



Ajuntament de Sarrià de Ter

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE GESTIÓ DELS SERVEIS
DE CAFETERIA DE L'EDIFICI MUNICIPAL "EL CORO"**



1. Objecte

L'objecte d'aquest contracte de concessió de serveis és la gestió del servei públic de cafeteria ubicada a la planta baixa de l'edifici municipal *El Coro* de Sarrià de Ter, que serà gestionat per l'empresa o persona física que resulti adjudicatària mitjançant la concessió administrativa del servei.

Aquest dret d'explotació dels serveis implica transferència al concessionari del risc operacional abastant el risc de demanda, el de subministrament o tots dos. S'entén per risc de demanda el que es deu a la demanda real dels serveis objecte del contracte i risc de subministrament el relatiu al subministrament dels serveis objecte del contracte, en particular el risc que la prestació dels serveis no s'ajusti a la demanda. (La transferència al concessionari del risc operacional implicarà l'exposició del servei a les incerteses del mercat). Per tot això, l'elecció d'aquest model de contractació està justificada ja que aquesta entitat traslladarà el risc operacional al concessionari, que podrà gestionar amb el seu personal el servei, sense que l'Ajuntament disposi de personal ni mitjans adequats per a aquesta gestió

D'altra banda, aquest risc comporta per al concessionari un estímul, que amb una gestió adequada i una optimització de recursos pot veure augmentada la demanda del servei i, per tant, els seus guanys. A la vegada, aquest estímul servirà de revulsiu perquè la gestió de cara a l'usuari sigui el més efectiva i adequada ja que un servei de qualitat comportarà un increment de la demanda i aquesta alhora, un augment dels guanys.

En aquest document es desenvolupen els aspectes més importants que configuren la gestió i l'explotació.

2. Durada de la concessió

Pel que fa a la durada de la concessió, segons l'article 29.6 de la LCSP, el qual preveu:

"Els contractes de concessió d'obres i de concessió de serveis tindran un termini de durada limitat, el qual es calcularà en funció de les obres i dels serveis que



constitueixin el seu objecte i es farà constar en el Plec de clàusules administratives particulars.

Si la concessió d'obres o de serveis sobrepassés el termini de cinc anys, la durada màxima de la mateixa no podrà excedir del temps que es calculi raonable perquè el concessionari recuperi les inversions realitzades para la explotació de les obres o serveis, juntament amb un rendiment sobre el capital invertit, tenint en compte les inversions necessàries per assolir els objectius contractuals específics”.

Tot i l'exposat, l'Ajuntament considera que el període adient per la concessió del servei de la cafeteria El Coro és **de 2 anys més 1+1 de pròrroga**.

3. Horaris

L'horari d'obertura habitual serà:

- De dilluns a dijous: de 8:00 a 20:00 (mínim)/23:00 (màxim)
- Divendres i dissabtes: de 8:00 a 22:00 (mínim)/00:00 (màxim)
- Diumenges : de 10:00 a 14:00 (mínim)/23:00 (màxim)

Es permetrà un dia festiu a la setmana que serà dilluns o dimarts.

Quan l'adjudicatari vulgui romandre tancat per vacances ho haurà de comunicar a l'ajuntament de Sarrià de Ter. Generalment les vacances es realitzaran al setembre, un cop passada la Festa Major.

4. Públic objectiu del servei

Les persones usuàries de la Cafeteria són fonamentalment veïns i veïnes de Sarrià de Ter, amb un increment de persones dels municipis veïns, els dies de mercat Setmanal, i en especial els dies on es porten a terme activitats extraordinàries, on a augmenta considerablement el públic consumidor dels serveis de la cafeteria.

