

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÉCNIQUES PARTICULARS DE LA LICITACIÓ DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE L'EXPLOTACIÓ DEL BAR DE LA ZONA ESPORTIVA DEL PAVELLÓ DE RIBES

ÍNDEX:

- 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE
- 2.- ABAST DEL CONTRACTE
- 3.- NORMATIVA D'APLICACIÓ
- 4.- ORGANITZACIÓ GENERAL DEL CONTRACTE
- 5.- SERVEI D'EXPLOTACIÓ DEL BAR
- 6.- REQUISITS ESPECÍFICS DEL CONTRACTE
 - 6.1.- Mitjans personals i tècnics
 - 6.2.- Sostenibilitat
 - 6.3.- Obligacions i drets del contractista
 - 6.4.- Obligacions i drets de l'Ajuntament
 - 6.5.- Obligacions i drets de les entitats esportives
- 7.- SEGUIMENT DEL SERVEI
 - 7.1.- Responsable municipal del contracte
 - 7.2.- Responsable del contractista
 - 7.3.- Inspecció i control de qualitat
 - 7.4.- Informes del servei
- 8. – FORMA DE RETRIBUCIÓ DEL CONCESSIONARI
- 8. – AUTORIA DELS TREBALLS

ANNEX 1. RELACIÓ DE BÉNS APORTATS PER L'AJUNTAMENT

ANNEX 2. RELACIÓ DE BÉNS A APORTAR PEL CONCESSIONARI

ANNEX 3. TARIFES VIGENTS DE VENDA AL PÚBLIC

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte de concessió de serveis té per objecte la prestació dels serveis de bar i dinamització de la zona esportiva del pavelló de Ribes, al terme municipal de Sant Pere de Ribes. Els seus principals objectius són:

- Prestar el servei de bar durant els entrenaments i competicions del pavelló.
- Ampliar el servei de bar en horaris en que el pavelló no està en funcionament.
- Realitzar activitats que dinamitzin i permetin un millor aprofitament de la zona esportiva.
- Mantenir en perfecte estat de funcionament, neteja i conservació les instal·lacions.

El concessionari estarà obligat a executar les tasques objecte del contracte d'acord amb l'establert en el present plec de prescripcions tècniques particulars (PPTP), en el plec de clàusules administratives particulars (PCAP), més les propostes que hagi presentat en la seva oferta, sempre d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació.

El concessionari haurà d'executar les prestacions segons s'assenyala en el present plec, on es relacionen els serveis objecte del contracte, el personal i les seves dedicacions estimades, les tasques a realitzar i la seva freqüència, i les especificacions dels mitjans que s'hauran d'utilitzar.

Es fa constar explícitament que la contractació de les activitats que en el present plec es detallen, no significa de cap manera la cessió de la titularitat del servei ni tampoc de la propietat de les instal·lacions i equipaments utilitzats, que correspondran sempre i en tot moment a l'Ajuntament.

El present plec té caràcter contractual i serà signat en prova de conformitat pel concessionari, juntament amb altres documents, en l'acte de formalització del contracte.

2. ABAST DEL CONTRACTE

L'abast del contracte de concessió de serveis té per finalitat realitzar l'explotació del servei de bar i la dinamització de la zona esportiva del pavelló de Ribes, situat al carrer Cristòfol Mestres s/n.

Fins l'actualitat, el servei de bar de la zona esportiva del pavelló municipal de Ribes ja venia sent prestat per una concessió anterior, que datava del 2018. Per terminis i d'acord a la normativa de contractació, cal dur a terme un nou procés de selecció per l'explotació del servei del bar, sota la modalitat de concessió, com a contracte administratiu de gestió de serveis públics.

Amb el present contracte, l'Ajuntament s'ha fixat l'objectiu de millorar, en la mesura del possible, la qualitat i l'abast del servei, tenint en compte que des de finals del 2020 es disposa d'una nova pista coberta en l'espai de la zona esportiva. Per això, es pretén un major aprofitament de les instal·lacions de l'equipament, si s'escau amb una major dedicació horària en el funcionament del bar, i promovent la coordinació amb les entitats esportives i la realització d'esdeveniments. I si és possible, l'execució d'obres de millora durant la vigència del contracte.

Per això es vol consolidar i augmentar l'àrea d'influència directa del servei de bar, que principalment són els usuaris dels clubs i les entitats usuàries de la instal·lació esportiva, així com els acompanyats i els espectadors, les escoles locals en activitats regulars i puntuals, els professorats de la llar d'infants, l'escola i l'institut adjacents, així com la resta de ciutadania, principalment de la zona de Ribes. La idea, amb el criteri de màxima rendibilitat empresarial, és que el bar no s'associï només a l'activitat esportiva i pugui oferir el seu servei al major nombre de client possible. Per tant, amb aquest objectiu, el bar podrà obrir sense que hi hagi activitat esportiva a la instal·lació.

No és considera convenient la divisió del present contracte en lots diferenciats, pel que es preveu la licitació d'un únic lot.

Els mitjans personals, tècnics, equips i maquinària necessaris per a la correcta prestació del servei, amb les especificacions mínimes assenyalades al present plec, més les que es proposin, seran a càrrec del concessionari.

L'espai destinat a bar compta amb mobiliari bàsic ja existent, encara que per maximitzar-ne el funcionament el nou concessionari haurà d'aportar nou mobiliari amb l'objectiu de dur a terme l'explotació del servei de bar d'acord amb les seves necessitats.

En l'Annex 1 del present PPTP s'exposa la relació de béns, mobiliari, maquinària, treballs i instal·lacions que aporta l'Ajuntament al present contracte. El llistat inclou les instal·lacions que es troben inventariades en l'actualitat, únicament a efectes informatius, i la resta de mobiliari que calgui per posar en funcionament el servei haurà de ser aportat pel concessionari. En la visita que es realitzarà a les instal·lacions, els licitadors podran conèixer de forma concreta la relació de béns existents i aquells que caldrà aportar per part del concessionari.

En l'Annex 2 del present PPTP s'exposa la relació mínima dels béns a aportar pel concessionari, per al correcte desenvolupament de l'activitat.

En l'Annex 3 del present PPTP s'exposen les tarifes vigents de venda al públic a aplicar en el subministrament de begudes, entrepans, cafès, infusions, etc., segons l'ordenança general número 50 reguladora dels preus públics, aprovada per l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes per l'any 2023 arrel de la modificació efectuada en el ple del passat 29 de novembre. En l'annex 6 s'especifiquen els preus per al servei departament d'esports.

Per tal que els licitadors puguin tenir un major coneixement de les instal·lacions, i puguin disposar de la màxima informació possible per formular les seves ofertes i consultes, també es programarà una visita a la zona esportiva del pavelló en els primers dies del termini de presentació de propostes. La data de la visita es penjarà en el perfil del contractant de l'Ajuntament.

L'objectiu principal de la visita pels licitadors serà aclarir dubtes que el PPTP pugui deixar, conèixer les instal·lacions i la necessitat del contracte, disposar de la informació necessària per elaborar el seu Pla de treball i l'oferta econòmica, i proposar les millores de les prestacions amb l'objectiu de facilitar una correcta execució del contracte.

Espais i superfícies

Els espais amb els que actualment compta la zona esportiva són els següents:

- Pista pavelló parquet
- Pista coberta annexa formigó
- Pista coberta annexa paviment sintètic
- Gimnàs del pavelló poliesportiu

I les entitats usuàries que en fan ús habitual són les següents:

- Bàsquet Ribes
- Club Patinatge Artístic Ribes
- Ribes Club Patí

Handbol Ribes
Gym Ribes

Dins el pavelló hi ha la zona destinada a bar, amb una superfície construïda total de 82,50 m², formada per la zona de barra, taules i cadires pel públic, espai de magatzem i terrassa. A més, es beneficiarà de l'ús dels lavabos públics. Aquestes són les seves superfícies:

Zona cafeteria	48,00 m ²
Terrassa bar	27,00 m ²
Magatzem bar	7,50 m ²
Lavabos públics	21,00 m ²

Es permetrà la col·locació o instal·lació de més taules i cadires del servei de bar en altres zones del recinte de la instal·lació esportiva, sempre que s'informi i s'obtingui l'autorització del Servei d'Esports. En aquest cas, ja es contempla la cessió puntual de la pista annexa del pavelló (de 611 m²) per fer activitats i d'aquesta manera obtenir una major rendibilitat del servei i del negoci.

Totes aquestes zones seran gestionades i mantingudes pel concessionari del bar.

3. NORMATIVA D'APLICACIÓ

La prestació del servei haurà de ser efectuada d'acord amb els reglaments i normatives que són d'aplicació en l'àmbit de l'exercici de les activitats recreatives i la conservació i manteniment de les instal·lacions. Així doncs, l'empresa adjudicatària haurà de garantir que es compleixen les diferents reglamentacions que afecten la correcta prestació del servei, i en general, vetllarà pel seu compliment. Entre la normativa que en general serà d'aplicació s'hi troben:

- Llei 11/2009, del 6 de juliol, regulació administrativa espectacles públics i les activitats recreatives.
- Decret 112/2010, de 31 d'agost, s'aprova Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives.
- Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, regulació dels horaris dels establiments oberts al públic, espectacles públics i activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, i al seu Reglament.
- Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica.
- Decret 176/2009, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica, i se n'adapten els annexos.
- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, regulació de determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització productes alimentaris.
- Reglament CE 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Llei 1/2000, de 31 de juliol, amb la qual s'aprova el Text únic de la Llei de l'esport.
- Codi Tècnic de l'Edificació (CTE) i els seus documents bàsics.
- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals.
- Reial Decret 842/2002, de 20 de setembre, pel qual s'aprova el Reglament Electrotècnic de Baixa Tensió (REBT) i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-BT.

- Reial Decret 1027/2007, de 20 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques als Edificis (RITE), i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-IT.
- Reial Decret 513/2017, de 22 de maig, pel qual s'aprova el Reglament d'instal·lacions de protecció contra incendis (RIPCI).
- Reial Decret 919/2006, de 28 de juliol, pel que s'aprova el Reglament tècnic de distribució i utilització de combustibles gasosos i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-ICG.
- Reial Decret 865/2003, de 4 de juliol, pel que s'estableixen els criteris higiènic-sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losis
- Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel que s'estableixen les condicions higiènic-sanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losis.
- Reial Decret 2060/2008, de 12 de desembre, pel qual s'aprova el Reglament d'equips a pressió (REP) i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-EP.
- Llei 9/2014, del 31 de juliol, de seguretat industrial dels establiments, instal·lacions i els productes.
- Instruccions Tècniques Complementàries aprovades per la Generalitat de Catalunya, i les normes i instruccions d'àmbit estatal que siguin d'aplicació.
- Ordenances municipals aprovades per l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes.
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP), per la qual es transposen a l'ordenament jurídic les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

El llistat exposat assenyala únicament les principals reglamentacions que són d'aplicació a les prestacions objecte del contracte, a efectes informatius, i en cap cas és limitatiu. Caldrà complir amb la totalitat de la normativa alimentària i vigent que sigui d'aplicació, amb les seves correccions i modificacions, i en tots els àmbits que afectin els treballs que s'executin.

4. ORGANITZACIÓ GENERAL DEL CONTRACTE

Una vegada formalitzat el contracte i abans del primer dia de prestació del servei, els responsables de l'empresa concessionària es reuniran amb la responsable municipal del servei i amb l'anterior contractista si s'escau, per tal d'organitzar la transició i els primers dies del servei.

