

Exp. General: 4390180001-2024-0003177

Assumpte: **Concessió de serveis, AL SERVEI DE BAR SITUAT AL CENTRE ESPORTIU DEL DELTA DE DELTEBRE – BAR DEL CED AL MUNICIPI DE DELTEBRE**

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PARTICULARS per al contracte administratiu de concessió de serveis, **AL SERVEI DE BAR SITUAT AL CENTRE ESPORTIU DEL DELTA DE DELTEBRE – BAR DEL CED AL MUNICIPI DE**

QUADRE RESUM

A. PODER ADJUDICADOR	
ADMINISTRACIÓ CONTRACTANT:	AJUNTAMENT DE DELTEBRE
Indicar si el contracte està relacionat amb un projecte o programa finançat amb fons de la Unió Europea:	☒ SI (quina) ☐ NO
Projecte finançat amb fons REACT-EU:	☐ SI ☐ NO
ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ:	PLE DE LA CORPORACIÓ
SERVEI GESTOR/PROMOTOR:	ÀREA #DeltebreTerritori
Obtenció de la documentació i informació	
a) Entitat: Ajuntament de Deltebre.	
b) Domicili: PLAÇA 20 DE MAIG, 1	
c) Localitat i codi postal: DELTEBRE, CP: 43580.	
d) Codi NUTS: ES514 TARRAGONA	
e) Telèfon: 977489309.	
f) Adreça electrònica: olc@deltebre.cat .	
g) Adreça d'Internet del perfil del contractant: https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/ca_ES/cap.pscp?reqCode=viewDetail&idCap=8911869	
h) Data límit d'obtenció de documents i informació: fins al 6è dia previ al de presentació de les ofertes	

i) Horari d'atenció: de dilluns a divendres de 8.00 a 14.00 h

B. PROCEDIMENT D'ADJUDICACIÓ

Expedient: 4390180001-2024-0003177

Tipus de Contracte:

Concessió de serveis

Tipus de Procediment

OBERT

Tramitació:

ORDINÀRIA

Tramitació anticipada:

☐ SI ☒ NO

Forma de presentació d'ofertes: Electrònica

- Es poden utilitzar les comandes electròniques
- S'accepta la facturació electrònica
- S'utilitza el pagament electrònic

Contracte subjecte a regulació harmonitzada: ☐ SI ☒ NO

C. DEFINICIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE

Definició de l'objecte del contracte:

El contracte té per objecte l'explotació de la construcció del bar situada en un espai públic de les instal·lacions del Centre Esportiu del Delta (ara endavant CED), del municipi de Deltebre

Codi CPV	Descripció
55100000	Serveis d'hostaleria.
55410000	Serveis de gestió de bars.

D. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

El sistema utilitzat per determinar el pressupost base de licitació ha consistit en prendre com a referència els preus generals i habituals de mercat distribuïts conforme al següent desglossament amb la inclusió dels treballs següents:

PRESSUPOST DE LICITACIÓ:

Sistema de determinació del preu:

Estudi econòmic de viabilitat que consta a l'expedient

E.1 VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

b) En el cas dels contractes de concessió de serveis es prendrà l'import net de la xifra de negocis, sense incloure l'Impost sobre el Valor Afegit, que segons les estimacions, generarà l'empresa concessionària durant l'execució del mateix com a contraprestació p els serveis objecte del contracte.

Volum de negocis: 77.656,36 €

Aplicació pressupostària/finançament: Veure informe de la intervenció

F. ANUALITATS

anualitats cànon					
	Del 01/07/24 al 31/12/2024	Del 01/01/2025 al 31/12/2025	Del 01/01/2026 al 31/12/2026	Del 01/01/2027 al 31/12/2027	Del 01/01/2028 al 30/06/2028
Mesos	6	12	12	12	6
Base	1.983,47 €	3.966,94 €	3.966,94 €	3.966,94 €	1.983,47 €
IVA 21%	416,53 €	833,06 €	833,06 €	833,06 €	416,53 €
Total	2.400,00 €	4.800,00 €	4.800,00 €	4.800,00 €	2.400,00 €
	Cànon mensual	330,58 €			
	IVA	69,42 €			
	Total	400,00 €			

anualitats amortització					
	Del 01/07/24 al 31/12/2024	Del 01/01/2025 al 31/12/2025	Del 01/01/2026 al 31/12/2026	Del 01/01/2027 al 31/12/2027	Del 01/01/2028 al 30/06/2028
Mesos	6	12	12	12	6
Base	437,34 €	874,68 €	874,68 €	874,68 €	437,34 €
IVA 21%	91,84 €	183,68 €	183,68 €	183,68 €	91,84 €
Total	529,18 €	1.058,36 €	1.058,36 €	1.058,36 €	529,18 €

Veure informe anualitats de la intervenció.

