

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS APLICABLE A LA CONCESSIÓ DE SERVEI DE BAR-RESTAURANT DEL CENTRE CÍVIC LA FONTETA

Clàusula primera - Objecte del contracte

És objecte del contracte la concessió d'ús i explotació per a la prestació del servei de bar-restaurant del Centre Cívic La Fonteta, situat a la U d'Octubre.

Així mateix, l'adjudicatari haurà de donar suport a les tasques de consergeria del Centre Cívic i a les entitats d'acord amb el que s'estableix en aquest plec i, si s'escau, d'acord amb el contingut de la proposta que presenti.

El Centre Cívic La Fonteta és un equipament municipal de titularitat de l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines, concebut com un espai de dinamització social, cultural i associativa obert a tota la ciutadania. L'edifici acull diverses activitats de caràcter cultural, educatiu, lúdic i comunitari, així com actes organitzats tant per l'Ajuntament com per entitats locals i particulars.

L'equipament disposa de sales polivalents, espais per a tallers, activitats formatives, reunions i exposicions, així com d'una zona destinada a bar-restaurant, que constitueix un punt de trobada i relació entre els usuaris i les entitats que fan ús habitual del centre. Aquest servei de bar-restaurant contribueix al bon funcionament de l'equipament i al foment de la vida comunitària, tot oferint una oferta de restauració i cafeteria adaptada a les necessitats de la població.

El Centre Cívic La Fonteta es troba situat dins el nucli urbà de Sant Feliu de Codines, en una zona d'ús ciutadà intensiu i de fàcil accés, fet que el converteix en un espai de referència per a la vida cultural i social del municipi.

Clàusula segona - Àmbit

Els elements i les instal·lacions que passaran a disposició de l'adjudicatari es relacionen en els annexos 1 i 3, i estan constituïts per l'edifici que conté sala, cuina, magatzem, lavabo i terrassa exterior.

Clàusula tercera- Execució del contracte

El contracte de concessió de serveis de bar-restaurant del Centre Cívic La Fonteta tindrà una durada de dos anys, amb efectes des de la notificació de l'inici de l'activitat per part de l'adjudicatari, que s'ha de produir en el termini de dos mesos des de la formalització del contracte. El contracte podrà ser prorrogable per dos anys més, per mutu acord i de forma expressa, sense que la durada de la seva vigència, incloses les prorroques, pugui excedir de quatre anys, sempre que les característiques del contracte es mantinguin inalterables durant tota la seva durada.



En cas que sigui necessari i únicament a requeriment de l'ajuntament, es podrà exigir la prestació del servei fins la conclusió del procés selectiu que s'iniciï en finalitzar el termini del contracte, sense que aquest període pugui excedir de sis mesos.

La codificació segons CPV 2008 és 55410000-7.

Clàusula quarta - Característiques del servei

L'empresa adjudicatària de la concessió del servei haurà de complir amb les següents obligacions:

En relació a l'inici de l'activitat:

1. Aportar tot el material necessari per al correcte desenvolupament del servei de bar (estris, electrodomèstics i mobiliari), material que restarà de la seva propietat. Sempre que aquests elements no s'incorporin permanentment al local, s'entendrà que la seva aportació serà únicament pel temps de durada del contracte i una vegada finalitzat, podran ser retirats per l'adjudicatari.
2. Assumir la reposició dels béns cedits per realitzar el contracte o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa, per culpa o negligència que li sigui imputable.

En relació a la gestió de l'activitat i prestació del servei de bar-restaurant:

3. Prestar el servei amb la deguda correcció i diligència, tenint a disposició del públic el corresponent llibre de reclamacions.
4. Complir totes les instruccions dictades des d'Alcaldia o la Regidoria delegada que siguin necessàries per a la bona gestió i prestació del servei.
5. Garantir que en cap moment manquin els productes i subministraments necessaris per al normal funcionament del mateix.
6. Explotar personalment els serveis i no cedir-los ni traspassar-los, fet que comportaria, de ple dret, la rescissió del contracte.
7. L'atenció al públic ha de ser en català.
8. La **imatge, retolació i cartelleria** exterior de l'establiment anirà a càrrec de l'Ajuntament i haurà de complir els criteris establerts a les ordenances municipals i altres normatives municipals.
9. Tota la retolació de l'establiment i la informació dirigida al públic haurà de ser en llengua catalana donant compliment a la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.