Es demana que, al servei de cafeteria, s'ofereixin serveis de valor afegit per la població del municipi amb especial atenció a que l'oferta d'aquests serveis cobreixin un ampli ventall d'edats i de públics objectius. En aquest sentit, tindran especial importància,



- Contribuir a la promoció i dinamització social de Sarrià de Ter, així com a la participació ciutadana, procurant ser un espai de trobada que afavoreix l'intercanvi relacional.
- Desenvolupar activitats culturals i socials que facin de motor d'atracció per altres públics objectius, alhora que contribueixin a la dinamització del municipi
- Col·laborar amb les altres entitats del municipi, així com institucions i gestors municipals, per coordinar accions d'interès públic
- Mostrar especial atenció i cura a les persones d'edat avançada i/o amb necessitats especials.

5. Inversió i despeses

Es preveu que la inversió inicial sigui mínima atès que l'equipament compta amb tot el material d'estructura necessari per desenvolupar l'activitat de cafeteria. El parament bàsic per inici de l'activitat, anirà a càrrec del concessionari.

(VEURE INVENTARI ANNEX I)

El sistema de retribució previst per al contracte de concessió de servei establert a l'article 15 LCSP, consisteix en l'assignació d'un dret d'explotació del servei, obtenint el contractista els ingressos dels usuaris del servei.

Es tracta d'un local que ha de funcionar amb totes les prestacions pròpies d'un establiment de cafeteria. Això implica que el contractista s'haurà de fer càrrec de tots els costos de posada en marxa i explotació del mateix.

Les despeses de consum d'energia elèctrica, aigua, telefonia i internet, recollida d'escombraries, assegurances i neteja aniran a càrrec de l'adjudicatari. També s'haurà de càrrec de la subscripció a premsa de com a mínim dues publicacions locals.

5.1 Inversió



Es preveu que la inversió inicial sigui mínima atès que l'equipament compta amb tot el material d'estructura necessari per desenvolupar l'activitat de cafeteria. El parament bàsic per inici de l'activitat, anirà a càrrec del concessionari.

5.2 Finançament

El sistema de retribució previst per al contracte de concessió de servei establert a l'article 15 LCSP, consisteix en l'assignació d'un dret d'explotació del servei, obtenint el contractista els ingressos dels usuaris del servei.

S'estimen uns ingressos mensuals mitjos de 10.000€ mensuals, amb un ingrés aproximat anual de 120.000€

5.3 Despeses

Es tracta d'un local que ha de funcionar amb totes les prestacions pròpies d'un establiment de cafeteria. Això implica que ha de fer front als costos de posada en marxa i explotació del mateix.

A.- Cànon

L'adjudicatari haurà de satisfer a l'Ajuntament una quantitat anual en concepte de cànon. Aquesta quantitat haurà de ser expressada en la seva oferta econòmica. El cànon que serveix de base de la licitació, es fixa en la quantitat de 600,00 € anuals, IVA no inclòs (50,00€ al mes, IVA no inclòs)

B.- Despeses de personal

Pel càlcul dels costos de personal de l'establiment d'hostaleria bar, calculat tenint en compte un període anual. Pel que fa a l'estimació de costos, partim del cost de personal mínim que es requereixi per poder prestar el servei, en què queden inclosos els costos de la quota de la Seguretat Social/autònoms i s'estableixen així els costos bàsics de personal d'aquest contracte, que són de 50.400€.



C.- Despeses d'explotació

COSTOS DIRECTES TOTALS	COSTOS ANUALS
Cost personal	50.400,00 €
Cànon municipal	600,00 €
Compres	20.661,16 €
COSTOS DIRECTES	71.661,16 €
Despeses generals (13%)	9.315,95 €
Benefici industrial (6%)	4.299,67 €
COSTOS INDIRECTES	13.615,62 €
TOTAL COSTOS	85.276,78 €
IVA (21%)	17.908,12 €
PREU TOTAL	103.184,90 €

D.- Pla de tresoreria previsió de resultats

Pla de contractació	costos	ingressos	Beneficis
anual	85.276,78 €	120.000	34.723,22 €

