

INFORME TÈCNIC

EXPEDIENT.- ATORGAMENT D'UNA LLICÈNCIA D'OCUPACIÓ TEMPORAL PER A L'ÚS PRIVATIU I EXPLOTACIÓ DEL MENJADOR PER A GENT GRAN DEL CASAL DE CIUTAT COOPERATIVA. NÚMERO D'EXPEDIENT N752/2024/000007. FITXA DE L'INVENTARI NÚMERO 735.

1.- ANTECEDENTS ADMINISTRATIU.

1.1. El Casal de Ciutat Cooperativa està situat, parcialment, a la finca que es descriu següidament:

DESCRIPCIÓ: DEPARTAMENTO NÚMERO NOVENTA Y SIETE. LOCAL para ente social, Planta Primera del edificio en Sant Boi, calle Pau Casals y calle frente a la Iglesia, del Polígono Juan Maragall, distribuida interiormente. Mide una superficie de quinientos catorce metros diez décimos cuadrados (514,10m²).

Lindeas: Norte, con cubierta planta inferior y parte con caja de escalera; Sur y Oeste, con cubierta planta inferior, y Este, con cubierta planta inferior y parte con caja de escalera; Sur y Oeste, con cubierta planta inferior, y Este, con cubierta planta inferior y parte con ascensor y escalera acceso por donde tiene entrada. Coeficiente: seis enteros por ciento.

TITULARS ACTUALS: És propietari de la finca la cooperativa CIUDAD COOPERATIVA DE VIVIENDAS, SCCL, amb domicili al Polígon Ramon Llull, s/n del municipi (08830) i NIF F08174625, qui va subscriure en data 02/12/2021 amb l'Ajuntament un contracte d'arrendament de finca urbana per a ús diferent del d'habitatge pel termini de dos (2) anys a comptar des del dia 1/04/2021 i prorrogable fins el 1/04/2027.

REFERÈNCIA CADASTRAL: 8989404DF1789B0325MY

DADES REGISTRALS: Finca registral 29.355, inscrita al volum 1046, llibre 495, foli 18, del Registre de la Propietat de Sant Boi de Llobregat (CRU: 08102000403088).

DADES DE L'INVENTARI: Hi consta a la fitxa número 735 amb la qualificació jurídica de dret afecte a servei públic.

1.2. Al Casal, concretament a la finca descrita, hi ha un espai destinat a bar que fins el 31/12/2024 ha estat explotat per la titular d'una llicència temporal d'ocupació, on els veïns i veïnes del barri (usuaris) l'utilitzaven com a punt de trobada, sala de jocs, esbarjo.... Es pretén atorgar una nova llicència temporal d'ocupació respecte a l'espai de bar, i a la vegada que el titular de la mateixa ofereixi el servei de menjador per a gent gran en les condicions que es determini.

1.3. Hores d'ara a l'espai destinat a bar s'han finalitzat les obres de reforma per tal renovar-ho i adequar-ho a la normativa vigent, sent molt necessari que es pugui obrir al públic de manera immediata, tot i que està previst afegir algunes instal·lacions per tal de dur a terme l'activitat de menjador de gent gran, si en el moment previst per a l'inici de la prestació del servei de menjador aquest no es pogués posar en funcionament per causes alienes a l'adjudicatari i no imputables a aquest, inclosa la manca de finalització de les obres, adequacions o actuacions prèvies necessàries de l'espai o de les instal·lacions, l'inici efectiu de l'activitat restarà ajornada fins que desaparegui l'impediment. Aquest ajornament no tindrà la consideració d'incompliment per part de l'adjudicatari.



2.- NECESSITATS ADMINISTRATIVES A SATISFER

Les necessitats administratives a satisfer amb l'atorgament d'una nova llicència d'ocupació temporal per a l'explotació del bar i menjador de gent gran del Casal, amb la incorporació de l'activitat de menjador, responen a la voluntat de garantir una prestació del servei eficient, continuada, sostenible econòmicament i adaptada a les necessitats i demanda de les persones usuàries.

