



AEROPORTS PÚBLICS DE CATALUNYA, S.L.U.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

DADES DE L'EXPEDIENT	
Codi d'expedient:	<u>2025 LESU CPUB CONC 01</u>
Títol de l'expedient:	CONCESSIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ DE L'AEROPORT D'ANDORRA-LA SEU D'URGELL
Procediment de contractació:	Obert
Data del document:	Setembre 2025
Validació del document:	Jordi Candela i Garriga Director General d'Aeroports de Catalunya <u>Signat electrònicament:</u>

ÍNDIX

1. OBJECTE.....	3
2. ABAST DEL SERVEI	3
2.1. Instal·lacions	3
2.2. Horari de prestació del servei.....	4
2.3. Serveis a prestar per part de l'adjudicatari	4
2.3.1. Qualitat del servei i dels productes.....	4
2.3.2. Serveis a prestar per part de l'empresa adjudicatària	5
2.3.3. Serveis a prestar per part d'Aeroports de Catalunya	6
2.3.4. Informes mensuals de facturació.....	7
2.3.5. Pla de qualitat	7
2.3.6. Inspeccions	7
2.3.7. Cartells i senyalització.....	8
2.3.8. Personal	8
2.3.9. Formes de pagament acceptades a la cafeteria/restaurant	10
2.3.10. Assegurances i responsabilitats	10
2.3.11. Seguretat	10
2.3.12. Prevenció de Riscos Laborals.....	10
2.3.13. Formació necessària	11
2.3.14. Situacions d'emergència	11
2.3.15. Aspectes mediambientals	11
2.3.16. Gestió de residus.....	12
3. CONTINGUT ECONÒMIC DEL CONTRACTE	12
4. CONTINGUT DE LES PROPOSTES.....	12

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS:

CONCESSIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ DE L'AEROPORT D'ANDORRA-LA SEU D'URGELL **2025 LESU CPUB CONC 01**

1. OBJECTE

L'objecte del present Plec de Prescripcions Tècniques Particulars (en endavant PPTP) és la concessió de l'explotació del servei de cafeteria i restauració a l'Aeroport Andorra- La Seu d'Urgell, així com el de fixar les condicions tècniques que han de regir en la contractació de la concessió del servei durant el termini de 24 mesos.

2. ABAST DEL SERVEI

2.1. Instal·lacions

El període de prestació del servei serà de 24 mesos des de l'inici del servei.

Les instal·lacions que l'Aeroport posarà a disposició de l'adjudicatari per al desenvolupament de l'activitat objecte d'aquest expedient són les que s'indiquen a continuació:

Planta terra de la terminal o edifici social. Aquesta planta compren:

- Cuina
- Magatzem
- Espai de cafeteria
- Espai de restaurant
- Espai de terrasses.
- Lavabos d'ús públic.

No es podran utilitzar per a la prestació del servei de restauració altres superfícies de l'aeroport que no estiguin específicament detallades en aquest PPTP sense l'autorització de la Direcció.

2.2. Horari de prestació del servei

L'adjudicatari haurà de donar servei de dilluns a diumenge, amb un dia de descans setmanal, sempre que aquest no coincideixi amb vols comercials previstos. S'estableix un dia de tancament a la setmana del restaurant de l'Aeroport Andorra-La Seu d'Urgell per descans del personal. Aquest dia es pactarà amb Direcció de l'aeroport abans de la entrada en vigor del contracte i serà modificable si aquest dia hi ha operació comercial prevista a l'aeroport ja que el servei al passatger ha de quedar garantit. Per tant l'adjudicatari es compromet a oferir el servei de restauració els dies que l'aeroport acollí vols comercials, esdeveniments o actes puntuals (dins/fora de l'horari operatiu) per indicació i petició de la Direcció de l'aeroport.

L'horari d'obertura per la prestació del servei s'estableix de les **0900h fins a les 1700h**, amb l'horari específic per al servei de menjar calent comprès entre les 1300h i les 1600h. Els dies que hi hagi vol comercial fora de l'horari d'obertura abans esmentat, s'haurà d'obrir la cafeteria dues hores abans i dues hores després de l'arribada/sortida del vol per donar el servei requerit al passatger i altres usuaris relacionats amb l'operació.

En el cas de que la realitat operativa de l'Aeroport no es correspongui amb les franges horàries anteriorment descrites, aquestes es podran modificar de mutu acord entre el gestor de l'expedient i l'adjudicatari.

