

FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE

Tipus contracte: Gestió de serveis públics Concessió per a l'explotació del servei de Bar-Cafeteria amb sistema de cocció de la piscina municipal del Bruc	Tramitació: Ordinària	Preu licitació: 1.200,00 euros anuals Preu proposta: 1.260,00 euros anuals Preu adjudicació: 1.260,00 euros anuals
Referència del contracte: 01 04 008 001 2022	Procediment: Obert	Aplicació pressupostària: 550.00 Garantia definitiva de 1.800 euros

El Bruc, a 13 de maig de 2022

REUNITS

D'una banda, la Sra. Bàrbara Ortuño Escriu, en qualitat d'Alcaldessa de l'Ajuntament del Bruc, d'acord amb l'article 21.1.b) de la Llei estatal 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases del règim local i l'article 53.1.a) del Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya.

De l'altra part, la Sra. Angela Bergillos Alguacil amb núm. NIF 46465670N, en nom propi i domiciliada a Castellolí, carrer Masia Cal Soteras, s/n.

Ambdues parts es reconeixen recíprocament les facultats necessàries per actuar

MANIFESTEN

Que per acord amb el decret 297/2022 de data 25 d'abril de 2022 es va acordar el següent:

ADJUDICAR la concessió d'explotació del servei de Bar-cafeteria amb sistema de cocció de la piscina municipal del Bruc a la Sra. Àngela Bergillos Alguacil, per ser l'oferta més avantatjosa econòmicament, d'acord amb la documentació presentada en data 9 de març de 2022, segons detall:

Cànon anual: 1.260,00 euros

Millores: les descrites en el sobre núm. 2 i que són les següents:

CUINA

- Dues taules d'acer inoxidable per a poder manipular els aliments a sobre d'aquestes i tenir prou espai perquè aquesta feina sigui realitzada amb seguretat. Característiques de les taules: 1 de 1,5 metres per 1 metre i una altra de 2,5 metres per 1 metre.
- Congelador-arcó per a la conservació d'aliments, Aquest serà en la mesura del possible de màxima eficiència energètica, mínim A++, per a reduir consums energètics i així contribuir a la protecció del medi ambient.
- Rentavaixelles professional amb cicle de dos minuts per a cada rentat, amb el mateix criteri energètic.
- Torradora de pa de dos pisos, per a escalfar torrades i pa de la manera més còmoda i saludable.
- 2 microones professionals
- Dispensador higiènic de sabó a paret.

- Relotge de cuina
- Termòmetre de cuina.
- Tots els estris necessaris per a cuinar:
- 200 plats plans de porcellana.
- 200 plats amb fons de porcellana.
- 200 plats petits de porcellana.
- Lot de paelles antiadherents professionals, de ferro colat, sense productes químics com el tefló, ja que creiem que amb els anys, aquests productes deteriorats poden afectar a la salut dels usuaris.
- Lot d'olles d'acer inoxidable de diferents tamany.
- Lot de tapes d'acer inoxidable de diferent tamany, per a cuinar amb olles o paelles.
- Joc de ganivets professionals de varies mides.
- Joc d'estrils de cuina: cullerots, remenadors, ratlladors, pinces.... tots de silicona alimentària o d'acer inoxidable, cap de fusta.
- 200 jocs de coberts (ganivet, cullera i forquilla), per a l'ús dels clients.
- 20 carmenyoles de diferent tamany, amb colors per marcar tipus d'aliment i etiquetatge de producte i data, per l'emmagatzematge dels diferents aliments.
- Tot el vestuari i calçat per als treballadors i treballadores que estiguin en contacte amb aliments.

