




Ajuntament
de Manlleu

<i>Unitat / Àrea</i> Negociat adm. SEPE- Àrea de Serveis a les persones i promoció econòmica IMB		<i>Segell</i>
<i>Codi de verificació</i> 		
<i>Document</i> ASP14S09W	<i>Expedient</i> ASP/102/2020	

Interessat/ada de l'expedient
AJUNTAMENT DE MANLLEU
PLAÇA FRA BERNADI 6
08560-MANLLEU
BARCELONA

Assumpte
Plecs reguladors concessió llicència Embarcador del Ter rectificats - Llicència administrativa de l'ús privatiu de l'espai de l'embarcador del passeig del Ter 2020

Ajuntament de Manlleu. Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat a www.manlleu.cat/validacio amb el codi de verificació.

PLEC DE CONDICIONS DE LA LLICÈNCIA ADMINISTRATIVA DE L'ÚS PRIVATIU DE L'ESPAI DE L'EMBARCADOR DEL PASSEIG DEL TER

1. OBJECTE

L'objecte és l'atorgament d'una llicència per a l'ús privatiu de l'espai de l'embarcador del Passeig del Ter. Aquesta llicència s'atorga salvant els drets de propietat i sens perjudici de tercer.

És voluntat que l'espai i la zona de l'embarcador sigui:

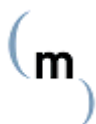
- Un espai gastronòmic, que prioritzi la qualitat i varietat gastronòmica del servei i la màxima amplitud de dates i horaris, per oferir millor servei als ciutadans.
- Un espai cultural, oferint una programació complementària d'activitats culturals, educatives i de lleure per diferents públics; però prioritzant la singularitat i qualitat del projecte i la programació amb l'objectiu d'atraure també turisme a la ciutat i al Passeig del Ter.

També es permetrà ubicar en l'espai vehicles i estructures eventuais (food Trucks, zones de brasa, ...) que ajudin a incrementar l'oferta gastronòmica, si s'inclou en la proposta guanyadora i la normativa vigent en aquest moment ho permet.

Amb caràcter general, aquest espai es podrà destinar a la venda al públic de menjar (cuina freda en general, tapes, crepes, pizzes, begudes, gelats, etc...) complementat per una oferta cultural, educativa i de lleure diversa, oberta a tota la població i visitants de la ciutat.

2. NATURALESA I RÈGIM JURÍDIC

L'autorització per a l'ús privatiu d'aquest espai té caràcter administratiu i, constitueix una llicència d'ocupació temporal que origina una situació de possessió precària essencialment



revocable per raons d'interès públic que s'ha d'atorgar tenint en compte els principis d'objectivitat, publicitat i concurrència.

Aquesta autorització és regirà, pel que fa a la seva preparació, adjudicació, efectes i extinció, pel que no estigui expressament previst en aquest plec de clàusules administratives particulars, per la normativa de patrimoni dels ens locals, els principis de la normativa de contractació, la normativa bàsica de règim local i pel Decret 179/1995, pel qual s'aprova el Reglament d'Obres, activitats i serveis dels ens locals.

La qualificació jurídica és d'una llicència d'ocupació temporal d'utilització privativa d'un bé de domini públic, d'acord amb l'article 57 del Reglament de patrimoni dels ens locals (RPEL).

Arran de l'estat d'alarma decretat pel Govern de l'Estat, a tot Espanya, mitjançant el Reial decret 463/2020, de 14 de març, declaració que ha estat prorrogada per acord fins ara, a causa de la pandèmia pel COVID-19, i tenint presents les condicions per a l'obertura al públic de determinats comerços i serveis aprovades pel Ministeri de Sanitat, mitjançant l'Ordre SND/388/2020, de 3 de maig, considerem que aquestes seran exigibles al concessionari i per aquest motiu les recollim en aquest plec de condicions, així com també ho seran totes les normatives que s'aniran aprovant a partir d'ara successivament i les substitueixin, així com les aplicables a l'activitat de l'explotació i gestió del bar de l'Embarcador del Ter i activitats i serveis que s'hi autoritzin en base a la proposta guanyadora, fins que finalitzin els terminis de la concessió de la llicència.

