



PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR DEL LOCAL SOCIAL DE PLA DE LA FONT

PRIMERA. Objecte

1.1.Descripció

El present plec té per objecte establir les prescripcions tècniques que regiran l'adjudicació de la concessió del servei del bar del local social de Pla de la Font, que comprenen el servei de bar, l'aportació dels mitjans materials i personals per a la realització del servei, el manteniment i neteja del local i els seus annexes.

El contracte definit té la qualificació de contracte de concessió de serveis, d'acord amb allò que estableix l'article 15 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), per la que es transposen les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

1.2. Ubicació de l'activitat i definició de la instal·lació.

L'EMD posa a disposició de l'adjudicatari la instal·lació del bar del local social, cuina, magatzem, menjador, patis exteriors i lavabos que donen servei al bar Social, ubicats al recinte del Local Social.

Serà condició necessària per presentar-se a la licitació la realització d'una visita a la instal·lació per avaluar el seu estat i les necessitats que serviran de base per a la presentació de l'oferta.

1.3 Codis d'identificació de les prestacions objecte del contracte

L'objecte del contracte s'identifica amb els codis següents:

Codi CPV	Descripció
55330000-1	Serveis d'hostaleria

SEGONA. Descripció de les Instal·lacions i manteniment

El Bar- Cafeteria situat al recinte del Local Social compta amb els següents espais:

- Zona de bar i taulell
- Menjador
- Terrassa exterior
- Pati interior
- Cuina
- Rebost, magatzem
- Distribuïdor zona jocs
- Banyes

Seràn a càrrec del contractista adjudicatari les despeses de subministrament de tota mena (energia elèctrica, gas, aigua i escombraries) que s'abonaran de la següent manera:

C/ Escoles nº 2 25114 Pla de la Font – Lleida
Telèf./Fax 973 74 81 33
e-mail: emdpla@pladelafont.ddl.net



Energia elèctrica mensualment a la oficina de l'EMD
Aigua i escombraries , segons padró de l'EMD anualment

TERCERA. Funcionament de l'Edifici

4.1.L'accés a l'espai tancat on es situa el bar-cafeteria objecte de la concessió dóna també accés al local social. L'accés a aquest està restringit a tothom sempre que no hi hagi actes públics o festes majors. Mentre que l'accés al bar-cafeteria és lliure per a les persones usuàries d'aquest servei.

4.2.Aquest accés restringit al local social serà controlat per personal de la pròpia administració i pot ser modificat de conformitat amb els esdeveniments i activitats organitzades i autoritzades per l'EMD.

4.3.El bar es troba dins del recinte del local social, no obstant el seu funcionament no es subordina a la resta de l'equipament municipal. Si no que funciona independentment de la resta de instal·lacions. Tot i que en la temporada d'estiu i durant l'obertura de les piscines municipals, el bar-cafeteria pot estar tancat per donar servei als usuaris de les piscines municipals.

També donaran servei en aquelles activitats esportives, culturals i d'esbarjo que s'organitzin a la mateixa instal·lació , amb respecte a la normativa vigent.

4.4.La concessió serà a risc i ventura del concessionari pel que no serà procedent cap tipus d'indemnització per causes adverses que facin disminuir l'afluència d'usuaris a les instal·lacions públiques.

QUARTA Valoració d'ofertes i aspectes d'execució del servei:

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

A. Criteris quantificables automàticament (fins a 70 punts):

CRITERIS	PUNTUACIÓ	CÀLCUL
1. Per cada any d'experiència en el servei de bar restauració i menjars per emportar.	15	2,5 punts per any treballat amb un màxim de 15 punts.
2. Per cada curs de formació relacionat amb la prestació del servei	5	1 punt per curs realitzat amb un màxim de 5 punts.
3. Per a cada proveïdor de productes de proximitat	15	5 punts per proveïdor de productes de proximitat, amb un màxim de 20 punts.



4. Per ampliació de l'horari	20	5 punts per hora d'ampliació de l'horari obligatori
5. Millora a l'alça del cànon	15	Per cada 20€ de més 1 punt, amb un màxim de 15 punts.

B. Criteris la ponderació dels quals depengui d'un judici de valor (fins a 30 punts):

Memòria tècnica d'explotació del bar-cafeteria: Descripció del servei que el licitador vol dur a terme, els horaris d'obertura, el personal que s'hi vol adscriure, la proposta de menjar que es servirà, el sistema de neteja de les instal·lacions, l'organització del servei de bar, proposta d'activitats complementàries.

CINQUENA. Obligacions Generals

A banda de les que es fan constar al plec de clàusules administratives particulars les que es derivin de la relació contractual o la legislació general o sectorial aplicable i es fa especial esment de les següents:

- L'empresa adjudicatària observarà un compliment rigorós de la normativa d'higiene i sanitat, i s'encarregarà de la neteja diària de les instal·lacions en les que es realitza el servei objecte del contracte, així com la seva zona d'influència. Pel tipus de servei i persones usuàries aquesta prestació i l'obligació tenen condició d'essencial.
- El contracte actual no garanteix l'exclusivitat sobre el dret de venda i distribució de begudes i aliments dins del recinte de les piscines.