Adicionalment, l'adjudicatari assumirà la responsabilitat d'instal·lar màquines de vending a la terminal i gestionar-ne tots els aspectes relacionats amb les mateixes per assegurar que en la totalitat de l'horari operatiu de l'aeroport es pot fer-ne ús. L'horari es pot consultar a l'AIP (<https://aip.enaire.es/AIP/#LESU>), a títol orientatiu es a l'estiu de 0830h a 2030h i a l'hivern de 0830h a 1700h.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta inicial dels horaris de prestació de serveis, podent ampliar (i no reduir) l'horari mínim d'obertura i de servei de menjar calent anteriorment esmentat en funció de les seves previsions de demanda.

2.3. Serveis a prestar per part de l'adjudicatari

2.3.1. Qualitat del servei i dels productes

Tots els productes subministrats pel servei de restauració han de complir obligatòriament les normes de qualitat, preu, etiquetat i sanitat establertes per les disposicions legals vigents.

Tots els productes hauran d'estar **en perfecte estat**, i ésser de bona qualitat i amb una oferta variada.

L'adjudicatari haurà garantir una bona imatge en la prestació del servei i en l'estat de la neteja de les instal·lacions en les que es prestarà el servei, incloent terrasses, sala, magatzem, cuina i barra. L'adjudicatari serà el responsable de la neteja de la zona i elements del restaurant, que inclouen la zona del restaurant/cafeteria, la barra, les terrasses, la cuina i el magatzem, però no dels serveis públics de la cafeteria/restaurant. En aquest sentit, és obligatori presentar un control de neteja, que inclogui les superfícies mencionades. L'adjudicatari haurà de mantenir

les instal·lacions en perfectes condicions higiènic-sanitàries, obtenint i complint amb les autoritzacions exigibles per la legislació corresponent.

El llistat de preus al públic haurà d'estar exposat.

L'adjudicatari haurà de garantir una correcta atenció als clients per part del seu personal.

L'adjudicatari comptarà amb els mitjans, tant materials com humans que siguin necessaris per a la prestació d'aquest servei en les condicions especificades en la normativa vigent.

L'adjudicatari haurà de complir les normes operatives de l'aeroport.

2.3.2. Serveis a prestar per part de l'empresa adjudicatària

L'adjudicatari haurà de ser capaç de prestar els serveis que s'assenyalen a continuació als usuaris de l'Aeroport:

- **Servei de cafeteria al públic**

- Begudes fredes i calentes (refrescs, aigües, cafès, tes i infusions, cerveses, vins i caves, etc.)
- Entrepans freds i calents
- Fruita
- Rebosteria variada i pastes
- Snacks

Aquest servei es desenvoluparà a la zona específicament habilitada com a Cafeteria.

Durant la temporada d'estiu i períodes de bon temps s'oferirà servei de cafeteria a la terrassa de l'Aeroport. Aeroports de Catalunya facilitarà el mobiliari d'exterior per a la prestació d'aquest servei.

El servei de cafeteria es prestarà ininterrompudament en els horaris indicats en el punt 2.2.

- **Servei de restaurant al públic:**

Inclou tots els elements indicats en el servei de cafeteria, i, addicionalment, els indicats a continuació:

- El servei de restauració inclourà obligatòriament les opcions de Menú i de plats combinats: Carta amb plats combinats freds, calents i postres
Menú

És obligatòria la diversitat d'oferta gastronòmica:

Es obligatori l'oferta i comunicació dels següents productes per persones amb al·lèrgies o intoleràncies a :

- Gluten
- Lactosa
- Fruits secs
- Fructosa
- Marisc

Ha de contenir hidrats de carboni, proteïnes i minerals, vitamines i fibra en la mesura suficient per a conformar un àpat nutricionalment equilibrat. El plat d'amanida s'ha d'oferir diàriament.

El servei de restaurant es prestarà en els horaris indicats en el punt 2.2.

Serà obligatori disposar del menú imprès i del llistat de preus exposat al públic en català, castellà i anglès.

- **Servei de requeriments d'àpats especials: aeronaus, esdeveniments, càterings**
Aquest servei no és un requeriment però serà puntuable per a l'adjudicació del servei.
- **Servei de vending**

L'adjudicatari assumirà la responsabilitat d'instal·lar màquines de vending a la terminal i gestionar-ne tots els aspectes relacionats amb les mateixes per assegurar que en la totalitat de l'horari operatiu de l'aeroport es pot fer-ne ús. L'adjudicatari inclourà a la seva proposta les màquines de vending a instal·lar. El gestor exigeix que hi hagi cafè, begudes fredes i alimentació.