3. TERMINI DE VIGÈNCIA

La vigència de la llicència és d'un any a comptar des de la data d'atorgament prorrogable de manera expressa, i amb caràcter anual, per tres anualitats més.

En cas de no voler prorrogar, qualsevol de les dues part haurà de comunicar-ho abans del dia 28 de febrer de l'any en curs.

4. INSTAL·LACIONS I BÉNS

L'espai està ubicat al Passeig del Ter de Manlleu (zona embarcador), davant del Museu del Ter. El conjunt de les instal·lacions del bar són:

- Bar: 10'47m²
- Porxo: 5'48 m²
- Magatzem: 15'77 m²
- Lavabo: 4'85 m²
- Espai exterior, zona habilitada amb taules i cadires fixes de fusta actual, ampliable un màxim de 250 m².

L'adjudicatari/a de la llicència s'obliga a conservar les instal·lacions i l'entorn en perfecte estat i a fer-ne el degut manteniment. Es compromet a posar-los a disposició de



Ajuntament
de Manlleu

<i>Unitat / Àrea</i> Negociat adm. SEPE- Àrea de Serveis a les persones i promoció econòmica IMB		<i>Segell</i>
<i>Codi de verificació</i> 		
<i>Document</i> ASP14S09W	<i>Expedient</i> ASP/102/2020	

l'Ajuntament, en bones condicions, en el moment de finalització del termini de vigència de la llicència.

També es farà càrrec, durant la vigència de la llicència, de les instal·lacions annexes (zona de taules i cadires i aquelles que proposi) i de l'enllumenat que necessiti per la zona exterior, així com la seva legalització, muntant-lo al inici de temporada i desmuntant-lo en finalitzar la vigència de la llicència, retirant totes les instal·lacions i elements situats a l'arbrat.

5. CALENDARI I HORARIS

El calendari mínim proposat per a l'obertura de l'Embarcador del Ter serà els caps de setmana de maig i juny, i diàriament des de la vigília de Sant Joan (23 de juny) fins al 12 de setembre.

L'horari d'obertura mínim proposat per l'Embarcador del Ter, es el següent:

- De dilluns a dijous: de les 16.00 hores a les 00.00 hores.
- Divendres: de les 16.00 hores a les 01.00 hores
- Dissabte: de les 11.00 hores a les 01.00 hores
- Diumenge: de les 11.00 hores a les 01.00 hores

Aquest horari es podrà modificar i ampliar, previ acord entre l'Ajuntament i el titular de la llicència d'ocupació temporal.

6. SERVEIS I PREUS

L'espai ha d'oferir el servei de begudes i menjar prioritant la qualitat de producte i servei, garantint la diversitat de productes per poder satisfer a un nombre majoritari i ampli de clients, complint amb les normatives higièniques i sanitàries, seguretat alimentària i d'intoleràncies i d'al·lèrgens vigents.

Els preus dels productes, que caldrà establir segons mercat i que el licitador haurà de presentar amb la memòria tècnica del projecte de negoci, s'hauran d'exposar de manera pública i hauran de constar, com a mínim, retolats en català.

Els serveis que el titular de la llicència haurà d'oferir per tal de garantir i mantenir la singularitat i la originalitat de l'espai són els següents:

- Oferir un espai alternatiu gastronòmic i de lleure per a la ciutadania usuària del Passeig del Ter.
- Garantir la qualitat del servei gastronòmic i oferir una carta gastronòmica àmplia, diversa i variada, amb productes i plats de qualitat, complint les normatives vigents.
- Oferir una programació cultural i d'oci regular, fomentant la diversitat artística i la promoció de propostes i artistes del territori, o bé programant accions i activitats singulars que atreguin visitants i turisme a la ciutat.
- Col·laborar amb les activitats de la Festa Major i Festa Jove organitzades a l'entorn i altres programades al municipi en aquest espai, durant el termini de vigència de la llicència.

7. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS

L'adjudicatari/a de la llicència es farà càrrec de la neteja total de les instal·lacions i del mobiliari, i de la gestió dels residus que s'originin amb motiu de la prestació del servei, separant correctament els residus i complint amb les normatives vigents. Per tant, està obligat a mantenir les instal·lacions i l'entorn en bon estat higiènic i sanitari i a complir les exigències que des de l'Àrea de Salut Pública de l'Ajuntament s'indiquin.

A més del propi edifici (on hi ha també el magatzem, porxo i lavabos), el titular de la llicència ha de realitzar la neteja de tot l'espai que envolta aquest edifici (zona de taules a l'aire lliure) i es farà càrrec de les despeses i productes que se'n derivin. La neteja no inclou les tasques de jardineria, que es fan des del personal de brigada de l'Ajuntament, inclòs l'espai de les taules i l'espai de la illeta.

8. PERSONAL

L'adjudicatari/a ha de contractar, si s'escau, el personal necessari per portar a terme la finalitat de la utilització privativa. Aquest personal dependrà exclusivament de dit adjudicatari i, per tant, aquest tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat de patró i haurà de complir les disposicions vigents en matèria laboral i en matèria de seguretat i salut en el treball, referides al personal al seu càrrec.

El personal que treballi en l'espai objecte de llicència haurà de disposar de la formació necessària per a la manipulació d'aliments i qualsevol altra que requereixi el seu lloc de treball.

9. RÈGIM ECONÒMIC I ACTIVITATS

Les despeses del consum elèctric i del consum d'aigua que es derivin de la utilització privativa de l'espai les assumirà l'adjudicatari/a de la llicència.

També es farà càrrec de totes les despeses relacionades amb l'activitat cultural, educativa i de lleure oberta a tota la ciutadania que programi a l'espai i figuri en la seva proposta, o la complementi posteriorment, així com de les derivades del compliment de les normatives de seguretat i higiene que es fixin a cada moment per les autoritats competents.



Ajuntament
de Manlleu

Unitat / Àrea Negociat adm. SEPE- Àrea de Serveis a les persones i promoció econòmica IMB		Segell
Codi de verificació 		
Document ASP14S09W	Expedient ASP/102/2020	

Així mateix gestionarà els permisos i assumirà les assegurances que correspongui per tal de dur a terme cada activitat proposada.

No es fixa una quantitat econòmica en concepte de cànon, ates l'interès en que es duguin a terme les activitats complementàries al servei gastronòmic, que l'ajuntament considera d'interès per la ciutadania i la promoció de la ciutat de Manlleu.

10. MESURES SANITÀRIES D'OBLIGAT COMPLIMENT, ARRAN DE L'ESTAT D'ALARMA DEL COVID19.

El concessionari es compromet a complir amb els protocols de seguretat imposats pel ministeri de sanitat arran del COVID-19, a data d'avui, recollits a continuació en aquest punt dels plecs, i publicats en l'Ordre SND/388/2020, de 3 de maig, així com aquells protocols i normatives que vagin sorgint i les substitueixin o complementin, i siguin aplicables a l'activitat de l'explotació i gestió del bar de l'Embarcador del Ter, fins que finalitzin els terminis de la concessió de la llicència.

10.1 Mesures aplicables a establiments d'hostaleria i restauració:

- *Podran realitzar-se mitjançant serveis de lliurament a domicili i mitjançant la recollida de comandes pels clients en els establiments corresponents, quedant prohibit el consum a l'interior dels establiments.*
- *En els serveis de lliurament a domicili es pot establir un sistema de repartiment preferent per a persones majors de 65 anys, persones dependents o altres col·lectius més vulnerables a la infecció per COVID-19.*
- *En els serveis de recollida a l'establiment, el client haurà de realitzar la comanda per telèfon o en línia i l'establiment fixarà un horari de recollida d'ell mateix, evitant aglomeracions en els voltants de l'establiment.*
- *Així mateix, l'establiment haurà de comptar amb un espai habilitat i senyalitzat per a la recollida de les comandes on es realitzarà l'intercanvi i pagament. En tot cas, s'ha de garantir la deguda separació física establerta en aquest capítol o, quan això no sigui possible, amb la instal·lació de mostradors o mampares.*
- *Els establiments només podran romandre oberts a el públic durant l'horari de recollida de comandes.*

10.2. Mesures de prevenció de riscos per al personal que presti serveis dels establiments d'hostaleria i restauració.

- *No podran incorporar-se als seus llocs de treball en els establiments comercials els següents treballadors:*

a) Treballadors que en el moment de la reobertura de l'establiment comercial estiguin en aïllament domiciliari per tenir diagnòstic de COVID-19 o tinguin algun dels símptomes compatibles amb el COVID-19.

b) Treballadors que, no tenint símptomes, es trobin en període de quarantena domiciliària per haver tingut contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada d'COVID-19.