G. TERMINI D'EXECUCIÓ: Veure clàusula “TERMINI DE DURADA DEL CONTRACTE”	H. PRÒRROGA ☐ SI ☒ NO	I. TERMINI DE GARANTIA Un any
---	--	---

J. ADMISSIBILITAT DE VARIANTS

☐SI ☒NO

K. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

SI veure Plec de Clàusules Administratives Particulars

L. REVISIÓ DE PREUS

☐SI ☒NO

M. GARANTIES

PROVISIONAL:	NO
DEFINITIVA:	SÍ, ASCENDEIX A 5% del preu IVA exclòs

COMPLEMENTÀRIA:	NO						
N. ADSCRIPCIÓ OBLIGATÒRIA DE MITJANS							
☒ SÍ	☐ NO						
O. SUBROGACIÓ							
☐ SI ☒ NO							
P. SUBCONTRACTACIÓ							
☒ SÍ	☐ NO						
Q. MODIFICACIONS CONTRACTUALS PREVISTES							
☐ SI	☒ NO						
R. CLASSIFICACIÓ EXIGIDA ALS PARTICIPANTS							
No							
S. SOLVÈNCIA: Veure Clàusula que desenvolupa Plec de Clàusules Administratives particulars							
T. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ							
Criteris d'adjudicació:							
Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu. A. <u>Criteris quantificables automàticament, es puntuaran en ordre decreixent:</u> <u>Major cànon ofert: fins a 40 punts.</u> (Preu de licitació + Preu oferta) x 40/ Preu de licitació + Preu <u>Preus de les consumicions bàsiques:</u> Es presentarà una relació de preus de venda al públic dels següents productes bàsics que s'oferiran als clients: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producte</th> <th>Preu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Refrescs/beguda isotònica (de 33 cl)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cafè/infusió</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Producte	Preu	Refrescs/beguda isotònica (de 33 cl)		Cafè/infusió	
Producte	Preu						
Refrescs/beguda isotònica (de 33 cl)							
Cafè/infusió							

Bossa d'“snacs” (30g)	
Bossa de fruita seca (30g aprox.)	
Ampolla d'aigua de 0.50 cl	
Entrepà de formatge/embotit (fred)	
Entrepà de calent	
Tapa freda	
Tapa calenta	

Valorant-se amb 30 punts la millor oferta mitjana de tots els productes, i la resta proporcionalment.

B. Criteris la ponderació dels quals depengui d'un judici de valor 30:

S'haurà de presentar una memòria sobre la confecció de màxim quatre menús, un dels quals tindrà un preu màxim de 15€ (IVA exclòs). La memòria tindrà una extensió màxima de 8 pàgines amb tipologia de lletra Arial, cos 12, i interlineat senzill. Les pàgines que superin els màxims esmentats no seran tingudes en compte a l'efecte de valoració.

Es valorarà positivament **(màxim 30 punts) la forma de confecció i disseny dels menús**. En aquest sentit, es tindrà en compte en la valoració:

- l'adaptació a les estacions i l'ús de productes de temporada;
- l'elaboració dels plats utilitzant matèries primeres i productes de proximitat i quilòmetre zero per tal d'afavorir l'economia i la gastronomia locals;
- oferir menús o alternatives adequades a diferents intoleràncies alimentàries (intolerància al gluten, a la lactosa...) o a dietes específiques (per exemple la vegetariana, la vegana...);
- oferir menús saludables “healthy”;

U. CRITERIS PER A LA DETERMINACIÓ DE L'EXISTÈNCIA DE BAIXES PRESUMPTAMENT ANORMALS:

Per al criteri preu s'estarà a allò previst en l'art. 85 del RGLCAP

V. CONDICIONS PARTICULARS PER L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE:

Veure Plec de Clàusules Administratives particulars

W. TRAMESA DE L'ENVIAMENT DE L'ANUNCI AL DOUE:

☐ SI ☒ NO

X. AMC:

SÍ

Acord sobre Contractació Pública negociat en el marc de l'OMC i del qual

l'Estat espanyol és part signatària aplicable al contracte	
Y. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES a) Documentació que cal presentar: Veure Plec de Clàusules Administratives Particulars b) Presentació d'ofertes: Electrònica, Veure Plec de Clàusules Administratives Particulars	
Z. LLENGÜES PER A REDACTAR OFERTES O SOL·LICITUDS	CAT i CAST

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL PLEC

El present plec té per objecte establir les prescripcions tècniques que regiran l'adjudicació de la contractació de l'explotació del servei de bar-cafeteria- restaurant situat al Centre Esportiu del Delta.

Aquest servei no es tracta d'un servei nou, sinó que es una prestació que va inclosa dintre del servei d'esports per donar una millor prestació als usuaris del Centre Esportiu del Delta.

El contracte definit té la qualificació de contracte administratiu de concessió de serveis, d'acord amb l'article 15 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (en endavant, LCSP).