En primer lloc, es requereix l'adscripció de personal suficient i degudament qualificat per assegurar el correcte funcionament del servei. Concretament, pel servei de menjador de gent gran es preveu un mínim d'un/a cuiner/a a jornada completa i una persona a mitja jornada de sala responsable de la presa de comandes, necessitats operatives i del servei. Tot el personal haurà de complir la normativa laboral vigent, i en particular el conveni d'hostaleria aplicable.

Pel que fa a la capacitat del menjador, aquest disposa de 48 places, si bé s'estima una ocupació mitjana òptima de 35 comensals diaris per tal de garantir l'equilibri econòmic del servei. L'oferta inclourà menú complet i mig menú, ajustant-se a les necessitats específiques de les persones usuàries. Addicionalment, es preveu la incorporació d'un servei complementari de menús per emportar.

Des del punt de vista econòmic, es contempla tant els ingressos previstos com l'estructura de costos, especialment els derivats del personal segons el conveni vigent. A tall orientatiu, els costos salarials bruts anuals es situen entre 20.000 € i 23.000 €, amb estimacions mensuals aproximades de 2.210 € per a un/a cuiner/a a jornada completa, 1.084 € per a personal de sala a mitja jornada.

En aquest sentit, es planteja un escenari d'equilibri econòmic basat en un preu de menú de 9,00 € per consum en sala, amb una previsió de 35 menús diaris, i la venda addicional de 5 menús diaris per emportar a un preu de 8,50 €. Aquest escenari genera uns ingressos mensuals estimats de 7.843 €, desglossats en 6.930 € corresponents als menús en sala i 913 € als menús per emportar.

Pel que fa a les despeses, referents al menjador de gent gran aquestes s'estimen en 7.500€ mensuals, distribuïdes en 3.300 € de personal adscrit al menjador, 2.500 € en costos d'aliments (incloent l'increment derivat del servei per emportar), 200 € en consumibles associats al servei per emportar, 300 € en costos de gestió i 1.200 € en altres ajustos operatius.

Cal destacar que aquest escenari es construeix sobre una hipòtesi mínima d'ocupació de 35 menús diaris en sala, tot i que la capacitat del servei permet assolir fins a 48 serveis per torn, poden haver 2 tornos amb l'horari establert, així com ampliar el volum de menús per emportar. En aquest context, la incorporació del servei per emportar contribueix a incrementar els ingressos sense un augment significatiu de l'estructura de costos, més enllà de l'increment proporcional en aliments i consumibles.

Finalment, l'atorgament de la llicència habilitarà el seu titular per desenvolupar l'activitat de bar i menjador per a gent gran amb subjecció a les condicions establertes en el plec de bases i a les directrius de la direcció del Casal. Així mateix, fora de l'horari d'obertura al públic, l'ús de l'espai objecte de la llicència —especialment la sala de taules— no tindrà caràcter privatiu, sinó que serà compartit amb el Casal.

En conjunt, aquestes determinacions tenen per objecte garantir un servei de qualitat,



econòmicament viable i adequadament gestionat, assegurant una atenció digna i eficient a les persones usuàries.

III.- NOVA LLICÈNCIA D'Ocupació TEMPORAL. DETERMINACIONS GENERALS.

1.- Espai objecte de la llicència tant per desenvolupar l'activitat de bar com la de menjador de gent gran:

L'espai objecte de cessió d'ús mitjançant una llicència d'ocupació temporal té les instal·lacions del subministrament d'aigua, electricitat i gas però sense comptadors individualitzats del Casal.