El servei es prestarà en els horaris indicats en el punt 2.2.

- **Servei de neteja:**

L'adjudicatari es farà càrrec de la neteja diària de l'àrea de la cafeteria/restaurant així com del compliment de la normativa en matèria d'higiene i salut.

NOTA:

Cal indicar que, en relació a la prestació de servei en esdeveniments i actes concrets que acollí l'aeroport (com poden ser rodatges, trobades, convencions, etc.), l'adjudicatari tindrà l'exclusivitat per a la prestació de servei de cafeteria, a excepció d'aquells esdeveniments en que, per política corporativa de l'empresa organitzadora, es requereixi càterring propi.

2.3.3. Serveis a prestar per part d'Aeroports de Catalunya

- **Instal·lacions:**

Aeroports de Catalunya posarà a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions de cuina, magatzem, terrasses, barra de bar i lavabos.

- **Mobiliari, maquinària i equipament:**

- En el moment de la signatura del contracte amb l'empresa adjudicatària es signarà un inventari exhaustiu del mobiliari i de la maquinària que AEROPORTS DE CATALUNYA cedirà a l'adjudicatari pel desenvolupament de la seva activitat.

AEROPORTS DE CATALUNYA, juntament amb l'adjudicatari revisaran el mobiliari i la maquinària necessaris per prestar els serveis de cuina, bar i cafeteria. AEROPORTS DE CATALUNYA reemplaçarà o reposarà aquell mobiliari o maquinària que s'hagi fet malbé i que consideri necessari restituir pel correcte funcionament del servei.

El manteniment de la maquinària anirà a càrrec d'AEROPORTS DE CATALUNYA.

- En el moment de la signatura del contracte amb l'empresa adjudicatària es signarà un inventari exhaustiu de l'equipament que AEROPORTS DE CATALUNYA cedirà a l'adjudicatari pel desenvolupament de la seva activitat.

AEROPORTS DE CATALUNYA, juntament amb l'adjudicatari revisaran l'equipament necessari per prestar els serveis de cuina, bar i cafeteria. AEROPORTS DE CATALUNYA reemplaçarà o reposarà aquell equipament que s'hagi fet malbé i que consideri necessari restituir pel correcte funcionament del servei.

2.3.4. Informes mensuals de facturació

Aeroports de Catalunya realitzarà un control sobre l'activitat portada a terme per part de l'adjudicatari i aquest haurà de lliurar informació sobre les funcions que realitza a l'Aeroport. En aquest sentit, l'adjudicatari haurà de presentar informes mensuals al gestor de l'expedient d'Aeroports de Catalunya en els que es detalli l'activitat realitzada per l'adjudicatari en la prestació del servei (compte de resultats mensuals). S'haurà de tenir en compte també les màquines de vending.

2.3.5. Pla de qualitat

El contingut i les condicions del Pla de Qualitat s'acordaran entre la Direcció de l'Aeroport i l'adjudicatari, i inclourà la presentació i l'avaluació dels indicadors més representatius de la qualitat del servei de restauració.

Els nivells de qualitat del servei estaran subjectes a revisió continuada per part de la Direcció de l'Aeroport.

2.3.6. Inspeccions

Tant la Direcció de l'Aeroport com el gestor de l'expedient podran realitzar, sense notificació prèvia, totes les inspeccions que consideri necessàries per assegurar el compliment dels requisits especificats en el pla de qualitat ofertat per l'adjudicatari, al marge de les inspeccions que pugui dur a terme l'autoritat competent.

En el cas que, com a conseqüència d'alguna d'aquestes inspeccions, es detectés alguna anomalia en la qualitat de la prestació del servei (incloent estat de les instal·lacions, estat dels productes, etc.), aquesta s'haurà de resoldre en el menor temps possible.

L' incompliment continuat en el temps podrà provocar la suspensió temporal o definitiva del contracte e implicar penalitzacions.

2.3.7. Cartells i senyalització

Tots els cartells, senyals i similars, tant fixes com mòbils, que es vulguin col·locar a les instal·lacions habilitades pel servei de cafeteria i restauració de l'Aeroport, hauran de ser prèviament aprovats per la Direcció de l'Aeroport. Serà la Direcció qui autoritzi la seva instal·lació i determini la normativa a seguir en el seu disseny, en cas en que sigui necessari.