CLÀUSULA 2.- OBJECTE DEL CONTRACTE DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS I CPV

El contracte té per objecte l'explotació de la construcció del bar situada en un espai públic de les instal·lacions del Centre Esportiu del Delta (ara endavant CED), del municipi de Deltebre

Codi CPV	Descripció
55100000	Serveis d'hostaleria.
55410000	Serveis de gestió de bars.

Coordenades	40.72487707911569, 0.7260407624512223
Superfície de construcció	50m ²
Superfície Terrassa:	50m ²

Bar- cafeteria - restaurant situat a les instal·lacions del Centre Esportiu Delta, complex esportiu dels del qual es port accedir per part de les persones usuàries i també per les no usuàries i que comprèn els següents espais i dimensions:



superfície construïda

	nova	reforma
Bar planta pis	-	62,31 m ²
50% cobert terrassa	27,07 m ²	-
Escala-rampa d'accés	53,46 m ²	-
total	80,53 m ²	62,31 m ²

superfície útil bar

Barra	8,12 m ²
zona taules bar	44,80 m ²
total	53,92 m ²

Edifici Cafeteria restaurant i terrassa, consta de:

Zona	Metres
Bar públic taules	31,27 m ²
Bar públic barra	2,10 m ²
Cuina- zona de personal	8,12 m ²
Terrassa exterior	65,73 m ²

- Aforament màxim d'ús pública concurrència a l'interior del bar-cafeteria:
 - **Zona de taules i barra interior: 53 m2 i 24 persones**
- Aforament interior de zona d'ús restringit/personal establiment.
 - **Zona de barra de servei: 8,12 m2 i 1 persona**

Zona de servei

- Aforament màxim d'ús pública concurrència a la terrassa exterior del bar-cafeteria:
 - **Zona de terrassa exterior: 65,73 m2 i 27 persones**

El tipus d'establiment de bar restaurant i consegüentment disposa de cuina i zona destinada a menjador, amb la finalitat de servir al públic, mitjançant preu, menjars i begudes per ser consumides en el propi local, sempre que es faci complint tots els requisits de la normativa aplicable.

L'explotació del servei es realitzarà mitjançant la modalitat de prestació concessió de serveis per la qual l'empresari gestionarà el servei RECAIENT EL RISC OPERACIONAL EN EL CONCESSIONARI.

El contracte inclou les següents prestacions per part del contractista i disposició de l'inventari:

- Servei d'explotació del bar restaurant/cafeteria.
- Servei de neteja de les instal·lacions del bar respectant les següents rutines diàries:
 - Efectuar la neteja de l'equipament del local per a garantir que es troba en un estat adequat d'higiene i conservació.
 - Buidat i netejat de papereres pròximes a la construcció del local i de la terrassa.
 - Neteja exterior de la terrassa annexa al local.

L'adjudicatari assumirà la despesa derivada del consum dels referits serveis. L'adjudicatari no podrà realitzar cap tipus d'obra i modificació en dites instal·lacions sense el consentiment de l'Ajuntament.

Es preveu l'inici de la prestació per a 1 de juliol de 2024 com a data màxima. La prestació es durà a terme amb estricta subjecció a la seva oferta, al plec de prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives.

El responsable del contracte valorarà l'adequació de les propostes i el compliment de les directrius del contracte.

CLÀUSULA 3.- TERMINI

La durada d'aquest contracte serà de DOS (2) anys, amb 1 + 1 any de possible pròrroga a comptar des de la data d'inici que s'estableixi en l'acord d'adjudicació.

L'Ajuntament de Deltebre es reserva el dret a cancel·lar de forma anticipada el contracte.

CLÀUSULA 4.- TIPUS DE LICITACIÓ

Atès que es tracta d'una forma de gestió indirecta d'un servei, l'Ajuntament no participarà en el finançament de la gestió i explotació del servei de cap manera, ni tampoc assegura a l'adjudicatari una recaptació o rendiment mínim de l'explotació.

L'adjudicatari assumeix total responsabilitat civil, fiscal i laboral que se'n derivi de l'activitat objecte de servei.

CLÀUSULA 5.- DEURES I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari haurà de:

- Gestionar i explotar el bar sota el seu risc i ventura, utilitzar el bé d'acord amb el que s'estipula en aquest plec de clàusules i observar les determinacions d'ús que s'estableixin per part de l'Ajuntament mitjançant ordres expressos, o reglaments existents o que es puguin aprovar.
- S'exigirà a l'adjudicatari que realitzi, com a mínim, un menú diari i que, així mateix, tingui a la carta entrepans, tapes, gelats, refrescos i infusions.
- Contractar obligatòriament una pòlissa d'assegurança que cobreixi la responsabilitat civil front a tercers del servei objecte de la present contractació. Anualment haurà d'aportar el justificant d'estar al corrent del pagament de l'esmentada pòlissa.
- Complir les disposicions vigents en matèria fiscal, laboral, de seguretat social, ambientals, de seguretat i higiene en el treball.
- Realitzar una gestió selectiva de residus.
- No podrà alienar ni gravar els béns afectes al servei. Es tracta de béns de domini públic i per tant són inalienables, inembargables i imprescriptibles.

