



Foment Martinenc

**Bases del concurs per a
la gestió del
Bar i Restaurant
FOMENT MARTINENC**

Juny de 2024

PRESTACIÓ OBJECTE D'AQUESTES BASES

L'Associació Foment Martinenc inicia amb aquest document el procés de selecció per a la gestió i dinamització del seu espai de bar i restaurant, ubicat al carrer Rogent núm. 57 de Barcelona, i pel que es requereix:

- Experiència en el sector de l'hostaleria, valorant-se molt positivament que aquesta sigui en altres bars i/o restaurants d'altres Associacions)
- Un projecte de gestió comercial.

El nou espai de Bar i Restaurant del Foment Martinenc es nodrirà, per la seva activitat diària, de qualsevol persona, que accedirà al local de forma directa pel carrer Rogent i dels socis de l'Associació, que accediran indistintament pel carrer Rogent o des de l'accés intern de la pròpia Associació. L'accés a l'espai de bar i restaurant és doncs lliure per socis i no socis de l'Associació.

El bar i restaurant, així mateix, haurà de facilitar l'accés dels socis a L'Associació i procurarà per l'obtenció de nous socis.

Servei

El bar i restaurant del Foment Martinenc, situat a la planta baixa de les dependències de l'Associació i amb sortida al carrer Rogent, és actualment un dels dos accessos a l'Associació. Es preveu que en un futur serà l'únic accés a l'Associació per als socis del Foment Martinenc.

Tanmateix, però, l'espai de Bar i restaurant està preparat per poder desenvolupar la seva activitat independentment de l'horari de l'Associació.

Actualment i de forma temporal, fins la concessió de llicències al carrer Rogent per part del Districte de Sant Martí, la categoria del bar és la de 2.3.1 bar (antiga C1). En quant es publiqui el nou pla d'usos del carrer Rogent, s'optarà a la qualificació de Bar-Restaurant (llicència 2.3.4.1)

A més a més del espai que es destina a Bar, es podran llogar sales de l'Associació per esdeveniments concrets en que el Bar requereixi de més espai.

Dins L'Associació es disposa d'una zona per la trobada i reunió dels socis on els usuaris podran gaudir de les consumicions adquirides a l'espai del Bar.

En les activitats que organitzi l'Associació, és tindrà en compte l'oferta de càtering de l'adjudicatari. L'Associació tindrà preferència per contractar el bar i restaurant del Foment Martinenc qualsevol servei que necessiti per les seves activitats, però és reserva la potestat d'escollir l'oferta que més s'adeqüi a les seves necessitats tant a nivell econòmic com de contingut.

Els socis de l'Associació també podran decidir si volen consumir l'oferta que proporciona el bar i restaurant, quedant en mans de l'adjudicatari fer una oferta prou atractiva per els socis perquè així sigui.

Horari del servei

L'horari mínim que requereix l'Associació pel servei de bar i restaurant serà:

- De dilluns a divendres de 9h a 21h, fent-se càrrec de l'obertura, si fos necessari, i del tancament de l'associació.
- Els dissabtes de 9h a 21h, fent-se càrrec de la obertura i el tancament de l'Associació i del control de l'accés.

- Els diumenges de 9h a14h fent-se càrrec de la obertura i el tancament de l'Associació i del control de l'accés.
- L'obertura de l'Associació els dies festius a Barcelona es pactaran amb la Junta Directiva de l'Associació a principis d'any, quedant estipulat un calendari d'obertura i tancament de l'Associació per tot l'any.

En qualsevol cas, l'adjudicatari podrà ampliar aquest horari segons la seva conveniència, sempre i quan ho comuniqui a l'Associació. Aquesta ampliació d'horari haurà d'adequar-se als paràmetres horaris que marqui l'ordenança municipal.

Si els adjudicataris volguessin un dia de descans durant la setmana, aquest haurà de ser entre dilluns i dijous i s'haurà de comunicar a L'Associació. Els dies escollits per aquest descans no es podran canviar en el període d'un any, per la correcta organització de L'Associació.

Equipament

L'equipament del bar i restaurant aportat pel Foment Martinenc, de recent instal·lació i pendent d'estrenar, consta de:

- Bar:
 - VENTILACIÓ AMB RECUPERADOR ENTÀLPIC
- Barra del bar:
 - AIGÜERA AMB PICA D'ACER INOXIDABLE I ESPAI RENTAVAIXELLES GENÈRIC
 - AIXETA CANELLA BAIXA
 - TAULA MURAL D'ACER INOXIDABLE SOTABARRA GENERIC
 - TAULA MURAL D'ACER INOXIDABLE PORTES CORREDERES GENERIC BOTELLER 4 PORTES
 - MOBLE CAFETER D'ACER INOXIDABLE TRASBARRA 2450X600X1050
 - RENTAGOT
- Cuina:
 - FORN DE CONVECCIÓ + GRILL GENÈRIC
 - CAMPANA MURAL+APORTACIÓ+EXTINCIÓ GENÈRIC AMB SORTIDA AL TERRAT
 - PICA D'ACER INOXIDABLE GENÈRIC
 - AIXETA DUTXA 2 SORTIDES MONOCOMANDAMENT GENÈRIC
 - TAULA MURAL D'ACER INOXIDABLE GENÈRIC
 - TAULA D'ACER INOXIDABLE ALÇADA 600 (ZONA COCCIÓ) GENÈRIC
 - BAIX MOSTRADOR REFRIGERAT 3 PORTES D'ACER INOXIDABLE BMPP 2000 II
 - FREGADOR AMB 1 PICA D'ACER INOXIDABLE, BASTIDOR I ESPAI RENTAVAIXELL C/ARO
 - RENTAVAIXELLES GS-16 AMB BOMBA CESTA 50X50 CM
 - AIXETA GIRATORIA CANELLA ALTA DISTFORM R0020224
 - POLSADOR DE PEDAL DOBLE

La resta de l'equipament necessari per prestar el servei haurà de córrer a compte de l'adjudicatari.