10. Mantenir en bon estat les **obres i instal·lacions** afectes a la prestació del servei, reparar-les a càrrec seu i retornar-les en extingir-se el contracte en el mateix estat i condicions d'ús en què les va rebre. En cap cas l'adjudicatari podrà fer construccions, instal·lacions ni edificacions, ni amb caràcter permanent ni provisional, dins del recinte ni a la zona exterior del local, ni cap tipus de senyalització o anunci publicitari sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament.
11. Fer feines de **neteja, manteniment i desinfecció** del local i espais on es presta el servei, inclòs el lavabo situat a la planta del bar-restaurant, anant al seu càrrec les despeses del material de neteja.
12. Dos cops l'any, fer una neteja a fons de l'espai objecte del contracte.
13. Presentar el document que acrediti que s'ha realitzat la desinfecció, desinsectació i control de plagues. Així mateix, haurà de presentar el document que acrediti que també s'ha realitzat el tractament de la legionel·losi, per tal de donar compliment al Reial Decret 487/2022 de 21 de juny, pel que s'estableixen els requisits sanitaris per la prevenció i control de la legionel·losi.
14. Permetre que, en qualsevol moment, l'Ajuntament, i per la seva delegació qui el representi, pugui inspeccionar l'estat de conservació i neteja del bar-restaurant i de totes les instal·lacions, i també verificar les condicions d'explotació.
15. No emmagatzemar, fora dels límits del local (annex 1), productes, caixes o mobiliari, encara que tinguin relació amb l'activitat.
16. Realitzar una **gestió selectiva de tots els residus** produïts a la instal·lació, tal com estableixi l'Ajuntament, ajustant-se als horaris de la recollida comercial o presentant un contracte amb un gestor autoritzat per l'Agència de Residus de Catalunya per totes les fraccions que genera.
17. **Mantenir obert al públic el servei durant tots els dies i hores** que se celebrin activitats al Centre Cívic, concretament:
 - De 8.30 a 23.00 hores, de dilluns a dijous.
 - De 8.30 a 00.00 hores, divendres i dissabte
 - De 8.30 a 22.00 hores, diumenge

L'Ajuntament es reserva el dret de, per iniciativa pròpia, modificar l'horari establert en aquests plecs. Aquests horaris hauran d'adaptar-se i ampliar-se, si cal, a les activitats programades per l'Ajuntament o qualsevol entitat autoritzada.

També es podrà ampliar l'horari d'obertura del bar-restaurant més enllà del que es preveu com a mínim en aquest plec. En tot cas, s'haurà de respectar la normativa que al respecte es dicti per la Generalitat de Catalunya, pel que fa als horaris, descans setmanal del personal i altres restriccions que puguin sorgir en matèria de salut.

18. L'horari de terrasses quedarà supeditat a les ordenances municipals i altres normatives municipals.



19. Es podrà tancar el bar-restaurant els dilluns.
20. El servei de bar-restaurant ha de donar servei tots els dies de l'any a excepció d'un màxim de cinc festius a voluntat de l'adjudicatari.

En cas de voler fer un període de vacances, aquest s'haurà d'adaptar a les necessitats del Centre Cívic i s'haurà de comptar amb el permís de la Regidoria delegada. En tot cas, no podrà excedir dels 15 dies i no podran ser més de 7 dies consecutius.
21. Atendre les tasques derivades del **servei de consergeria** del Centre Cívic La Fonteta quan aquest no pugui ser prestat, esporàdicament, pel personal de l'Ajuntament. Tenir cura que no s'accedeixi a altres nivells del Centre Cívic a les hores d'obertura del bar-restaurant quan no hi hagi cap altre servei funcionant a l'edifici.
22. Independentment de l'horari d'obertura i tancament s'ha de tenir en compte les ordenances municipals i altres normatives municipals pel que fa a les normes de convivència.
23. Permetre la utilització del servei a tota persona que compleixi amb les normes de civisme i convivència recollides en la normativa municipal, llevat de supòsits d'alteració de l'ordre públic que suposin comportaments incívics.
24. Permetre l'accés a totes les persones amb mobilitat reduïda plantejant a l'Ajuntament l'execució dels treballs complementaris que siguin necessaris.
25. No permetre el consum de **substàncies estupefaents** als espais objecte de contracte.
26. No vendre **tabac** ni a la barra del bar-restaurant ni a través de cap tipus de màquina expenedora i s'haurà de respectar la normativa vigent en matèria de venda de substàncies que poden generar dependència, així com tot allò previst a la Llei 28/2005 de mesures sanitàries reguladores del consum de tabac.
27. No permetre la venda ni subministrament de **productes alcohòlics i tabac a menors d'edat**. Fer constar en un lloc visible la prohibició de subministrar begudes alcohòliques als menors d'edat.
28. Es prohibeix, així mateix, l'exposició en llocs visibles d'elements que es relacionin amb el consum de begudes alcohòliques. Es prohibeix el subministrament de begudes alcohòliques amb una graduació superior als 18°.
29. **No organitzar ni celebrar jocs d'atzar** amb apostes de caràcter econòmic dins del local objecte d'adjudicació ni es podran instal·lar màquines recreatives ni escurabutxaques.
30. El servei de bar-restaurant a prestar haurà de comprendre, com a mínim, els articles compresos a l'annex 2. L'Ajuntament podrà controlar en qualsevol moment aquests aspectes i requerir l'adjudicatari el seu compliment.
31. Disposar de vaixel·la biodegradable per tal que la clientela pugui emportar-se el menjar.
32. Els **preus de venda** dels productes que apareixen a l'annex 2 del present plec són d'obligat compliment per al concessionari i es podran revisar durant la vida del contracte en funció de l'IPC.



33. La persona adjudicatària haurà de prestar anualment una llista de preus dels diferents productes i serveis, de forma lliure amb les limitacions contingudes en el plec de condicions, la qual serà revisada per la Regidoria delegada, a través de la seu electrònica de l'Ajuntament.