6. Obligacions del contracte

L'empresa adjudicatària es comprometrà a l'explotació completa del servei de cafeteria a l'espai de l'edifici municipal "El Coro" que com a mínim inclourà:

- Complir unes condicions higièniques i sanitàries que assegurin la innocuïtat dels aliments que posen a l'abast dels ciutadans i que estan regulades per la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública i els reglaments europeus d'higiene en els aliments.
- La selecció i la compra d'aliments i matèries primeres i la determinació de productes i quantitats adequades per la prestació del serveu contractat. Aquesta selecció tindrà en compte i donarà preferència, en la mesura del possible, els productes de proximitat i els autòctons de Sarrià de Ter.
- L'empresa serà responsable de disposar d'un pla de control de l'aigua; pla de neteja i desinfecció; pla de control de plagues i altres animals indesitjables; pla d'etiquetatge d'al·lèrgens; pla de formació i capacitació del personal en



seguretat alimentària; pla de control de proveïdors; pla de traçabilitat; pla de control de temperatures.

- El servei i la distribució dels menjars i els horaris que s'estableixin.
- La recollida, la neteja, desinfecció dels estris i parament de cuina i terrasses que es facin servi deixant-ho tot sempre en condicions adequades per al següent us.
- L'adjudicatari s'encarregarà de treure i dipositar les deixalles diàriament en els dipòsits i contenidors que específicament es destinin a aquest efecte per part del mateix adjudicatari.
- L'adjudicatari tindrà l'obligació de complir amb tota la legislació en matèria ambiental i energètica.
- La desinfecció i neteja general dels elements utilitzats durant el procés de restauració (cuina, càmeres frigorífiques, congelador, utillatge de distribució i repartiment, etc.)
- La recollida, embutxacat, segons la normativa vigent i l'evacuació dels residus generats.
- A les zones de manipulació i d'emmagatzematge es prohibirà tot allò que pugui contaminar el menjar: menjar, fumar o qualsevol altra pràctica antihigiènica.
- Proporcionar personal professional que hagin superat el curs de manipulador d'aliments, donats d'alta a la seguretat social i atendre els horaris requerits per a cada activitat.

En tot cas, l'empresa haurà d'adaptar-se a i fer front a les diferents demandes d'activitat de l'equipament pel que fa a productes i personal necessari, així com complir rigorosament tota la normativa vigent.

7. Personal, higiene, uniformitat i comportament.

Tot el personal contractat disposarà del carnet de manipulador d'aliments vigent.

L'adjudicatari està obligat a dedicar el personal necessari per complir les obligacions derivades del servei objecte del contracte.



L'empresa vetllarà per la higiene dels treballadors. A les zones de manipulació i l'emmagatzematge es prohibirà tot allò que pugui contaminar el menjar: menjar, fumar o qualsevol altra pràctica no higiènica.

L'aspecte del personal serà impecable amb tot allò que comporta l'ordre personal (cara, mans, ungles, olor corporal, etc.).

S'utilitzarà roba d'ús exclusiu de treball, calçat adequat i en perfecte estat general de neteja.

En la mesura del possible l'empresa concessionària canviarà els productes del servei i els adaptarà a l'estacionalitat de l'activitat de tal manera que els usuaris gaudeixin d'una variabilitat en els productes.

8. Prestacions tècniques i funcionals

El contractista oferirà uns nivells de qualitat adequat en relació als productes oferts, atenent sempre a criteris professionals de presentació i d'elaboració i d'acord a l'estàndard de qualitat i d'imatge que requereix el servei de cafeteria i restaurant.

També donarà preferència a l'expedició de productes produïts i/o manufacturats en el propi municipi de Sarrià de Ter.

Els productes oferts inclouran necessàriament opcions gastronòmiques diverses (vegetarianes, sense gluten, d'origen ecològic, etcètera, així com una adequada informació sobre productes al·lèrgens a les cartes.