- Redactar els rètols i altra informació escrita en llengua catalana. Serà obligació de l'adjudicatari tenir exposat de forma visible el llistat de preus dels productes que s'ofertin.
- L'adjudicatari haurà de conservar la instal·lació, maquinària, mobiliari, estris... destinat a la prestació del servei en perfecte estat de neteja i d'utilització, destinant-ho a l'ús pactat exclusivament i reparar al seu càrrec els desperfectes ocasionats.
- Tipus de serveis no autoritzats:
 - El servei de begudes alcohòliques a menors d'edat.
 - La confecció de menjars que requereixin l'ús de cocció diferents a la resistència elèctrica.
 - El servei de begudes o aliments que no reuneixin les condicions d'higiene i sanitat reglamentàries.
 - La instal·lació d'aparells recreatius amb premi i/o màquines d'expedició automàtica de tabac.
- Per a la prestació d'aquests serveis, s'admet l'ús de cafetera elèctrica, màquines per fer i mantenir suc i granissats, neveres, congeladors, microones i planxa elèctrica.
- L'adjudicatari haurà d'explotar personalment els serveis i no cedir-los ni traspassar-los. No obstant això, l'adjudicatari pot contractar, com a col·laboradors, persones que en depenguin laboralment.
- El parament i altre material fungible necessari per al funcionament del servei del bar (plats, gots, coberts...) anirà a compte de l'adjudicatari.
- No es podran dur a terme celebracions, actes festius o similars sense la prèvia obtenció d'autorització administrativa corresponent.
- El contractista serà el responsable del compliment de les disposicions legals que afectin als treballs, especialment a la Llei de prevenció de riscos laborals.
- Aportarà el personal amb la formació i l'experiència suficient, l'estructura organitzativa necessària, el personal tècnic competent i els mitjans necessaris per a la realització de les diverses prestacions fixades en aquest plec.
- No es realitzarà cap modificació en les instal·lacions existents sense l'acord de l'Ajuntament.
- Tenir assegurat convenientment al personal que realitzi la prestació de serveis en les instal·lacions, i estar al corrent de pagament de les quotes de dit personal, en la Seguretat social.
- L'adjudicatari serà el responsable d'atenir-se a totes les Ordenances, Reglaments i Normes d'obligat compliment i a la bona pràctica que en cada moment sigui aplicable a l'activitat que executin.
- L'adjudicatari serà responsable dels accidents o danys de qualsevol naturalesa causats directament per les instal·lacions, o com a conseqüència de fallades o defectes en el seu funcionament, així com els possibles perjudicis que puguin causar a tercers o al municipi.
- L'adjudicatari serà així mateix responsable d'accidents, danys i perjudicis que puguin causar com a conseqüència de la realització dels treballs que exigeixi la prestació d'aquest contracte.
- Les reposicions a causa de danys a tercers, tant d'actes vandàlics com de col·lisions produïts en les instal·lacions, queden inclosos al nou contracte de manteniment. Si els danys produïts poden resultar perillosos per a persones o béns, la reparació serà

immediata. L'empresa adjudicatària podrà realitzar les accions legals que cregui convenients per tal d'identificar l'autoria dels danys causats i reclamar l'import dels treballs realitzats. L'empresa adjudicatària serà l'única beneficiària de totes les quantitats que aconseguixi recuperar dels autors dels danys causats a les instal·lacions municipals.

- La terrassa i els seus elements, com les taules i les cadires, hauran de mantenir una unitat estètica, no podent utilitzar diferents models per la seva formació.

Altres

- El contractista haurà de dotar al seu personal de tota eina o maquinària necessària, d'acord amb les diferents tasques, així com equips de mesura precisos per a la verificació de tots els paràmetres i característiques que defineixin l'estat i funcionament de les instal·lacions, havent-se d'ajustar tot el material citat a la normativa vigent.
- Tota maquinària o estri, a banda dels que ja existeixin en el local, que es precisi per a desenvolupar amb eficàcia les operacions de manteniment, seran propietat de l'adjudicatari i no representarà un sobre cost a l'Ajuntament.
- Haurà de col·laborar amb les activitats que s'organitzin per part de l'Ajuntament en la zona que envolta la instal·lació i en la instal·lació.