Està integrat per:

1.- Un espai destinat a **sala de treball o obrador**, on hi ha els següents elements o similars:

- Taula mural soldada acer inoxidable de 2 prestatges de 800x700x850mm
- Cuina de 4 focs a gas amb moble obert a part inferior
- Taula mural soldada acer inoxidable de 2 prestatges de 1400x700x 850mm
- Planxa de gas de crom dur
- Fregidora industrial elèctrica
- Forn elèctric convecció 4 safates GN1/1 amb grill MAXI PLUS
- Campana industrial
- Caixa de ventilació
- Aigüera industrial
- Rentavaixella industrial
- Mesa refrigerada MPG-180HC d'acer inoxidable

2.- Un espai de **barra** amb els següents elements o similars:

- Moble cafeter Mod. MAC1560-0 Edenox 1500x600x1045 mm
- Kit per a prestatge addicional MAC-1560 Edenox
- Moble trasbarra acer inoxidable, 2 prestatges Edenox
- Cafetera automàtica 2 grups OTTIMA EVO ELC. NEGRA FUTURAMA
- Molino de café professional automàtic
- Aigüera industrial
- Renta-gots professional cistella 40x40 amb dosificador de detergent E40 Silans
- Taula de treball mural CUSTOM amb marc de reforç
- Ampoller refrigerat d'acer inoxidable 3 portes sèrie B EB-150 Edenox
- Armari refrigeració blanc APS-451 Edenox
- Armari manteniment de congelats ANS-451 blancio Edenox. Capacitat 400L



3.- Un espai destinat a **sala** on hi han 21 taules i 48 cadires

4.- Una **terrassa exterior** (l'ús d'aquesta per part del titular de la llicència haurà de comptar amb la conformitat de la direcció de l'equipament).

Els mobles i estris abans relacionats són nous a estrenar, a excepció del mobiliari de l'espai destinat a sala i de la terrassa.

2. Valor del domini públic (espai, mobles i estris) objecte de la llicència d'ocupació temporal.

El valor del domini públic, (espai, instal·lacions, mobles, estris) que constitueix l'objecte de la llicència a adjudicar, segons informe tècnic que obra a l'expedient, ascendeix a **240.072,48 euros**, tenint present que resta pendent completar i millorar l'equipament actual, amb la incorporació de cuina calenta, amb tots els elements i instal·lacions necessàries pel seu correcte funcionament incloent-hi equips de cocció, sistemes d'extracció de fums i adequació de les instal·lacions auxiliars.

3.- Condicions generals que haurà de complir l'adjudicatari de la llicència.

3.1. Condicions generals de la llicència (tot l'espai destinat a bar i a menjador gent gran)

- L'adjudicatari s'obliga i compromet a obtenir la titulació per la manipulació d'aliments amb anterioritat a l'obertura al públic de l'establiment.
- L'adjudicatari s'obliga i compromet a condicionar l'espai objecte de llicència segons l'oferta formulada, en el termini màxim d'un mes, a comptar des de la signatura de l'acta de lliurament. Haurà de presentar les factures de les despeses efectuades en aquest concepte per afegir una còpia a l'expedient.
- L'espai objecte de llicència resta habilitat amb mobiliari bàsic especificat al punt 1.2.2 del present plec, es valorarà el condicionament del local per part de l'adjudicatari amb elements de confort i accessibilitat orientats a millorar les condicions d'estada, benestar i comoditat de les persones usuàries (especialment les persones gran) tant a la zona de sala/menjador com a la terrassa o barra.
- L'adjudicatari pot fer ús i explotació de la terrassa del Casal, en les condicions que siguin establertes per la direcció de l'equipament.
- Està en tràmit la declaració del Casal de barri com a refugi climàtic, de manera que el titular de la llicència haurà de garantir un mínim de dues taules com a estada sense obligatorietat de consumir, davant la zona de barra i al marge de l'espai de menjador.
- L'espai objecte de llicència esdevé una sala d'exposicions, pel que l'adjudicatari ha de vetllar pel manteniment del material exposat, així com pactar amb la direcció del Casal els elements estètics i decoratius que vulgui incorporar a l'espai.
- L'adjudicatari ha de consensuar amb la direcció del Casal la programació de la televisió i la premsa que ofereix, així com d'altres elements de caràcter cultural que pugui oferir a l'espai.
- Resta prohibit la instal·lació de màquines recreatives.
- La llicència no pressuposa relació de dependència respecte de l'Ajuntament als efectes de l'establert a l'article 120 de la Llei Orgànica 10/1995, de 23 de novembre, per la qual s'aprova el Codi Penal.
- En cap cas, l'adjudicatari de la llicència podrà executar obres en l'espai objecte de la mateix.