Cada cop que es vulgui modificar algun preu, s'haurà de fer la corresponent sol·licitud, a través de la seu electrònica de l'Ajuntament.

34. No es permet augmentar els preus dels productes per consumir-los a la terrassa.

35. La llista de preus i la carta hauran de ser exposades al públic permanentment i disponibles al web de l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines. A la carta haurà de constar que "El bar-restaurant del Centre Cívic La Fonteta és part d'un equipament públic municipal i la gestió és una concessió".

36. La carta haurà de ser **accessible** per a persones amb discapacitat visual. Aquesta haurà de tenir un codi QR que redirigeixi la carta a un format adaptat.

37. La carta haurà de facilitar la identificació d'al·lèrgogens i substàncies intolerants d'una manera visual i clara a fi de protegir els clients i donar-los confiança.

38. Oferir aigua de l'aixeta de manera gratuïta per donar compliment a la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.

39. L'adjudicatari permetrà l'entrada i permanència de **gossos, gats i altres animals**, tret que es senyalitzi degudament. Encara comptant amb la seva autorització, s'exigirà que els gossos portin morrió, si s'escau, i que vagin subjectes amb la cadena, tal i com s'especifica a l'ordenança municipal.

40. Tenir en el seu poder, o en el seu cas obtenir, els **permisos o les autoritzacions** necessàries a fi de dur a terme l'activitat del bar-restaurant i seran del seu càrrec totes les despeses ordinàries i extraordinàries de caràcter tributari que per aquest motiu puguin generar-se.

41. Satisfer les despeses d'explotació i pagar a l'Ajuntament el **cànon** establert en el plec.

42. Assumir les despeses derivades **d'electricitat i gas**. A aquests efectes, s'hauran d'instal·lar comptadors homologats, o posar a nom de l'adjudicatari els ja existents.

43. Assumir, en cas que així sigui, les despeses de SGAE i de retransmissions esportives derivades de les activitats realitzades al recinte objecte del contracte aniran a càrrec de la persona adjudicatària que n'haurà d'acreditar el pagament.

44. Respondre davant de tercers dels danys personals i materials que es poguessin produir en la prestació dels serveis i, a aquests efectes, l'arrendatari haurà de subscriure, a favor de l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines, una **pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil** amb una garantia mínima de 300.000€ per a l'assegurament de possibles danys a tercers.

Rescabalar els danys i indemnitzar els perjudicis que es puguin causar a l'Ajuntament o a terceres persones en el compliment de les obligacions derivades del contracte, llevat



que es produeixi per actes realitzats en compliment d'una clàusula imposada per l'Ajuntament amb caràcter ineludible. Així mateix, l'adjudicatari serà l'únic responsable davant dels usuaris per danys i perjudicis derivats directament i indirecta de la gestió i funcionament dels serveis, quedant exclosa la responsabilitat de l'Ajuntament. Amb independència d'aquesta indemnització, l'incompliment o defectuós compliment de les obligacions contractuals, donarà lloc a la imposició de sancions.

45. Subscriure amb entitats asseguradores una **pòlissa contra incendis** en quantia de 60.000€ amb una clàusula que especifiqui que el beneficiari serà l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines, com a propietari de les instal·lacions.
46. Assumir aquelles despeses que es derivin directament de l'explotació del servei i no estiguin contemplades en els plecs.
47. Col·laborar amb les comissions que redactin Plans d'Autoprotecció o similar, fins i tot assumint la responsabilitat de ser una de les persones de referència a nivell d'autoprotecció del centre.
48. Deixar les dependències del bar-restaurant i les seves instal·lacions a disposició de l'Ajuntament en perfecte estat de conservació una vegada hagi finalitzat el termini de contracte.

Per a l'execució d'obres o millora de les instal·lacions:

49. Demanar autorització per la instal·lació d'equips de megafonia, vídeo, televisió, enginyers mecànics o electrònics, venda de qualsevol tipus d'objecte que no estigui a la llista de preus autoritzada, així com la decoració amb elements no relacionats amb l'activitat.
50. Aniran a càrrec de la persona adjudicatària el lloguer de tots aquells elements que no figurin a l'inventari del servei i que siguin puntualment necessaris per al desenvolupament de determinats actes.
51. En cas que la persona adjudicatària vulgui fer obres de millora, aquestes aniran al seu càrrec i haurà de presentar un projecte previ a validar pel departament de serveis tècnics de l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines. També haurà de comunicar a l'Ajuntament el nom de l'empresa que realitzarà les obres, que s'haurà de subjectar, en la seva execució, a les directrius de l'Ajuntament. Les obres executades restaran a benefici de l'immoble, sense dret a indemnització.
52. Pintar o repassar la pintura de l'interior de tot el local a l'inici del contracte, íntegrament a càrrec de l'adjudicatari. Es pot repetir aquesta acció quan es cregui convenient, sempre i quan es comuniqui prèviament a la Regidoria delegada.
53. El contractista tindrà les obligacions que assenyala l'article 235 del Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals.