BARRA

- Joc de tasses, gots i culleres de café amb llet, de tallat i de café sol.
- Joc d'infusionadors per a tes i infusions a granel, estalviant així les bossetes i evitant excés de residus.
- Caixa registradora amb impressió de ticket, obertura automàtica que permet fer caixa al final del dia i desar els diners amb clau.
- Nevera per a ampolles de vi i /o nevera per a ampolles de vins horitzontal per servei a copes.
- Joc de copes i gots per a les diferents begudes que s'oferiran.
- Carro de servei per recollida de plats i gots.
- Canvi del tub d'extracció de fums per un tub helicoidal de 250 mm de diàmetre, que faci un gir de 90 graus i pugi 2 metres per sobre del sostre de la cuina
- Pintat de totes les parets de la cuina amb pintura siliconada blanca, per a poder-la netejar si s'escau.
- Col.locació a la terrassa d'una estructura de fusta, per a la subjecció de tendalls de tela, canya o diferents elements vegetals per a la producció d'ombra.

2. Proposta de funcionament i explotació del Bar-cafeteria i Solvència professional del projecte

2.1.- Metodologia de treball i Criteris de Funcionament

Obrirem tots els dies de la semana, complint amb els horaris pactats abans amb l'ajuntament.

Aplicarem uns horaris coherents per als treballadors, així com un sou just, complint tota la normativa sobre conveni.

En coherència amb les bases de gestió del projecte, oferirem una cuina cassolana i de mercat, sempre buscant un producte de proximitat i en el possible, ecològic i socialment sostenible. En aquest punt, cal remarcar que una premisa obligatòria per nosaltres serà la d'oferir un producte de proximitat, en la mesura del possible, col·laborant d'aquesta manera amb els productors locals.

Per tal de dur a terme aquest estil de cuina, es comptarà amb els proveïdors (pagesos i comerços) locals o de la comarca. Inicialment proposem una oferta de carta senzilla per tal de garantir la qualitat del producte ofert, per aquest motiu s'oferiran plats del dia, que consisteix en un producte sempre fresc, de proximitat i casolà, evitant d'aquesta manera productes congelats i envasats. Alhora, l'oferta variarà segons l'èxit de la demanda del producte ofert i tenint en compte la temporada per tal de garantir sempre la cuina de mercat.

A part de l'oferta de cuina general setmanal, s'oferiràn menús adaptats a grups especials que consistiran en cuina adaptada a vegans i celíacs i un menú especial per a grups majors de 15-20 persones.

A continuació, es fa la descripció de l'oferta culinària proposada.

Oferta de cuina diària:

- Esmorzars: Entrepans freds i calents, esmorzars de forquilla i pastissos o pastes variades.
- Dinars: Plat del dia, amanides, entrepans calents i tapes variades
- Sopars: Entrepans, amanides, cuina de mercat, tastets i tapes variades.
- Vermuts: Productes típics de vermut com escopinyes, patates fregides, seitons, anxoves, musclos, etc. tot acompanyat amb les begudes típiques

d'aquesta estona: carta de vermouths, sifó, vins refrescants, cerveses i begudes d'aperitiu.

També, sota reserva prèvia, podrem oferir un assortit d'arrossos i fideuàs.

Oferta de cuines especials:

- S'oferirà un menú especial que anirà dirigit a grups majors de 15- 20 persones.
- Hi haurà disponible sempre cuina per a vegans i celíacs amb cervesa i pa sense gluten.

Oferta de carta de vins:

S'oferirà una carta de vins que es produeixen al territori, per potenciar la comarca i els seus productes, també tindrem en compte el valor ecològic d'aquest vins, intentant que la compra sigui el més sostenible i ecològica possible. Sempre oferint una relació qualitat-preu raonable i ajustada econòmicament, que mai superarà el 1:2 en el preu. Intentant sempre que siguin cellers petits i mai potenciant la compra a grans empreses.

La nostra oferta de vins, constarà d'una oferta de vins a copes (vins blanc, negres i rosats) i una carta on s'oferirà una ampla quantitat de vins i algun cava.

Oferta de vermut:: La tradició del vermut està molt arrelada al nostre territori, per això, considerem important i apostem per una carta de vermouths catalans, que reflecteixen aquest costum.

Carta de combinats: Carta ampla de whiskis, ginebres i rons de qualitat, sempre fomentant el consum responsable i de qualitat.

Oferta de cervesa: no tenim més remei que contractar el servei de cervesa a una gran empresa, però per altra banda potenciarem el consum de cervesa artesana i de proximitat.