- La llicència és revocable per l'Ajuntament unilateralment per raons d'interès públic, sense dret a indemnització, la qual cosa ha d'admetre el titular de la mateixa.
- La llicència origina una situació de possessió precària essencialment revocable per raons d'interès públic, sense dret a indemnització.
- L'adjudicatari de la llicència tindrà autonomia per accedir al Casal de barri.
- L'Ajuntament no facilitarà servei de consergeria fora de l'horari establert, però es permetrà l'accés i sortida amb claus pròpies i alarma.
- L'adjudicatari s'ha de comprometre a garantir el bon ús de l'espai quan no hi hagi servei de consergeria, així com a garantir el compliment de les mesures de seguretat i prevenció de riscos recollides al Pla d'Autoprotecció de l'Equipament.
- L'aforament màxim de l'espai objecte de llicència serà de 50 persones. Aquest aforament podrà ampliar-se sempre i quan, el conjunt de les activitats que s'estiguin realitzant en aquell moment no superi l'aforament de 100 persones per planta de l'edifici, tal i com marca el Pla d'Autoprotecció de l'equipament. I sempre amb el vist-i-plau del tècnic/a responsable de l'equipament"
- L'adjudicatari assumirà la neteja diària de l'espai objecte de la llicència, de les instal·lacions, mobiliari, maquinària, estris i resta d'elements adscrits al servei, així com de la terrassa quan en faci ús. Així mateix, haurà d'especificar els elements o materials emprats que facilitin la neteja diària, la desinfecció, el manteniment preventiu i la seguretat alimentària o laboral de l'establiment.
- Igualment, seran al seu càrrec les actuacions ordinàries de manteniment, conservació, reposició i correcta custòdia dels béns i equipaments utilitzats, amb la finalitat de garantir-ne el bon estat de funcionament, higiene i seguretat.
- També correspondrà a l'adjudicatari l'adquisició i reposició dels consumibles necessaris per al funcionament ordinari del servei, inclosos productes de neteja, material higiènic, bosses, envasos, papereria, parament fungible i altres elements anàlegs.
- L'Ajuntament té la potestat d'inspeccionar en tot moment els béns objecte de llicència d'ocupació temporal amb la facultat de dictar ordres per a restablir les condicions exigides, i, si s'escau, imposar penalitats o declarar la revocació de la mateixa.
- L'espai objecte de la llicència consistent en l'obrador i la barra, restarà tancat quant l'establiment estigui tancat al públic, però la resta de l'espai objecte de la llicència restarà a disposició de la direcció del Casal.
- L'adjudicatari haurà de vetllar per una bona acollida i atenció a les persones usuàries, tot garantint mesures de comunicació i informació accessible, atenció personalitzada i distribució accessible de l'espai sempre respectant l'aforament. Per això serà imprescindible comptar amb cartelleria accessible i visible sobre horaris, preus i menús, així com un sistema de recollida de queixes i suggeriments.
- L'establiment ha de tenir, en tot moment i en un lloc visible per al públic, els fulls oficials de reclamació i suggeriments a disposició de qualsevol persona usuària que els sol·liciti, d'acord amb la normativa de consum vigent.
- L'empresa adjudicatària es compromet a informar periòdicament a la direcció o personal responsable en espais de coordinació amb una periodicitat mínima trimestrals, per tractar els aspectes referents als serveis, a les queixes rebudes i, especialment, sobre aquelles que puguin afectar el bon funcionament o la convivència a l'equipament.
- L'adjudicatari/ària es compromet a dur a terme la gestió de residus de l'establiment d'acord amb les ordenances municipals de Sant Boi de Llobregat i la normativa vigent. Com a mínim, s'haurà de garantir:
 - Segregació en origen: Disposar de contenidors específics degudament senyalitzats per a la recollida selectiva de les fraccions: orgànica, envasos, paper/cartró, vidre i resta.