En relació amb el personal adscrit a l'activitat:

54. Mantenint el principi de prestació personal, comptar amb el personal suficient per a la prestació del servei, tenint en compte els moments de més afluència de públic a les instal·lacions i a fi de garantir les degudes condicions de seguretat, higiene i eficàcia.



55. Complir totes les obligacions legalment establertes en matèria de contractació de personal, de seguretat social i tributàries. Tenir a disposició de l'Ajuntament els documents acreditatius de la correcta contractació del personal al seu càrrec, així com la cotització a la Seguretat Social, excepció feta dels familiars amb parentiu de primer grau.
56. La contractació per l'arrendatari del personal necessari per a l'exercici i desenvolupament del servei no confereix als treballadors la condició de funcionaris ni crea cap relació d'ocupació o dependència amb l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines.
57. La situació i retribucions del personal es regiran per la legislació laboral i a càrrec exclusiu de l'adjudicatari.
58. El personal de l'adjudicatari que presti el servei anirà degudament uniformat i polit. La compra dels uniformes anirà a compte del contractista.
59. El personal haurà de comptar amb el carnet de manipulació d'aliments, d'acord amb la normativa vigent en la matèria.
60. Complir totes les obligacions que li pertoquin amb caràcter governatiu, relatives a l'obertura i exercici de l'activitat i horaris d'obertura i tancament, així com els de caràcter laboral i respecte dels seus empleats, incloses les de previsió i Seguretat Social, descans anual, etc.
61. Complir amb el fonament de règim disciplinari com a prestador d'un servei en un edifici municipal.
62. El personal que actualment es troba adscrit al bar-restaurant amb contracte indefinit, segons les dades facilitades per l'actual adjudicatari, és:

Categoria	Jornada	Núm. afiliació	Sou brut/any	antiguitat
"pinche" cuina	40 h setmanals	381047429515	18.987,36€	31/01/2022
Ajudant cambrer	40 h setmanals	081209493369	19.429,80€	21/12/2015
Ajudant cuina	40 h setmanals	081367003585	19.429,80€	12/09/2022

63. Subrogar el personal adscrit al bar-restaurant segons fixa el conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya article 51, la subrogació empresarial, amb els seus efectes, en supòsits de successió o substitució d'empreses en el subsector de restauració exclusivament, quan aquests supòsits es produeixen amb ocasió d'una subrogació.

Clàusula cinquena - Obligacions de l'Ajuntament

1. Les que es desprenen expressament de les clàusules dels plecs de condicions.



2. Garantir i sostenir a la persona adjudicatària en la pacífica possessió dels béns afectats per la contractació.
3. En el moment d'iniciar-se la prestació, es formularà un inventari (annex 3) dels béns propietat de l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines que hi ha a les instal·lacions, i els haurà de posar a disposició de l'adjudicatari, que haurà de signar una còpia de l'inventari.
4. A l'inici del contracte es lliurarà al contractista, per part de l'Ajuntament, tot el material que estigui adscrit al servei i en bon estat (annex 3). En aquest sentit, cal tenir en compte el que s'estableix a la clàusula primera.
5. Assumir les despeses ocasionades del consum d'aigua.

Clàusula sisena - Drets de l'adjudicatari

1. Gaudir de la pacífica utilització i destinació de les instal·lacions que es posin a la seva disposició, sense ingerències, exceptuant aquelles que la llei o reglamentació estableixin.
2. Continuar prestant el servei de bar-restaurant tot i que esporàdicament s'autoritza des de l'Ajuntament la instal·lació de bars ambulants de les entitats que utilitzin el Centre Cívic La Fonteta.
3. Percebre dels usuaris les retribucions corresponents per la prestació del servei.
4. Desenvolupar la prestació del servei mitjançant l'organització que cregui més oportuna dins del que està establert en el plec i sens perjudici de les ordres que pugui dictar l'Ajuntament.
5. Retirar, a la finalització del contracte, aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat, sempre que no hagin estat una reposició d'altres adscrits al contracte.

Clàusula setena - Drets de l'Ajuntament

1. Els que es derivin expressament de les clàusules dels plecs de condicions.
2. Ordenar la variació de les característiques del servei durant la durada de la concessió de manera justificada.
3. Imposar a la persona adjudicatària les correccions que siguin pertinents, pel que fa a les possibles infraccions que hagués comès, segons les prescripcions assenyalades per la gestió del servei.
4. Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatari a efectes de poder inspeccionar les instal·lacions i la documentació de les infraccions que cometi.



5. Acordar el rescat del servei quan es produeixin les circumstàncies legalment previstes i seguint el procediment i efectes que estableix el Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals.