Begudes de la terra: Als països catalans hi ha una gran tradició en begudes espirituoses, però moltes d'elles són desconegudes. Proposem una ampla carta de les nostres begudes tradicionals que fomentin la cultura popular.

3. Enfocament social del projecte i implicació amb el territori

a) Enfocament social i associatiu del Projecte

Volem ser un equipament municipal de proximitat que a més de Servei de restauració, actui com a promotor de la vida social del poble.

L'ús social d'aquest projecte, estarà orientat a donar suport a les entitats, grups estables, informals, veïns i veïnes del poble, així com l'acolliment, la convivència i la dinamització dels mateixos.

Pretenem oferir suport a associacions, entitats i col·lectius del poble, intentant dinamitzar el teixit associatiu, fomentant les relacions inter-associatives.

Potenciar les activitats socioculturals, tant les d'associacions i entitats, com les obertes als veïns i veïnes del poble, a l'hora que fomentin la programació d'activitats fruit de la coordinació entre les diverses entitats del poble.

Per últim, volem afavorir el contacte i l'intercanvi inter-generacional i intercultural del territori.

A continuació, detallarem el conjunt de valors que regiran els projectes i serveis, així com la dinàmica interna i organitzativa:

- **Respecte i responsabilitat:** Promoure una actitud de respecte en vers

l'equipament i les persones que formen part, tot assumint la responsabilitat de qui es fa seu l'espai, fomentant la convivència i la solidaritat entre els veïns i veïnes.

- **Sostenibilitat social i ambiental:** potenciar un desenvolupament

sostenible des del punt de vista social, ambiental, econòmic i polític al poble, que ha de servir per crear una convivència més humana i ecològica

- **Obert, plural, multidisciplinari:** obrir-se a tota la ciutadania del poble i

les seves iniciatives que comparteixin i respectin els valors de funcionament de l'espai.

- **Valor social:** fomentar relacions interpersonals significatives i d'igualtat

entre els veïns i veïnes que participen de l'espai, propiciant la coneixença entre nosaltres i la generació d'iniciatives conjuntes.

Organització funcional

L'espai de trobada o bar: És el punt on tot comença. És un espai relacional, d'accés lliure i pensat per acollir les trobades informals.

Pensem, que l'espai del bar de la piscina, al ser un projecte encarat a la temporada d'estiu, amb una durada de 3 mesos, ha d'anar dirigit i pensat cap a un objectiu d'oci, lúdic i gastronòmic,

Activitats i programes

Els eixos d'aquest punt, serà les activitats de lleure i culturals, les accions reivindicatives i polítiques enfocades a reflexionar i transformar les relacions entre les persones del poble.

- **Xerrades:** promovent i gestionant xerrades d'àmbit cultural, social i polític, que puguin interessar als diferents col·lectius del poble.

- **Conta-contes:** Aquest tipus d'activitats aniran enfocades a tots els públics.

- **Música en directe:** intentarem programar amb regularitat diferents opcions de música en directe

- **Jornades gastronòmiques:** Es duran a terme jornades dedicades a un tipus o estil de cuina, promocionant d'aquesta manera la diversitat culinària d'arreu i alternatives a la cuina convencional.

L'horari, lògicament l'adaptarem a l'enfocament d'aquest espai: Obert tots els dies de la temporada, totes les hores on estigui obert el servei de piscina més l'hora de sopar i/o pendre una copa a la Terrassa d'estiu.

b) Tipologia dels productes que es pretén oferir i la relació qualitat preu dels productes

que s'oferiran al bar-restaurant, com també l'oferta de productes que promocionin l'alimentació i els hàbits saludables

Com hem explicat en el punt 2 de funcionament del Bar-Restaurant, en aquest projecte :

-Promocionarem una relació qualitat-preu del producte molt ajustada econòmicament, en cap cas es farà una relació de més de 1:2 en el preu.

No creiem doncs en una tipologia de negoci on l'únic objectiu és l'ànim de lucre personal i l'afavoriment de l'alça dels preus.