La supervisió dels treballs correspondrà en general al Servei d'Esports de l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes, que seran coordinats per la responsable municipal del servei que s'hagi designat.

La retribució del concessionari estarà integrada pels ingressos generats per l'explotació del servei de bar i les activitats complementàries de dinamització que es realitzin, aplicant les tarifes aprovades per l'Ajuntament segons l'ordenança de preus públics.

Per altra banda, el concessionari haurà de pagar un cànon d'explotació a l'Ajuntament durant el termini del contracte. El tipus de licitació del servei s'estableix en un import mínim de 3.000 €/any millorable a l'alça pels licitadors fins a un màxim de 6.000 €/any, a pagar en 12 mensualitats cada anualitat del contracte (importos de 300 a 600 €/mes segons sigui la proposta del concessionari).

El concessionari accepta les instal·lacions actuals, pel que realitzarà les seves tasques en aquestes, amb les condicions actuals de cadascun dels seus elements. Aquesta acceptació l'obliga a mantenir els elements de tota classe instal·lats en les instal·lacions on es presten els serveis.

El concessionari podrà ser un autònom o una societat, i es farà càrrec del servei de bar amb personal propi. Només parcialment podrà contractar prestacions accessòries o complementàries a persones

amb la capacitat i experiència suficient, o empreses externes qualificades i acreditades per tal de realitzar puntualment aquests treballs complementaris, sempre amb l'autorització municipal.

L'Ajuntament podrà sol·licitar en qualsevol moment al contractista que substitueixi qualsevol persona assignada al servei que, sota el seu criteri, no executi de forma satisfactòria les tasques que li han estat encomanades. El concessionari donarà compliment a aquest requeriment dins d'un termini màxim d'un mes des de la seva recepció.

El contractista garantirà l'assignació per al servei d'una plantilla estable i amb baixa rotació del personal, exceptuant els casos que per motius justificats, a requeriment de l'Ajuntament o del propi adjudicatari, es consideri necessària la substitució de determinades persones.

No es podrà contractar ni assignar al servei, personal amb una jornada diària, setmanal o mensual superior a la legalment prevista. En cas de destinar nou personal al servei, aquest haurà de complir les condicions assenyalades en l'oferta de l'empresa adjudicatària, i tenir la capacitat de comprensió almenys dels dos idiomes oficials a Catalunya.

Pel que fa al personal, l'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment del que disposi el conveni col·lectiu de treball del sector vigent en el moment de la formalització del present contracte.

El contractista haurà de disposar de personal suplent amb la formació i experiència suficients, per substituir les persones adscrites que presten els serveis objecte del contracte, en cas d'absències, malalties o permisos particulars.

L'Ajuntament concedeix al concessionari el dret d'utilitzar les instal·lacions destinades al servei per realitzar les seves tasques i actuacions oportunes, tenint en compte allò que disposen les ordenances municipals. En tot cas, es deixaran en perfecte estat els espais després de realitzar els seus serveis.

El contractista es farà càrrec dels productes i material utilitzat durant el servei, com és el cas del material habitual en les tasques quotidianes de conservació i manteniment.

El concessionari es procurarà disposar dels espais necessaris per l'emmagatzematge del material que pugui ser necessari per la realització del servei. Serà el responsable del seu subministrament i emmagatzematge. Aquest material no es podrà deixar en cap moment en la via pública o instal·lacions municipals sense autorització prèvia, i es donaran les instruccions precises per tal de deixar tot el material al lloc disposat per aquesta funció, deixant l'espai ordenat i endreçat.

En cas que en el present contracte es treballi en activitats o esdeveniments amb infants i joves, el concessionari haurà d'acreditar, si s'escau, que els seus treballadors destinats al servei compleixen amb la normativa d'aplicació en l'àmbit del treball habitual amb menors.

El contractista haurà de formar al seu personal en manipulació d'aliments, prevenció de riscos laborals, en plans d'emergència, en l'aplicació dels Plans d'Autoprotecció que siguin d'aplicació, així com en el bon ús del material, consumibles i la correcta gestió de residus (recollida selectiva i reciclatge). El temps invertit per l'adjudicatari en aquesta formació i qualsevol altra serà al seu càrrec, i no podrà ser considerat temps de servei prestat.

El responsable del servei informará a la responsable municipal de qualsevol anomalia de funcionament en el servei, i les actuacions previstes per a la seva correcció, sempre que es tracti d'incidències de certa importància.

Documentació del servei

La representació externa del servei, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, mitjans de comunicació, persones, etc., públiques o privades, correspon finalment a l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes.

Correspon al Servei d'Esports de l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes la titularitat de la totalitat de documentació derivada de la relació amb les entitats i usuaris del servei, o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut, adreçada a qualsevol destinatari, individual o col·lectiu, públic o privat, que el contractista elabori o es derivi de la gestió tècnica del contracte.

En la documentació que s'elabori en el desenvolupament del contracte constarà la titularitat municipal del servei. En qualsevol cas, l'Ajuntament indicarà l'estructura, contingut i logotip que haurà de constar als documents, vestuari, i la imatge externa de l'empresa adjudicatària.

Inexistència de relació laboral

La interlocució entre el contractista i l'administració s'efectuarà sempre mitjançant la responsable municipal del contracte, que es dirigirà al responsable del contractista.

La responsable municipal del contracte i en general els serveis municipals, s'abstindran d'exercir sobre el personal del contractista funcions directes així com donar instruccions o mandats directes a aquest personal, donat que és competència exclusiva del contractista.

Per tant, en cap cas l'administració tindrà cap mena de relació directa amb el personal de l'empresa, donat que és competència exclusiva d'aquesta. L'Ajuntament no tindrà cap competència sobre els treballadors de l'empresa adjudicatària, i en aquest sentit, no podrà exercir cap de les següents funcions:

- Comandament directe sobre els treballadors de l'empresa.
- Disposició i controls dels horaris i de les normes disciplinàries corresponents.
- Control de temps, absències, permisos i vacances.
- Seguiment del rendiment del treball i la productivitat.
- Contractacions, obligacions laborals i acomiadaments.
- Sistema retributiu i incentius de les treballadores.

No obstant això, en aquells casos en que la responsable municipal ho consideri convenient, en alguns serveis i activitats suplementàries o de dinamització, hi podria ser present de forma puntual el personal que l'Ajuntament consideri oportú, sempre respectant les metodologies de treball, i havent informat prèviament al responsable del contractista.

Transició del servei

En els sis mesos abans de finalitzar el contracte, quan ho sol·liciti la responsable municipal, el concessionari facilitarà a l'Ajuntament tota la informació actualitzada referent a les prestacions realitzades que sigui necessària per tal de preparar si s'escau la futura licitació.

En cas que la nova adjudicació sigui a un contractista diferent, l'empresa adjudicatària estarà a disposició de l'Ajuntament i del nou adjudicatari pel traspàs dels registres en format editable i la informació de funcionament i organització, per tal que aquest pugui continuar la prestació del servei.

Amb la finalitat que el traspàs no repercuteixi negativament en les persones usuàries, des de l'Ajuntament se superposarà el traspàs d'informació, de funcionament i organització de l'anterior empresa adjudicatària amb el nou adjudicatari.

Un cop finalitzat el contracte, durant el termini de garantia l'empresa adjudicatària estarà a disposició de l'Ajuntament i del nou concessionari si s'escau, per resoldre el dubtes que puguin sorgir en la transició del nou contracte del servei.

5. SERVEI D'EXPLOTACIÓ DEL BAR

Un dels objectius del servei és aconseguir una millora en l'aprofitament de les instal·lacions de la zona esportiva del pavelló, pel que s'ofereix la concessió per a l'explotació del bar a qui el vulgui gestionar, d'acord amb les condicions i els criteris de valoració que s'especifiquen en els plecs que regeixen el present contracte.

La voluntat municipal se sentiria representada en una oferta que reunís els següents criteris:

- *Criteri de màxim aprofitament dels recursos*, mitjançant una proposta que permeti ampliar els horaris d'ús dels equipaments de la zona esportiva del pavelló de Ribes.
- *Criteri de rendibilitat*, que permeti obtenir el màxim d'ingressos mitjançant un cànon a pagar a l'Ajuntament, però limitant el cànon per no perjudicar la qualitat del servei.
- *Criteri de col·laboració amb el foment de l'esport*, mitjançant el servei de bar, reinvertint l'Ajuntament els ingressos del cànon en activitats esportives i populars.
- *Criteri de professionalitat* en la gestió, fixant les condicions mínimes en les feines de manteniment, conservació, neteja, i les inversions de millora de les instal·lacions de la zona destinada a bar.
- *Criteri de servei de bar acurat*, aprofitant els recursos que ofereix la zona, amb un servei professional i una tarifa de preus i relació qualitat – preu el més avantatjosa possible per al públic.
- *Criteri d'oferta de qualitat*, en la tipologia de serveis, amb la possibilitat d'oferir serveis de restauració aprofitant les instal·lacions existents, activitats complementàries de dinamització, i altres que pugui oferir el concessionari.

L'àrea d'influència directa del servei de bar són principalment els usuaris de la instal·lació esportiva, així com els seus acompanyants i els espectadors, les escoles locals en activitats regulars i puntuals, els professorats de la llar d'infants, l'escola i l'institut adjacent, així com també la resta de la ciutadania, principalment de la zona de Ribes.

L'objectiu de la present concessió, no obstant, és oferir un servei que no sigui exclusivament per a les entitats esportives sinó que pugui acollir més clientela i així trencar la idea d'associar el bar únicament amb l'esport. Per tant, el bar podrà obrir sense que hi hagi activitat esportiva en les instal·lacions i oferir serveis de restauració si es compleixen les condicions necessàries, d'acord amb el criteri de màxima rendibilitat empresarial sempre i quan es limiti, si s'escau, l'accés de la gent cap a les altres àrees del recinte esportiu.

Calendari i horaris

El calendari que es preveu cada temporada esportiva és el següent:

Inici entrenaments (pretemporada):	Júniors i sèniors, segona quinzena d'agost. Escola esportiva, mitjans de setembre.
------------------------------------	---

Inici competicions (temporada esportiva): De l'1 de setembre fins el 30 de juny o dia feiner anterior.

Aturades esportives: Període de Nadal (possible campus de clubs esportius o d'alguna entitat).
Setmana Santa (possible campus de clubs esportius o d'alguna entitat).
Juliol (possible campus de clubs esportius o d'alguna entitat).
Agost, (primera setmana possible campus internacional de patinatge) (primera quinzena aturada tècnica instal·lació esportiva (la segona setmana d'agost, de fet, la instal·lació romandrà tancada, amb una excepció: fer entrenaments de pretemporada per part d'equips que justifiquin que el calendari federatiu els obliga a competir el primer cap de setmana de setembre).

Així doncs, amb caràcter general, la temporada esportiva comença el 15 d'agost i finalitza el 30 de juny de l'any següent. El servei de bar s'haurà d'oferir durant la temporada esportiva, i els horaris d'obertura habituals seran d'unes 44 hores setmanals, repartides inicialment de la següent manera:

- Entre setmana, de dilluns a divendres, de 17:30 a 21:30 hores.
- Dissabtes, de 8:30 a 21:00 hores, sempre i quan hi hagi competicions.
- Diumenges i festius, de 8:30 a 20:00 hores, sempre i quan hi hagi competicions.