Maquinària i mobiliari que de la qual estarà dotat el local serà la següent:

Maquinària/mobiliari	Valor (€)	Element	Coeficient lineal màxim (%) ¹	Amortització (€/any)	Valor residual transcorreguts els 4 anys de contracte (€)
Subministrament i instal·lació de campana extractora industrial de Part, 1m Motor 9/9 – 1/3CV, de fons 75 cm. D'acer inoxidable, amb acabat polit fi, inclou filtres de lames inoxidable amb ventilador 9/9 – 1/3. Dimensions del	1.600	Maquinària	12	192,00	832,00

¹ ¹Veure la taula al següent enllaç: https://sede.agenciatributaria.gob.es/Sede/ayuda/manuales-videos-folleto/manuales-practicos/folleto-actividades-economicas/3-impuesto-sobre-renta-personas-fisicas/3_5-estimacion-directa-simplificada/3_5_4-tabla-amortizacion-simplificada.html

producte: (ALxANxP) 43,5 cm x 75 cm x 100 cm 					
Subministrament i instal·lació de planxa elèctrica d'Hosteleria d'acer inoxidable AISI 304, de sobretaula, amb acumulador de grassa, temperatura ajustable, potència màxima 9,6 kW, s'inclou endoll i cable 	1.670	Maquinària	12	200,40	868,40
Subministrament i instal·lació de 15 taules i 60 cadires - Taula de 90 x90 cm, alçada de 74 cm, Material polirata d'alta qualitat - Cadires 53,5x57x89 cm alçada braços 64 cm i material polirata d'alta qualitat 	3.750	Mobiliari	10	375,00	2.250,00

Subministrament i instal·lació de fregidora industrial d'acer inoxidable, capacitat fins a 6 litres i potència 3.285 W 	475	Maquinària	12	57,00	247,00
Subministrament i instal·lació d'armari de refrigeració i congelació mixt d'acer inoxidable. Estructura i portes d'acer inoxidable abatibles, tirador tipus barra al lloc de la porta, aïllament en poliuretà injectat a alta pressió, que garanteix un millor rendiment energètic. Termòstat tàctil digital que garanteix un millor rendiment energètic 	1.950	Maquinària	12	234,00	1.014,00

CLÀUSULA 6.- DRETS I FACULTATS DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari té, a més de les que deriven de la resta de clàusules d'aquest plec i de les que resultin de la normativa aplicable, les facultats següents:

- Utilitzar el domini públic que és objecte del servei per explotar, el bar i terrassa durant el termini d'aquest servei d'acord amb allò previst en aquest plec i en l'oferta presentada en la licitació.
- Per a explotar el servei, l'adjudicatari podrà establir contractes laborals o d'altra naturalesa amb personal suficient i capacitat sense que això comporti cap relació entre el personal contractat i l'Ajuntament.
- Sense perjudici de la superior direcció que correspon a l'alcalde o regidor en qui aquest delegui, la responsabilitat de la gestió, administració i explotació del servei correspondrà exclusivament a l'adjudicatari, per la qual cosa, qualsevol contracte o relació que estableixi l'adjudicatari en ocasió d'aquest contracte no afectarà l'Ajuntament, sent la relació únicament entre qui els subscriuin.
- Qualsevol relació jurídica de naturalesa laboral, civil, tributària o de qualsevol classe que concerti l'adjudicatari amb tercers o amb altres administracions públiques, serà del seu compte i risc, sense que impliqui en cap cas relació directa o subsidiària amb l'Ajuntament.
- L'adjudicatari tindrà dret a percebre com a retribució econòmica, els preus dels productes que ofereixi als usuaris. L'adjudicatari mantindrà els preus que ha consignat en la seva oferta, amb les especificitats del present plec i s'haurà d'ajustar a la normativa del Departament de Comerç, consum i turisme, així com a la resta d'organismes públics, i en especial tindrà en compte les prohibicions de venda i consum de tabac i begudes alcohòliques als menors.

CLÀUSULA 7.- FACULTATS DE LA CORPORACIÓ

Són facultats de la corporació:

- Abans de l'inici de l'activitat, l'Ajuntament verificarà les condicions d'ús, sense perjudici de la contractació de l'assegurança a què fa referència la normativa d'espectacles públics, activitats recreatives i establiments públics de Catalunya.
- Deixar sense efecte la concessió abans del venciment si ho justifiquessin circumstàncies sobrevingudes d'interès públic, mitjançant rescabament dels danys que causessin, o sense ell quan no procedís.
- Inspeccionar en qualsevol moment els béns objecte de concessió, les instal·lacions i les construccions.

CLÀUSULA 8.- QUALITAT DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà de realitzar la prestació del servei de manera que, en el marc dels requisits exigits en aquest plec, compleixin els objectius de qualitat més significatius en totes i cadascuna de les indicacions següents:

- Els equips, màquines i components que formen part de les instal·lacions han de mantenir-se en tot moment dins de les especificacions donades pel fabricant o instal·lador.
- Així mateix, les instal·lacions s'adequaran en tot moment als reglaments i normes específics que els són d'aplicació.