Ajustarem doncs, els preus al mínim possible per tal que el projecte sigui rentable.

En la mesura del possible, els productes seran de proximitat, frescos i de mercat tot i que vinguin de diferents comarques de Catalunya.

També tindrem en compte el valor ecològic d'aquests productes intentant que la compra sigui el més sostenible i ecològica en tots els àmbits.

Promocionarem el consum saludable, cuidant una alimentació baixa en greixos saturats i amb gran varietat.

Tindrem en compte els diferents col·lectius susceptibles d'una alimentació diferent al estandaritzat en la societat:

-Pa sense gluten, cervesa sense gluten i els productes que puguem oferir per a persones cel·líiques.

-Tenir a la carta, varietats de productes vegetarians i vegans , sempre desde la qualitat-preu i la sostenibilitat.

-Tenir llets vegetals per a les persones veganes o vegetariànes, o a tot l'usuari que vulgui, així com llet per a les persones intolerants a la lactosa.

-Oferir una bona carta de tes i infusions naturals i saludables.

-Oferir un bon ventall de cerveses artesanes del nostre territori, fomentant el comerç del petit productor.

-Oferir una bona de carta de vins, tota basada en petits cellers, intentant que part d'aquest producte sigui ecològic i en cap cas de grans productores.

-Tots els nostres entrepans serà fets amb pa natural de les fleques del poble

Sabem que un espai com aquest és del poble i per al poble, així que aplicarem una política de caràcter obligatori per al consum, difusió i venda de productes de proximitat.

-Consum: Establirem un mínim d'entre 30% i 60% de tots els productes frescos que tinguem a l'abast al poble, lògicament hi hauran molts que no els disposarem al poble i els haurem de comprar fora, però sempre intentant la

màxima de producte de proximitat ,ja sigui per la comarca o comarques del voltant com a arreu del territori català.

Per al pa, no utilitzarem en cap cas, pa precuinat congelat sino que ens abastirem d'alguna de les fleques del poble, així com dels productes de fleca i altres.

L'oli també l'utilitzarem l'adquirirem de productors del poble. Ens acollirem al programa de foment de consum d'oli local, ja que som consients de l'importància que té aquest oli per al poble.

Tant amb les cerveses com amb el vi, també tindrem un bon ventall de productes de proximitat, ja siguin del poble com de diferents productors de les comarques colindants amb la nostra.

S'intentarà en la mesura del possible que productes com snacks salats i dolços, no siguin de grans productores, i així promocionar la producció, distribució i consum final als petits productors del territori.

-Difusió: en tots aquests casos, difondrem els diferents productes utilitzats, tant de boca a orella com amb publicitat d'aquests, intentant que l'espai del bar sigui, a més d'un punt de consum, un punt d'altaveu i difusió d'aquests productes i d'aquesta consciència de proximitat.

Gestionarem a més la correcta recollida de residus, ja siguin orgànics, oli usat, vidre....

c) Col.laboració activa en la gestió de l'equipament social públic

L'equipament de la piscina pot ser una eina per potenciar el teixit associatiu popular.

En aquest sentit, i com ja hem dit abans, ha d'oferir els recursos necessaris per tal que aquestes iniciatives puguin ser dissenyades i posades en pràctica.

- Promoure les activitats culturals: Fer que sigui un espai on es generi activitats a partir de les experiències artístiques i culturals de les veïnes i veïns.
- Crear espais de trobada: creant espais de trobada entre les veïnes i veïns a nivell relacional.
- Impulsar la sostenibilitat ambiental, social i econòmica: mantenint una línia propera a l'economia social i alternativa, responsable amb el medi ambient i socialment compromesa. Potenciant el comerç de proximitat i alternatiu.

d) Experiències anteriors en l'organització d'activitats lúdiques, culturals i cíviques. Participació activa en la vida associativa del municipi.

El nostre projecte, intentarà no només donar importància al servei de restauració sino també en l'apartat cultural, i d'oci al poble.

Tenim, experiència en diferents organitzacions, col·lectius i associacions tant culturals i lúdiques com militants i de lluita per la defensa del Territori:

-Participació activa en el col·lectiu Salvem el Bruc, per la defensa del Territori local.