Clàusula vuitena - Relació entre la corporació i la persona adjudicatària

1. A banda dels contactes puntuals que siguin necessaris, es constituirà una comissió de seguiment de la qual formaran part la persona adjudicatària, els/les tècnics/ques i representants municipals que es considerin necessaris/àries. La comissió es reunirà, com a mínim, 2 cops l'any i el seu objectiu serà fer el seguiment del compliment del contracte per part d'ambdues parts.
2. En el moment d'inici i final de la prestació caldrà que l'adjudicatari signi una còpia de l'**inventari** proporcionada per l'Ajuntament (annex 3). En cas que l'inventari no estigui complet en el moment de la signatura de finalització de la prestació, s'hauran de reposar els elements que manquin.
3. La persona adjudicatària serà responsable de la conservació dels elements indicats a l'annex 3, havent-los de conservar en perfecte estat, reparar-los pel seu compte i, quan finalitzi el contracte, tornar-los en la mateixa condició d'ús en què els va rebre. No es poden gravar els béns afectats al servei que siguin de propietat municipal. Cal autorització expressa de l'Ajuntament per modificar l'inventari o desfer-se'n. Així mateix, haurà de comunicar a la Regidoria delegada qualsevol anomalia que es produeixi.
4. La persona adjudicatària haurà de comunicar a la Regidoria delegada, amb anterioritat a la seva instal·lació, totes aquelles adquisicions d'elements per al bar, a fi de mantenir actualitzat el corresponent inventari, així com aquelles reparacions d'elevat cost que puguin plantejar l'alternativa d'una nova adquisició. En finalitzar l'adjudicació, restaran de propietat municipal tota la maquinària i estris adscrits a l'inventari.

La determinació del pagament, total o parcial a càrrec de la persona adjudicatària, es fixarà de comú acord amb l'Ajuntament, en funció del període d'amortització propi de l'element o instal·lació de que es tracti, i del temps que quedi de contracte. En aquest acord, es determinarà així mateix la seva inclusió o no a l'inventari.

5. La persona adjudicatària podrà promoure l'organització d'actes a les instal·lacions del Centre Cívic La Fonteta, adscrites i no adscrites al servei, havent de sol·licitar la corresponent autorització de l'Ajuntament, on es fixaran les condicions concretes del seu exercici. El permís de celebració d'activitats s'haurà de presentar amb un mínim de 15 dies d'antelació via instància a la seu electrònica de l'Ajuntament de Sant Feliu de Codines i s'haurà d'esperar autorització expressa. El silenci administratiu haurà de considerar-se desestimatori.

Les activitats organitzades per la persona adjudicatària hauran d'estar lligades al model cultural municipal i no podran coincidir en dia i hora amb activitats municipals, que tindran preferència. Es recomana la proposició d'un calendari trimestral per a consensuar-lo amb temps amb la regidoria que correspongui.



Clàusula novena - Incompliments

En cas d'incompliment defectuós de la prestació objecte del contracte o per al supòsit d'incompliment dels compromisos o de les condicions especials d'execució es podrà acordar la imposició de les corresponents penalitats en els termes i condicions que s'estableixen a continuació:

Constituïran **faltes lleus** del contractista les següents:

1. No oferir el servei dins de l'horari estipulat per causa injustificada.
2. No oferir el servei durant un dia per causa injustificada.
3. No oferir el servei de consergeria.
4. No dur a terme una correcta separació en origen dels residus.

Les faltes lleus seran sancionades amb una multa de 30€.

Constituïran **faltes greus** del contractista, a més de les que assenyala l'article 257.2 del Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals, les següents:

1. Cobrar preus superiors als aprovats.
2. No oferir els productes mínims que consten en aquest plec (annex 2) i/o els proposats per l'adjudicatari.
3. No oferir el servei en català.
4. No complir amb la llei de retolació en català.
5. Servir productes alcohòlics i tabac a menors d'edat.
6. No superar l'auditoria de neteja, manteniment i desinfecció del local.
7. No presentar els documents acreditatius de desinfecció, desinsectació i control de plagues i del tractament de la legionel·losi.
8. Negar-se reiteradament a complir amb qualsevol de les obligacions objecte del contracte.
9. No prestar el servei amb la deguda correcció i diligència reiteradament.
10. No proporcionar als clients els fulls o llibre de reclamacions.
11. La manca de pagament del preu o dels tributs municipals que gravin l'activitat, en període voluntari durant dos mesos consecutius i sense perjudici del seu cobrament per la via de constrenyiment.



12. L'incompliment de les obligacions assumides voluntàriament pel licitador a la seva proposta, a criteri de la regidoria delegada.
13. L'actuació professional deficient o contrària a les normatives governamentals, que doni motiu a la imposició de sancions per part de la Generalitat de Catalunya, o un altre organisme competent.
14. La reincidència en tres faltes lleus que hagin estat anteriorment sancionades.

Les faltes greus es sancionaran amb una multa de 80€. En cas de pertorbació del servei que posi en perill la gestió adequada o lesioni els interessos dels usuaris, la sanció de multa se substituirà per la d'intervenció del servei durant el temps que decideixi l'Ajuntament, amb un màxim de dos anys, sempre que l'ajuntament no decideixi resoldre el contracte.

Aquestes sancions són en perjudici que l'Ajuntament consideri l'aplicació d'altres normatives municipals i de rang superior, a nivell d'Autonomia i d'Estat (com la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular; Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística; Llei 22/2010, del 20 de juliol, del Codi de consum de Catalunya).