- S'hauran de realitzar tots els controls i operacions previstes i aquells altres que siguin necessaris per obtenir un correcte funcionament de les instal·lacions. En especial, es realitzaran aquells exigits per les normes d'obligat compliment vigents en cada moment.
- S'ha de realitzar una correcta conservació i neteja dels aparells, equips i instal·lacions, mantenint en tot moment el seu estat adequat de pintura, aïllaments, etc.
- Per a les senyalitzacions, es cuidarà que no faltin les previstes i s'hauran de mantenir en claredat de lectura, evitant qualsevol símptoma de descuit o deteriorament.
- En tot moment, s'observaran i aplicaran totes les normes de seguretat exigides en el funcionament, revisió i reparació de les instal·lacions, per assegurar la màxima integritat física de persones i coses, en compliment de l'avaluació de riscos que per a aquestes activitats hagi previst el contractista.

CLÀUSULA 9.- INFRACCIONS

En els casos en què hagi infraccions imposades per l'Ajuntament a l'empresa adjudicatària, serà l'Ajuntament qui definirà les mesures correctores que cregui convenientes. Només en els casos en què la situació es vegi irreversible, el propi Ajuntament prendrà la mesura de dissoldre el servei.

Infraccions lleus

Són infraccions lleus les següents:

1. La lleugera incorrecció de l'empresa adjudicatària, o del seu personal, envers els usuaris, els companys de treball, els agents de l'autoritat, la direcció de les instal·lacions, l'Ajuntament o qualssevol altres representants d'aquest o altres Administracions Públiques.
2. El retard, la negligència o el descuit en el compliment de les funcions.
3. La descurança en la conservació i el manteniment dels mitjans adscrits al servei, inclosos el mal estat de neteja i la presència d'indicacions, anagrames o símbols no autoritzats, si no causa perjudicis greus.
4. L'omissió del deure de comunicar situacions contràries al bon estat de policia dels mitjans adscrits al servei.
5. Les discussions entre operaris durant la prestació del servei.
6. En general, l'incompliment dels deures i les obligacions de l'empresa adjudicatària, per negligència o per descuit inexcusables, i també tota infracció no prevista en els dos apartats següents, sempre que el perjudici causat al servei es pugui conceptuar com a lleu.
7. L'incompliment de l'horari establert.

Les infraccions qualificades com a lleus seran sancionades amb una multa de fins a cent cinquanta euros (150,00 €).

Infraccions greus

Són infraccions greus:

1. La reincidència en les faltes lleus.
2. La manca de la consideració o del respecte per part de l'empresa adjudicatària, o del seu personal, envers els usuaris, els companys de treball, els agents de l'autoritat, l'Ajuntament o qualssevol altres representants d'aquest o altres Administracions Públiques.
3. Causar, per negligència o per mala fe, danys greus en la conservació i el manteniment dels mitjans, del material o dels documents del servei.
4. La manca dels elements de seguretat, higiene i salubritat necessaris per a cada prestació.
5. Modificar una prestació del servei sense causa justificada i sense notificació prèvia a l'Ajuntament.
6. La valoració com a defectuós de l'estat general de conservació o manteniment dels mitjans o del material, segons resulti de les inspeccions realitzades.
7. No complir l'obligació d'esmenar els defectes tipificats com a faltes lleus, encara que no causi perjudicis greus, si la seva existència ja ha estat notificada a l'empresa adjudicatària i aquesta no els ha esmenat en els terminis fixats.
8. Utilitzar un material diferent del previst per a cada prestació.
9. Les accions o omissions constitutives de delictes dolosos relacionades amb el servei o que causin danys a l'administració o als usuaris i no constitueixin falta molt greu.
10. Tolerar que el personal de l'empresa adjudicatària o la pròpia empresa, reincideixi en la comissió de faltes lleus.
11. Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'administració o als usuaris i no constitueixin falta molt greu.
12. La falta de rendiment que afecti el funcionament normal del servei i que no sigui constitutiva de falta molt greu.
13. L'incompliment no justificat de l'horari del servei, de manera que l'incompliment acumulat representi un mínim de deu hores dins del mes natural.
14. Posar en perill o pertorbar la prestació correcta del servei. Les accions o omissions dirigides a evadir els sistemes de control o a impedir que siguin detectats els incompliments injustificats dels deures i les obligacions pròpies de l'empresa adjudicatària.
15. Les baralles entre operaris durant la prestació del servei.
16. En general, incomplir amb negligència, culpa o dol les ordres procedents de l'Ajuntament relatives als deures i les obligacions pròpies de l'empresa adjudicatària, i també tota infracció no prevista en aquest article però que causi un perjudici al servei que es pugui conceptuar com a greu.

Les infraccions qualificades com a greus seran sancionades amb una multa entre cent cinquanta-un (151,00 €) i sis-cents euros (600,00 €).

