



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DE LA CONCESSIÓ DEMANIAL DEL BAR DEL CASAL SOCIAL DE CAN VILALBA

Clàusula 1a. Necessitat atesa.

La gestió i l'explotació del Bar del Casal Social de Can Vilalba, ubicat a l'avinguda Circumval·lació, núm. 3, d'Abrera mitjançant l'atorgament d'una concessió demanial per a la prestació dels serveis propis del sector hostaler i, en concret, els assimilables a bar, amb terrassa exterior.

Clàusula 2a. Definició de les prestacions a càrrec de l'adjudicatari.

- 1) L'horari d'obertura preferent del bar és entre 9 h a 22 h. L'horari d'obertura obligatori del bar és de 16 a 22 h, per col·laborar en l'obertura de les dependències annexes utilitzades per l'Associació de veïns de Can Vilalba i, també, si dins o fora de l'edifici municipal hi ha organitzada una activitat municipal.
També, ha d'estar obert durant les activitats de caràcter extraordinari (Festa del barri de Can Vilalba, celebracions dins del període nadalenc, etc.), les quals seran comunicades mitjançant una instància adreçada al servei de Cultura i Festes Populars, com a mínim, amb una setmana d'antelació.
Qualsevol proposta de modificació d'horaris haurà de ser sol·licitada a la persona responsable del contracte de l'Ajuntament, a través d'una instància genèrica.
- 2) L'adjudicatari haurà de dotar el bar i els seus espais annexes dels elements, utilitatge i mobiliari necessaris per a l'explotació. Sempre que aquests elements no s'incorporin permanentment al local, s'entendrà que la seva aportació serà únicament pel temps de durada de la concessió i, una vegada finalitzada la concessió, podran ser retirats per l'adjudicatari.
- 3) L'adjudicatari no podrà fer **obres, construccions o instal·lacions** (ruixadors d'aigua, càmeres, aparells de climatització, il·luminació exterior, entre d'altres), amb caràcter provisional o permanent, dins de l'edifici o en la zona exterior, a la terrassa, ni podrà instal·lar cap tipus de **senyalització publicitària**, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. No es permet la manipulació de les instal·lacions de gas, electricitat i aigua.
- 4) Seran a càrrec de l'adjudicatari les obres de conservació i d'adaptació que consideri necessàries per a l'adequada explotació del bar. Resta obligat a sol·licitar les corresponents llicències municipals i se sotmetrà, en el que es refereix a l'execució de les obres, a les directrius que assenyali l'Ajuntament. En aquest cas les obres, construccions o instal·lacions seran adquirides gratuïtament, sense dret a indemnització, a l'adjudicatari, i lliures de càrregues i gravàmens per l'administració.
- 5) No està permès emmagatzemar productes fora del magatzem annex al bar.





Clàusula 3a. Obligacions específiques del contracte.

Seran les següents:

- 1) Serà per compte de l'adjudicatari el pagament dels consums dels subministraments d'electricitat, gas i aigua, efectuats en el bar, lavabos i magatzem annex (obligació essencial de la concessió), que es faran efectius mitjançant domiciliació bancària i a liquidació de l'Ajuntament.
- 2) Fins el moment en què s'instal·li un comptador d'aigua diferenciat, l'adjudicatari farà efectiu un rebut trimestral de 45 m³ d'aigua; així mateix, fins el moment en què s'instal·li un aparell mesurador d'energia elèctrica o un comptador diferenciat es liquidarà un rebut mensual de 100 €.
- 3) Efectuar la connexió i desconnexió del llum, aigua, climatització i alarma del bar i dependències annexes al Casal Social de Can Vilalba, de tal manera que s'asseguri un ús adequat d'aquests subministraments i serveis. En cas d'avaria, trucar als serveis de reparació i de manteniment apropiats en cada cas; les despeses de la reparació seran per compte del concessionari.
- 4) Efectuar l'obertura i tancament de totes les dependències del Casal social, instal·lacions annexes al bar, tant interiors com exteriors. La custòdia de les claus anirà a càrrec de l'adjudicatari.
- 5) Destinar el local objecte de la concessió demanial a l'ús específic de bar restaurant, sense aplicar-li altres usos, ni cedir-lo, ni alienar-lo o gravar-lo.
- 6) Conservar els elements i mobiliari instal·lats al local, que consten a l'inventari Annex 2 d'aquest plec. Dotar de mobiliari i qualsevol altre element, aparell o estri de cuina que consideri necessari disposar per a l'activitat.
- 7) Conservar el bar, les seves instal·lacions i els béns mobles inventariats en perfecte estat. Quan un element de l'**inventari de béns mobles** de titularitat municipal es deteriori per envelliment serà donat de baixa, sense l'obligació de reposar-lo per part de l'Ajuntament. No obstant, això, s'informarà a l'Ajuntament de la seva baixa.

Seran a càrrec de l'adjudicatari l'execució de les **obres de conservació del local i les despeses de manteniment, reparacions, avaries dels béns mobles, maquinària i instal·lacions, la pintura i la neteja del bar**, amb la freqüència mínima que s'indica:

- **Espai de bar (barra i sala polivalent):** neteja completa (escombrar i fregar el terra, netejar la barra i les taules i cadires) com a mínim un cop al dia (abans de les 9 h), i sempre que calgui durant la resta del dia per mantenir les condicions higièniques adequades.
- **Lavabos:** neteja com a mínim dos cops al dia (el primer, abans de les 9 h), i sempre que calgui durant tot el dia per mantenir les condicions higièniques





adequades, amb la utilització de desinfectants i/o productes anàlegs.