- *El titular de l'activitat econòmica que es realitzi en l'establiment o local haurà de complir, en tot cas, amb les obligacions de prevenció de riscos que estableix la legislació vigent, ja sigui amb caràcter general i de manera específica per prevenir el contagi de l' COVID19.*

En aquest sentit, s'ha d'assegurar que tots els treballadors compten amb equips de protecció individual adequats a el nivell de risc, compostos a el menys per màscares, i que tinguin permanentment a la seva disposició en el lloc de treball gels hidroalcohòlics amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat i / o sabons per a la neteja de mans.

Quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal de 2 metres caldrà garantir que els treballadors disposin d'equips de protecció adients al nivell de risc. En aquest cas, tot el personal haurà d'estar format e informat sobre el correcte ús d'aquests equips de protecció.

10.3. Mesures en matèria higiene per als clients i aforament per als establiments d'hostaleria i restauració.

- *El titular de l'activitat d'hostaleria i restauració que es desenvolupi en l'establiment haurà de posar, en tot cas, a disposició dels clients:*


a) Gels hidroalcohòlics amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, que hauran d'estar sempre en condicions d'ús.

b) Papereres amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.

- *El temps de permanència en els establiments en què es dugui a terme la recollida de comandes serà l'estrictament necessari perquè els clients puguin fer la recollida dels mateixos.*



Ajuntament
de Manlleu

Unitat / Àrea Negociat adm. SEPE- Àrea de Serveis a les persones i promoció econòmica IMB		Segell
Codi de verificació 		
Document ASP14S09W	Expedient ASP/102/2020	

- *En els establiments en què sigui possible l'atenció personalitzada de més d'un client a el mateix temps s'ha d'assenyalar de forma clara la distància de seguretat interpersonal de dos metres entre clients, amb marques a terra, o mitjançant l'ús de balises, cartelleria i senyalització. En tot cas, l'atenció als clients no podrà realitzar-se de manera simultània a diversos clients pel mateix treballador.*
- *En cas que no pugui atendre individualment a més d'un client a el mateix temps en les condicions previstes en l'apartat anterior, l'accés a l'establiment es realitzarà de manera individual, no permetent-se la permanència en el mateix de més d'un client, llevat d'aquells casos en què es tracti d'un adult acompanyat per una persona amb discapacitat, menor o major.*

RESUM ORDRE SND 399/2020, 9 de Maig. FASE 1.

Condicions per la reobertura al públic de terrasses dels hotels i empreses del sector de restauració. En cap cas es podrà consumir dins de l'establiment.

Article 15.

1. Podran reobrir-se les terrasses a l'aire lliure dels establiments limitant-los al cinquanta per cent de les taules permeses l'any anterior en base a la corresponent llicència municipal. En tot cas, caldrà garantir que es manté la deguda distància física mínima de dos metres entre les taules i agrupació de taules.

Es consideraran terrasses a l'aire lliure tot l'espai no cobert o tot l'espai que tot i estar cobert estigui rodejat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments.

2. En el caso de que l'establiment obtingui permís per incrementar la superfície destinada a la terrassa a l'aire lliure, es podrà incrementar el nombre de taules previst a l'apartat anterior, respectant, en tot cas, la proporció del cinquanta per cent entre taules i superfície disponible, incrementant, per tant, proporcionalment, l'espai de circulació de vianants al mateix tram de la via pública en la que s'ubiqui la terrassa.

