

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN EL CONTRACTE ADMINISTRATIU ESPECIAL PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT TEATRE ATENEU DE SANT CELONI

CLÀUSULA 1.- Objecte

L'objecte d'aquest contracte administratiu de serveis és l'adjudicació de l'explotació del servei de bar restaurant, segons projecte aprovat per Junta de govern local en data 09.04.2015 (annex I s'inclou els plànols d'espais), local situat al Teatre Municipal Ateneu de Sant Celoni, carretera Vella, 25 de Sant Celoni.

El servei consistirà en la prestació de serveis propis del sector de la restauració i, en concret, els assimilables a bar, cafeteria i restaurant, tenint present que es demana un tipus de cuina moderna, sana, amb productes de proximitat, km 0, i a preus assequibles. A més del servei de bar restaurant es realitzaran de manera simultània activitats culturals organitzades per l'ajuntament i/o entitats amb el consentiment de l'ajuntament i serà un punt d'informació i venda d'entrades de tot l'equipament del Teatre Municipal Ateneu. Alhora, per la dinàmica de l'equipament, serà punt de reunió i trobada d'entitats i col·lectius, motiu pel qual, l'adjudicatari haurà d'estar atent a les inquietuds i demandes dels col·lectius i entitats.

L'espai objecte del contracte es troba definit en el projecte de rehabilitació del bar restaurant Teatre Ateneu (representat en l'annex I).

CLÀUSULA 2.- Àmbit funcional

El local està situat dins les instal·lacions del Teatre Municipal Ateneu, carretera Vella, 25 de Sant Celoni, amb els usos superfícies i aforaments especificats:

Ús autoritzat segons D112/2012

ZONA	SUPERFÍCIES	BAR RESTAURANT	BAR RESTAURANT I ZONA POLIVALENT AMB ESPECTADORS ASSEGUTS.	BAR RESTAURANT I ZONA POLIVALENT AMB EXPOSICIÓ.
Bar restaurant	*	132	75	91
Zona polivalent	243,31 m2.	0	57	41
Zona de pas	118,66 m 2.	12	12	12
Cuina barra	35,71 m2.	4	4	4
Altres	43,05 m2.	2	2	2
TOTAL	440,73 m2.	150 persones	150 persones	150 persones

- La superfície de la zona de bar restaurant està inclòs dintre de la superfície de zona polivalent
- La zona altres inclou magatzem i WC

Aquests usos establerts estan d'acord amb la llei 11/2009 i el D112/2012, atenent que la nova llei de simplificació, llei 16/2015 del 21 de juliol de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i impuls de l'activitat econòmica, els usos definits queden englobats com comunicació prèvia.

S'haurà de complir amb les prescripcions establertes en el projecte de rehabilitació de l'edifici del bar restaurant Teatre Ateneu, aprovat definitivament per la Junta de govern local de data 09.04.2015, en especial les prescripcions tècniques i condicions que l'equipament relatives als vectors ambiental, d'incendis, d'espectacles i activitats (D 112/2010), sanitari i industrial i també pel que fa als controls

de l'activitat (inicial i periòdics) i als usos autoritzats i aforaments d'incendis, segons projecte aprovat i segons usos del D112/2012.

CLÀUSULA 3.- Catàleg de serveis

Els serveis que es prestaran seran, com a mínim, els següents:

- Venda i servei de menjars d'elaboració pròpia: entrepans freds i calents, amanides, plats combinats, pastissos, tapes variades, menús diaris, etc., i en general qualsevol servei associat al servei de restauració, vetllant per un tipus d'alimentació saludable, amb productes ecològics i de proximitat sempre que sigui possible.
- Venda de refrescos, productes de cafeteria i altres begudes.
- Gestió de l'espai de bar restaurant i facilitar la realització de les activitats culturals (arts escèniques, exposicions, etc.) que promogui l'Ajuntament i/ o les entitats amb el consentiment de l'Ajuntament. Es delimita en l'annex 1, l'espai que es destinarà a activitats culturals.
- Punt d'informació i venda d'entrades de tota la programació de l'Ajuntament. El recinte disposarà d'un element expositiu/informatiu i un punt de venda d'entrades a la zona d'accés principal.