Tipus de contracte

Donada la situació d'excepcionalitat fins a l'obtenció de la llicència de Bar-Restaurant (llicència 2.3.4.1) la relació entre l'Associació i l'adjudicatari s'estructurarà en dos contractes de caràcter privat i signats entre l'Associació Foment Martinenc i l'adjudicatària.

El primer contracte serà des de l'inici del servei per part de l'adjudicatari fins a l'obtenció de la llicència de Bar-Restaurant (llicència 2.3.4.1). Durant aquest període, l'Associació no cobrarà lloguer a l'adjudicatari, que haurà d'assumir només el pagament de l'import de tots els subministres i de totes les obligacions tributaries que s'esdevinguin de la seva activitat així com de l'assegurança de responsabilitat civil obligatòria.

En el moment de l'obtenció de l'esmentada llicència, sotmesa a la publicació del nou pla d'usos per part de l'ajuntament de Barcelona, és redactarà el nou contracte en el que únicament és modificarà, respecte al primer, l'import del lloguer i la durada del contracte.

Els interessats podran contactar amb L'Associació abans de presentar el seu projecte, per conèixer l'import de lloguer a partir de l'obtenció de la llicència de Bar-Restaurant (llicència 2.3.4.1). La durada del nou contracte es pactarà entre les parts.

En qualsevol cas i per qualsevol dels dos contractes, és obligació de qui gestioni el bar assumir els impostos, taxes, multes i altres despeses que puguin derivar de la gestió del servei, així com contractar els seus treballadors/res i donar-los d'alta a la seguretat social, acomplint sempre amb la legislació vigent.

El preu del lloguer s'incrementarà anualment segons l'IPC català a 31 de desembre anterior a l'any d'aplicació.

Condicionants

La neteja del espai del bar i restaurant i la cuina corre a càrrec de l'adjudicatari que s'haurà de fer càrrec també de les neteges extraordinàries que suposin les seves activitats pròpies en les que l'Associació no intervingui. També s'encarregarà de la neteja dels lavabos. L'Associació Foment Martinenc farà una neteja pel matí, de dilluns a divendres, havent-se d'ocupar l'adjudicatari de la resta de neteges diàries i de totes les que siguin necessàries els dissabtes, diumenges i festius, així com del subministrament del material que s'hagi esgotat, paper higiènic, sabó, bossetes del canviador, ...

L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil.

La Junta de l'Associació així com l'adjudicatari podran demanar totes les reunions de seguiment i coordinació que creguin necessàries, establint-se però dues d'obligatòries a l'any.

L'aparador que hi ha al costat de la porta d'accés del carrer Rogent serà per us de l'Associació i s'utilitzarà per fer promoció de les activitats de L'Associació. L'Associació és reserva el dret de decidir en quin format (digital,analògic, ...) vol promocionar les seves activitats.

Projecte a presentar

El projecte per a la gestió i dinamització de l'espai de bar i restaurant del Foment Martinenc ha de contenir com a mínim els següents punts

- Presentació: Qui sou? Quina experiència en la gestió d'un negoci de restauració teniu?
- Funcionament: Qui formarà l'equip? Quina serà la forma jurídica del projecte?
- Servei: Què s'oferirà al bar i restaurant del Foment.
- Horaris: Quins seran els horaris d'obertura del servei?
- Carta bàsica de productes i preus. Haurà d'incloure productes com: cafè, cervesa, sucs, refrescos, patates, olives, entrepans...
- Projecte de restauració a partir del moment que obtinguem la llicència de Bar Restaurant.
- Projecte mediambiental.
- Dinamització de l'espai.

Adicionalment es poden aportar totes aquelles propostes que es creguin diferenciadores de cada projecte.

Recepció de propostes

El document del projecte caldrà enviar-lo per correu electrònic a secretari@fomentmartinenc.org amb l'assumpte «Bar restaurant Foment Martinenc» abans del 31 de juliol.

El procés de selecció s'efectuarà per una comissió integrada per membres del consell directiu del Foment Martinenc. La comissió podrà sol·licitar entrevistes personals amb els candidats/es per tal d'ampliar la informació aportada.

La resolució es farà el 2 de setembre, amb l'objectiu d'iniciar el servei el dia 1 d'octubre.

El projecte seleccionat serà comunicat personalment a qui portarà la gestió del Bar-Restaurant, i també es donarà resposta a totes les propostes presentades.

Tothom qui vulgui podrà venir a visitar l'equipament o a parlar amb la comissió per tal d'ajustar millor les vostres propostes. Podeu trucar, de dilluns a divendres al 934 35 73 76, de 09:00h a 13:00h i de 16:00h a 19:00h, per concertar la visita.

Restem a la vostra disposició per resoldre qualsevol dubte.

Barcelona, juny de 2024

Junta del Foment Martinenc

ANNEX 1 – Plànol bar restaurant



CARRER DE ROSENT, 57

PLANTA BAR

ESCALA 1:100

ANNEX 2 – Fotografies bar restaurant



Façana



Barra bar



Zona de taules



Zona de taules



Zona de taules



Cuina



Cuina