3. L'ocupació màxima serà de deu persones per taula o agrupació de taules. La taula o agrupació de taules que s'utilitzi hauran de ser adients al nombre de persones assignades, permetent que es respectin les distàncies mínimes de seguretat interpersonal fixades.

Article 16. Mesures d'higiene i/o prevenció en la prestació del servei de terrasses. En la prestació del servei en las terrasses dels establiments d'hoteleria i restauració caldrà:

a) Netejar l'equipament de la terrassa de bar, en particular cadires, taules i qualsevol altra superfície de contacte entre clients, i mantenir-lo net i higienitzat durant el servei.

b) Es prioritzarà l'ús d'estovalles d'un sol ús. En el caso de que no sigui possible, cal evitar l'ús de la mateixa estovalles amb diferents clients, i en cas de que no sigui possible caldrà utilitzar materials i solucions que facilitin el canvi ràpid d'aquests materials, evitant que l'utilitzin diferents clients, i fent un rentat ràpid mecànic en cicles de rentat entre 60 i 90 graus centígrads.

c) Caldrà posar a disposició del públic dispensadors de gel hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, a l'entrada del local, en bones condicions d'ús en tot moment.

d) S'evitarà l'ús de cartes d'ús comú, optant per dispositius electrònics, pissarres, cartells o altres sistemes informatius similars.

e) Els elements auxiliars de servei, com vaixel·la, cristalleria, coberteria o estovalles es guardaran en magatzems o mobiliari tancats, lluny del pas dels clients i treballadors.

f) S'eliminaran els productes d'autoservei de tovallons, escuradents, salses, vinagre, olis, saler i espècies, i tots els utensilis similars, prioritzant-los en format d'un sol ús, o bé el seu servei en altres formats, a demanda del client.

g) L'ús dels lavabos per als clients visitants o usuaris quedarà restringida a l'ocupació màxima d'una sola persona, excepte en aquells casos en els que les persones precisin d'assistència, cas en el que es permetrà utilitzar-lo per un acompanyant. Caldrà netejar-los i desinfectar un mínim de 6 vegades per dia.

11. FORMALITATS DEL PROCEDIMENT

Capacitat de l'adjudicatari/a de la llicència

Podran ser adjudicatari i titulars dels drets derivats de la llicència les persones físiques i jurídiques que no es trobin incurses en cap de les causes que enumera com a prohibicions per a contractar l'article 71 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector Públic.

Així mateix, podran fer-ho per si mateixes, o bé representades per persona autoritzada, mitjançant poder bastant atorgat a l'efecte i quan ho fos en representació de persona jurídica haurà de justificar documentalment que està facultat per fer-ho. Tant en un cas com en l'altre, el representant està afectat per les causes d'incapacitat per a contractar.


Els poders i documents acreditatius de la personalitat s'acompanyaran a la proposta presentada

Lloc i termini de presentació de ofertes

El termini per presentar les ofertes serà de quinze dies naturals, comptats des de l'endemà de la publicació de l'anunci de licitació en el Perfil del Contractat de l'Ajuntament de



Ajuntament
de Manlleu

<i>Unitat / Àrea</i> Negociat adm. SEPE- Àrea de Serveis a les persones i promoció econòmica IMB		<i>Segell</i>
<i>Codi de verificació</i> 		
<i>Document</i> ASP14S09W	<i>Expedient</i> ASP/102/2020	

Manlleu, segons preveu l'article 156.6 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic. El perfil del contractant fixarà exactament la data límit per efectuar la presentació. L'anunci es publicarà també en el tauler d'anuncis electrònic de l'Ajuntament de Manlleu.

La presentació d'ofertes es realitzarà per mitjans electrònics, dins el termini a dalt esmentat i fins la data que s'estableixi en l'anunci corresponent (i fins les 14:00:00 hores, de l'últim dia indicat, de manera que les ofertes rebudes amb posterioritat - és a dir de les 14:00:01 hores en endavant - es consideraran extemporànies), mitjançant l'eina de **Presentació Telemàtica d'Ofertes del Perfil del Contractant de l'Ajuntament de Manlleu**, accessible des de l'adreça web: <https://contractaciopublica.gencat.cat/anunci/embarcador>

Les ofertes únicament es podran presentar utilitzant exclusivament l'eina de Presentació Telemàtica d'Ofertes. No es contempla cap altra opció de presentació de l'oferta en format electrònic ni suport físic.