CLÀUSULA 4.- Instal·lacions, béns i mitjans a disposició de l'adjudicatari

Els elements definits en el projecte aprovat (campana extractora, mobiliari,...) i els que es descriuen a continuació s'adscriuran al servei en bon estat de conservació i funcionament.

La seva eventual reparació i reposició anirà a càrrec de l'adjudicatari, en cas que es malmeti. Les reparacions o reposicions de les instal·lacions, béns o mitjans posats a disposició de l'adjudicatari que aquest realitzi durant la vigència del contracte, quedaran en benefici de l'ajuntament, sense dret a reclamació per part de l'adjudicatari.

Característiques de la maquinària:

1. Fregidora de 800x600x330, de doble cubeta de 10+10 litres a gas a sobre de taula.
2. Taula d'acer inox. de 800x600x900 amb potes per suportar fregidora i fry top (2 unitats).
3. Taula d'acer de 1000x600x900 amb peto traser i adaptat a la forma de la cuina.
4. Prestatgeria de 1000x300x1750, de 4 files i part inferior tapada amb portes.
5. Cuina amb forn de 4 focs de 900x1050x850, 3 focs de 5760 Kcal/h i un altre de 4215 Kcal/h amb un forn de 10150 kcal/h.
6. Escalfaplats de 870X750X850, capacitat per a 60 plats.
7. Frigorífic de 1250X675X1995, 2 portes petites i una altre gran.
8. Rentaplats de 600X605X820, producció 540 plats/h, amb capacitat 35 LITRES, inclou cesta (2 unitats).
9. Pica doble seno de 1800X600x850 d'acer inox., amb suports de peu inclòs, per inserir rentaplats, amb aixeta simple termostàtica i aixeta de dutxa amb aigua calenta i freda, amb calaixos sota els senos tancats per productes de neteja.
10. Rentagots de 470x515x680, Producció 1400 Plats/h, amb capacitat 16 litres, inclou cesta (2 unitats).
11. Boteller 5 portes de 2430x550x850, capacitat 800 litres.
12. Màquina de glaçons de 410x670x510, producció 17 kg/24h.
13. Cafetera elèctrica amb moble cafeter i molinet, cafetera de 2 grups amb display de control de vapor d'aigua, erogació temporitzada i control d'encesa programable i molinet.
14. Subministrament proveïdor de cervesa.
15. Pica d'accionament no manual de tipo pusch.
16. Pica simple de 800x500x850 amb aixeta d'uns seno.
17. Armari congelador de 1400x702x2100 amb dos portes petites i una altra gran.

L'adjudicatari haurà de reintegrar a l'Ajuntament a la finalització del contracte la totalitat de béns, instal·lacions i serveis relacionats en aquesta clàusula en el mateix estat en que li són lliurats. Igualment, l'adjudicatari respondrà dels danys i perjudicis que es causin en aquests elements durant l'exploació del servei.

A la finalització del servei, s'haurà d'aportar un certificat de la maquinària, en la qual especifiqui que la maquinària està correctament conservada i en funcionament. Aquest certificat s'haurà de realitzar per part d'una empresa del mercat d'hostaleria acreditada.

Característiques del mobiliari del bar:

1. 30 taules de color blanc, de 70x70, aplicables per a ús interior i exterior.
2. 120 cadires, de color blanc, vermell i verd oliva, aplicables per a ús interior i exterior.
3. 5 mobles separadors rodant format per estructura tubular de secció 80x80 amb ferro anoditzat, malla tipus deployé i buc de fusta amb tauler OSB amb portes batents amb tirador lineal tipus "unvero" envernissat mate.
4. Moble separador / taquilla rodant format per estructura tubular de secció 80x80 amb ferro anoditzat, malla tipus deployé i buc de fusta amb tauler OSB amb portes batents amb tirador lineal tipus "unvero" envernissat mate.