El material que porti el contractista en cas de necessitat reunirà les mateixes condicions de qualitat, presència i pulcritud pròpies del servei que es té que prestar i es farà d'acord amb les instal·lacions i la seva decoració.

La llista de preus dels productes es comunicarà a l'ajuntament de Sarrià de Ter i es mantindrà a la vista del públic per a la seva consulta.

9. Preus a cobrir dels usuaris



Considerant la naturalesa de l'activitat desenvolupada, el contractista percebrà directament del públic els preus que estimi procedents, els quals hauran de ser anàlegs als que percebin establiments similars. En tot cas els preus es comunicaran a l'ajuntament de Sarrià de Ter.

10. Full de reclamacions

El concessionari disposarà de full de reclamacions, on els usuaris podran fer constar les deficiències en general de la prestació del servei, o la inobservança del preus fixats o per qualsevol anomalia. És obligació del servei exposar la reclamació a l'Agència Catalana del Consum dins el marge de 24 hores després de presentar la reclamació.

11. Instal·lacions, mobiliari i material

L'adjudicatari es compromet a mantenir en perfecte estat de conservació i funcionament tant les instal·lacions com els material que aporta l'ajuntament com el seu propi. En cas de pèrdua serà responsabilitat seva reposar qualsevol element en cas de pèrdua o deteriorament. (Veure, Annex I Inventari i Annex II Plànols equipament).

A petició d'instància dels licitadors es realitzarà una visita a les instal·lacions per poder valorar-la.

12. Requisits de seguretat i de responsabilitat

L'empresa adjudicatària està obligada a formalitzar, abans de l'inici del servei, una pòlissa d'assegurances per respondre, d'una banda dels danys i desperfectes que ocasioni el personal de l'empresa adjudicatària, i de l'altra per la pròpia activitat que s'ha de dur a terme en les instal·lacions.

La pòlissa cobrirà la seva responsabilitat civil davant tercers, entenent com a tals, a tots els usuaris dels serveis, en la que s'inclouran entre altres, els riscos d'intoxicació alimentària produïdes pels serveis subministrats dels quals l'empresa adjudicatària en serà la única responsable.

13. Aspectes a valorar



El servei de cafeteria ha d'esdevenir un punt de trobada intergeneracional pels sarrianencs, i alhora, ser un pol d'atracció per persones de fora del municipi. Per aquest motiu, es valorarà:

- a. La capacitat i experiència del concessionari per a la gestió d'activitats culturals i de dinamització social que, alhora que, reverteixen directament en l'eficiència econòmica de l'explotació, aporten un valor afegir significatiu per l'assoliment d'aquest objectiu.
- b. La presentació d'un projecte de treball sòlid tant pel que fa a la professionalitat del seu personal, com pel seu projecte de treball que es tradueixi en un servei amb productes de qualitat del territori.
- c. Una carta de preus ajustada i popular, com a mínim en aquells productes de més consum, com ho són cafeteria bàsica, cervesa, aigua i refrescos.
- d. Servei de consergeria per activitats que es puguin organitzar des de l'Ajuntament, i o alguna entitat municipal que pugui sol·licitar, l'ús d'altres espais de l'edifici.

Document signat i datat electrònicament.



ANNEX I- INVENTARI

DESCRIPCIÓ	UBICACIÓ
Càmera frigorífica	CUINA
Campana	CUINA
Nevera gran 4 portes	CUINA
Nevera baixa 4 portes	CUINA
2 prestatges inoxidable	CUINA
12 taules + 46 cadires	SALA
2 taules altes + 8 tamborets	SALA
2 taules alumini terrassa + 4 cadires alumini	SALA
Prestatge de fusta	SALA
Camara inoxde 3 portes	SALA
Renta gots petit	SALA
Moble cafeteria Inoxidable	SALA
Aigüera inoxidable	SALA
Prestatge llarg darrera barra inoxidable	SALA



ANNEX II- PLÀNOLS