Constituiran **faltes molt greus** del contractista les següents:

1. Servir productes alcohòlics i tabac a menors d'edat.
2. La reiteració en tres faltes greus o la persistència en la situació infractora sense subsanar-la.
3. L'incompliment de la normativa laboral, així com qualsevol altra relacionada amb el personal que atengui al públic a l'establiment.
4. Cedir i traspasar el servei.
5. No disposar de qualsevol permís necessari per dur l'activitat de bar-restaurant.

Les faltes molt greus es podran sancionar amb la resolució del contracte.

Clàusula desena - Criteris de valoració

Es procedirà a la valoració dels criteris fins a un màxim de 100 punts, que s'obtindran de la suma de la puntuació dels criteris d'adjudicació que es determinin mitjançant un judici de valor i de la puntuació dels criteris avaluables de forma automàtica.

Els criteris d'adjudicació són els següents:

- **Criteris avaluables de forma automàtica (65 %)**

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (65%)	PUNTUACIÓ
Increment del cànon a percebre per l'ajuntament a partir del sobre el	



<u>mínim de 950 Euros mensuals</u> El licitador que ofereixi el cànon més elevat obtindrà 15 punts. La resta de licitadors, en funció del cànon que hagin ofert, obtindran la puntuació que percentualment pertoqui, d'acord amb aquesta formula: $\text{Puntuació} = \frac{\text{Increment sobre cànon mínim} \times 15}{\text{Increment més alt sobre cànon mínim}}$	Fins a 15 punts
<u>Increment d'inversions a revertir en l'Ajuntament, sobre el mínim de 4.500 Euros d'inversió determinada en el plec</u> El licitador que ofereixi l'import màxim en inversions obtindrà 15 punts. La resta de licitadors, en funció de l'import d'inversions que ofereixin, obtindran la puntuació que percentualment pertoqui, d'acord amb aquesta formula: $\text{Puntuació} = \frac{\text{Increment sobre inversió mínima} \times 15}{\text{Increment més alt sobre inversió mínima}}$	Fins a 15 punts
<u>Rebaixa en les tarifes a percebre dels usuaris</u> Per millorar l'oferta dels preus de la proposta recollida en l'Annex 2 del Plec de tècniques s'atorgaran 0,50 punts per cada 0,10 euros de baixa, fins a un màxim de 12 punts.	Fins a 12 punts
<u>Oferta de menús especials</u> <u>Per a persones grans i joves</u> S'atorgaran 6 punts a l'oferta que presenti un menú un dia a la setmana (de dilluns a divendres) a preu especial per a persones majors de 65 anys i per a joves d'entre 14 i 20 anys, amb l'objectiu de fomentar l'envelliment actiu i promoure el contacte social de la gent gran amb la gent jove, contribuint a prevenir el deteriorament de la salut mental d'aquest col·lectiu. Fins a 10 euros el menú De 10 a 12 euros el menú Més de 12 euros la proposta quedarà invalidada. <u>Per a entitats</u> S'atorgaran 6 punts a l'oferta que presenti un menú especial per a esdeveniments d'entitats que hauran d'estar necessàriament inscrites al Registre d'Entitats de la Generalitat de Catalunya. Entre 12 i 14 euros el menú	Fins a 12 punts: 6 punts 3 punts 6 punts



Entre 14 i 16 euros el menú	3 punts
<u>Oferta de productes per a persones amb intoleràncies i al·lèrgies alimentaries</u> S'atorgarà 1 punt per cada producte de la carta destinat a persones amb intoleràncies alimentàries i que no contingui cap dels elements previstos a l'annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre del 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Caldrà presentar en el document de presentació de l'oferta el producte i la descripció del mateix.	Fins a 6 punts
<u>Oferta de productes per a persones vegetarianes i/o veganes</u> S'atorgarà 1 punt per cada producte de la carta destinat a persones vegetarianes i/o veganes. Caldrà presentar en el document de presentació de l'oferta el producte i la descripció del mateix. Es podrà requerir per part del responsable del contracte la facturació corresponent a aquests productes periòdicament que haurà d'estar feta necessàriament al titular de l'activitat.	Fins a 5 punts

- **Criteris que depenen d'un judici de valor (35%)**

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ QUE ES DETERMINEN MITJANÇANT UN JUDICI DE VALOR (35%)	PUNTUACIÓ
<u>Presentació del pla d'empresa o pla de consolidació</u> El pla d'empresa és el document que reflexa de forma ordenada i coherent un projecte empresarial mostrant les seves possibilitats d'èxit. Aquest permet obtenir un resum d'estratègia, accions i mitjans que el projecte empresarial necessita per apropar-se a l'èxit de forma objectiva, obtenint també una anàlisi de la viabilitat del negoci i de la seva rendibilitat econòmica. El pla de consolidació és un document similar, però per a projectes que ja estan en marxa. Reflexa de forma ordenada i coherent el punt de situació econòmica actual del projecte i les següents etapes relatives a l'expansió, sostenibilitat o consolidació del negoci. El valora la viabilitat tècnica i econòmica del pla d'empresa o el pla de consolidació i el grau de solvència econòmica i financera de l'operador. També ha d'incloure el nombre de llocs de treball que comporta, quins són de nova creació i en quines condicions, i quins ocupen o ocuparan persones en situació de vulnerabilitat. Ha d'incloure també els horaris d'obertura previstos.	Fins a 15