CLÀUSULA 5.- Prestacions i obligacions específiques a càrrec de l'adjudicatari

1. Oferir el servei de bar restaurant. L'horari d'obertura mínim del servei serà, durant tot l'any, el següent:
 - De dimarts a dijous de 17.00 a 22.00h
 - Divendres i dissabte de 17.00 a 00.00h
 - Diumenge de 17.00 a 21.00h

L'Ajuntament informarà en un mes d'antel·lació a l'empresa adjudicatària quan calgui modificar l'horari del bar – restaurant, tenint en compte les activitats culturals que es vagin programant a l'equipament, per tal que l'horari del bar – restaurant pugui adaptar-s'hi. Esporàdicament, hi pot haver alguna activitat cultural que finalitzi més tard de l'horari prescrit i, si fos el cas, l'Ajuntament informarà en un mes d' antel·lació a l'empresa adjudicatària que haurà d'endarrerir l'horari de tancament del bar –restaurant, fins passada una hora de la finalització de l'activitat cultural.

Els horaris es regeixen per l'Ordre INT/358/2011 de 19 de desembre del 2011, d'horaris de tancament de la Generalitat de Catalunya, segons l'activitat a desenvolupar, que anirà d'acord amb les programacions de l'equipament en espectacles i restauració.

Qualsevol tipus de modificació del horari mínim establert en aquest plec (o l'horari que resulti de l'oferta de l'adjudicatari) requereix l'autorització prèvia per part l'Ajuntament de Sant Celoni.

2. Conservar i mantenir en perfecte estat l'espai, les instal·lacions i el mobiliari i gestionar-les de forma que tots els serveis que es prestin mantinguin, en el transcurs del temps, el nivell de qualitat exigible als equipaments públics. S'haurà de disposar d'un pla de neteja i desinfecció dels espais.
3. Netejar l'espai arrendat i mantenir-lo en perfecte estat. Els clients del bar restaurant podran fer ús dels WC que disposa el bar restaurant i la neteja anirà a càrrec del licitador. Quan a l'equipament hi hagi activitat cultural (sala gran, sala petita o en el mateix bar restaurant) s'obrirà l'accés dels WC de l'equipament i la neteja d'aquests serveis anirà a càrrec de l'ajuntament. En el cas que l'espai de bar restaurant s'utilitzi per dur a terme activitats de programació cultural (promogudes des de l'Ajuntament o d'entitats amb vist i plau de l'Ajuntament) i requereixi d'una neteja addicional, l'Ajuntament n'assumirà el cost.
4. Complir amb totes les obligacions de caràcter legal i reglamentari relatives a la seguretat i higiene de l'edifici i instal·lacions. Així com la normativa sanitària recollida en el plec administratiu.
5. L'Ajuntament es reserva l'ús de l'espai del bar restaurant Teatre Ateneu 50 hores anuals. Si és el cas, l'Ajuntament només farà ús de l'espai grafiat en l'annex 1, el qual correspon a l'espai destinat a activitats culturals. Es podrà fer ús de 10 taules i 50 cadires del bar i no es farà ús de l'espai de la cuina, ni de cap maquinària. Aquest ús serà compatible amb el servei de bar restaurant. L'Ajuntament informarà cada mes de les activitats del mes següent. Cas que l'ajuntament hagi de realitzar una activitat que no s'hagi pogut preveure amb antelació, informarà al contractista per

atorgar-li audiència i, un cop efectuada aquesta audiència (el contingut de la qual no serà vinculant) resoldrà l'ajuntament de forma definitiva.