Durant el mes de juliol, caldrà obrir sempre que s'utilitzin les instal·lacions esportives del pavelló, i sempre que el concessionari, entitats esportives o l'Ajuntament, manifestin la voluntat de crear una activitat de dinamització d'estiu. En aquest cas es considera que els horaris mínims d'obertura habituals poden ser d'unes 4 hores diàries entre setmana quan hi hagi activitats.

Durant el mes d'agost, el servei de bar s'oferirà a partir de la segona quinzena, quan s'inicien els entrenaments de preparació de la temporada, i els horaris seran els habituals.

El bar ha d'obrir, com a mínim, en les hores indicades anteriorment, i sempre que hi hagi competicions esportives. Atenent criteris d'oportunitat empresarial, el concessionari podrà ampliar aquest horari d'acord amb les necessitats del servei.

Els horaris són aproximats, sobretot pels caps de setmana, quan els horaris depenen finalment dels calendaris de les diferents competicions. En tot cas, sempre caldrà adaptar els horaris a les necessitats reals de les instal·lacions, per la qual cosa es prestarà el servei sempre que hi hagi entrenaments, competicions, partits amistosos, campus esportius i activitats extraordinàries.

Així mateix, per tal de poder fer una explotació del servei de bar intensiu i com que l'accés al bar està separat de la instal·lació esportiva, aquest podrà tenir caràcter beneficiari i per tant, obrir en horaris que consideri rendibles (horaris de matins, migdies, caps de setmana i festius) prèvia informació a l'Ajuntament.

Per tant, els horaris de la instal·lació esportiva són susceptibles de modificació d'acord amb la proposta del concessionari, i es podran ampliar de forma habitual, així com en els períodes de vacances durant la temporada, com Nadal, Setmana Santa, etc.

Hi haurà una sèrie de dies de l'any que la instal·lació segurament restarà tancada, com són les Festes Majors locals de Sant Pau (si cau entre setmana i en cap de setmana si no hi ha competició esportiva) i Sant Pere, els dies 24, 25 i 26 de desembre, 1 de gener, i es podrà tancar en general els dies festius en que no hi hagi cap activitat prevista.

Els horaris màxims d'obertura seran els establerts en l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, que regula els horaris dels establiments oberts al públic, com les activitats recreatives dedicades a bar.

Noves activitats de dinamització

Per poder obtenir una major explotació del bar, el concessionari podrà promoure i realitzar activitats a la pista annexa del pavelló que incloguin menjars. És per això, que s'impulsarà el foment de dinars i/o sopars relacionats amb activitats esportives, per dinamitzar la zona esportiva sobretot en els mesos d'estiu (juliol i agost) i en altres èpoques adients (fi de cursos, de temporades, de torneigs...), sempre i quan les pistes no estiguin ocupades per activitats de les entitats o d'altres usuaris.

Aquestes activitats s'hauran de coordinar amb el prestador del servei de coordinació i consergeria del pavelló, per no coincidir amb les activitats dels clubs i les entitats esportives, i en cas d'incompatibilitats amb el Servei d'Esports. Els organitzadors d'aquestes activitats especials hauran de complir amb tots els requeriments legals que contempli la normativa vigent, així com tenir les corresponents autoritzacions administratives per complir la normativa que li sigui d'aplicació.

Pels dinars o sopars amb partits amistosos, torneigs i competicions en la pista annexa organitzades pel concessionari del servei de bar, i sempre que no hi hagi competició de les entitats, s'ha previst en l'ordenança 50 de preus públics, annex 9, que l'ocupació puntual de la pista annexa sigui gratuïta pel concessionari per tal de dinamitzar l'equipament, i d'aquesta manera poder augmentar els ingressos per equilibrar la concessió. S'adjunta detall de l'ordenança que ho estipula per l'any 2023:

A.3. Pista annex coberta Pavelló de Ribes. (Pista ciment)

EPIGRAF	CONCEPTE	TEMPORALITZACIÓ	TARIFA SENSE LLUM	TARIFA AMB LLUM
A.3	1/3 de pista ús esportiu	Preu / hora	12,00 €	16,00 €
	Pista sencera ús esportiu	Preu / hora	19,00 €	24,00 €
	Pista sencera ús no esportiu (Concert / Espectacle)	Preu / dia	No es lloga	100,00 €
	Per ús esportiu o no, complementari de l'activitat del servei de bar per la dinamització de l'equipament i del servei de bar	Sempre que no hi hagi activitat per part de les entitats sense ànim de lucre	Gratuït	

En cas que el concessionari organitzi aquestes activitats, complementàries de l'activitat del servei de bar per la dinamització de l'equipament, s'haurà d'ocupar de la posterior neteja de les instal·lacions que s'han fet servir, tant de la pista com dels lavabos i, si s'haguessin utilitzat, també dels vestidors.

Personal de la instal·lació

Per poder gestionar la instal·lació del bar, caldrà disposar del personal per atendre les necessitats dels horaris mínims més les activitats de les entitats i col·lectius que utilitzen l'equipament.

Serà el mateix contractista qui valorarà quines són aquestes necessitats pel que fa a la dedicació setmanal, i decidirà la quantitat de personal que ha de contractar per cobrir aquest servei de forma satisfactòria, garantint sempre la bona qualitat dels productes oferts i l'atenció al públic.

En l'estudi d'equilibri econòmic proposat pel licitador s'hi inclouran les despeses de personal. Aquestes poden ser les despeses en sou i seguretat social del personal contractat en cas d'una societat, o els guanys previstos del concessionari en cas de ser autònom més les despeses del seu personal contractat i les cotitzacions a la seguretat social.

El personal haurà de ser el suficient per cobrir les hores habituals d'obertura en la temporada esportiva, més les hores de casals i sempre que hi hagi activitats. Els licitadors podran proposar una ampliació de les hores d'obertura, en cas que vulguin oferir una proposta que millori les condicions mínimes indicades en el present plec i dinamitzar la zona esportiva.

En tot cas, caldrà proposar el personal que sigui suficient per cobrir el calendari d'obertura proposat, pel que la proposta d'horaris d'obertura i les despeses de personal de l'estudi econòmic a presentar pels licitadors hauran de ser coherents.

Preus públics

El concessionari podrà efectuar cada any la seva proposta de preus públics dels productes que es troben indicats en l'Ordenança reguladora del preu públic número 50, Annex 6, servei departament d'esports.

Es podran proposar canvis dels preus públics dels productes ja existents per l'any següent, per instància al registre general de l'Ajuntament abans del 31 de juliol. L'Ajuntament els aprovarà si s'escau en el Ple d'octubre, o quan s'aprovin el conjunt de les ordenances i preus públics municipals, i seran d'aplicació al gener del següent any.

No obstant això, el concessionari podrà proposar els preus públics per a nous productes, altres activitats o usos no inclosos en l'actual Ordenança 50, sempre que ho demani per instància. Entre aquestes activitats, també les puntuals de dinamització que incloguin més tipus de dinars o sopars, diferents als contemplats en l'ordenança, que es vulguin realitzar i celebrar. A tal efecte, el concessionari haurà d'aportar un llistat de preus per a totes les activitats puntuals que hagi proposat, adjuntant la justificació amb els ingressos i les despeses previstes de cada activitat puntual.

Un cop presentada la proposta de nous preus públics, serà informada pel Servei d'Esports i, si és favorable, s'hauran d'aprovar per l'òrgan competent de l'Ajuntament. No es podran aplicar els nous preus proposats fins que no estiguin aprovats per l'Ajuntament.

El concessionari haurà de recaptar les tarifes dels diferents serveis dels usuaris. No podrà establir altres preus que els autoritzats per l'Ajuntament, i aquests preus hauran d'estar exposats al recinte a la vista de tothom.

L'Ajuntament, per la seva banda, podrà augmentar les tarifes o disminuir-les, respectant sempre l'equilibri de la concessió.

Despeses a assumir pel concessionari

Aniran a càrrec del contractista les despeses mínimes següents:

- Contractació, sous, cotitzacions a la seguretat social i cobertures del personal.
- Despeses de conservació i reparació de la instal·lació, amb un mínim de 900,00 € anuals (sense IVA) a justificar, i es valorarà la millora d'assumir reparacions fins a 1.200,00 € anuals.

- Materials i productes de neteja, i servei de neteja extern si s'escau, amb facturació separada de la resta de materials i subministraments.
- Subscripcions de diaris, premsa i similars.
- Televisió, telèfon, internet i telecomunicacions en general.
- Assegurança de contingut, robatori i de responsabilitat civil en relació al bar.
- Serveis de desinfecció, desratització i desinsectació.
- Despeses de gestoria.
- Proveïdors del bar.
- Impostos municipals escaients.
- Amortització del material i elements aportats pel concessionari.
- Contractació del servei d'alarma pel bar, independent de l'alarma del pavelló.
- Despeses en l'àmbit de la prevenció de riscos laborals.
- Formació del personal en matèria alimentària i altres que corresponguin.
- Contractes de manteniments d'empreses especialitzades. Haurà d'informar prèviament al Servei d'Esports amb quina empresa ho realitza i les dates de realització del manteniment. Així com presentar les factures i rebuts dels pagaments corresponents.
- Cànon a pagar a l'Ajuntament, amb un mínim de 3.000,00 € anuals, i un màxim de 6.000,00 €/any.
- Inversions en les millores de béns i instal·lacions del recinte del bar, segons proposta econòmica presentada pel concessionari, i sempre que comptin amb l'autorització del Servei d'Esports.
- Altres despeses generals, estimades en un 5% dels costos directes del servei.

La titularitat dels comptadors (electricitat, aigua o gas) sempre serà municipal, i la despesa assumida per l'Ajuntament, però el contractista serà l'encarregat de fer una bona gestió dels recursos energètics.

El concessionari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança multirisc (contingut, continent i pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil pels danys a tercer per valor mínim de 150.000,00 €), amb cobertura per robatori, d'acord amb les indicacions de l'Ajuntament. Caldrà entrar al registre municipal una còpia de la pòlissa de l'assegurança, acompanyada del rebut de pagament vigent. El concessionari actualitzarà les contingències de la pòlissa d'acord amb les inversions de millores que es vagin efectuant a l'equipament, sense demanar repercussions econòmiques a l'Ajuntament.

Aquest equipament compta amb un desfibril·lador, el concessionari haurà d'assistir a les formacions sobre l'ús d'aquest desfibril·lador que coordini l'Ajuntament o bé, el concessionari haurà de buscar-se altra formació. El cost de manteniment del desfibril·lador anirà a càrrec de l'Ajuntament.

Justificació anual dels comptes

El concessionari haurà de presentar abans del 31 de gener de cada any, una instància al registre municipal acompanyada de la gestió dels comptes de l'exercici anterior, amb les despeses i els ingressos segons el model excel utilitzat per la presentació de propostes, o amb les variants que s'acordin juntament amb la responsable municipal.

Per altra banda, el concessionari haurà de guardar els documents justificatius, factures, rebuts, i la totalitat de la documentació, i estaran a disposició de la intervenció municipal sempre que aquesta li demani. També estaran a disposició les declaracions trimestrals i anuals d'IVA, IRPF, registres de despeses i ingressos, les còpies i rebuts de pagament de les despeses de personal, nòmines i els documents RNT i RLC conforme s'està al corrent de les seves responsabilitats de cotització amb la seguretat social i les responsabilitats derivades de la contractació de personal.