- Gestió d'olis: garantir la recollida i tractament d'olis usats, sense que aquests es llencin mail pel desguàs.
- Prohibició de plàstics d'un sol ús: Donar compliment a la normativa vigent sobre la reducció de l'impacte ambiental de determinants productes de plàstic, garantint l'absència d'elements prohibits (canyetes, coberts, plats, gots de plàstic d'un sol ús) en el servei de consum al local.
- L'adjudicatari/ària haurà de garantir en tot moment els següents estàndards:
 - Qualitat sanitària i legal: Tots els productes subministrats hauran de complir la normativa sanitària vigent, comptar amb el correcte etiquetatge i ser aptes per al consum.
 - Gestió de l'oferta: El servei de bar haurà d'oferir una varietat de productes suficient per atendre la demanda dels usuaris/es del Casal, incloent opcions saludables i variades, seguint el cicle habitual dels productes del mercat.
 - Traçabilitat i documentació (obligació bàsica): L'adjudicatari/ària està obligat/ada a conservar la documentació que permeti la traçabilitat dels aliments segons la normativa europea i estatal vigent (factures de compra, etiquetes dels proveïdors, registres APPCC). Aquesta documentació haurà d'estar a disposició de l'Ajuntament per a la seva supervisió en el moment que sigui requerida.

3.2. Exercici de l'activitat de menjador de gent gran.

El titular de la llicència haurà d'iniciar l'activitat de menjador de gent gran en la data d'inici de vigència de la llicència o en la que s'estableixi a l'acta de lliurament, d'acord amb les condicions d'organització del servei.

Tanmateix, si arribat el moment previst per a l'inici de la prestació del servei aquest no es pogués posar en funcionament per causes alienes a l'adjudicatari i no imputables a aquest, inclosa la manca de finalització d'obres, adequacions o actuacions necessàries per disposar de l'espai degudament condicionat, l'inici efectiu de l'activitat restarà ajornat fins que desaparegui l'impediment.

Aquest ajornament no tindrà la consideració d'incompliment ni generarà responsabilitat per a l'adjudicatari.

3.2.1. Condicions de l'activitat

Les persones referents de l'Ajuntament respecte a l'activitat de menjador de gent gran, tant per l'adjudicatari com per a les persones usuàries, seran els tècnics del departament de Cicle de la Vida. Per tant, l'adjudicatari de la llicència haurà de coordinar amb el personal tècnic municipal de referència en tots els aspectes relacionats amb la gestió, seguiment i funcionament del servei, incloent-hi informació a les persones usuàries, sistema d'accés, incidències, comunicacions i qualsevol altra qüestió organitzativa necessària.

El servei de menjador haurà de prestar-se com un espai de trobada, convivència i integració social, orientat a fomentar la participació, les relacions comunitàries i la cohesió social del barri.

El servei comprendrà la prestació diària d'àpats equilibrats, adequats a les necessitats nutricionals de les persones destinatàries i elaborats en condicions de qualitat, higiene i seguretat alimentària.



El preu a cobrar als usuaris del menjador s'haurà de validar pels tècnics municipals d'acord amb els límits econòmics previstos en el plec i, en tot cas, no podrà excedir de 9,00 euros (IVA inclòs) per cada àpat i/o menjar per emportar.

El servei es podrà prestar en les modalitats següents:

- Consum dels àpats al mateix menjador.
- Entrega de racions per emportar, degudament envasades, identificades i etiquetades.

