canvi de titularitat, en cas que s'escaigui i no es pugui fer la tramitació i signatura completament telemàtica.

13. INSPECCIÓ

L'Ajuntament podrà inspeccionar les instal·lacions objecte de la concessió en qualsevol moment per a comprovar el compliment de les normes especificades en aquest plec, sense perjudici que l'adjudicatari hagi de complir, en l'exercici de l'explotació, les normes vigents.

14. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ.

a) Condicions especials socials:

- Llenguatge i imatges no sexistes: L'empresa concessionària ha de garantir que en les activitats derivades de l'execució de la concessió no s'utilitzen llenguatge o imatges sexistes.
- Igualtat d'oportunitats i no-discriminació de les persones LGTBI: La Llei catalana 11/2014, de 10 d'octubre, té l'objecte de garantir els drets de lesbianes, gais, bisexuals, transgènere i intersexuals (LGBTI) i per eradicar l'homofòbia, la bifòbia i la

transfòbia. L'article 21.b).5è. estableix que les empreses han d'adoptar codis de conducta i protocols d'actuació per assegurar la igualtat d'oportunitats i la no-discriminació de les persones LGTBI.

En l'execució del contracte de concessió s'hauran de donar les condicions en què calgui assegurar l'aplicació correcta de la Llei 11/2014.

- Col·laborar en l'efectivitat de les obligacions legals imposades pel Reial decret 203/2010, de 26 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament de prevenció de la violència, el racisme, la xenofòbia i la intolerància en l'esport, especialment en el seu article 25, respecte la prohibició d'introducció i venda de tota classe de begudes alcohòliques en els recintes esportius, especialment quan se celebren competicions esportives.

b) Condicions especials mediambientals:

El concessionari haurà de fer la recollida selectiva de les diferents tipologies de residus originats en les instal·lacions, així com fer-se càrrec de la seva correcta gestió i de les despeses associades. L'adjudicatari ha de disposar de contenidors específics per a dipositar les diferents fraccions de residus generats, que com a mínim seran per al vidre, paper i cartró, brossa orgànica, brossa inorgànica i envasos i oli vegetal usat. Aquests contenidors han d'estar en condicions adequades d'higiene i seguretat, identificats convenientment i situats a prop dels llocs de generació per tal de facilitar-ne la utilització correcta. Així mateix, s'ha tenir programat una freqüència de buidatge dels contenidors adequada a la tipologia del residu considerat.

c) Sotmetiment a la normativa en matèria de protecció de dades:

L'empresa contractista té l'obligació de sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades i respectar-la, amb l'avertiment que aquesta obligació té el caràcter d'obligació contractual essencial.

Aquestes condicions tenen el caràcter d'obligacions contractuals essencials, a l'efecte de qualificar el seu incompliment com a causa de resolució d'acord amb els articles 202.3 i 211.f de la LCSP.

15. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

L'adjudicació d'aquesta concessió es realitzarà mitjançant la valoració d'una pluralitat de criteris. La puntuació màxima a obtenir per la suma dels valors obtinguts en cada un dels criteris és de 100 punts, distribuïda en un màxim de 51 punts corresponents a criteris avaluable de forma automàtica i 49 punts corresponents a criteris subjectius que requereixen d'un judici de valor.

a) Criteris d'adjudicació vinculats a l'objecte del contracte avaluable de forma automàtica:

Oferta de cànon (fins a 51 punts):

L'oferta que presenti el cànon més alt obtindrà la màxima puntuació. La resta d'ofertes seran avaluades de forma proporcional. La fórmula a aplicar serà:

$$\frac{\text{Cànon a valorar}}{\text{Cànon més alt dels oferts}} \times \text{puntuació màxima}$$

b) Criteris vinculats a l'objecte del contracte que per a la seva avaluació requereixen d'un judici de valor:

Projecte d'Explotació presentat pels licitadors, fins a 49 punts.