-Participació activa i fundacional en el col·lectiu Aturem la Pedrera, per a la lluita per evitar l'instal·lació d'una pedrera i una planta d'asfalt en un indret natural com Roques Blanques, al poble del Bruc.

-Participació fundacional i activa tant en la vivenda, com en el centre social de Cal Soteras, per a preservar i rehabilitar indrets en desús del patrimoni històric dels voltants del Bruc. Organització de tallers, activitats lúdiques, xerrades informatives, passis dedocumentals...Organització del taller de Tios, per nadal, tant al Bruc com a Castellolí, com un taller gratuït per a que els nens i nenes facin un tio amb les seves pròpies mans, amb ajuda de pares i mares.

-Participació activa en el Voluntariat Ambiental del Bruc, intentant col·laborar en la mesura del possible, tant en la infraestructura i eines com en força de treball.

-Participació fundacional i activa en l'assemblea de Salvem la Colònia Castells, al barri de les Corts a Barcelona, ja tancada, durant 8 anys. Per a la defensa dels patrimonis històrics obrers de la ciutat i el manteniment d'una manera de viure horitzontal, veïnal i participativa a Barcelona.

-Participació en l'assemblea de Can Batlló al Barri de Sants, un espai veïnal i atogestionat, per a donar cabuda i suport desde l'autoorganització a diferents associacions, entitats i col·lectius del barri de sants.

-Participació fundacional i activa en l'assemblea de festes majors del carrer Vallespir de Baix al barri de Sants. Organització d'unes festes populars i

participatives. Organització d'activitats, concerts...etc .Gestió, organització i execució de tot la barra de begudes del carrer, tots els dies de la festa major.

Organització i gestió del primer carrer de festes lliure

de Policia Antiavalots per al desallotjament de la gent després dels concerts.

- Participació activa en Reraguarda en Moviment, col·lectiu antirepressiu del nostre territori.
- Participació activa i fundacional, en el Procés de creació d'Arreu, assemblea anticapitalista del Bruc.
- Participació activa en la ja tancada assemblea anti-TAV del barri de Sants.

En data 6 de maig de 2022 i número de registre d'entrada E/1474-2022 la senyora Ángela Bergillos Alguacil va aportar els documents necessaris per formalitzar el contracte i va dipositar la garantia de **1.800,00 euros**.

Que de conformitat amb el decret d'adjudicació, cal RECONÉIXER l'ingrés del cànon del contracte a l'aplicació pressupostària 550.00, per un import de **1.260,00 euros (MIL QUATRE-CENTS EUROS)**, amb caràcter anual.

Que el termini de la concessió és de **tres anys**, a comptar des de la data de formalització del corresponent contracte administratiu i tenint en compte el període en que resta oberta la piscina, que és la temporada d'estiu **(des de Sant Joan fins l'11 de setembre de cada any)**.

Que el concessionari és el responsable de l'obertura i del tancament del local dins de l'horari ordinari que es detalla i que s'haurà de complir estrictament:

- De **dilluns a dijous i diumenges:** **de 10h. a 22h.**
- **Divendres i dissabtes:** **de 10h. a 24h.**
- Per vigílies de festius i festius: l'adjudicatari pot sol·licitar l'ampliació de l'horari de tancament, amb total prohibició de banyar-se a la piscina municipal, que en tot cas s'ha d'autoritzar i aprovar per l'Ajuntament, si s'escau.

Queda totalment prohibit el bany fora de l'horari de funcionament de la piscina municipal, i sense autorització expressa de l'Ajuntament; essent l'adjudicatari el màxim responsable i assumint total responsabilitat.

Extraordinàriament, el recinte haurà d'estar obligatòriament obert al públic quan es programin activitats organitzades o autoritzades per l'Ajuntament, que seran prèviament comunicades a l'adjudicatari.