En la modalitat de servei per emportar, l'adjudicatari i haurà de garantir el manteniment de les condicions adequades d'higiene, seguretat alimentària, temperatura, conservació i presentació fins al moment de consum.

L'adjudicatari haurà d'adaptar el funcionament del servei a les directrius municipals que es dictin per raons d'interès públic, necessitats socials, organització del Casal o millora del servei.

En matèria d'higiene i seguretat alimentària, l'adjudicatari haurà de disposar i mantenir implantat un sistema d'autocontrol sanitari basat en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), adequat a l'activitat desenvolupada.

Aquest sistema haurà d'incloure, com a mínim, els aspectes següents:

- control de recepció de productes i proveïdors;
- control de temperatures de refrigeració, congelació, cocció, regeneració i manteniment dels aliments;
- prevenció de contaminacions creuades;
- neteja i desinfecció d'espais, superfícies, estris i maquinària;
- control de plagues;
- gestió de residus;
- traçabilitat dels aliments;
- higiene i formació del personal manipulador;
- manteniment dels equips i instal·lacions;
- gestió d'incidències i aplicació de mesures correctores;
- manteniment dels registres i documentació exigibles.

Tot el personal adscrit al servei haurà de disposar de la formació exigible en manipulador d'aliments i complir les normes higièniques aplicables.

L'adjudicatari haurà de tenir a disposició de l'Ajuntament i de les autoritats competents la documentació acreditativa del sistema implantat, així com dels controls, registres i verificacions efectuats.



3.2.2. Menús:

La preparació dels plats es farà amb cura i utilitzant tècniques culinàries saludables. Els menús hauran de respondre als principis d'alimentació equilibrada, suficient, variada i adaptada a les necessitats nutricionals de les persones grans.

La planificació dels menús haurà de garantir varietat setmanal i rotació suficient dels plats, evitant repeticions excessives d'ingredients, elaboracions o guarnicions.

Diàriament s'haurà d'assegurar la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, guarnició o part integrada del menú. Igualment, s'haurà d'incloure diàriament fruita fresca o altres postres saludables, sens perjudici d'alternatives puntuals adequades. Els menús hauran d'incorporar fonts de proteïna de qualitat, amb alternança equilibrada entre peix, carn, ous, llegums i altres opcions adequades. S'haurà de promoure un ús moderat de greixos, sal i sucres afegits, prioritzant preparacions saludables i productes de qualitat nutricional adequada. El servei haurà de garantir la disponibilitat d'aigua potable i fomentar hàbits adequats d'hidratació de les persones usuàries. S'haurà de garantir l'oferta de dietes especials o adaptades per motius mèdics, intoleràncies, al·lèrgies o altres necessitats alimentàries degudament justificades.

3.2.3. Persones usuàries:

Podran ser usuàries del servei de menjador de gent gran les persones de 55 anys o més que disposin del Carnet Municipal de Gent Gran vigent.

Per obtenir el Carnet Municipal de Gent Gran caldrà complir, en cada moment, els requisits establerts per la normativa municipal reguladora.

Amb caràcter general, podran accedir-hi les persones empadronades a Sant Boi de Llobregat que, en el moment de la sol·licitud, es trobin en situació de jubilació, prejubilació o desocupació sense percepció de prestació contributiva ni subsidi d'atur, sens perjudici de les modificacions que pugui aprovar l'Ajuntament.

L'acreditació de la condició de persona usuària del servei es realitzarà mitjançant la presentació del Carnet Municipal de Gent Gran vigent, sens perjudici dels controls o verificacions complementàries que puguin establir els serveis municipals competents.

3.2.4. Horari del menjador de gent gran:

L'horari ordinari del servei de menjador serà de 13.00 a 16.00 hores, de dilluns a divendres.

L'horari del menjador s'haurà de coordinar i adaptar amb el funcionament del servei de bar, amb l'horari general del Casal i amb la resta d'usos de l'equipament, garantint en tot cas la correcta prestació de tots dos serveis.