6. Aplicar el protocol de seguretat de l'equipament que s'estableix en el pla de seguretat de tot l'edifici.
7. L'empresa adjudicatària informará als representants de l'ajuntament de la proposta de serveis i productes del bar restaurant i els diferents preus per tal que la institució hi doni el vistiplau.
8. L'adjudicatari no podrà posar cap màquina de joc en què es facin apostes, ni cap expenedora de venda de tabac.
9. Participar en totes les activitats que organitza l'Ajuntament de Sant Celoni de promoció de la cuina i la gastronomia local i en la qual, hi col·laboren els bars i restaurants del municipi.
10. Participar en les reunions periòdiques de programacions culturals amb l'objectiu de garantir una bona coordinació i gestió de l'espai i fer propostes de millora, si és el cas. En aquest sentit, les propostes/ activitats que proposi el contractista hauran de ser aprovades per l'Ajuntament. Si fos el cas, l'adjudicatari ha de facilitar la informació que li sigui requerida i en cap cas podrà fer difusió de l'activitat proposada fins que no s'hagi donat el consentiment.
11. Els elements de promoció i difusió del servei, així com la imatge i tots els elements de comunicació hauran de ser autoritzats per l'Ajuntament de Sant Celoni mitjançant la marca normalitzada.
12. L'empresa adjudicatària ha d'emprar obligatòriament el català en els rètols, publicacions, avisos i altres comunicacions que tinguin una relació directa amb l'execució de les prestacions objecte del contracte; tot això, d'acord amb les regulacions contingudes a la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística. Així mateix, el personal contractat per aquest equipament que atengui als usuaris haurà de disposar del nivell elemental de català (B1).
13. L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels següents plans i implantar-ne als registres corresponents un cop s'iniciï l'activitat. Aquests plans són:
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de formació del personal
 - Pla de control de temperatures
 - Pla de control de l'oli de fregir
 - Pla de control de residus
 - Pla de control de plagues
 - Pla de control d'al·lèrgies
 - Pla de control de proveïdors
14. L'empresa adjudicatària resta obligada a aplicar mesures de reducció, selecció i reciclatge de residus. Les matèries primeres hauran de ser, en la mesura d'allò que permeti el mercat, respectuoses amb el medi ambient. Així mateix, aplicarà polítiques respectuoses amb la producció de les seves matèries primeres, pel que fa al seu origen, és a dir que aquestes hagin estat produïdes evitant l'explotació de persones i territoris, i provinguin del comerç just, en la mesura que l'oferta del mercat ho permeti.
15. L'adjudicatari ha de disposar de personal suficient per garantir el funcionament adequat del servei i la bona atenció als usuaris.

CLÀUSULA 6.- Subministraments

L'espai on ha de desenvolupar-se el servei serà lliurat amb les diverses connexions de subministraments (electricitat, aigua i gas). No obstant, Serà responsabilitat de l'adjudicatari fer el canvi de nom en les dades de facturació per a fer-se càrrec de la despesa en un termini de 3 mesos.

Fins que no es produeixi efectivament el canvi de dades, aniran a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses que es produeixin pel consum elèctric d'aigua i gas.

Pel que fa al manteniment de tots els elements de la instal·lació dels subministraments (electricitat, aigua i gas) seran a càrrec de l'adjudicatari. Aquest s'obliga a la cura de les connexions amb la diligència precisa. En finalitzar el contracte administratiu, els tècnics municipals faran una inspecció de la mateixa per a determinar si l'estat de conservació és acceptable tenint en compte la seva antiguitat, en el cas que hi hagi elements en mal estat de conservació hauran de ser substituïts.

La titularitat de la instal·lació serà en tot moment de l'Ajuntament de Sant Celoni. En aquest sentit, qualsevol modificació en la instal·lació, de qualsevol subministrament, proposada pel l'adjudicatari haurà de ser aprovada pels tècnics de l'Ajuntament. El cost de la possible modificació anirà a càrrec de l'adjudicatari, no podent exigir cap tipus de rescabament per aquest concepte al final del contracte administratiu.