Als efectes de la valoració s'ha d'incloure el pla d'empresa o pla de consolidació amb una portada específica amb el títol de pla d'empresa/pla de consolidació, que ha de contenir, a mode de guia, la informació següent: • Presentació i definició del negoci i producte • Pla de màrqueting • Anàlisi del mercat i la competència • Organització i gestió del servei • Forma jurídica • Pla economicofinancer • Anàlisi DAFO Es valorarà el nivell de detall del pla d'empresa o consolidació tenint en compte els punts proposats com a guia.	
<u>Proposta de producte de proximitat</u> Es valorarà l'oferta composta per més d'un 25% d'aliments adquirits a productors situats a menys de 50 km o d'origen català i ajustats a la temporada. Es valorarà l'oferta de més d'un 25% també en aliments amb certificació ecològics, integrada i equivalent, així com els productes de comerç just... L'Ajuntament es reservarà el dret el dret d'efectuar inspeccions periòdiques per comprovar el compliment d'aquestes prescripcions. El seu incompliment podrà donar lloc a les sancions o penalitats previstes en el plec administratiu.	Fins a 10 punts
<u>Dinamització cultural</u> Es valorarà la proposta de realització de més de tres activitats anuals complementàries a la prestació del servei de bar-restaurant com concerts, xerrades, tallers, xocolatades, etc., sota revisió i aprovació de la Regidoria delegada.	Fins a 10 punts

Aquests criteris volen fomentar un model de restauració que afavoreixi el consum responsable, la igualtat de consum per a tothom i l'economia local i de KM0, tenint en compte criteris de qualitat, sostenibilitat i responsabilitat social.

Clàusula desena - Aspectes econòmics



L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista, que assumeix la responsabilitat civil, laboral i fiscal que es derivi de l'execució del contracte.

El cànon s'haurà d'abonar amb caràcter avançat i mensual en els primers cinc dies de cada mes per part de l'adjudicatari i serà un mínim de 950€ mensuals.

Per aplicació del contingut de la Llei 2/2015, de desindexació de l'economia, no s'estableix la revisió del cànon.

Aquest cànon podrà ser millorat a l'alça pels licitadors en les seves ofertes, restant excloses les ofertes que es presentin que resultin inferiors a aquest import.

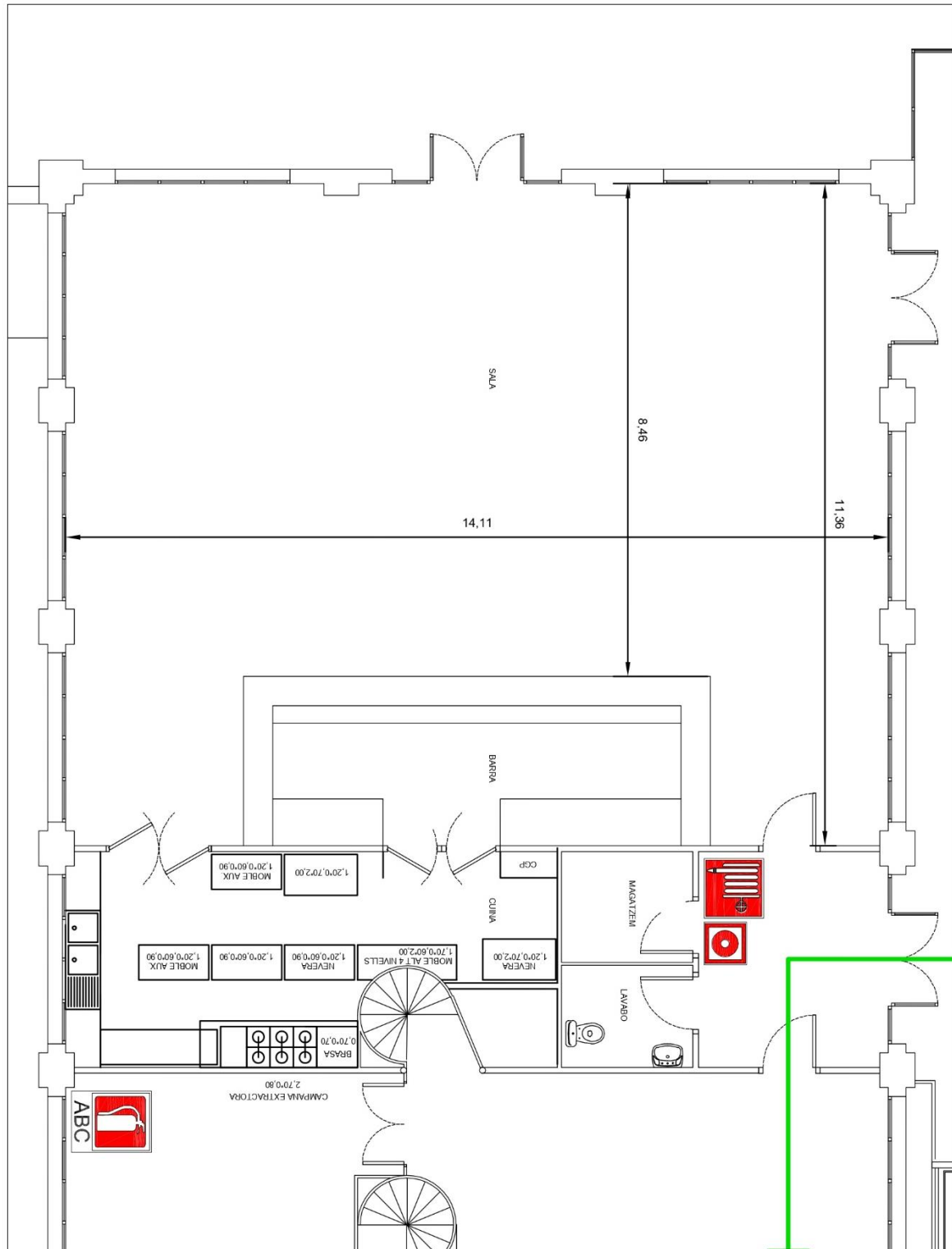
El cànon es començarà a satisfer a partir de la posada en marxa del servei de Bar-restaurant, que no es podrà demorar més de dos mesos des de la formalització del contracte administratiu. L'adjudicatari comunicarà per escrit a l'Ajuntament, amb una antelació mínima de deu dies, l'inici de l'activitat.