El procediment per a complimentar la presentació dels documents de l'oferta, així com la consulta de les especificacions tècniques necessàries per a la presentació telemàtica d'ofertes, es troben disponibles a l'adreça web següent: <https://www.aoc.cat/knowledge-base/guia-de-presentacion-telematica-dofertes-no-ensobrades/>

Les proposicions presentades fora de termini no seran admeses sota cap concepte.

Les ofertes presentades han d'estar lliures de virus informàtics i de qualsevol tipus de programa o codi nociu, ja que en cap cas es poden obrir els documents afectats per un virus amb les eines corporatives de l'Ajuntament de Manlleu. Així, és obligació de les empreses contractistes passar els documents per un antivirus i, en cas d'arribar documents de les seves ofertes amb virus, serà responsabilitat d'elles que l'Administració no pugui accedir al contingut d'aquests.

Per poder presentar la sol·licitud electrònicament, cal que es disposi d'un certificat digital qualificat vàlid i vigent, d'acord amb el que s'exposa a la guia de presentació telemàtica d'ofertes.

La documentació que cal presentar és la següent:

- a) Acreditació de la personalitat jurídica i capacitat d'obrar:
 - En cas de persones físiques: DNI.
 - En cas de persones jurídiques: escriptura pública de constitució, NIF, escriptura d'apoderament del representant i DNI d'aquest.

- b) Memòria tècnica: degudament signada, que especifiqui de forma detallada totes aquelles dades que permetin valorar l'oferta d'acord amb els criteris d'adjudicació fixats. Ha d'incloure:
 1. Relació de preus i oferta gastronòmica que s'oferirà, detallant com es gestionarà i atindrà a les persones amb intoleràncies alimentàries.
 2. Programació educativa, cultural i de lleure
 3. Temporalitat i horaris d'obertura que es fixaran
 4. Definició de les millores de l'espai i de les instal·lacions actuals que es faran
 5. Propostes i accions orientades a la projecció professional de persones i empreses dins de l'àmbit professional gastronòmic
 6. Propostes i mesures orientades a l'estalvi energètic i la preservació de l'entorn i el medi ambient.

Cal adjuntar tots aquells documents acreditatius de l'oferta que es consideri necessaris per efectuar-ne la valoració.

12. CRITERIS PER A L'ADJUDICACIÓ

Criteris de qualitat de serveis de la proposta (màxim 10 punts)

- Proposta gastronòmica, diversitat i qualitat de productes (fins a 3 punts)
- Proposta de serveis gastronòmics complementaris (food trucks, zona de brases o equivalent) (1 punt)
- Propostes de millora de l'espai i les instal·lacions actuals orientats a garantir la qualitat del servei gastronòmic (fins a 3 punts)
- Millores proposades pel que fa a l'obertura de dates i/o horaris (fins a 3 punts)

Criteris d'interès social i cultural (màxim 10 punts)

- Programació cultural, educativa i de lleure proposada (fins a 5 punts)
Es valorarà la memòria i programació presentada, la diversitat i qualitat de propostes artístiques, la singularitat i temporalitat de les accions, la inclusió de diferents col·lectius, i la coherència de la proposta.



Ajuntament
de Manlleu

<i>Unitat / Àrea</i> Negociat adm. SEPE- Àrea de Serveis a les persones i promoció econòmica IMB		<i>Segell</i>
<i>Codi de verificació</i> 		
<i>Document</i> ASP14S09W	<i>Expedient</i> ASP/102/2020	

- Propostes i accions orientades a que el projecte sigui un espai de promoció de les persones i/o empreses que es vulguin iniciar o millorar, a nivell professional, dins del sector gastronòmic (fins a 5 punts).

Criteris mediambientals en la gestió i funcionament de l'equipament (màxim 5 punts)

- La proposta inclou l'ús de vaixel·la i envasos biodegradables quan serveixi menjar o begudes per emportar (1 punt)
- Altres mesures de millora de la gestió i funcionament de l'equipament i serveis, orientats a l'estalvi energètic i la preservació de l'entorn i el medi ambient (fins a 4 punts).