El concessionari haurà de conservar la documentació justificativa de tots els ingressos de la màquina enregistradora (resultats del terminal punt de venda TPV) i despeses durant almenys cinc anys, als efectes que l'Ajuntament els pugui requerir si així ho considera convenient.

Els serveis econòmics de l'Ajuntament valoraran si la documentació presentada és suficient, i en cas que calgui una major justificació, podran encarregar la supervisió a una empresa externa si fos necessari, havent d'assumir aquest cost el concessionari.

Funcionament del servei

Durant l'exercici de l'activitat de bar, el concessionari haurà de complir amb les obligacions següents:

- En relació als clients, disposar d'un cartell a l'entrada amb informació dels horaris d'obertura del bar, telèfon de contacte i adreça de correu electrònic. El telèfon estarà en funcionament com a mínim en els horaris d'obertura del bar, i disposarà de bústia de missatges per whatsapp quan el bar estigui tancat, mirant els missatges cada dia excepte el període de vacances.
- En relació al Servei d'Esports, disposar d'un compte de correu electrònic, que consulti diàriament, a través del qual l'Ajuntament li pugui trametre totes les informacions i indicacions necessàries per a una òptima coordinació del conjunt de l'equipament, mirant els missatges cada dia excepte el període de vacances. També haurà de facilitar un mínim de dos telèfons de contacte, on l'Ajuntament pugui localitzar el concessionari tant en els horaris d'obertura del bar, com en els horaris en que la instal·lació estigui tancada.
- En cas d'imprevistos, canvis, anomalies o qualsevol incidència en el servei, el concessionari informará per telèfon, i en tot cas mitjançant correu electrònic amb una antelació de 24 hores sempre que sigui possible, al correu que li faciliti la responsable municipal del contracte.
- Exposar públicament les tarifes del servei de bar.
- Complir en tot moment la normativa de consum, disposant de fulls oficials de reclamació a disposició dels clients, i tenir en lloc visible el rètol informatiu de la tinença d'aquests fulls.
- Dinamitzar el servei de bar i cafeteria, per tal d'aconseguir els ingressos proposats en l'oferta, amb l'objectiu que el bar sigui un espai referent al nucli de Ribes, i que l'oferta sigui suficientment atractiva com per atraure a les persones usuàries de l'equipament i la resta de la ciutadania.
- No vendre tabac ni a la barra del bar ni a través de cap tipus de màquina expendedora, així com respectar la normativa vigent en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- No vendre ni subministrar begudes alcohòliques a menors d'edat. Es farà constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.
- Realitzar la neteja diària de la superfície objecte de la concessió, incloses la zona del magatzem, els espais del vestíbul i la terrassa que utilitzi per a la ubicació de taules i cadires, mantenint els espais en perfectes condicions higièniques i d'aspecte, seguint un pla de neteja que haurà de presentar a l'Ajuntament en cas que li sigui requerit.
- Donar una bona imatge del servei, vestint el personal de forma adequada, i tractant al públic del bar i del recinte amb correcció.
- Deixar la zona de barra i públic lliure de caixes, barrils, etc. utilitzant com a magatzem l'espai destinat especialment per aquesta finalitat.

Manteniment

Durant l'exercici de l'activitat de bar, el concessionari haurà de complir amb les obligacions següents:

- Realitzar el manteniment preventiu de les instal·lacions, per garantir el compliment de la normativa, el correcte funcionament i una bona conservació dels elements mitjançant actuacions preventives que evitin avaries. A més de les actuacions periòdiques reglamentàries, es realitzaran les següents:

- netejar tots els desguassos interiors i exteriors cada tres mesos.
- comprovar l'estanqueïtat de la xarxa d'aigües cada tres mesos.
- revisar totes les portes i finestres cada any.
- revisar les juntes de dilatació, fissures i esquerdes de l'edifici cada any.
- reajustar les fixacions i elements que puguin representar un risc de caiguda, cada any.
- revisar endolls i interruptors comprovant la correcta fixació i bon funcionament, cada any.
- pintar les zones del bar durant la vigència del contracte.

- Realitzar el manteniment correctiu en les instal·lacions del bar quan hi hagi una incidència de qualsevol tipus que es pugui reparar per tornar a funcionar amb total normalitat sense que perjudiqui les tasques diàries, tant a l'exterior com a l'interior, independentment de les causes que l'hagin motivat. Aquestes reparacions inclouran els treballs i materials necessaris per retornar la zona de l'avaria al seu estat inicial, així com la neteja posterior de les reparacions, fins a un màxim de 900,00 € anuals (sense IVA), o 1.200,00 € anuals si el concessionari ho ha proposat en la seva oferta. Es realitzaran almenys les següents:

- Electricitat: reparar les avaries, trencaments i desperfectes, substitució de bombetes i fluorescents i materials malmesos (interruptors, endolls, làmpades, timbres, telefonia, etc.)
- Fontaneria: reparar les avaries, trencaments i desperfectes, substitució de materials malmesos (vàlvules, cisternes, aixetes, dutxes, fonts, desguassos, sanitaris, lavabos, etc.)
- Fusteria / alumini: reparar les avaries, trencaments i desperfectes, substitució de materials malmesos (petits arranjaments a portes, finestres, reposició de vidres i miralls, persianes, greixat de portes exteriors, protecció de dits, panys, tanques, repàs de pintura de les portes, etc.)
- Petites obres de paleta: reparar trencaments i desperfectes, reposició de rajoles, etc.

- Respecte l'import per reparacions que hagi ofert el concessionari en la seva oferta, 900 o 1.200 € anuals (sense IVA), en cas que un dels anys no s'assoleixi aquest import, la quantitat restant s'afegirà a l'any següent. Si hi ha quantitats pendents en l'últim any de contracte, s'informarà en la liquidació i es podrà requisar la quantitat pendent de la garantia.

- En cas que es produeixi una avaria que, a criteri dels serveis tècnics municipals, representi un risc per a la seguretat del bar i les persones usuàries, podrà exigir al concessionari que faci una instal·lació o reparació provisional, mentre no es faci la reparació definitiva. L'adjudicatari portarà a terme en un termini màxim de 24 hores, les mesures adients per solucionar el problema, o en contacte amb la responsable municipal, aquesta prendrà la decisió que es consideri més adequada.

- Quan una reparació d'algun equip o dels elements de les instal·lacions sigui d'import superior a la quantitat anual assumida pel concessionari, serà executada directament per la brigada municipal o per empreses externes que es contractin des del mateix Ajuntament.

6. REQUISITS ESPECÍFICS DEL CONTRACTE

Un cop formalitzat el contracte, a més de les condicions i obligacions generals que figuren en el PCAP, el concessionari serà responsable de dur a terme el servei amb els següents requisits:

6.1. Mitjans personals i tècnics

Els mitjans personals i tècnics seran els necessaris per tal de garantir un correcte funcionament del servei, durant els horaris d'obertura proposats pel concessionari.

En la seva oferta, els licitadors presentaran el calendari, horaris d'obertura i la seva proposta de distribució de personal, valorant les necessitats segons els dies de la setmana, i decidiran la quantitat de personal a dedicació completa i parcials que ha de contractar per cobrir el servei de forma satisfactòria, garantint la seva bona qualitat.

En les ofertes que es presentin, s'exposarà el nombre de persones amb les que es cobriran tots els serveis, detallant les tasques, amb horaris possibles i versemblants, complint el vigent conveni col·lectiu de treball del sector, i amb el màxim possible de dedicacions completes.

Quan les tasques a realitzar o el servei ho requereixi, per activitats puntuals o simultaneïtat d'activitats esportives amb major influència d'espectadors, caldrà preveure almenys dues persones a la vegada en el mateix horari per garantir el bon funcionament del servei de bar.

El personal que desenvoluparà les tasques previstes haurà de disposar de les titulacions requerides i tenir els coneixements adequats i la formació individual necessària en manipulació d'aliments i la resta d'aspectes que siguin necessaris en les activitats de restauració.

En cas que en les tasques de manteniment, calgui realitzar treballs en les instal·lacions elèctriques, hauran de ser realitzats per una empresa instal·ladora i mantenidora d'instal·lacions elèctriques de Baixa Tensió, dins la categoria especialista. I en cas de treballs en instal·lacions de climatització, calefacció, i aigua calenta sanitària, caldrà que siguin realitzats per una empresa instal·ladora i mantenidora d'instal·lacions tèrmiques en edificis, dins les categories que correspongui.

El concessionari disposarà en qualsevol moment dels vehicles amb capacitat suficient pel transport de personal, materials i mitjans necessaris pels treballs a realitzar, mitjans de transport i auxiliars, i els adaptarà a les necessitats pròpies de cada tasca. En cas que l'empresa no disposi d'algun vehicle o màquina en especial, haurà de preveure el lloguer al seu càrrec.

En tot cas, els materials i mitjans emprats hauran de tenir l'homologació oficial adient i hauran de ser de propietat o estar a la plena disposició del contractista. Tanmateix, tant els equips com el personal que els utilitzi, hauran de comptar amb els permisos, llicències oficials i assegurances que siguin escaients, pel seu correcte ús d'acord amb la normativa d'aplicació.

Els mitjans tècnics hauran de complir les normes generals i específiques en ús, dispositius de seguretat i senyalització, i es mantindran sempre en bon estat de neteja i conservació. Tanmateix, hauran de disposar dels corresponents permisos de circulació, llicències, assegurances, i el diagnòstic favorable per part de la inspecció tècnica de vehicles i resta d'equips quan correspongui.

En quant als productes de neteja que puguin ser necessaris, el contractista utilitzarà productes amb certificat ecològic sempre que existeixin en l'àmbit del producte, disposarà de la informació amb les especificacions tècniques i les principals característiques, i les lliurarà a la responsable municipal quan aquesta li demani o sempre que hi hagi algun canvi respecte els utilitzats anteriorment.

L'empresa adjudicatària donarà suport tècnic a la responsable municipal del servei, així com als tècnics de la Secció d'Esports, en la comprovació dels mitjans personals i tècnics destinats al contracte, així com sempre que sigui necessari.

6.2. Sostenibilitat

Les activitats habituals del servei no han de produir sorolls o vibracions que superin els límits permesos en les ordenances municipals i en la normativa vigent que sigui d'aplicació, tant en horari diürn com en horari nocturn.

L'empresa adjudicatària és responsable de prevenir l'aparició de la legionel·la en tots aquells mitjans en que es pugui fer ús d'aigua a pressió. Es tindrà en compte l'establert en el Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higiènic-sanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi, i en la normativa que sigui d'aplicació.

Els productes de neteja i desgreixadors que es puguin utilitzar tindran principis actius respectuosos amb el medi ambient, i en cas que existeixin, disposaran de certificació de biodegradables o amb etiquetatge ecològic.

Els residus que l'empresa adjudicatària generi, fruit del servei de bar i dels treballs vinculats en aquest contracte, hauran de ser degudament gestionats d'acord amb la normativa ambiental d'aplicació.

L'adjudicatari haurà de dipositar diàriament els residus generats en els contenidors situats a la via pública, fent la corresponent segregació entre les diferents fraccions de residus (matèria orgànica, envasos, vidres, cartró i resta), i s'haurà d'adaptar en tot moment a allò que disposi la normativa vigent en aquesta matèria, inclosa la gestió necessària per a la recollida porta a porta si fos necessari.