Infraccions molt greus

Són infraccions molt greus:

1. La mera reincidència en la mateixa falta greu o el fet d'haver estat sancionat per la comissió de tres faltes greus, tot això en el període d'un any.
2. Suspendre, paraitzar o interrompre les accions i tasques previstes en el programa de treball aprovat.
3. Abandonar el servei, s'entén per abandonament suspendre, paraitzar o interrompre la seva prestació, en tot l'àmbit territorial durant un dia, o en una zona determinada durant dos dies, sense causa que ho justifiqui a criteri de la Corporació.
4. Cedir, subrogar, traspasar, arrendar o establir qualsevol gravamen que afecti totalment o parcialment el servei, sense obtenir abans l'autorització de l'Ajuntament.
5. Ocupar o dedicar els mitjans o materials afectes al servei en usos o tasques diferents dels propis del contracte, acceptant o no qualsevol mena de contraprestació o remuneració.
6. Executar o tolerar obres o instal·lacions en el servei sense autorització de l'Ajuntament o sense llicència municipal, si no es tracta d'actuacions d'urgència o sol·licitades per l'administració.
7. Desobeir de forma reiterada les ordres escrites de l'Ajuntament relatives a la prestació del servei.
8. Incomplir qualsevol de les prescripcions de les disposicions legals o reglamentàries o no observar les ordres de l'Ajuntament destinades a evitar situacions molestes, nocives, insalubres o perilloses.
9. Incomplir les obligacions socials o fiscals.
10. L'estat general de conservació o manteniment dels mitjans o del material valorat en les inspeccions tècniques com a molt defectuós.
11. No utilitzar els mitjans o materials oferts.
12. Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'administració o als ciutadans i es puguin conceptuar com a molt greus.
13. La falta de rendiment que afecti el funcionament normal del servei i que es pugui conceptuar com a molt greu.
14. Incomplir l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga o tancament patronal.
15. Causar, per negligència o per mala fe, danys molt greus a les instal·lacions o als béns del servei.
16. Les accions o omissions constitutives de delictes dolosos relacionades amb el servei o que causin danys a l'administració o als usuaris i constitueixin falta molt greu.
17. Incórrer per segona vegada en causa d'intervenció del servei de caràcter sancionador.
18. Prestar el servei de forma manifestament defectuosa o irregular, incomplint les condicions establertes.
19. En general, l'incompliment amb negligència, culpa o dol de les ordres procedents de l'Ajuntament relatives als deures i les obligacions pròpies de l'empresa adjudicatària, i també tota infracció no prevista en aquest article, però que causi un perjudici al servei que es pugui conceptuar com a molt greu.

Les infraccions qualificades com a molt greus seran sancionades amb una multa entre sis-cents un euros (601,00 €) i mil cinc-cents euros (1.500,00 €).

Circumstàncies modificatives de la responsabilitat

Per graduar les infraccions, a més del que objectivament s'ha comès o omès, actuant sota els principis de proporcionalitat i justícia material, cal tenir en compte:

- La intencionalitat.
- La pertorbació del servei en qualitat, quantitat i temps.
- El perill i les molèsties que hagi comportat la infracció.
- Els danys produïts a l'administració o als usuaris.
- La quantitat d'usuaris afectats.
- La reincidència en les infraccions.
- La participació en la comissió de la infracció.
- La transcendència social de la infracció.
- El comportament especulatiu de l'infractor.
- La quantia global de l'operació que ha estat objecte de la infracció.
- La quantia del benefici il·lícit estimat.
- La reducció de la vida econòmica dels mitjans o materials afectats.
- L'esmena dels defectes derivats de l'incompliment relatiu a les formalitats exigides per aquest plec per a l'exercici de les activitats que regula, sempre que de l'esmentat incompliment no s'hagin derivat perjudicis directes al l'Ajuntament o a tercers.

CLÀUSULA 10.- REVERSIÓ

Prèviament a l'inici de l'activitat del concessionari s'efectuarà una inspecció i inventari de béns, equips i instal·lacions, que recollirà el seu estat exacte previ a la posada en disposició del concessionari. Al final del termini de la concessió, revertiran a la Corporació els béns objecte de la concessió, així com els que han estat objecte de millora per part de l'adjudicatari, havent de lliurar-los el contractista conforme al que s'estableixi en el contracte i en l'estat de conservació i funcionament adequats.

CLÀUSULA 11.- RÈGIM DE FUNCIONAMENT I HORARI

L'establiment haurà de romandre obert al públic, com a mínim, entre les **09:00 i les 19:00 hores, durant la temporada d'hivern, i entre les 09:00 i les 20:00 hores, durant la temporada d'estiu**, horari que pot ser ampliat pel contractista en la seva proposició amb l'autorització de l'Ajuntament i complint la normativa vigent.

No obstant això, l'adjudicatari es compromet a mantenir obert l'establiment en caps de setmana, sempre que en l'entorn d'aquest s'hi desenvolupi algun tipus d'activitat lúdica o participativa.