Tots els cartells i senyals hauran d'estar, com a mínim, en llengua catalana, castellana i anglesa.

2.3.8. Personal

Personal adscrit al servei

a) La proposta executiva i organitzativa dels licitadors ha d'incloure la proposta de llocs de treball i detallar el perfil tècnic i les competències que ha de tenir el personal.

b) L'empresa adjudicatària ha d'aportar personal amb la experiència adequada per a poder atendre de manera correcta el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat establerts tant en el contracte com en la proposta executiva i organitzativa presentada. L'empresa adjudicatària ha de vetllar perquè el personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i rebi la formació adequada per al desenvolupament de les seves tasques.

c) S'haurà de reforçar el personal: – quan sigui necessari per complir amb el nivells de servei ordinaris i recurrents si són superiors a les previsions inicials de l'adjudicatari – quan així s'acordi amb la Gerència per donar servei a l'organització d'un esdeveniment planificat

L'adjudicatari realitzarà la seva activitat exclusivament amb personal adscrit a la seva plantilla o subcontractat directa o indirectament per ell. En cap cas aquest personal tindrà relació contractual amb AEROPORTS DE CATALUNYA.

L'adjudicatari assignarà un **mínim de dos treballadors** a la prestació del servei objecte d'aquest plec.

L'adjudicatari haurà de disposar permanentment, tots els dies de l'any (no sent vàlid a aquests efectes la utilització d'una bústia de veu), d'un responsable d'activitat que serveixi d'enllaç i comunicació permanent entre l'Aeroport i l'adjudicatari.

d) La Gerència podrà exigir la substitució del personal en cas d'acompliment deficient en el desenvolupament de les seves tasques, en l'atenció al públic o per altres causes justificades. L'adjudicatari haurà de garantir que el personal que té al seu càrrec desenvolupa l'activitat:

- Amb roba de treball en bon estat i amb uniformitat entre els empleats.
- Amb els corresponents certificats, formacions, etc. necessaris per a la prestació del servei de restauració (carnets de manipuladors d'aliments i/o altres acreditacions necessàries segons normativa vigent).
- Portant en tot moment la documentació i/o acreditacions necessàries per a exercir la seva funció a l'Aeroport, d'acord amb el que estableix la Direcció de l'Aeroport. Aquests acreditacions hauran de situar-se en un lloc visible. Qualsevol càrrec derivat de l'emissió d'acreditacions per part de l'aeroport anirà a càrrec de l'adjudicatari.

Obligacions en matèria de personal

- a) L'empresa adjudicatària ha de garantir que el seu personal pot atendre els usuaris en català i en castellà, i que té un coneixement adequat i suficient de totes dues llengües que el fa apte per a complir el deure correlatiu d'atendre'ls en la llengua que hagin escollit, en els termes establerts per la Llei 1/1998, del 7 de gener, de política lingüística. **L'adjudicatari disposarà de personal que sigui capaç de dirigir-se i entendre al públic, de forma obligatòria, en català i castellà.**
- b) L'empresa adjudicatària tindrà especial cura en garantir la higiene personal i bones pràctiques del personal que presti els referits serveis, que haurà d'anar uniformat i amb identificació personal visible.
- c) L'empresa adjudicatària ha de garantir que el seu personal responsable es personarà a les instal·lacions en cas que es produeixi, fora d'horari, qualsevol incidència, accident, alarma o intervenció rutinària de manteniment i la Gerència li'n faci el requeriment perquè considera necessària la seva presència.
- d) El responsable del compliment contractual i el responsable d'execució del servei mantindran reunions periòdiques amb els responsables de la Gerència del Servei. La freqüència de les reunions amb el responsable del servei s'establirà per part de la serà de caràcter mensual i sempre que se'ls convoqui a tal efecte. En aquestes reunions es farà el seguiment del servei, el compliment de les condicions contractuales, les incidències en el servei i les instal·lacions, novetats, àrees i propostes de millora.
- e) L'empresa adjudicatària ha de presentar mensualment un informe resum del servei i de les incidències amb informació diària i agregada relativa a: – facturació desglossada – compliment de les condicions d'oferta i planificació de menús – personal adscrit al servei – relació de queixes i suggeriments recollits mensualment i les respostes

La Direcció de l'Aeroport serà l'encarregada d'autoritzar l'entrada i, per tant, l'expedició d'autoritzacions al personal treballador a càrrec del adjudicatari. Les sol·licituds s'hauran de cursar, com a mínim, amb 24 hores d'antelació al moment d'accés.