Els olis de cuina hauran de ser dipositats en recipient destinat a tal fi i hauran de ser recollits per part d'empresa gestora de residus o bé s'hauran de lliurar a la deixalleria. Caldrà acreditar en qualsevol moment, a requeriment de l'Ajuntament, la realització d'aquesta gestió.

El concessionari estarà sotmès al pagament íntegre dels impostos i taxes relatives a la gestió de residus sòlids urbans, independentment del pagament del cànon. El cost de la gestió i l'eliminació dels residus generats en els treballs del present contracte, està inclòs en les despeses de l'estudi d'equilibri econòmic, i en cas que se sol·liciti, caldrà presentar els corresponents justificants.

El no compliment de les disposicions relatives a la gestió de residus podrà ser objecte de sanció d'acord amb l'establert en el PCAP i en la normativa d'aplicació.

6.3. Obligacions i drets del concessionari

L'empresa adjudicatària serà responsable de dur a terme el servei amb els següents requisits:

Obligacions del concessionari

El servei es prestarà complint l'assenyalat en el plec de prescripcions tècniques particulars (PPTP), en el plec de clàusules administratives particulars (PCAP), més la normativa d'aplicació a les activitats recreatives i tot allò que hagi ofert l'empresa adjudicatària en la seva proposta.

El concessionari del servei estarà obligat a disposar dels mitjans tècnics i personals que inclogui en la seva oferta, i entre d'altres assumirà les obligacions següents:

- Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en aquest plec i en la resta de documents que formin part del contracte.
- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per executar, amb la deguda qualitat i eficàcia, les prestacions objecte del contracte.
- Facilitar la comprovació i inspecció de la materialització i qualitat dels serveis prestats i la seva documentació relacionada, amb els mitjans que l'Ajuntament consideri oportuns.
- Complir la normativa d'aplicació en l'àmbit sanitari i la manipulació de productes alimentaris, efectuar les inscripcions i les inspeccions que siguin necessàries, així com corregir immediatament qualsevol deficiència que s'hagi detectat en les inspeccions dels tècnics de salut.
- Exigir la formació adequada als seus treballadors en les matèries pròpies del servei que han de prestar i presentar les certificacions que acreditin la preparació del personal en la prestació dels serveis objecte d'aquest contracte.
- Oferir el mínim d'hores anuals de formació continuada als seus treballadors segons el conveni sectorial, a més de la formació relativa a la manipulació d'aliments, la prevenció de riscos laborals i tota aquella de prestació obligatòria per part de l'empresa.
- Garantir els mecanismes necessaris per fer efectiva la coordinació prevista en el contracte.
- Assegurar la coordinació, sempre que el cas ho requereixi, entre el responsable del concessionari de coordinació i consergeria del pavelló i la responsable municipal, i els tècnics de referència de la Secció d'Esports.
- Garantir la correcta atenció a les persones usuàries de les diferents prestacions.
- Comunicar per escrit a la responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament de qualsevol prestació del servei.
- En qualsevol cas, informar a l'Ajuntament de qualsevol actuació que involucri als usuaris del servei i que es trobi fora de les condicions prèviament establertes en aquest plec.
- Adoptar mesures que afavoreixin la permanència dels seus treballadors als efectes de garantir la continuïtat del servei i evitar la rotació, i amb la finalitat que s'estableixin vincles de fidelització amb l'empresa que redundin en una millora de l'eficàcia en el lloc de treball.
- Assumir i garantir la defensa jurídica del seu equip contra les denúncies que es produeixin per qualsevol fet que es derivi de la prestació del servei, així com de les responsabilitats que es puguin derivar i siguin reclamades a l'Ajuntament, en cas de ser provats els fets denunciats.
- Facilitar la relació detallada del personal destinat al present contracte, amb detall dels noms, categoria, antiguitat i salari, així com certificats que garanteixin la formació demanada. Així mateix, quan se li demani haurà de lliurar mensualment els documents RNT i RLC conforme s'està al corrent de les seves responsabilitats de cotització amb la seguretat social i les responsabilitats derivades de la contractació de personal.
- Sol·licitar permís a l'Ajuntament de les possibles subcontractacions del servei, mitjançant instància entrada en el Registre de l'Ajuntament, segons l'assenyalat en el PCAP.
- Prestar el servei amb la continuïtat i regularitat establerta. En cas d'extinció normal del contracte, el contractista ha de prestar el servei fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
- Respondre dels danys a persones i coses que es derivin del funcionament del servei, llevat que s'hagin produït per actes realitzats en compliment d'una clàusula imposada per l'Administració amb caràcter ineludible.
- Permetre, quan calgui, que en qualsevol moment els representants de l'Ajuntament puguin inspeccionar l'estat de conservació de les instal·lacions i verificar les condicions del servei, tot i que sigui sense requeriment de visita prèvia.

- Complir amb les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i higiene en el treball, fiscal, de protecció de dades personals i mediambientals. Si el contractista incompleix les obligacions assenyalades, s'aplicarà el règim sancionador que correspongui.
- En l'inici del servei i en finalitzar la concessió, es realitzarà una inspecció conjuntament amb l'Ajuntament, de tot el material moble i immoble (d'acord amb l'inventari de l'annex 1 i amb la incorporació de les millores del bar) per tal de deixar el mobiliari en perfecte estat de conservació tal i com es va cedir a l'inici de la concessió. A l'adjudicació definitiva el concessionari signarà l'inventari de l'annex valorat econòmicament, juntament amb la signatura de la concessió.
- No alienar ni gravar els bens municipals, amb el compromís de deixar-los lliures i vacus a disposició de l'Ajuntament, un cop finalitzi la concessió.
- Aportar el cànon que li correspongui segons la concessió.
- Informar en tot moment de les inversions o les obres a fer per part del concessionari, per demanar els vist i plau dels serveis tècnics.

En els aspectes laborals, el contractista estarà obligat a complir amb el vigent conveni col·lectiu interprovincial del sector d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni número 79000275011992), inscrit i publicat en la Resolució TSF/510/2018, de 23 de febrer, del Departament de Treball, Afers Socials, i Famílies. Tanmateix, es complirà amb els nous convenis sectorials que siguin aprovats, i la resta de normativa d'aplicació.

En quant a les tasques quotidianes a realitzar, la neteja, la conservació i el manteniment de les instal·lacions, el contractista assumirà les obligacions següents:

- Dotar el bar del personal mínim necessari per atendre adequadament les demandes dels clients.
- Vetllar per la bona convivència entre les persones usuàries de la instal·lació.
- Fer complir als usuaris els reglaments i normatives complementàries que aprovi l'Ajuntament.
- Informar i sensibilitzar als usuaris sobre l'ús responsable de la instal·lació, de l'aigua, de l'energia i sobre la correcta gestió dels residus. És d'obligat compliment que el concessionari del bar realitzi la correcta separació dels residus.
- Cobrar els serveis directament a les persones usuàries del bar, segons les tarifes aprovades per l'Ajuntament, i presentar trimestralment els rebuts justificatius quan se li requereixi.
- Exposar públicament les tarifes del servei de bar. Es disposarà d'una caixa d'enregistrament TPV i es presentaran els ingressos d'acord amb els resultats del TPV en les justificacions dels comptes.
- Es procurarà crear una pàgina web informativa o coordinada amb la pàgina web de l'Ajuntament o mitjans de difusió gratuïts com Facebook o Instagram, on els usuaris puguin conèixer els horaris, activitats previstes, així com altres esdeveniments puntuals de la instal·lació.
- Dotar la instal·lació d'una imatge digne, tant per l'ordre com per la neteja i conservació.
- Realitzar la dinamització del servei de bar-restaurant, per tal d'arribar a aconseguir els ingressos proposats pels licitadors. Per això, convé establir un pla de màrqueting per tal d'aconseguir que el bar sigui un espai referent al municipi i que l'oferta sigui suficientment atractiva com per atraure no només als usuaris dels esportistes sinó que sigui referent, també, per a la resta de la ciutadania.
- Caldrà complir amb la Llei de l'esport 1/2000, de 31 de juliol, amb la qual s'aprova el Text únic de la Llei de l'esport i també la Llei 112/2010, de 31 d'agost, sobre el reglament de l'espectacle, les activitats recreatives, i la resta de normativa que sigui d'aplicació.

Drets del concessionari

A més dels drets generals establerts en els plecs que serveixen de base a la present licitació, i dels reconeguts legal o reglamentàriament, el contractista del servei tindrà els drets següents:

- Ser respectat per tercers en la seva posició de contractista, comptant amb el recolzament i protecció necessaris de l'Ajuntament perquè pugui prestar els serveis concedits amb normalitat, i perquè cessin les pertorbacions que, de fet o de dret, obstaculitzin el seu desenvolupament.
- Utilitzar els béns de domini públic necessaris per a l'execució i la prestació dels serveis que venen relacionats en el present plec, i mantenir aquest ús durant la durada del contracte. En aquest cas es reserva un espai de magatzem per a guardar els materials del bar, neteja i manteniment.
- Percebre directament, com element retributiu de la concessió, les tarifes i restants ingressos autoritzats en aquest plec pel servei de bar, per part dels usuaris, que en tot cas s'ajustaran a les tarifes aprovades cada any per l'Ajuntament.
- Elaborar anualment la proposta de preus públics que haurà d'ésser justificada mitjançant un estudi dels nous preus detallant totes les despeses, directes i indirectes, i que la tarifa i el seu càlcul estimatiu d'usuaris o ingressos superin el cost del servei. Aquesta proposta s'haurà d'ajustar a les especificacions tècniques (format, dates i altres) que l'Ajuntament determini.
- Formalitzar la recepció del contracte de concessió de serveis, en els termes previstos en aquest plec i en la legislació sobre contractes.
- Proposar a l'Ajuntament les modificacions que estimi oportunes, que puguin suposar una millora en les prestacions a realitzar i no estiguin previstes en l'oferta o en el present plec.
- Manifestar davant de tercers en totes les comunicacions que realitzi, la condició de contractista del bar de la zona esportiva del pavelló de Ribes.
- Demanar (i recórrer) a la policia local per tal d'assolir la pacífica convivència a l'interior de la instal·lació.

6.4. Obligacions i drets de l'Ajuntament

Obligacions i drets de l'Ajuntament

L'Ajuntament, com a administració contractant, estarà obligat al que s'estableix en el Reglament d'Obres, Activitats i Serveis dels Ens Locals, en la Llei de Contractes del Sector Públic i en la normativa que sigui d'aplicació. Entre d'altres, tindrà les obligacions següents:

- Posar a disposició del contractista els béns i les instal·lacions necessàries per a la correcta gestió de la concessió del servei en la forma convinguda.
- Garantir la no pertorbació del servei i atorgar al contractista la protecció adequada per tal que pugui prestar el servei adequadament.
- Compensar al concessionari quan les modificacions que acordi l'Ajuntament per raons d'interès públic i per concórrer les circumstàncies de la LCSP, afectin al règim econòmic - financer de la concessió de manera que es mantingui l'equilibri dels supòsits econòmics considerats com a bàsics en l'adjudicació de la concessió. En cas que l'Administració dictés acords respecte al desenvolupament del servei que no tinguin transcendència econòmica, el concessionari no tindrà dret a indemnització per raó dels mateixos.
- Indemnitzar al concessionari per danys i perjudicis que li ocasionin l'assumpció directa de la gestió del servei quan es produeixi per motiu d'interès públic que determini el rescat del servei per causa no imputable a l'empresa adjudicatària, sempre d'acord amb l'establert en la LCSP.