La instal·lació i el material es lliuren en perfectes condicions. L'empresa adjudicatària és responsable de la conservació de la maquinària i l'espai del bar de l'equipament, necessaris per a la realització dels serveis objecte del contracte, i es farà càrrec de les reparacions necessàries per al seu manteniment, incloent les lluminàries, focus, escalfadors d'aigua calenta, ventiladors, aixetes d'aigua i desguassos de la cuina.

Qualsevol modificació referent a obres o instal·lacions haurà de ser prèviament autoritzada per l'EMD, encara que sigui una millora de la instal·lació.

Un cop finalitzat el període de vigència del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà a l'EMD l'utilatge en les mateixes condicions, així com les inversions realitzades que per accessió quedin incorporades al bé demanial municipal.

També seran a càrrec de l'adjudicatari, les inspeccions normatives de les instal·lacions necessàries per a desenvolupar la seva activitat. Un cop finalitzada la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà la instal·lació i l'espai del bar de l'equipament amb les mateixes condicions. La prestació del servei s'ajustarà al previst en aquest Plec i la normativa específica i sectorial d'aplicació, entre d'altra, següent:



a)Reglament de la Unió Europea 1169/2011 que estableix els principis generals, els requisits i les responsabilitats que regeixen la informació alimentària i l'etiquetatge dels aliments.

b)Real Decret 3484/2000 de 29 de desembre pel que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

SISENA. Obligacions Específiques

A més de les obligacions indicades en el plec administratiu que serveix de base a la contractació, són obligacions específiques de l'adjudicatari del servei de bar-cafeteria les següents:

6.1. Catàleg de productes.

El concessionari està obligat a subministrar, com a mínim tots i cadascun dels productes que s'han relacionat en la documentació tècnica per valorar l'oferta.

. La llista de preus s'haurà de mantenir exposada al públic en lloc visible.

6.2. Decoració i equipament de mobiliari.

El concessionari haurà d'aportar aquells equipaments, mobiliari, parament, decoració, etc. necessaris per al correcte funcionament del servei de bar-cafeteria

A la finalització del contracte tots els equipaments i elements del mobiliari i màquines amb càrrec al concessionari seran retirats pel concessionari. Alternativament i previ informe favorable dels serveis tècnics municipals podran ser adquirits per l'administració.

6.3. Neteja.

Serà per compte del concessionari la neteja diària de les següents zones:

Zona	Descripció
1	Cuina
2	Zones de barra
3	Zona de terrassa
4	Serveis/lavabos.
5	Vestidors (durant la temporada de piscina)

La neteja dels lavabos comportarà la reposició de sabó de mans i del paper higiènic.

6.4. Personal

Correspon al concessionari la contractació del seu personal, amb subjecció a la normativa laboral, sense que en cap cas es pugui considerar a aquest personal com a personal d'aquest EM

El personal haurà de tenir la formació adequada al lloc de treball

6.5. Venda i subministrament d'alcohol i tabac

Queda prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors.



Així mateix, queda prohibit fumar dins de l'establiment i de les instal·lacions esportives. Només es permès fumar a la terrassa.

6.6. Màquines recreatives

El concessionari no podrà instal·lar cap màquina recreativa o elements de joc sense prèvia autorització expressa d'aquest EMD.

SETENA. Horaris i Períodes de Prestació del Servei

Els horaris i els períodes mínims d'obertura i tancament del bar- cafeteria seran els següents:

Obligacions mínimes d'obertura	Horari mínim
Cada dia durant el període d'obertura de les piscines	11h -20h
Resta de l'any: cada dia entre setmana.	09h-17h
I el cap de setmana Amb un dia de descans setmanal	09h-20h

Sense perjudici dels horaris mínims de funcionament indicats anteriorment, el concessionari podrà ampliar aquests, respectant, en tot cas els horaris de funcionament previstos en la legislació vigent sobre l'activitat i les normes horàries vigents o de nova implantació per la Generalitat o bé l'EMD.

VUITENA. Deures de l'EMD

L'EMD es compromet a lliurar al concessionari en el termini de 10 dies des de la formalització del contracte les instal·lacions objecte del contracte.

L'EMD haurà de mantenir a l'adjudicatari en el gaudi pacífic de les instal·lacions durant el temps de durada del contracte.

DESENA. Inspecció i control de l'activitat i el contracte

El concessionari autoritza a l'EMD per inspeccionar el bon estat de funcionament de les instal·lacions, així com el compliment de les disposicions establertes en el Plec, en la Llei de contractes així com les instruccions que rebi del responsable del contracte.

L'EMD podrà realitzar inspeccions periòdiques aixecant les corresponents actes que serviran per avaluar el compliment del contracte per part del concessionari.

Un cop posada en funcionament l'activitat i adscrits els mitjans materials i personals al servei, els serveis tècnics municipals realitzaran un inventari de béns adscrits al servei com a comprovació de l'aportació obligatòria compromesa pel contractista i als efectes de manteniment en actiu del servei i liquidació del contracte. Aquest inventari serà revisat i signat per les dues parts i s'annexarà al contracte signat per les parts formant-ne part indivisible.