Si per circumstàncies determinades fos necessari obrir i tancar el bar fora de l'horari establert, aquesta actuació la realitzarà l'adjudicatari, prèvia comunicació municipal.

L'horari del servei de bar s'haurà d'adaptar al que s'estableix en l'ORDRE INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels

espectacles públics i de les activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives, i al seu Reglament (DOGC núm. 6030, de 22 de desembre de 2011).

CLÀUSULA 12.- PREUS DE VENDA DELS PRODUCTES

A l'inici del servei, l'adjudicatari haurà de presentar una llista de preus dels diferents productes i serveis, la qual serà visada per l'Ajuntament.

La llista de preus dels productes podrà ser revisable cada any per mig de l'aportació d'una memòria justificada per part del concessionari i que haurà de ser aprovada per l'òrgan de contractació a proposta del responsable del contracte.

La llista de preus, incloent els productes bàsics com la resta de productes i serveis, haurà de ser exposada al públic permanentment.

L'adjudicatari té prohibit efectuar serveis a preus superiors als que hagin estat visats per òrgan de contractació.

CLÀUSULA 13.- APARELLS AMB CONSUM ELÈCTRIC

El concessionari podrà instal·lar lliurement tots els aparells d'enllumenat o de força motriu que siguin necessaris per al correcte funcionament del servei, amb les limitacions que siguin fixades pels serveis tècnics municipals en relació a la línia general de comptadors.

Si fos necessària una major potència, l'adjudicatari haurà de sol·licitar-la a l'Ajuntament mitjançant la presentació del corresponent projecte de nova instal·lació elèctrica justificativa de les potències necessàries i de les seccions dels conductors a instal·lar. Es complirà la reglamentació (RD-842 de 2 d'Agost, Reglament Electrotècnic per baixa tensió i les seves ITC BT).

CLÀUSULA 14.- CÀNON

El cànon a satisfer per part de l'adjudicatari a l'Ajuntament de Deltebre serà el resultant de la licitació, subjecte a IVA, i amb càrrec a l'adjudicatari dels impostos que procedeixin.

El cànon que serveix de base a la licitació es fixa en 400,00.- euros IVA inclòs, s'abonarà amb una periodicitat mensual.

La forma d'adjudicació de la concessió serà el procediment obert i per a la valoració de les proposicions es tindrà en compte la millor oferta econòmica presentada.

En el cànon a satisfer no s'inclouen les inversions necessàries per a la prestació del servei, que aniran a càrrec del concessionari i que a la finalització de la concessió revertiran sobre l'ajuntament, essent el valor residual satisfet per aquest últim al concessionari, de forma directa o de forma indirecta per mig de la nova concessió.

A banda del cànon, l'adjudicatària haurà de satisfer en concepte d'amortització de maquinària l'import mensual de 88,20€ IVA inclòs.

CLÀUSULA 15.- CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

C. Criteris quantificables automàticament, es puntuaran en ordre decreixent:

- **Major cànon ofert: fins a 40 punts.**
(Preu de licitació + Preu oferta) x 40/ Preu de licitació + Preu
- **Preus de les consumicions bàsiques:** Es presentarà una relació de preus de venda al públic dels següents productes bàsics que s'oferiran als clients:

Producte	Preu
Refrescs/beguda isotònica (de 33 cl)	
Cafè/infusió	
Bossa d'"snacs" (30g)	
Bossa de fruita seca (30g aprox.)	
Ampolla d'aigua de 0.50 cl	
Entrepà de formatge/embotit (fred)	
Entrepà de calent	
Tapa freda	
Tapa calenta	

Valorant-se amb 30 punts la millor oferta mitjana de tots els productes, i la resta proporcionalment.

D. Criteris la ponderació dels quals depengui d'un judici de valor 30:

S'haurà de presentar una memòria sobre la confecció de màxim quatre menús, un dels quals tindrà un preu màxim de 15€ (IVA exclòs). La memòria tindrà una extensió màxima de 8 pàgines amb tipologia de lletra Arial, cos 12, i interlineat senzill. Les pàgines que superin els màxims esmentats no seran tingudes en compte a l'efecte de valoració.

Es valorarà positivament **(màxim 30 punts) la forma de confecció i disseny dels menús.** En aquest sentit, es tindrà en compte en la valoració:

- l'adaptació a les estacions i l'ús de productes de temporada;
- l'elaboració dels plats utilitzant matèries primeres i productes de proximitat i quilòmetre zero per tal d'afavorir l'economia i la gastronomia locals;
- oferir menús o alternatives adequades a diferents intoleràncies alimentàries (intolerància al gluten, a la lactosa...) o a dietes específiques (per exemple la vegetariana, la vegana...);
- oferir menús saludables "healthy";

Deltebre (Delta de l'Ebre), abril de 2024

J. Adrià Gil Buch