A banda dels que es deriven de les normes legals d'aplicació i de tot allò que s'estableix a la resta de clàusules del present plec, l'Ajuntament tindrà els drets i potestats següents:

- Mantenir la titularitat del servei i conservar els poders de policia.

- Rebre el cànon estipulat en l'adjudicació i formalització del contracte.
- Ordenar discrecionalment, com podria disposar si es gestionessin directament els serveis, les modificacions en aquells casos que sigui convenient per l'interès públic.
- Modificar, per raons d'interès públic, les característiques del servei contractat, segons es disposa en aquests plecs. Aquestes modificacions no donaran lloc a indemnització a favor del concessionari, quan les alteracions acordades no tinguin transcendència econòmica per al servei.
- Intervenir i fiscalitzar la gestió del concessionari, per la qual cosa podrà inspeccionar el servei concedit i les instal·lacions adscrites a la concessió i la documentació relacionada amb el seu objecte, dictant les ordres necessàries per mantenir o restablir les adequades prestacions.
- L'Ajuntament podrà consultar i estudiar quantes auditories financeres i/o tècniques es realitzen a l'empresa concessionària, així com ordenar les que es considerin necessàries per a la fiscalització de la gestió. A tal efecte, l'empresa concessionària haurà de facilitar l'accés a tota la documentació que li sigui requerida pels auditors o òrgans competents, inclosa aquella necessària per auditar les despeses d'estructura o generals que el concessionari carregui a aquesta concessió.
- Imposar al concessionari les pertinents penalitats, en funció dels incompliments que cometi.
- Assumir temporalment la gestió directa del servei total o parcial (intervenció de la concessió), quan no la presti o no la pugui prestar el concessionari, per circumstàncies imputables o no al mateix.
- Rescatar la concessió de forma parcial o total abans de l'acabament del termini establert, sempre que ho justifiquin circumstàncies sobrevingudes d'interès públic.
- Extingir la concessió per qualsevol de les causes previstes a l'ordenament i en el present plec.
- La reversió dels béns immobles, instal·lacions i materials adscrits a la concessió, lliures de qualsevol càrrega o gravamen, en el moment d'extingir-se els respectius terminis establerts en aquest plec per a cadascuna de les prestacions i serveis contractats, sigui quina sigui la seva causa. Per tant, l'adjudicatari cessarà en l'aprofitament dels béns que hagués estat utilitzant i els posarà a disposició de l'Ajuntament en perfecte estat de conservació i manteniment.
- Exercir les prerrogatives d'interpretació de la concessió, resolució dels dubtes del seu compliment, modificació per raons d'interès públic, acordar la seva resolució i determinar els seus efectes.
- Sotmetre la concessió al control econòmic i financer per part de la Intervenció General d'aquest Ajuntament, qui ho exercirà com estimi pertinent.
- Inspeccionar els serveis, les obres, les instal·lacions, els locals i la situació dels comptes i els procediments de la gestió, així com tota la documentació que aquesta gestió comporta i dictar ordres per mantenir o restablir la prestació corresponent.
- Utilitzar els béns i instal·lacions objecte de la present concessió per a la realització d'activitats esportives, culturals, educatives o socials segons el que disposi la reserva horària municipal o el pla de gestió. En cas que aquestes activitats siguin considerades d'interès públic, tindran prioritat sobre la programació prevista sempre que l'Ajuntament comuniqui al concessionari la necessitat d'habilitar els horaris i serveis corresponents amb una antelació mínima de 15 dies, o bé sense cap antelació quan quedin afectades per algun Pla d'Autoprotecció. L'entitat concessionària, quan estableixi compromisos amb els respectius usuaris, haurà de fer constar que, si bé els compromisos s'adopten en ferm, aquests es podran veure alterats per causes d'interès públic establertes per l'Ajuntament.

6.5. Obligacions i drets de les entitats esportives

Les entitats esportives que utilitzen les instal·lacions esportives del recinte del pavelló, tenen entre d'altres, almenys les següents obligacions:

- Gestionar les escoles esportives a les instal·lacions.

- Mantenir una bona relació de comunicació, coordinació i col·laboració amb el concessionari.
- Vetllar pel bon comportament dels usuaris del club en les instal·lacions esportives municipals.
- No menjar ni fer festes o similars, en espais no adients de les instal·lacions esportives municipals.
- Informar a l'Ajuntament del funcionament general de la instal·lació mitjançant trucades, per mail o reunions trimestrals o semestrals amb el Servei d'Esports.
- Seguiment de la gestió de l'equipament col·laborant amb el contractista del servei de gestió.
- Fer ús de l'assegurança de responsabilitat civil per danys a la instal·lació esportiva per part dels seus socis, jugadors, esportistes o usuaris.
- Si es vol fer algun sopar de cloenda, etc., caldrà arribar a un acord comercial amb el prestador del servei de bar.

Les entitats esportives tenen almenys els següents drets:

- Utilitzar els béns i les instal·lacions de domini públic necessaris per a la realització de la seves activitats esportives, sempre amb el vist i plau i la col·laboració dels contractistes del recinte.
- Utilitzar l'espai destinat a seu social, per a que sigui oficina d'atenció al públic del club, espai per tenir la seva documentació i per fer les reunions de la Junta Directiva.
- Utilitzar el seu propi magatzem (n'hi ha cinc d'independents per a entitats), per desar el material esportiu del club.
- Realitzar en l'espai del bar o d'altres on sigui possible (sala de reunions del pavelló), les reunions o assemblees amb tots els socis, sempre amb el vist i plau i la col·laboració del contractista.
- Connectar-se a la xarxa d'Internet Wi-fi contractada pel concessionari del bar.
- Possibilitat de tenir reunions periòdiques amb l'Ajuntament i amb el concessionari del servei.

7. SEGUIMENT DEL SERVEI

7.1. Responsable municipal del contracte

L'Ajuntament designarà un responsable del contracte, de conformitat amb l'article 62 de la LCSP, que podrà ser una persona física o jurídica, vinculada a l'entitat contractant o aliena. Amb independència de les funcions de la unitat encarregada del seguiment i execució ordinària del contracte, les funcions de la responsable municipal del contracte seran almenys les següents:

- a) Supervisar el compliment per part de l'empresa adjudicatària de les seves obligacions i les condicions contractuals de la concessió.
- b) Coordinar els diferents agents implicats en el contracte, en cas que aquesta funció específica no correspongués a altres persones.
- c) Adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per a la correcta realització de la prestació pactada, així com aquelles que cregui procedents per a una millor execució del contracte.
- d) Resoldre qualsevol qüestió que sorgeixi referent a la qualitat de les tasques realitzades, execució de les diferents activitats proposades, interpretació de les especificacions del contracte, i en general, tots els problemes que es plantegin durant l'execució dels treballs i serveis encomanats sempre que estiguin dins de les atribucions que li concedeixi la legislació vigent.
- e) Informar les incidències, comunicats, modificacions, i en general, informar a la corporació del nivell de satisfacció de l'execució del contracte.
- f) A banda de totes aquelles altres informacions i informes que la responsable del contracte

consideri procedents, aquesta emetrà un informe d'avaluació final de la contractació que farà referència a diferents aspectes de l'execució del contracte, com l'adequació del disseny, als objectius previstos amb la contractació i els resultats finals obtinguts, i també els aspectes tècnics, econòmics i pressupostaris.

7.2. Responsable del contractista

El concessionari designarà un responsable del servei, i facilitarà a l'Ajuntament les seves dades de contacte. Aquestes dades inclouran una adreça de correu electrònic i dos telèfons mòbils. Aquesta persona serà considerada l'interlocutor habitual del contractista, i l'Ajuntament s'hi podrà posar en contacte en horari laboral per tractar de qualsevol tema relacionat amb el contracte. L'existència d'aquesta persona de contacte serà independent dels altres mitjans de comunicació amb l'empresa, com ara adreces de correu electrònic, xarxes socials o similars.

El responsable del servei disposarà de dos telèfons mòbils de contacte d'àmplia cobertura per a poder ser localitzat en tot moment, i adreça de correu electrònic per a les seves comunicacions continuades amb l'ajuntament. Tindrà almenys les obligacions bàsiques següents:

- a) Informar de les principals incidències del servei, estar en comunicació permanent i atendre les indicacions de la responsable municipal, assistint a les reunions de treball sempre que sigui requerit en cas de queixes i incidències.
- b) Conèixer les instal·lacions i el seu funcionament, per tal d'organitzar de forma òptima l'execució de les tasques i activitats d'acord amb les necessitats, i proposar qualsevol millora que comporti una millor eficàcia en el servei.
- c) Fer complir el contracte i els treballs programats, tant del personal propi destinat al servei, com el personal de les empreses externes contractades per l'adjudicatari, verificant i corregint, si és convenient, qualsevol incidència.
- e) Cada tres mesos, així com sempre que sigui necessari o sigui requerit des de l'Ajuntament, mantenir una reunió amb la responsable municipal i altres tècnics que es consideri, informant i lliurant si s'escau la relació de les activitats i esdeveniments que han tingut lloc, hores realitzades, inversions i reparacions efectuades, un resum de les principals incidències, i la informació necessària per tal d'avaluar el servei i comprovar el compliment de la seva planificació.
- f) Cada any, lliurar per registre d'entrada el comunicat resum anual, amb el compte de despeses i ingressos segons model utilitzat en la licitació, i amb la planificació i propostes per l'any següent.
- g) Quan se li demani, lliurar els documents justificatius de les despeses i ingressos del servei, i la relació nominal de treballadors (RNT) i la relació de liquidació de cotitzacions (RLC).

S'informarà en tot moment, a requeriment de la responsable municipal, de les tasques a realitzar. Serà competència de l'Ajuntament la supervisió de les tasques corresponents a l'adjudicatari, per tal que s'efectuï oportunament de la manera estipulada.

La tasca inspectora per part de l'Ajuntament tindrà tot el recolzament que sigui necessari per part del concessionari, a fi i efecte de poder fer les actuacions i aplicar les mesures correctores que es determinin per aconseguir una millora contínua en la prestació dels serveis.

El contractista estarà obligat a complir totes aquelles disposicions referents a la classe, ordre, manera i temps d'executar els treballs contractats que li siguin comunicats des de l'Ajuntament. A més, organitzarà el personal que consideri oportú per la correcta realització dels treballs.

7.3. Inspecció i control de qualitat

Programació dels treballs

L'adjudicatari presentarà el juliol de cada any un Pla de treball amb la planificació de la temporada següent d'acord amb les previsions de les entitats esportives i l'Ajuntament, la descripció dels mitjans humans i freqüències dels serveis, i la informació que sigui necessària, que s'ajustarà al contracte i haurà de ser consensuat i acceptat per la responsable municipal.

El Pla de treball també especificarà les actuacions a realitzar en cas de substitucions i cobertures del personal. L'organització del contractista haurà d'estar preparada per garantir la correcta prestació del servei, i per l'adaptació a les necessitats que assenyali l'Ajuntament.