Així mateix, caldrà realitzar una inversió mínima de 4.500€ per a la millora de les instal·lacions en el termini màxim de 2 anys de l'adjudicació del contracte.

Sant Feliu de Codines, document signat i datat electrònicament.



ANNEX 1 - Plànols de les instal·lacions



ANNEX 2 - Proposta de preus¹

Cafè sol	1,30€
Tallat	1,40€
Cigaló	1,90€
Cafè amb llet	1,50€
Infusió	1,40€
Refresc	1,90€
Mitjana, gerra de cervesa	1,90€
Suc de fruita natural	2,35€
Suc de fruita envasat	1,80€
Combinat	6,00€
Entrepà calent	4,50€
Entrepà fred	4,00€
Suplement entrepà	0,50€
Hamburguesa bàsica	6€
Suplements hamburguesa	0,50€
Bikini	3,00€
Braves	5,00€
Snacks	1,50€
Croissants	1,70€
Olives	2,50€
Menú diari ²	14,50€
Mig menú diari	11,00€
Menú cap de setmana	17,00€
Menú grup +10 persones encarregat per l'Ajuntament	16,00€
Menú grup +10 persones encarregat per	20,00€

¹ L'IVA ja està inclòs en els preus.

² Tots els menús que hi ha a la proposta han d'incloure primer plat, segon plat, beguda i postres/cafè.





l'Ajuntament per Nadal	
Menú individual encarregat per l'Ajuntament	13,50€
Menú individual encarregat per l'Ajuntament en cap de setmana o festiu	16,00€



ANNEX 3 - INVENTARI

70 cadires de fusta	9 taules rodones de 4 comensals
	
1 taula rodona de 10 comensals	4 taules quadrades de 2 comensals
	
8 rectangulars de 4 comensals	70 serveis de copes, coberts i plats





1 frigorífic baix taulell 3 portes



1 frigorífic baix taulell 4 portes

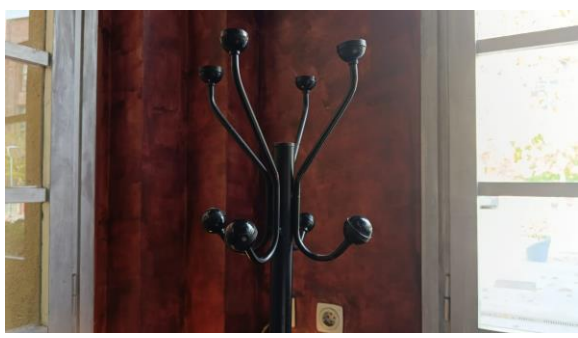


2 congeladors



1 nevera de vins



2 miralls	1 penjador
	
7 prestatgeries de fusta de vuit espais	2 prestatgeries separadores de 16 espais
	
2 taules de cuina	2 piques d'acer inoxidable
	
1 carro de rodes	2 frigorific baix Acerinox 3 portes (cuina)



	
2 frigorífic alt Acerinox 4 portes (cuina)	1 sobre taulell frigorífic (cuina)
	
2 prestatgeries d'acer 3 departaments (cuina)	1 escalfador d'aigua





1 cuina de sis focs



1 forn



1 fregidora de 16 litres (8 + 8)



1 màquina de tallar embotits



1 graella brasa a Doliset Mod. T 72



1 campana Inox Mural





2 rentavaixelles



2 descalcificadors



Instal·lació i bombones gas propà



1 matamosquits



Actualment, hi ha elements que no són de propietat ni lloguer municipal. En cas de voler continuar disposant d'aquests elements, hi haurà d'haver un acord entre el gestor sortint i l'entrant.

- 3 braços extractors de cervesa
- 12 taules de plàstic (terrassa)
- 48 cadires de plàstic (terrassa)
- 1 cafetera
- 2 molinets de cafè
- 1 congelador