Pel que fa les pòlisses dels subministraments, varien en funció del tipus de subministrament:

- Electricitat: l'equipament és cedirà amb un contracte vigent amb l'empresa comercialitzadora d'energia elèctrica on l'ajuntament tingui contractades la totalitat de les seves pòlisses, en aquests moments ENDESA ENERGIA S.A.U. Si és necessari una ampliació de la potència contractada, les feines i els costos de la mateixa seran a càrrec de l'empresa adjudicatària amb l'aprovació de l'Ajuntament. La instal·lació està preparada per un subministrament de 50A trifàsic amb una potència màxima a contractar de 34.64 kW.
- Gas: l'equipament es cedirà amb un contracte vigent amb l'empresa comercialitzadora de gas on l'ajuntament tingui contractades la totalitat de les seves pòlisses, en aquests moments ENDESA ENERGIA S.A.U. Si és necessari una ampliació del cabal de gas, les feines i els costos de la mateixa seran a càrrec del concessionari amb l'aprovació de l'Ajuntament. El comptador instal·lat és del tipus G4, 6m³ (n)/h.
- Aigua: l'equipament es cedirà amb un contracte vigent amb SOREA. Si és necessari una ampliació del caudal d'aigua, les feines i els costos de la mateixa aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària amb l'aprovació de l'Ajuntament. El comptador instal·lat és del tipus DN32.

Les inspeccions d'aquests subministraments varien en funció si es tracta de subministrament elèctric o de gas.

- Electricitat: l'equipament es cedirà amb un acta d'inspecció periòdica de baixa tensió vigent i sense defectes. Aquestes inspeccions es repetiran cada 5 anys o al finalitzar el període de contracte si és inferior a 5 anys. La inspecció la demanarà l'Ajuntament com a titular de la instal·lació i el cost de la mateixa l'haurà d'assumir l'adjudicatari. El cost aproximat és de 200 €.
- Gas: l'equipament es cedirà amb un acta d'inspecció inicial de gas natural favorable. Aquestes inspeccions es repetiran cada 4 anys o si es inferior a 4 anys l'Ajuntament realitzarà una inspecció de la instal·lació (proposada per l'empresa subministradora) abans de retorn definitiu de la garantia, el cost de la mateixa serà a càrrec de l'adjudicatari i el cost aproximat és de 100€.

Les inspeccions dels subministraments d'electricitat i gas requereixen que l'acta de la inspecció sigui favorable sense defectes. En el cas que en una primera inspecció sorgissin defectes aquest seran assumits per l'Ajuntament si són deguts a canvis en la normativa d'aplicació i pel concessionari en el cas que siguin deguts a un deteriorament de la mateixa. Aquest mateix criteri s'aplicarà a les taxes derivades d'una segona inspecció.

L'import i el pagament dels consums d'aigua, gas i electricitat de l'espai on ha de desenvolupar-se el servei, seran de compte i càrrec de l'adjudicatari durant tot el període de duració del contracte i hauran de ser abonats per aquell, amb la periodicitat i en la forma que estableixin les empreses subministradores.

La manca de pagament d'aquests imports serà considerada com a incompliment d'una de les condicions essencials del contracte i podrà comportar-ne la resolució, sens perjudici de l'eventual rescabament de danys i perjudicis que pogués patir l'Ajuntament.

CLÀUSULA 7: Sistemes i mitjans auxiliars

1.- Sistema de clima: El sistema de clima del Teatre Municipal Ateneu és un sistema tipus aire centralitzat amb una unitat de producció per a tot l'edifici, el sistema de control també es centralitzat. Hi ha previst un conducte d'aire que surt de la màquina i que només donarà servei al cafè amb una sonda de temperatura exclusiva.

Aquest sistema permet comptabilitzar l'energia consumida mitjançant un comptador entàlpic que mesura temperatura de l'aire d'impulsió i de retorn així com el cabal d'aire. Aquesta energia tèrmica tindrà un cost de:

- Terme fix de 36,36161 €/mes (IVA exclòs). Aquest import s'ha d'abonar encara que el consum del clima sigui zero. Aquest import ha estat calculat en base als preus dels termes de potència per als diferents períodes vigents durant el darrer trimestre del 2015 (P1 40,73-P2 24,44-P3 16,3 €/kw any) i publicats pel Ministerio de industria, energía y turismo i a la potència contractada per al funcionament de la màquina de clima atribuïble al clima del cafè (16,42kW).
- Terme energia tèrmica 0,05046€/kW (IVA exclòs). Energia tèrmica consumida (aquest import inclou el cost de l'energia elèctrica necessària per a la generació de l'energia tèrmica així com la part proporcional del manteniment de la instal·lació i es revisarà cada 2 anys en funció dels costos de l'energia així com dels costos reals del manteniment).