13. JURAT I SELECCIÓ DE LA PROPOSTA GUANYADORA

Per valorar les propostes, en base als criteris i puntuacions detallats en l'anterior punt, es configurarà un jurat tècnic, format per: dos tècnics municipals de l'àrea d'empresa (OPE – Ajuntament de Manlleu) i un professional expert amb experiència en el sector gastronòmic.

14. ASSEGURANÇA

L'adjudicatari/a haurà de contractar una assegurança de responsabilitat civil pel conjunt de l'activitat per un import mínim de 600.000 €, incloent una cobertura mínima per víctima de 150.000 €; que doni cobertura suficient a les reclamacions per danys derivats de l'activitat que es dugui a terme a l'espai objecte de la llicència i que puguin ser reclamats per terceres persones, inclosos els que pugui reclamar el propi Ajuntament per danys a l'espai i a les instal·lacions objecte de la llicència.

Així mateix subscriurà una assegurança que doni cobertura als elements de contingut de l'activitat, les activitats programades i que cobreixi, també, les modificacions o millores en el continent per a l'adequació i desenvolupament de l'activitat.

15. EXTINCIÓ DE LA L·LICÈNCIA

L'autorització s'extingirà per la caducitat de la mateixa, pel venciment del seu termini de vigència inicial o bé d'alguna de les pròrrogues concedides en la forma establerta en el present plec, si és el cas.

A més, són causes específiques d'extinció, a banda de les previstes en la Llei 33/2003, de 3 de novembre, del patrimoni de les administracions públiques i en el Decret 336/1988, de 17

d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del patrimoni dels ens locals de Catalunya, les següents:

1. La cessió o subcontractació a tercers de l'espai, instal·lacions o activitat.
2. L'incompliment per part de l'adjudicatari/a de les obligacions fiscals, laborals i de seguretat social del personal.
3. L'incompliment de la programació cultural proposada.
4. L'incompliment dels horaris i dates d'obertura proposats.
5. La falta de manteniment, conservació i imatge de l'edifici, les instal·lacions, l'espai i el mobiliari de l'entorn, i/o causar-ne la seva deterioració.
6. La desaparició de l'edificació i/o instal·lacions objecte de l'autorització.

A la finalització de l'autorització de l'ús privatiu, l'adjudicatari/a estarà obligat a abandonar i deixar lliure i buit, a disposició de l'Ajuntament, l'edifici i l'espai, sens perjudici de la potestat de l'Ajuntament d'acordar i dur a terme per si mateix el llançament.

L'edifici haurà d'estar en bon estat de conservació i funcionament, i amb aquesta finalitat, amb un termini d'anticipació d'un any la corporació municipal designarà un interventor tècnic, que vetllarà per la conservació de les obres i instal·lacions i informarà a la corporació municipal de les reparacions necessàries per garantir el bon estat de conservació i funcionament.

Les obres de reparació i conservació que si s'escau s'hagin de realitzar aniran a càrrec de l'adjudicatari/a.

16. PRERROGATIVES DE L'ADMINISTRACIÓ

L'òrgan que atorgui la llicència té la facultat d'interpretar el contingut d'aquest plec i resoldre els dubtes que ofereixi el seu compliment, amb l'audiència prèvia del titular de la llicència.

Igualment podrà modificar l'acord d'atorgament de la llicència, en allò relatiu a l'objecte de l'activitat per raó de l'interès públic, dins dels límits i amb els requisits assenyalats en la legislació vigent en cada moment. Els acords que dicti l'òrgan adjudicant en l'eventual exercici d'aquestes prerrogatives d'interpretació seran immediatament executius.

17. JURISDICCIÓ COMPETENT

De conformitat amb l'establert a l'article 8.1 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa, els Jutjats Contenciosos Administratius de Barcelona seran els competents per conèixer i resoldre les qüestions litigioses relatives a la preparació, adjudicació, efectes i extinció de la present llicència, renunciant l'adjudicatari/a a qualsevol altre fur o privilegi.