Sense perjudici d'això, l'Ajuntament podrà acordar l'ampliació del servei als caps de setmana, dissabtes i diumenge, sempre que sigui compatible amb el funcionament ordinari de l'equipament.

Igualment, l'Ajuntament podrà modificar, ajustar o redistribuir els horaris del servei per raons organitzatives, necessitats assistencials, increment de la demanda, coordinació amb el servei de bar, activitats del Casal o qualsevol altra causa d'interès públic degudament justificat.



El titular de la llicència haurà d'adaptar la prestació del servei als horaris que siguin aprovats o autoritzats pels serveis municipals competents.

3.2.5. Personal i organització:

L'adjudicatari de la llicència haurà d'assignar un equip de treball suficient i amb la qualificació necessària per cobrir i garantir les funcions del menjador de gent gran i atenció al client durant l'horari establert.

Entre el personal al servei hi haurà, com a mínim, una persona responsable de cuina o cuiner/a amb experiència adequada per a l'elaboració i preparació dels àpats. Així mateix, haurà de disposar de personal de sala per atendre el servei a les taules, la recepció de les persones usuàries, la gestió de reserves i incidències, el suport ordinari durant el servei i l'atenció directa al públic.

Quan les necessitats del servei ho requereixin, l'adjudicatari haurà de reforçar la plantilla amb el personal addicional necessari.

Tot el personal dependrà exclusivament de l'adjudicatari, sense que existeixi cap relació laboral amb l'Ajuntament.

L'adjudicatari haurà de complir la normativa laboral vigent i el conveni col·lectiu aplicable.

- Tot el personal haurà de portar uniforme i identificació visible.
- El personal haurà de disposar de la formació exigible en manipulació d'aliments, higiene alimentària i prevenció de riscos laborals.

3.2.6. Condicions del servei de menjador de gent gran a prestar a les persones usuàries

Els preus del servei i, si escau, les condicions d'accés s'hauran d'ajustar al que determini o autoritzi l'Ajuntament.

Qualsevol modificació rellevant en l'organització del servei, sistema de reserves, modalitats de prestació o actuacions complementàries haurà de ser comunicada i, quan correspongui, consensuada amb els serveis municipals de referència.

El servei s'haurà de prestar amb especial atenció a les persones destinatàries, amb qualitat, garantint un tracte respectuós i adequat a les persones grans i l'atenció a les seves necessitats específiques.

No es podran realitzar usos privatis de l'espai de menjador, celebracions particulars o activitats alienes al servei que impedeixin, dificultin o alterin la prestació ordinària del menjador o la dinàmica habitual del Casal.

L'adjudicatari haurà de disposar de mecanismes adequats d'atenció d'incidències, suggeriments, queixes i seguiment de les persones usuàries, coordinadament amb els serveis municipals competents.



4.- Proposta de taxa a abonar pel titular de la llicència, en quant a l'activitat de bar i menjador de gent gran.

A la vista de la naturalesa de l'explotació del menjador de gent gran que efectuarà el titular de la llicència, amb sotmetiment a les condicions imposades per l'Ajuntament al plec, així com a les directrius de la direcció del Casal, i a la vista de que llicència no l'habilitarà a fer un ús privatiu de la finca més que quant estigui obert al públic (llevat l'espai destinat a cuina i taulell on farà un ús privatiu constant), s'ha considerat que el titular de la llicència, pel que fa al menjador de gent gran no haurà d'abonar cap import en concepte de taxa, atès que a l'inici de l'activitat no es preveu marge de benefici. La taxa quedarà repercutida en el servei de bar.

5.- Respecte a la solvència a exigir als licitadors.