Que l'explotació del bar de la piscina en les condicions que es detallen en els present plecs comporta a més unes condicions especials d'execució i obligacions per part de l'empresa adjudicatària:

- a) Prestar el servei amb la continuïtat convinguda i garantir als particulars el dret a utilitzar-lo en les condicions que hagin estat establertes, exercint per si mateix l'explotació del servei de Bar-cafeteria amb sistema de cocció, d'acord amb el què estableix en aquest plec, no podent cedir, ni traspasar la concessió que se li atorgui, sense autorització expressa de l'Ajuntament.
- b) Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per a executar, amb la deguda eficàcia, la prestació objecte del contracte.
- c) El concessionari té el caràcter d'empresari i la concessió es realitzarà a risc i ventura del mateix i anirà al seu càrrec l'estricta compliment de totes les obligacions a què estigui sotmesa l'activitat, d'acord amb les disposicions vigents en matèria sanitària, de consum, laboral, de seguretat social, tributària, de prevenció de riscos laborals o d'altres que li siguin d'aplicació, així com les derivades de l'activitat pròpia del Bar-cafeteria amb sistema de cocció. També haurà de signar i presentar la Declaració responsable pel sector alimentari i complir amb els autocontrols sanitaris i amb les actes d'inspecció que se li realitzin. D'acord amb les característiques dels centres, l'empresa contractista haurà de complir estrictament amb allò que disposa la Llei estatal 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals i les seves disposicions de desenvolupament o complementàries i d'altres normes, legals o convencionals, continguin

prescripcions relatives a l'adopció de mesures preventives en l'àmbit dels serveis a prestar o susceptibles de produir-les, principalment en l'aspecte de formació i informació del seu personal.

d) Conservar i mantenir en perfecte estat d'higiene i neteja:

- Espai del Bar-cafeteria
- Terrassa on s'ubiquen les taules i cadires

Essent aquesta neteja d'obligació exclusiva de l'adjudicatari.

e) Vetllar perquè es compleixi la prohibició de fumar dins del recinte del bar atenent al fet que és un espai d'ús habitual de menors i d'activitat física i segons la normativa: Decret Legislatiu 1/2000, de 31 de juliol, pel qual s'aprova el Text únic de la Llei de l'Esport (DOGC núm. 3199 - 07/08/2000) i el Decret 95/2005, de 31 de maig, pel qual s'aprova el Pla Director d'instal·lacions i equipaments esportius de Catalunya. (DOGC 4397, de 02.06.2005).

f) Permetre l'ús excepcional de la instal·lació, dins de l'horari d'obertura i tancament del local, per a la realització d'activitats, actes o reunions organitzades per l'Ajuntament.

g) Permetre l'ús excepcional de la instal·lació, fora de l'horari d'obertura i tancament del local, per a la realització de les activitats, actes o reunions organitzades pel propi Ajuntament, per a les quals l'Ajuntament destinarà a un treballador municipal per a que es responsabilitzi de l'obertura i del tancament del recinte, fet pel qual l'adjudicatari haurà de facilitar el codi d'accés de l'alarma a l'Ajuntament.

h) Permetre l'accés del personal de l'Ajuntament a totes les instal·lacions i espais del recinte amb l'objecte d'acomplir les seves atribucions i competències municipals, fet pel qual disposarà de totes les claus existents.

i) L'adjudicatari serà el responsable de realitzar la vigilància i el control d'accés al recinte de les piscines, controlant que tots els usuaris disposin de l'abonament expedit per l'Ajuntament o de la corresponent entrada. En el cas que els usuaris hagin de liquidar entrada, l'adjudicatari és el responsable d'aquesta venda.

j) Tenir cura que els usuaris compleixin les condicions i obligacions d'accés a la piscina municipal.

k) Complir amb l'horari d'obertura de l'accés a la pista de davant de la porta de la piscina que restarà tancada durant el dia amb l'excepció que es permetrà l'entrada únicament per a descàrrega de 8:00 a 10:00 del matí de dilluns a divendres i de 9:00 a 10:00 els dissabtes i diumenges.

Durant aquest horari permès només es permetrà aparcar a l'entrada de l'accés a la piscina i només pel temps necessari per fer la descàrrega. Tenint en compte, a més, que per accedir-hi cal passar per una zona transitada per persones esportistes, la velocitat màxima serà de 10 km/h en aquest tram.