L'adjudicatari abonarà a l'Ajuntament mensualment, el 30% del terme fix i del terme d'energia tèrmica consumida. El terme fix, pel preu de 36,36161 euros establert per mes en aquesta clàusula (o el que resulti d'eventuals revisions) i pel que fa a l'energia tèrmica consumida, el que resulti de la liquidació que efectui l'Àrea d'Economia o la Intervenció municipal, segons l'import que resulti dels càlculs que constin en l'informe que cada mes haurà d'emetre el tècnic municipal de l'Àrea de Territori.

El pagament d'aquest concepte es liquidarà conjuntament amb el cànon a mes vençut. La manca de pagament d'aquests imports serà considerada com a incompliment d'una de les condicions essencials del contracte i podrà comportar-ne la resolució, sens perjudici de l'eventual rescabament de danys i perjudicis que pogués patir l'Ajuntament.

Pel que fa a les temperatures de consigna seran aquelles recomanades per a la Generalitat. El mode de funcionament del clima serà automàtic i l'adjudicatari informarà de l'horari que necessita el clima en funcionament amb la suficient antelació.

2.- Sistema de protecció contra incendis (PCI): Està format per diversos extintors, boques d'incendi i un sistema de detecció i alarma. L'Ajuntament un cop a l'any realitzarà el manteniment d'aquests equips dintre del contracte de manteniment de tots els sistemes de PCI dels equipaments municipals segons allò establert amb periodicitat anual en el RD 1942/1993. Seran responsabilitat de l'adjudicatari les operacions trimestrals i trimestrals segons RD 1942/1993 (queda exclòs el sistema d'abastament d'aigua).

Pel que fa l'import de les revisions i retimbres, el preu unitari d'aquests serà el mateix que l'Ajuntament contracti per als seus equipaments i variaria cada any. Com a referència s'adjunten els preus de l'any 2015:

Revisió extintor	7,00 €
Retembre ext PI6	33,00 €
Retembre extintor NC2	31,00 €
Retembre ext NC5	40,75 €
Retembre ext PI9	39,25 €
Revisió BIE	14,00 €

Central de detecció i alarma amb sistema de barrera	350,00 €
---	----------

3.- Sistema d'Intrusió: l'Ajuntament de Sant Celoni ha instal·lat el sistema d'intrusió, desvinculat de la resta de l'equipament de l'Ateneu, i connectat a una central receptora d'alarmes. El manteniment del sistema anirà a càrrec de l'ajuntament.

4.- Veu i dades i sistema de RTV: El bar restaurant Teatre Ateneu no disposa de cap sistema de veu i dades ni sistema de RTV. Si l'adjudicatari vol instal·lar algun d'aquests sistemes haurà de fer una proposta tècnica que haurà de ser aprovada pels tècnics de l'Ajuntament. El cost de la mateixa serà a càrrec de l'adjudicatari no podent exigir cap tipus de rescabament per aquest concepte al final del contracte ni retirar els equips instal·lats (a excepció d'aquells considerats electrodomèstics) que passaran a formar part de les instal·lacions del cafè, únicament podrà donar de baixar la contractació dels serveis.

CLÀUSULA 8.- Inversions mínimes que haurà de realitzar la concessió per a l'explotació del servei

Les inversions obligatòries a realitzar per part del contractista seran per un import mínim de quatre mil euros (4.000,00 €), IVA exclòs. Les inversions s'entendran totalment amortitzades a la fi del contracte, moment en què revertiran directament a l'Ajuntament de Sant Celoni, sense cap cost addicional.