S'informarà en tot moment, a requeriment de la responsable municipal, de les tasques a realitzar. Serà competència de l'Ajuntament la supervisió de les tasques corresponents a l'adjudicatari, per tal que s'efectuï oportunament de la manera estipulada.

La responsable municipal i el responsable de l'empresa adjudicatària mantindran una comunicació fluida i continuada, i celebraran reunions per a l'organització i seguiment de les prestacions del servei amb una periodicitat trimestral, o en el seu defecte quan una de les dues parts ho sol·liciti. En aquestes reunions hi podran participar el personal i tècnics que s'estimi convenient.

Supervisió dels treballs

L'Ajuntament de Sant Pere de Ribes, com empresa contractant, vol disposar d'un control de qualitat continuat del servei, i tenir accés als seus resultats. La finalitat d'aquest control és aconseguir i mantenir una bona qualitat de les tasques i activitats a realitzar i de la resta de les especificacions definides en el present plec.

Per la realització del control de qualitat, es prendrà com a base el Pla anual de treball presentat per l'empresa adjudicatària. En aquest Pla s'especificarà el calendari i horaris d'obertura, personal, dedicacions, tasques a realitzar, activitats proposades, a més de les actuacions de control a efectuar pel responsable del contractista.

Es preveu un primer control de qualitat del servei per part de la mateixa empresa adjudicatària, i el control final de la responsable municipal del contracte.

En quant al control i seguiment de la qualitat del conjunt de les prestacions realitzades, es recolliran una sèrie de variables per tal que la seva avaluació contínua permeti conèixer l'estat actual del servei, i aplicar accions de millora de les diferents prestacions, si és possible. En les reunions trimestrals es lliurarà informació d'aquestes variables.

Els paràmetres a estudiar seran almenys els següents:

- Número diari de persones usuàries del servei de bar.
- Nivell de satisfacció dels esportistes del servei del bar.
- Nivell de satisfacció del públic del servei del bar.
- Col·lectius que utilitzen el servei.
- Volum de queixes i suggeriments.

El responsable del concessionari efectuarà inspeccions pròpies del servei, que tindran com a objectiu comprovar el grau de compliment de les prestacions tècniques i tasques estipulades en el present plec, pel que fa a dedicacions i assoliment del Pla anual de treball. En aquestes actes, el responsable del contractista valorarà el nivell dels serveis efectuats, i segons el resultat de les mateixes es proposaran mesures de correcció i els canvis necessaris per millorar el servei i aconseguir uns objectius òptims.

Les actes d'inspecció del contractista seran lliurades en les reunions trimestrals i estaran a disposició de la responsable municipal.

L'Ajuntament també podrà verificar quan ho cregui oportú el compliment dels serveis, amb el control de les tasques i activitats efectuades i la seva avaluació, mitjançant fitxes de seguiment o actes d'inspecció i control del servei.

La tasca inspectora per part de l'Ajuntament tindrà tot el recolzament que sigui necessari per part de l'empresa adjudicatària, a fi i efecte de poder fer les actuacions i aplicar les mesures correctores que es determinin per aconseguir una millora continua en la prestació dels serveis.

En cas que no es realitzin les prestacions tal com s'estableixi en el contracte, l'Ajuntament imposarà les sancions corresponents, d'acord amb el règim de penalitats exposat en el PCAP.

7.4. Informes del servei

A més de les reunions trimestrals entre la responsable municipal del servei i el responsable de l'empresa adjudicatària, durant el transcurs del present contracte, el concessionari lliurarà de forma periòdica per registre d'entrada, la següent informació:

- En les reunions trimestrals, es lliurarà informació de les activitats i esdeveniments que han tingut lloc, hores realitzades, neteja i manteniment preventiu, inversions i reparacions efectuades, un resum de les principals incidències, queixes i suggeriments presentats per les persones usuàries, i la informació necessària per tal d'avaluar el servei i comprovar el compliment de la seva planificació, les properes activitats previstes, i quan se li demani, lliurarà la relació nominal de treballadors (RNT) i la relació de liquidació de cotitzacions (RLC).
- Justificació anual dels comptes, abans del 31 de gener de cada any, amb el compte de despeses i ingressos segons model utilitzat en la licitació, amb la planificació i propostes per l'any següent, la justificació de les inversions i les reparacions efectuades, del terminal punt de vendes TPV i quan se li demani, els documents justificatius que siguin necessaris.
- Pla de treball, abans del 31 de juliol de cada any, amb la planificació de la propera temporada d'acord amb les previsions de les entitats esportives i l'Ajuntament, la descripció dels mitjans humans i freqüències dels serveis, i la informació que sigui necessària, que s'ajustarà al contracte i haurà de ser consensuat i acceptat per la responsable municipal.

8. FORMA DE RETRIBUCIÓ DEL CONCESSIONARI

La retribució del concessionari estarà integrada pels conceptes següents:

- El producte que s'obtingui de l'aplicació dels preus públics que s'ingressin en concepte de preus, de conformitat amb l'Ordenança general núm. 50, Annex 6, servei departament d'esports, B) Preus servei de bar del pavelló de Ribes; o l'equivalent en l'Ordenança que resulti d'aplicació al llarg de la vigència del contracte. L'establiment o modificació de preus públics s'efectuarà a proposta de

l'adjudicatari, d'acord amb els art. 41 i següents del RDL 2/2004, de 5 de març, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora de les Hisendes Locals. El concessionari informará a l'ajuntament dels impagaments que es produeixin amb l'objecte de poder utilitzar els mecanismes d'execució forçosa per al seu cobrament.

- Els ingressos generats per l'explotació del servei de bar.
- Els provinents de la realització de les activitats complementàries de dinamització que es realitzin, aplicant les tarifes aprovades per l'Ajuntament segons l'ordenança de preus públics.

9. AUTORIA DELS TREBALLS

Donada la naturalesa del contracte, el concessionari es trobarà inscrit en els registres necessaris davant els organismes que correspongui. En cas que l'adjudicatari sigui un persona jurídica, haurà de justificar la seva constitució com a societat professional, l'objecte social de la qual es trobi relacionat amb l'objecte del contracte, amb la capacitat i solvència requerida.

L'autoria dels treballs durant la seva execució recau en l'empresa adjudicatària. Aquesta és la responsable de les prestacions, activitats i serveis realitzats.

El contractista haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil amb una cobertura d'almenys cent cinquanta mil euros (150.000,00 €) per sinistre i any, i un sublímit per víctima d'almenys 60.000 €, o les que corresponguin per normativa, per tal de fer front a qualsevol fet del que es derivi responsabilitat per part de l'empresa adjudicatària. També caldrà disposar de la cobertura per robatori.

En cas de produir-se un fet que derivés en un procés judicial, el contractista es veurà obligat a mantenir la pòlissa fins a la finalització del mateix per tal que aquesta cobreixi qualsevol cost que se'n derivi.

El contractista serà responsable, durant l'execució dels treballs, de tots els danys i perjudicis directes o indirectes, que es puguin ocasionar a qualsevol persona, propietat o servei públic o privat, com a conseqüència dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec, o d'una deficient organització, protecció o senyalització de les actuacions realitzades.

Les propietats o serveis públics o privats que resultin danyats hauran d'ésser reparats al seu cost de manera immediata, restablint les seves condicions primitives. Les persones que resultin perjudicades hauran d'ésser compensades al seu cost, adequadament, d'acord amb la legislació vigent que sigui d'aplicació.

El contractista s'haurà de responsabilitzar solidàriament de les obligacions dels tercers contractistes pel que fa a l'execució dels treballs subcontractats. La propietat quedarà aliena i al marge de les relacions entre el contractista i el subcontractista no essent responsable en cap cas per les conseqüències derivades del contracte que celebri aquell amb el segon, relacionant-se, per tant, exclusivament amb el contractista.

L'empresa adjudicatària resta obligada al compliment de la Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals, el que assenyali el conveni sectorial en matèria de seguretat i salut laboral, així com la totalitat de la normativa d'aplicació en matèria de prevenció de riscos laborals, coordinació d'activitats empresarials, i seguretat i salut.

El contractista disposarà de la documentació relativa a prevenció de riscos laborals de l'empresa, que haurà d'incloure, com a mínim, la següent documentació:

- Organització de la prevenció de riscos a l'empresa i còpia del contracte amb un servei de prevenció aliè, acta de constitució del servei de prevenció propi, acta de nomenament de treballadors designats o document que acrediti l'assumpció, per part de l'empresari, de l'activitat preventiva en matèria de riscos laborals i seguretat i salut en el treball.
- Avaluació de riscos de les tasques a realitzar i maquinària que s'utilitzarà, i les mesures preventives a aplicar per evitar aquests riscos.
- Nomenament per escrit del responsable de seguretat i que actuarà com interlocutor amb l'ajuntament, i la relació de treballadors destinats a fer les tasques objecte de contracte, aportant per cadascun d'ells:
 - Registres de lliurament d'informació en matèria de prevenció de riscos laborals (PRL).
 - Registres de formació en prevenció de riscos, adequats a les feines a realitzar.
 - Certificats d'aptitud mèdica corresponents al lloc de treball dins programa vigilància salut.
 - Si són necessaris, relació d'equips de protecció individual (EPI) i registres de lliurament.
 - Altra documentació que es demani, necessària per la correcta coordinació d'activitats empresarials (acusaments rebut, fitxa de coordinació, informació específica màquines, etc.).

Tanmateix, en matèria de PRL, el concessionari haurà de seguir les indicacions del manual o documentació de prevenció de riscos laborals que siguin acordats per l'Ajuntament per a les empreses externes que presten els seus serveis en equipaments municipals, i si s'escau haurà de justificar el seu compliment en l'inici de la concessió o quan sigui requerit.

En compliment de l'establert en la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, els treballadors que accedeixin a dades de caràcter personal dels usuaris hauran de complir el degut sigil professional i confidencialitat respecte als mateixos, i el contractista i subcontractistes tindran l'obligació de respectar la normativa vigent estatal i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades, a més del que s'assenyali al conveni col·lectiu respecte a la protecció de dades de caràcter personal.

L'empresa adjudicatària i el seu personal també hauran de respectar el que assenyali el conveni col·lectiu respecte a la protecció de dades de caràcter personal.

En cap cas el contractista no podrà obtenir altres dades (escrites, gravades, filmades o efectuades per qualsevol altre mitjà audiovisual) dels usuaris del servei que les aportades per l'Ajuntament.

Sant Pere de Ribes, maig de 2023.

ANNEX 1. RELACIÓ DE BÉNS APORTATS PER L'AJUNTAMENT

A continuació s'exposa la relació dels béns, mobiliari, maquinària, treballs i instal·lacions que aporta l'Ajuntament al present contracte, pel servei de bar de la zona esportiva del pavelló de Ribes.

Els llistats inclouen les instal·lacions que es troben inventariades en l'actualitat, a efectes informatius, i en cap cas són limitatius. Algunes de les dades tècniques poden ser aproximades. Els llistats definitius del contracte seran els que resultin de l'inventari que s'elaborarà en l'inici del servei, i que haurà de ser mantingut i actualitzat durant el contracte, i en la seva finalització.

Per tal que els licitadors puguin tenir un major coneixement de les instal·lacions, i puguin disposar de la màxima informació possible, es programarà una visita al recinte en els primers dies del termini de presentació de propostes. En la visita els licitadors podran aclarir dubtes que el PPTP pugui deixar, conèixer les instal·lacions i la necessitat del contracte, disposar de la informació necessària per elaborar la seva oferta amb l'objectiu de facilitar una correcta execució del contracte.