Fora d'aquest horari no estarà permès que hi accedeixi cap vehicle, a excepció dels vehicles d'emergències o vehicles municipals en el marc de les seves funcions. Tampoc podran romandre-hi estacionats els vehicles de forma permanent.

l) Liquidar amb la Tresoreria municipal, cada setmana, l'import recaptat per les entrades expedides d'acord amb les tarifes establertes en l'Ordenança Fiscal núm. 26 Reguladora de la taxa per la prestació de serveis en la piscina municipal.

m) Cal complir la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac modificada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre, així com la legislació posterior que la desenvolupi o l'ampliï.

n) Està totalment prohibida la instal·lació de màquines expenedores de tabac, la venda al detall de cigarrets o similars i la instal·lació de màquines escurabutxaques o similars ni altres que puguin incitar a cap tipus de ludopatia.

o) No podrà vendre o subministrar begudes alcohòliques a menors, de conformitat amb la normativa vigent.

p) Indemnitzar a tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis del concessionari o dels seus treballadors, amb total indemnitat de l'Ajuntament.

q) Respectar el principi de no discriminació.

r) Abonar el cànon per temporada fixat a l'Ajuntament i dins del termini fixat.

s) El concessionari haurà de lliurar les instal·lacions i el mobiliari de propietat municipal en bon estat de conservació i funcionament al finalitzar el període de la llicència.

t) El concessionari té l'obligació d'adquirir i contractar els béns i serveis que es detallen i seran a càrrec del contractista les despeses corresponents a:

L'adquisició de tots els materials i elements necessaris per a la posada en marxa del servei i per al correcte funcionament d'aquest, és a dir, les despeses derivades de l'adquisició de taules, cadires, maquinària diversa (cafetera, rentavaixelles, frigorífic...), parament, vaixel·la, utilitatge... i qualsevol altre element que sigui necessari pel correcte funcionament objecte del contracte així com els productes que vol oferir; tenint en compte el mobiliari aportat per l'Ajuntament.

Les despeses de manteniment i conservació de caràcter ordinari derivades de l'activitat i espais objecte del present contracte.

Totes les despeses dels consums d'electricitat (d'acord amb el mesurador de consum elèctric instal·lat), butà, així com de les despeses corresponents a les contractacions i gestions necessàries per a donar d'alta/canvi de nom d'aquests serveis. Qualsevol modificació dels serveis existents o noves contractacions aniran a càrrec de l'adjudicatari, s'hauran d'autoritzar prèviament per l'Ajuntament, i posteriorment s'haurà d'acreditar documentalment les legalitzacions oportunes, d'acord amb la normativa vigent.

Sufragar directament els tributs o impostos que gravin el servei o l'activitat.

La subscripció d'una pòlissa d'assegurances que cobreixi el risc d'incendi, possibles sostraccions i responsabilitat civil, per un import mínim de 300.000,00 euros. Ha de figurar com a beneficiari l'Ajuntament del Bruc. El pagament de les primes corresponents és a càrrec del contractista, i s'acreditaran anualment. Serà requisit indispensable abans d'iniciar l'activitat, acreditar documentalment que s'ha subscrit aquesta assegurança mitjançant la formalització de la pòlissa i del rebut de pagament de la mateixa.

El concessionari serà el responsable de la neteja de l'espai del Bar-cafeteria i de la terrassa on s'ubiquen les taules i cadires.

L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes que cregui oportuns.

En tot cas, totes les persones que tinguin contacte directe amb productes alimentaris hauran d'estar en possessió del carnet de manipuladors d'aliments, extrem que haurà d'acreditar documentalment en el termini màxim de 10 dies abans de l'adjudicació o de que es produeixi la contractació de la persona corresponent.

Correspon a l'adjudicatari el compliment de la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en l'establiment. Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i el concessionari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar.

El contractista resta obligat a sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades. Aquesta obligació té el caràcter d'obligació contractual essencial de conformitat amb el que disposa la lletra f) de l'apartat 1 de l'article 211.