En aquest apartat de la fase d'avaluació de les ofertes s'analitzarà el projecte d'explotació de l'activitat elaborat pels licitadors. S'hi hauran de plasmar totes les característiques de l'activitat del bar restaurant que el licitador consideri necessàries per tal que l'Ajuntament pugui avaluar el grau de qualitat de l'oferta, la seva adequació a la finalitat de la concessió i a les necessitats de l'entorn on està ubicat, el grau de qualitat del servei a prestar, els mecanismes de control de qualitat inherents a l'activitat de restauració, i els eventuais valors afegits de les propostes de cada licitador.

Els licitadors presentaran l'oferta relativa a aquest apartat mitjançant un document degudament indexat, enquadernat i numerat sota el títol: "PROJECTE D'EXPLOTACIÓ DE L'ACTIVITAT DE BAR RESTAURANT DEL POLIESPORTIU SALVADOR GIMENO", que obligatòriament tindrà com a mínim el següent contingut i els següents apartats:

1. Definició del projecte (fins a 10 punts)

Es valorarà l'ampliació de l'horari mínim que consta en aquest Plec sempre que representi una millora del servei per a les persones usuàries del poliesportiu, les propostes d'activitats en col·laboració amb les entitats esportives, accions per a la fidelització i atracció de clientela, mesures de gestió ambiental i mesures d'eficiència energètica, així com l'orientació que es vulgui donar a l'activitat que impliquin un plus de qualitat i/o d'innovació.

2. Serveis que s'oferiran (fins a 10 punts)

A més dels serveis bàsics que s'han de cobrir segons el plec, es valoraran les propostes de nous serveis i/o activitats que aportin una major varietat de possibilitats, una major oferta als clients i una major dinamització de l'espai.

3. Compromisos de millora directament relacionats amb la concessió (fins a 15 punts)

Tenint en compte l'obligació contractual de fer l'adquisició d'electrodomèstics, utilitatge, mobiliari, i tot allò que sigui necessari per posar en funcionament el bar restaurant, es valorarà la relació detallada de les actuacions d'adequació dels elements fixes que formen part de l'edifici, mobiliari, maquinària i elements a incorporar a la concessió, es valorarà:

- Preu detallat de cada actuació d'inversió a realitzar, amb desglossament de les unitats i qualitats.
- El volum econòmic total de la inversió a executar.

4. Organització, qualificació professional i dimensió de la plantilla de personal que es destinarà al funcionament habitual del bar restaurant (**fins a 5 punts**)

En aquest àmbit es valorarà l'organització del personal, la seva qualificació i la quantitat de recursos humans que s'assignin. També es valorarà qualsevol aspecte relacionat amb els recursos humans i totes les propostes que millorin la qualitat de l'activitat envers al client.

5. Protocols de neteja i manteniment de les condicions higièniques i sanitàries (fins a 5 punts)

Sobre les requerides en aquest tipus d'activitat, i amb especial referència a les mesures d'higiene i neteja establertes per les autoritats competents per fer front a la Covid-19, o altra situació equivalent.

6. Aspectes relatius a la imatge del bar restaurant (fins a 4 punts)

Es valorarà la proposta en quant a la imatge del propi local (decoració), com d'altres aspectes complementaris del funcionament del bar restaurant: uniformitat del personal, publicitat, etc.

Els licitadors hauran d'incloure un PROJECTE que podrà tenir una extensió màxima de 14 fulls a doble cara (28 pàgines), lletra Arial 11 i un espaiat de 1,5. En l'extensió màxima no es comptarà la portada, l'índex ni aquells annexes amb gràfics, taules, imatges o similars que es limitin a complementar el contingut de la memòria però no en representin una ampliació. No obstant, els esmentats annexos tindran una extensió màxima de 3 fulls, a doble cara (6 pàgines).

La puntuació a atorgar del PROJECTE serà ponderada en funció de la seva rellevància, a cada apartat, segons la puntuació següent:

Proposta gens adequada: el 0% de la puntuació atorgada a cada apartat.

Proposta poc adequada: el 25% de la puntuació atorgada a cada apartat.

Proposta adequada: el 50% de la puntuació atorgada a cada apartat.

Proposta força adequada: el 75% de la puntuació atorgada a cada apartat.

Proposta molt adequada: el 100% de la puntuació atorgada a cada apartat.

A la data de la signatura electrònica.

Cap del Servei d'Esports, José Antonio Pérez Fornas