Mobiliari (i elements) que ja hi ha del bar:

1. Barra del bar.
2. Quadre de llums i punts de llum (en funcionament).
3. Aigüera amb l'aixeta (i pica rentamans).
4. Campana extractora amb auto-extinció.
5. Portes de reixes per l'accés al bar.
6. Joc de claus: de la porta d'entrada del pavelló, les dues reixes d'accés al bar, del magatzem del bar, de la porta d'accés directa a la pista i de la porta per accés de vehicles a la pista (per la rambla Enric Morera)

Els lavabos públics d'ús preferent per als usuaris del bar, compten en principi amb tots els elements necessaris (papereres, assecadors de mans, miralls, dispensadors de sabó, penja-rotllos de paper higiènic, a més de tapa i escombreta).

ANNEX 2. RELACIÓ DE BÉNS A APORTAR PEL CONCESSIONARI

A continuació s'exposa la relació dels béns que, com a mínim, haurà d'aportar l'adjudicatari del servei, per al seu correcte funcionament:

- Taules i cadires.
- Vaixella (Plats, gots, coberts....)
- Roba (Estovalles, tovallons, draps....)
- Estris de cuina (Olles, paelles....)
- Terminal punt de venda TPV.
- Petit mobiliari (dispensadors de tovallons de paper)

A més, el concessionari haurà d'aportar qualsevol altre material, estris de cuina, maquinària o petit mobiliari que pugui ser necessari per al correcte desenvolupament de l'activitat de bar, tal com es defineix el servei en el present PPTP.

Per altra banda, en els criteris d'adjudicació es valorarà que els licitadors proposin un import per a inversions anuals en millores per aportació de béns o per obres de reforma en les instal·lacions i elements del bar, que hauran de ser aprovades pel Servei d'Esports.

Aquests béns aportats (mobiliari o similar) o obres realitzades en les instal·lacions del recinte del bar serviran per modernitzar i millorar la imatge del servei. I a proposta del concessionari, es podran realitzar en el mateix any les inversions previstes per cada dos anys de contracte o la pròrroga, si s'escau, amb l'aprovació de la responsable municipal.

Per altra banda, en cas que un dels anys no s'inverteixi la totalitat de l'import compromès, la quantitat restant s'haurà d'invertir obligatòriament l'any següent i s'aplicaran les sancions que corresponguin. Si hi ha quantitats pendents en l'últim any de contracte, s'informarà en la liquidació i la quantitat pendent serà incautada de la garantia, a més del que estableixi el règim sancionador.

Els béns aportats i les obres realitzades que s'incloguin en les inversions anuals proposades pel concessionari, quedaran en el recinte un cop hagi finalitzat la concessió.

ANNEX 3. TARIFES VIGENTS DE VENDA AL PÚBLIC

Pels anys 2023 i següents, s'aplicaran els preus públics que aprovi l'Ajuntament. El concessionari podrà proposar els seus preus i també nous productes, que podran ser aprovats i afegits a l'ordenança municipal.

A continuació s'exposen els preus públics vigents i actuals. És un extracte (pàgines 24 a 29, ambdues incloses) de l'Ordenança reguladora del preu públic, número 50 (modificada en el ple del 29 de novembre del 2022) - Annex 6: Servei departament d'esports, apartat B)

B) Preus servei de bar del Pavelló Miquel Meca Torres de les Roquetes, del Pavelló de Ribes, de les Pistes de Bosc d'en Plaça i Camp de futbol de Ribes, del Camp de Futbol Municipal de les Roquetes, de les piscines exteriors de Ribes, de les pistes de tennis i piscines exteriors Les Roquetes i de les Pistes de tennis de Ribes Can Macià

Begudes	
Cervesa mitjana	1,70 €
Cervesa quinto	1,20 €
Cervesa quinto sense alcohol	1,30 €
Cervesa sense alcohol	1,80 €
Cervesa vol damm	2,25 €
Sense gluten damm	2,20 €
Cervesa barril gerra	2,60 €
Canya petita got petit	1,30 €
Canya mitjana got mitja	1,60 €
Canya gran got gran	1,90 €
Clara gran	1,75 €
Clara petita	1,50 €
Aigua petita 33cl	0,80 €
Aigua gran 1,5 l	1,20 €
Vichy	1,75 €
San pellegrino	2,40 €
Bitter kas	1,60 €
Tonica	1,50 €
Nestea	1,75 €
Aquarius	1,75 €
Gasosa	1,60 €
Coca cola	1,50 €
Coca cola zero	1,50 €
Fanta taronja-limona	1,50 €
Sucs	1,60 €
Suc natural	2,25 €
Suc brik	1,40 €
Powered	2,20 €
Redbull	2,50 €
Monster	2,00 €
Copa vi blanc	1,80 €
Copa vi rosat	1,80 €

Copa vi negre	1,80 €
Tinto de verano	2,30 €
Copa rioja	2,00 €
Copa cava	2,00 €
Copa veranza	1,80 €
Vermuth	2,50 €
Ampolla de vi	10,00 €
Ampolla rioja	11,50 €
Ampolla de cava	12,50 €
Ampolla de vi rosat	10,00 €
Ampolla de veranza	8,00 €
Cardhu	5,70 €
Whisky gel	3,20 €
Xupito whisky	1,80 €
Xupito cardhu	2,70 €
Xupito	1,50 €
Combinat vodka	5,00 €
Bayles gel	3,40 €
Copa conyac	1,80 €
Copa mascaro	2,20 €
Copa ron pujol	1,60 €
Copa torres 10	2,60 €
Jack daniels gel	4,00 €
Xupito jack	2,20 €
Combinat ron	5,00 €
Combinat bacardi	5,00 €
Combinat gordon	5,00 €
Combinat beefeater	5,00 €
Combinat especial	5,50 €
Combinat de wishky	5,00 €
Cafès i infusions	
Cafè amb llet	1,30 €
Cafè expressso	1,10 €
Cafè expressso doble	1,60 €
Piccoccino	0,40 €
Irish coffee	4,80 €
Baileys coffee	4,80 €
Cafe america	1,40 €
Tallat	1,20 €
Cigalo	1,80 €
Cigalo whisky	1,90 €

Licor de cafe	4,50 €
Capuchino	1,60 €
Ciocolata calda	2,60 €
Cafè moka	1,60 €
Got de llet	1,00 €
Infusions i te	1,50 €
Cacaolat	1,60 €
Aperitiu	
Patates xip, doritos, campesinas, bocabits..	1,20 €
Crispetes	1,00 €
Rissos	1,00 €
Triskys	1,00 €
Match ball	1,00 €
Risketos	1,00 €
Olives	1,60 €
Olives farcides	0,75€/un
Escopinyes	6,00 €
Pa de pipes	1,20 €
Entrepans-hamburgueses-pizzas	
Pizzas	9,00 €
Entrepans freds	3,00 €
Entrepans calents	3,50 €
Entrepà pa de coca mini	3,00 €
Entrepà pa de coca mitja	4,50 €
Entrepà pa de coca xxl	7,50 €
Flauta embotit	2,00 €
Flauta pernil salat	2,25 €
Vegetal de tonyina	3,50 €
Frankfurth	3,30 €
Frankfurth america	4,00 €
Cervela americana	4,50 €
Červela	4,00 €
Super cervela	5,00 €
Brakswurt america	4,00 €
Bikini	3,50 €
Entrepà mallorquí	3,50 €
Entrepà pernil iberic	6,50 €
Entrepà pernil pais	3,25 €
Entrepà xoriço	3,00 €
Entrepà llom adobat	3,30 €
Entrepà fuet	3,00 €

Entrepà formatge	3,00 €
Entrepà pernil dolç	3,00 €
Entrepà tonyina	4,00 €
Entrepà llom formatge	4,00 €
Entrepà bacó formatge	4,00 €
Entrepà salsitxes	3,50 €
Entrepà botifarra	3,50 €
Entrepà truita	3,50 €
Entrepà pikanswurt	4,00 €
Entrepà bacó	3,50 €
Vegetal de pollastre	4,00 €
Entrepà de botifarra de pages	4,00 €
Entrepà de llom	3,50 €
Entrepà llom amb formatge (repetit fila 24)	4,00 €
Hamburguesa	4,00 €
Hamburguesa mitjana 1,70 hamburguesa total (enciam, tomaquet, ceba i formatge)	5,00 €
Hamburguesa especial (enciam, tomaquet, ceba, ou, pernil i formatge)	5,50 €
Hamburguesa xxl	7,00 €
Hamburguesa xxl especial casa	8,00 €
Torrada pa de coca mediterrània	4,75 €
Torrada pa de coca catalana	3,75 €
Torrada pa de coca occidental	5,00 €
Torrada pa de coca mexicana	5,75 €
Torrada pa de coca ribes	5,00 €
Torrada pa de coca garraf	5,00 €
Torrada pa de coca botifarra brasa	5,00 €
Torrada pa de coca vegetal	3,75 €
Menús	
Plat combinat	5,50 €
Menú paella	10,50 €
Menú aniversari	5,50 €
Menú barbacoa	9,50 €
Menú diari	12,00 €
Menú dissabtes i diumenges	16,50 €
Dolços	
Toblerone, kitkat,oreo	2,00 €
Ou xocolata kinder	1,50 €
Donut i donut xocolata	1,25 €
Magdalena	1,25 €
Brownie	1,50 €

Pastes o galetes	1,25 €
Tiramisù	5,00 €
Panacotta	4,20 €
Pastís de poma	4,50 €
Pastís de pastanaga	4,50 €
Flip dip	1,50 €
Donetes	2,20 €
Xicarrons	1,60 €
Croissant	1,00 €
Croissant xocolata	1,30 €
Gelats	
Gelats gel	1,00 €
Gelats	2,00 €
Maxibon	2,00 €
Fun	1,00 €
Fantasmikos	2,00 €
Extreme	2,00 €
Cons	2,00 €
Llaminadures	
Bazooka	1,50 €
Llaminadures unitats	0,50 €
Smarties	1,20 €
Llaminadures bossa	1,00 €
Pipes	1,50 €
Kinder bueno	1,00 €
Tapes	
Braves	4,50 €
Salmó marinat	7,50 €
Cargols	8,00 €
Cartutx fregides	1,50 €
Fregides racio	3,00 €
Rostes	5,00 €
Callis	6,00 €
Rabes	4,50 €
Calamars romana	4,00 €
Calamarsets	5,00 €
Sevillanos	7,00 €
Seitons	5,50 €
Croquetes de pollastre	4,50 €
Porquet	8,50 €
Aletes de pollastre	5,00 €



**Ajuntament
Sant Pere de Ribes**

Hisenda i Serveis Econòmics

Broquetes	5,00 €
Mandonguilles	7,00 €
Morro	4,00 €
Pernil iberic	14,00 €
Pernil país	8,00 €
Truita de patates	4,00 €
Sipia	8,50 €
Bombes	1,50 €
Bunyols de bacalla	3,00 €
Fingers de pollastre	4,00 €
Nuggets	3,75 €
Crestes	3,00 €
Banderilles	0,50 €

Notes específiques annex 6:

1) Tots aquests preus inclouen l'IVA.

Tal com s'indica en l'ordenança, els preus públics anteriors inclouen l'impost sobre el valor afegit (IVA).