L'adjudicatari haurà d'invertir en el termini màxim de dos mesos, des de l'inici del contracte, en la maquinària i utilitatge que a proposta de l'adjudicatari autoritzi l'Ajuntament de Sant Celoni, de conformitat a la naturalesa i característiques específiques dels diferents elements de la inversió, que podran ser de forma orientativa:

ELEMENT	NÚMERO
Prestatgeries per la cuina, que haurien de ser de material que no s'oxidi, de fàcil neteja i desinfecció, acer inoxidable.	3
Petit material per cuinar, plats, gots, paelles, olles i elements complementaris com batidora, termòmetres de temperatura de cuina..... (partida alçada i ha definir pel plec de la concessió)	1
Prestatgeries per al magatzem, que haurien de ser de material que no s'oxidi, de fàcil neteja i desinfecció	2
Planxa de 800X600X3 de dos plaques de ranurada i altre llisa a gas.	1

Els elements hauran de ser de nova adquisició, i s'haurà d'aportar les factures de compra a l'Ajuntament de Sant Celoni, a efectes de valoració.

En cas que s'hagin de reparar o substituir en qualsevol moment, alguns dels elements de la inversió esmentats anteriorment, la seva reparació o reposició anirà a càrrec exclusiu de la concessionària i s'entendran igualment amortitzats a la fi del contracte.

Les inversions per import superior al mínim establert seran valorades com a criteri d'adjudicació del contracte d'acord amb el plec de clàusules administratives. Les inversions que es consignen en aquest plec i aquelles a que l'adjudicatari es compromet a fer en la seva oferta, hauran de ser executades en el termini de dos mesos des de l'inici del contracte.

La manca d'execució de les inversions esmentades, o la seva execució fora del termini previst o per import inferior al que resulti de l'oferta de l'adjudicatari, serà considerada com a incompliment d'una de les condicions essencials del contracte i podrà comportar-ne la resolució, sens perjudici de l'eventual rescabament de danys i perjudicis que pogués patir l'Ajuntament.

CLÀUSULA 9.- Relació amb les persones usuàries

L'empresa adjudicatària vetllarà per tal que les persones usuàries disposin de la informació escaient sobre el funcionament del servei. Així mateix, tal com és preceptiu caldrà disposar del fulls de reclamació.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir contractada a l'inici de la vigència del contracte una assegurança de responsabilitat civil amb un capital mínim assegurat de 400.000 €, per un aforament màxim legalitzat de 150 persones.

CLÀUSULA 10.- Personal adscrit al servei

1. Contractarà al seu càrrec, el personal necessari per la correcta atenció al servei, no generant-se, per tant, cap vincle laboral entre aquest personal i l'Ajuntament de Sant Celoni. En iniciar-se el servei, l'adjudicatària vindrà obligada a notificar a l'Ajuntament de Sant Celoni, els llocs de treball que cal dotar, amb indicació de les modalitats contractuals laborals adequades.

2. Està obligada a donar d'alta a la Seguretat Social, qualsevol persona que s'adscriu al servei. Aportarà semestralment a l'Ajuntament de Sant Celoni, una relació de totes les relacions laborals establertes per a la prestació del servei i còpia respectiva dels documents de cotització a la Seguretat Social (TC).

3. Disposarà del corresponent pla de prevenció de riscos laborals i totes les persones que s'adscriu al servei hauran de disposar o bé rebre en el mínim termini de temps, formació en els riscos específics que s'hi determini.

4. Haurà d'articular els mitjans contractuals i/o indemnitzatoris necessaris per tal d'atendre les obligacions derivades de les relacions laborals que pugui contreure en relació a la present contractació. En cap cas hi haurà subrogació del personal per part de l'Ajuntament de Sant Celoni i/o futurs contractistes del servei.

CLÀUSULA 11.- Cànon

L'empresa explotadora resta obligada al pagament d'un cànon en els termes exposats en el plec de clàusules administratives particulars d'aquesta licitació.

La manca de pagament del cànon per part de l'adjudicatari suposarà un incompliment de les condicions essencials del contracte i podrà comportar la seva resolució en els termes indicats en el plec de clàusules administratives particulars d'aquesta licitació.

Sant Celoni, 4 de gener de 2016

Vist i plau,

Esther Prat Ibern
Directora de Cultura i Educació

Raül Garcia Ramírez
Regidor de Cultura i Educació