AEROPORTS DE CATALUNYA es reserva el dret a incloure la seva imatge, en la forma en la qual estimi oportú, a la roba de treball utilitzada per a prestar servei.

En cas que es produïssin queixes a la Direcció de l'Aeroport, com a conseqüència del desenvolupament incorrecte de l'activitat professional per part del personal depenent de l'adjudicatari, serà responsabilitat d'aquest la correcció d'aquestes situacions o la substitució del personal que les provoca.

La persona adjudicatària haurà de comptar amb els mitjans necessaris perquè els usuaris del servei de restauració puguin presentar les reclamacions o queixes que considerin oportunes. Així mateix, estarà obligada a presentar regularment les reclamacions o queixes que es produïssin al gestor de l'aeròdrom.

De la mateixa manera, el personal haurà d'assistir a les activitats de formació que, en matèria de riscos laborals, seguretat o d'altres, siguin ordenats per la Direcció de l'Aeroport. Aquestes activitats de formació s'ofriran de forma gratuïta als treballadors del restaurant per part d'AEROPORTS DE CATALUNYA.

2.3.9. Formes de pagament acceptades a la cafeteria/restaurant

És obligatori per part de l'adjudicatari, acceptar les següents formes de pagament per part dels clients del servei de cafeteria i restaurant:

- Efectiu: Euros (moneda de curs legal)
- Targetes de dèbit/crèdit

2.3.10. Assegurances i responsabilitats

L'adjudicatari serà responsable de tots els desperfectes i perjudicis ocasionats a AEROPORTS DE CATALUNYA i a tercers en el desenvolupament de la seva activitat així com dels danys i perjudicis que es derivin dels informes i béns entregats a AEROPORTS DE CATALUNYA.

De forma prèvia al començament de l'operació a l'Aeroport, el licitador haurà de presentar mitjançant certificats d'assegurances, tenir contractats i en vigor les pòlisses d'assegurances indicades en el Plec de Clàusules administratives de referència.

Així mateix, en el moment de presentació de les ofertes, els licitadors inclouran un compromís de contractació d'assegurances en els termes indicats en el Plec de Clàusules administratives de referència.

2.3.11. Seguretat

L'adjudicatari haurà de complir totes les disposicions que siguin d'aplicació en matèria de seguretat i seguir en tot moment les directrius dictades des de l'Aeroport i per les diferents Lleis de seguretat aèria.

2.3.12. Prevenció de Riscos Laborals

L'adjudicatari es compromet a complir les obligacions que imposi la normativa de Prevenció de Riscos Laborals vigent.

L'adjudicatari estarà obligat a comunicar al Director de l'Aeroport qualsevol incident o accident que es produeixi i que estigui relacionat amb l'explotació de la concessió, i a participar en les reunions o actes que, en matèria de Prevenció de Riscos Laborals s'organitzin a l'Aeroport.

2.3.13. Formació necessària

El responsable del servei haurà d'estar format adequadament, amb els coneixements mínims segons consta al Pla de Formació de l'Aeroport.

En cas que el responsable no tingui aquests coneixements, haurà de formar-se en els cursos formatius que Aeroports de Catalunya organitzarà amb aquests continguts.

El mateix responsable, una vegada format, haurà de transmetre els coneixements necessaris a tots els treballadors que ofereixin serveis de cafeteria i restauració, i facilitarà a Aeroports de Catalunya un llistat de les persones a les quals s'han transmès els coneixements. Aquest llistat habilitarà al personal a treballar a l'Aeroport.

2.3.14. Situacions d'emergència

Davant de situacions d'emergència a l'Aeroport, l'adjudicatari haurà de realitzar les operacions que li corresponguin segons el que especifica el Pla d'Emergència de l'Aeroport.

2.3.15. Aspectes mediambientals

L'empresa adjudicatària haurà de gestionar la recollida selectiva dels residus que la seva activitat generi, d'acord amb la legislació vigent. Es podrà establir un acord mutu entre Aeroports de Catalunya i el licitador per autoritzar el restaurador a utilitzar els punts de recollida de residus de l'Aeroport.

Qualsevol incident que pugui tenir repercussions mediambientals ocasionat per l'empresa durant el present contracte, serà comunicat immediatament a Aeroports de Catalunya pels mitjans establerts i acordats.