D'acord amb tot l'exposat, es realitza l'**entrega de claus** en aquest mateix acte, i les parts de manera específica,

ACORDEN

Les parts s'obliguen a complir les obligacions derivades del contracte d'acord amb totes i cadascuna de les clàusules contingudes al Plec de clàusules administratives particulars i prescripcions tècniques així com a les millores que han proposat, documents contractuals que accepten plenament i de la qual cosa es deixa constància signat aquest acte la seva conformitat en cada un d'ells i que s'adjunta còpia al present contracte com a **Annex 1**.

El cànon es farà efectiu per l'adjudicatari al final de cada temporada i com a màxim **abans del 30 de setembre** de cada any. El pagament es pot realitzar per qualsevol dels mitjans vàlids admesos en dret, com és la transferència bancària.

El cànon, si s'escau, s'actualitzarà anualment segons l'Índex General de Preus al Consum (IPC) que correspongui, un cop transcorregut el primer any de vigència de la concessió i així per als anys successius.

Alhora, el concessionari ha d'abonar com a cost variable el corresponent al consum elèctric, que es calcularà en base al consum elèctric real de la temporada d'estiu, d'acord amb el mesurador de consum instal·lat a càrrec de l'Ajuntament, i que haurà de liquidar al final de la temporada a l'Ajuntament, a raó de **0,20 cèntims d'euro/kW/hora**.

L'Ajuntament del Bruc entregarà a l'adjudicatari l'espai de Bar-cafeteria de la piscina municipal, d'acord amb les condicions actuals, els béns mobles descrits en la clàusula novena, i millores executades per aquest Ajuntament, del qual s'estima un valor del bé afectat de 60.000,00 euros.

L'aforament màxim dels espais objecte de la concessió és de 50 persones.

El local disposa de la infraestructura i serveis bàsics necessaris per a un correcte funcionament per a poder realitzar el servei de Bar- cafeteria amb sistema de cocció. L'Ajuntament del Bruc una vegada realitzada l'obertura de la temporada realitzarà un nou inventari, i en cas que es detecti algun material que no funcioni s'ordenarà la retirada. S'adjunta, com **Annex núm. 2**, inventari a la data de formalització del contracte.

El concessionari pot proposar canvis, al seu càrrec, sempre i quan les intervencions no modifiquin elements estructurals ni pugui afectar als criteris estètics actuals. Ha de presentar la proposta per escrit als Serveis Tècnics municipals i, en cas que es valori favorablement, sol·licitar la corresponent llicència urbanística i liquidar la taxa i impost associats.

Qualsevol modificació dels serveis existents o noves contractacions de serveis aniran a càrrec de l'adjudicatari i han de ser autoritzades prèviament per l'Ajuntament, i posteriorment s'ha d'acreditar documentalment les legalitzacions oportunes, d'acord amb la normativa vigent.

L'adjudicatària haurà d'aplicar els preus de menús, esmorzars i dinars que ha proposat en l'oferta i que s'adjunten com a **Annex núm. 3**.

S'adjunta com a **Annex 4** la documentació relativa a l'assegurança, havent d'aportar cada any comprovant del rebut de pagament de la mateixa.

Finalitzada l'execució del contracte es retornarà a garantia definitiva sempre i quan sigui procedent i previ informe tècnic de conformitat amb la clàusula 48 del plec de clàusules administratives.

L'ordre jurisdiccional contenciós administratiu és el competent per a la resolució de les qüestions litigioses relatives a la preparació i l'adjudicació d'aquest contracte, i també les sorgides sobre la interpretació, la modificació, el compliment, els efectes i l'extinció.

Havent llegit aquest document i assabentats del seu contingut, les parts interessades, com a prova de conformitat i acceptació, signen el present document per duplicat i a un sol efecte en el lloc i data indicats a l'encapçalament.

Per l'Ajuntament del Bruc,

L'adjudicatària,

Bàrbara Ortuño Escriu

Maria Zoraida Palao Valverde

Angela Bergillos Alguacil

Alcaldessa

Secretària-interventora