Per participar en la licitació, els licitadors hauran d'acreditar la seva solvència tècnica i professional, i la seva solvència econòmica i financera, en els termes següents:

- Solvència tècnica o professional

S'ha de tenir una experiència professional com a **mínim durant els darrers tres anys** a l'àmbit de l'hostaleria, restauració, bar, cafeteria o menjador col·lectiu, gestió d'establiments anàlegs, per part del licitador o pel personal que hagi d'adscriure's a l'activitat a desenvolupar en l'objecte de la llicència, que s'acreditarà mitjançant certificats de bona execució, contractes, factures, certificacions o qualsevol altre document admès en dret que permeti constatar la prestació efectuada, amb indicació de l'import, dates i destinatari públic o privat, de la qual resulti l'execució d'un contracte, encàrrec o activitat de naturalesa similar a l'objecte de la present llicència durant aquest període.

- Solvència econòmica i financera

El volum anual de negocis dels licitadors, referit al millor exercici dins dels tres darrers disponibles, ha d'ascendir a un import igual o superior a 50.000 euros, en activitats vinculades al sector de l'hostaleria i/o restauració.

Acreditació: cal acreditar l'anterior mitjançant la presentació de comptes anuals o mitjans declaracions tributàries presentades davant l'administració tributaria estatal.

En el cas d'empreses de nova creació, enteses com aquelles amb una antiguitat inferior a tres anys, la solvència econòmica i financera es podrà acreditar mitjançant l'aportació de l'assegurança de responsabilitat civil, exigida, juntament amb una declaració responsable sobre la disponibilitat de recursos econòmics suficients per a l'execució de l'activitat.

6.- Divisió en lots

L'objecte de la llicència d'ocupació temporal no és divisible en lots, ja que no és possible el seu fraccionament per no constituir unitats funcionals independents susceptibles d'utilització per separat.

L'execució de l'activitat en un espai físic compartit requereix una gestió unificada i una coordinació única que garanteixi la seguretat, l'ordre i el manteniment de les instal·lacions comunes, elements que es veurien compromesos amb la concurrència de diversos llicenciataris en el mateix espai.



7.- Respecte als criteris d'adjudicació generals

7.1. En quant als criteris de valoració ponderables en funció d'un judici de valor es fixen els següents:

7.1.1. Proposta de restauració a desenvolupar, indicant els següents aspectes:

- Definició, l'orientació i model del servei de restauració.
- Millora ambiental i tractament de residus.
- Incorporació de productes de comerç just o consum responsable.
- Proposta gastronòmica saludable i nutricionalment equilibrada.

7.1.2.- Sostenibilitat del projecte, viabilitat econòmica i continuïtat en el temps.

7.1.3.- Proposta d'activitats de dinamització de l'espai.

7.1.4. Proposta de condicionament del local.

7.2. En quant als criteris quantificables de forma automàtica es fixen els següents:

7.2.1. Experiència professional que excedeixi del mínim de tres anys fixats a la base 13.1, a l'àmbit de l'hostaleria, restauració, bar, cafeteria o menjador col·lectiu, gestió d'establiments anàlegs, per part del licitador o ple personal que hagi d'adscriure's a l'activitat a desenvolupar en l'objecte de la llicència.

7.2.2.- Millora de la proposta econòmica fixada com a pressupost base de licitació a la base 6 del plec.

7.2.3.- Despesa a assumir amb les millores a introduir a l'espai objecte de llicència, adquisició d'estris o paraments a introduir.

7.2.4.- Experiència en projectes associatius i/o iniciatives empresarials amb impacte social.

8.- Termini de la llicència:

Termini: La llicència tindrà una vigència de **quatre (4) anys**, comptadors a partir de la data de l'acta de lliurament a l'adjudicatari de l'espai objecte de llicència, sense possibilitat de pròrrogues.

Finalitat el termini de la llicència i mentre no s'adopti l'acord corresponent per l'adjudicació d'una nova llicència, l'Ajuntament podrà permetre al titular de la llicència continuar en l'ús privatiu de l'objecte de la mateixa amb sotmetiment a aquest plec.