Abans de la finalització de l'activitat, les instal·lacions i els terrenys utilitzats pel seu desenvolupament hauran de quedar nets i lliures de residus i/o substàncies contaminants.

El cost derivat de la implementació o les sancions derivades de l'incompliment dels punts recollits en aquest apartat aniran a càrrec de l'adjudicatari i serà, de la mateixa manera, l'encarregat del seu compliment per part de tot el personal depenent de la seva activitat.

L'empresa respondrà davant de qualsevol administració europea, estatal, autonòmica o local, de les infraccions de qualsevol normativa amb transcendència mediambiental que li siguin imputades a ella o a les seves empreses subcontractades. Respondrà igualment dels danys i perjudicis derivats de les seves activitats o de les activitats de les empreses que tinguin subcontractades.

2.3.16. Gestió de residus

Aeroports de Catalunya abonarà anualment a la Mancomunitat de Gestió de Residus de l'Alt Urgell la taxa anual per recollida de residus de bars i restaurants. No obstant, **Aeroports de Catalunya repercutirà posteriorment a l'adjudicatari l'import d'aquesta taxa.**

3. CONTINGUT ECONÒMIC DEL CONTRACTE

El servei de restauració de l'Aeroport d'Andorra-La Seu d'Urgell ha estat, en els últims anys, econòmicament deficitari. El motiu no s'ha de cercar en els costos, atès que aquests han tingut caràcter de mínims per tal de poder prestar el servei abastant l'horari requerit. La raó del dèficit d'exploació rau en el volum de negoci, fins ara insuficient. Aquest fet, per tal de garantir l'equilibri econòmic i financer del contracte, obliga a Aeroports de Catalunya a assumir una compensació econòmica per pal·liar el teòric dèficit existent.

Per aquesta raó, el pressupost de licitació s'ha fixat considerant un escenari de màxims en el que AEROPORTS DE CATALUNYA assumiria, en concepte de compensació, un màxim de 2.565,83 euros mensuals de dèficit econòmic de l'exploació del servei de restauració, sempre i quan aquest dèficit quedi recollit als informes mensuals de facturació i sistema informàtic de facturació de la caixa del restaurant incloent el vending

Una vegada aconseguit l'equilibri econòmic i financer del contracte aquesta aportació per part d'Aeroports serà suprimida.

4. CONTINGUT DE LES PROPOSTES

El licitador haurà de lliurar la seva proposta seguint l'estructura que es defineix en el present apartat, i incloent explícitament el contingut indicat, a més de qualsevol altre document especificat en el plec de clàusules administratives de referència.

S'ha de tenir en compte que el licitador haurà d'aportar tota la documentació i requisits especificats en els apartats anteriors del present PPTP.

El licitador haurà d'incloure la justificació dels criteris de solvència tècnica i de la solvència financera.

La presentació de les propostes implica, per part del licitador, l'acceptació incondicionada de les bases d'aquest Plec.

- **Oferta econòmica**

En aquest apartat els licitadors inclouran la seva oferta per a la prestació del servei, segons **l'annex corresponent** del Plec de Clàusules Administratives de referència.

- **Oferta tècnica**

- **Proposta d'horaris per a la prestació del servei.** Es valorarà l'extensió horària del compromís d'obertura mínima de l'establiment

En aquest apartat els licitadors inclouran la seva proposta d'horaris per a la prestació del servei, segons l'**annex corresponent** del Plec de Clàusules Administratives de referència.

L'horari mínim requerit és el que es relaciona a l'apartat 2.2 del present Plec de Prescripcions Tècniques.

La proposta d'horaris dels licitadors serà puntuable en aplicació dels criteris especificats en el Plec de Clàusules Administratives de referència.

- **Qualitat del projecte de gestió i explotació del servei.** Es valorarà la qualitat del projecte de gestió i explotació d'aquest servei

- Experiència demostrable en sector de la restauració
- Pla de negoci previst
- Oferta gastronòmica amb utilització de productes de proximitat i àmplia variació de plats convinents i tapes
- Proposta del servei de requeriments d'àpats especials: aeronaus, esdeveniments, càterings
- Varietat de les màquines de vending

La proposta de projecte serà puntuable en aplicació dels criteris especificats en el Plec de Clàusules Administratives de referència.

- **Mesures socials.** Es valorarà socials la disposició de mesures socials per a treballadors. Concretament:

- Avantatges socials pels treballadors

La disposició de mesures socials serà puntuable en aplicació dels criteris especificats en el Plec de Clàusules Administratives de referència.