- **Altres elements** (planxa, cafetera, prestatges, ampolles, vidres, rajoles, etc.): neteja a fons com a mínim un cop al mes, i sempre que calgui per mantenir les condicions higièniques adequades.
 - **Terrassa** (zona exterior): Temporada d'ocupació amb taules i cadires: un cop al dia escombrar i regar. Resta de l'any: un cop a la setmana, i sempre que calgui per mantenir les condicions higièniques adequades.
 - **Pintura**: abans de la finalització de la concessió demanial l'adjudicatari lliurarà les instal·lacions en perfecte estat de pintura.
- 8) Tots els productes de neteja i desinfecció seran per compte de l'adjudicatari. També haurà de posar paper d'un sol ús o qualsevol altre sistema d'assecat de mans, i paper higiènic als lavabos. Aquests productes, al igual que qualsevol altra substància perillosa, s'emmagatzemarà en un lloc separat, on no existeixi cap risc de contaminació per als productes alimentaris i estaran degudament etiquetats. Els productes seran aptes per a l'ús a la indústria i establiments alimentaris. Es disposarà d'un pla de neteja i desinfecció tal i com ho determina el sistema APPCC.
- 9) Cas que les obligacions de neteja no es duguin a terme satisfactòriament a criteri de l'Ajuntament, l'Administració municipal podrà, unilateralment, assumir aquesta obligació i repercutir-ne el cost (directe o indirecte) a l'adjudicatari mensualment, juntament amb el preu de la concessió demanial.
- 10) Complir la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en el seu local. Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i l'adjudicatari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar. L'adjudicatari haurà de poder acreditar al proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes emmagatzemats. L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes de seguiment i control que consideri oportuns.
- 11) L'adjudicatari assegurarà les condicions higiènic-sanitàries de l'establiment i les activitats sanitàries de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Com a mínim, haurà de.
- Treballar d'acord a unes pràctiques correctes d'higiene.
 - Tenir en compte que tots aquells elements que aportí per al bon funcionament de l'activitat hauran de permetre un fàcil manteniment i neteja i permetran unes pràctiques correctes d'higiene, deixant en tots els casos un espai de treball suficient que permeti una realització higiènica de totes les operacions.
 - Tenir en compte que tots aquells elements que aportí per a la conservació i





- manteniment dels aliments a temperatura controlada hauran de disposar de termòmetre.
- Retirar amb la major brevetat possible els residus i mantenir-los fins a la seva eliminació en contenidor previstos de tancament, en el cas dels de les zones en les que es manipulin aliments, el sistema d'obertura haurà de ser no manual.
 - Garantir la supervisió i instrucció o formació de tot el personal manipulador d'aliments en qüestions d'higiene alimentària d'acord a la seva activitat.
 - Higienitzar amb mètodes mecànics que assegurin una correcta neteja i desinfecció tots els contenidors per a la distribució de menjars, vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús.
 - Seguir les instruccions que doni l'empresa de control de plagues per tal de disminuir la possible afectació del bar i espais annexos.
 - No instal·lar elements que persegueixin evitar que es puguin veure les zones de manipulació d'aliments des de les zones destinades als usuaris del bar.
- 12) Col·laborar amb la Junta de veïns i l'Ajuntament en la vigilància, l'organització d'esdeveniments i activitats, i l'ús de l'edifici i de les instal·lacions esportives annexes al bar.
- 13) Mantenir l'ordre públic en el bar i dependències annexes, d'acord amb les normes aplicables en el sector de l'hostaleria i les instruccions de l'Ajuntament.
- 14) L'adjudicatari i els seus empleats tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei, d'acord amb les normes aplicables en el sector .
- 15) L'adjudicatari exposarà en un lloc visible de l'establiment la relació de preus dels productes i l'horari d'obertura i tancament.
- 16) No vendre tabac i respectar la normativa vigent en matèria de consum de tabac dels menors d'edat.
- 17) L'adjudicatari haurà de fer constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.
- 18) No serà permesa l'organització de festes privades.
- 19) Indemnitzar a tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis de l'adjudicatari o dels seus treballadors.
- 20) Obtenir les llicències o autoritzacions sectorials necessàries per al funcionament





com a bar-restaurant.

- 21) Complir qualsevol norma vigent en matèria laboral, sanitària, fiscal o altres de caràcter sectorial que afectin a la concessió.
- 22) Obligació de mantenir en bon estat la porció de domini utilitzat i, si escau, les obres que es construeixin.
- 23) Revertir les obres i instal·lacions en finalitzar la concessió i disposar el local completament net abans de cedir les claus a l'Ajuntament.
- 24) Obligació de deixar lliures i vacus, a disposició de l'Administració, dins el termini establert, els béns objecte de la concessió, i de reconèixer la potestat d'aquesta per acordar i executar per si el llançament.
- 25) No es pot vendre ni subministrar cap mena de beguda alcohòlica als menors de setze anys, ni begudes alcohòliques de més de vint-i-tres graus als menors d'edat majors de setze anys. Tanmateix, entre les dotze de la nit i les sis de la matinada no es pot vendre si subministrar als menors d'edat cap mena de beguda alcohòlica.
- 26) Resta prohibit el consum o la tinença il·lícita de drogues tòxiques, estupefaents o substàncies psicotròpiques en el recinte objecte del contracte, així com l'abandonament dels instruments o altres efectes utilitzats per a això en els llocs esmentats.

És d'obligació de l'adjudicatari donar avís als cossos de seguretat, seguint l'article 368 del Codi Penal:

"Els qui executin actes de conreu, elaboració o tràfic, o d'una altra manera promoguin, afavoreixin o facilitin el consum il·legal de drogues tòxiques, estupefaents o substàncies psicotròpiques, o en posseeixin amb aquells fins, han de ser castigats amb les penes de presó de tres a sis anys i multa del tant al triple del valor de la droga objecte del delictes si es tracta de substàncies o productes que causen greu perjudici a la salut, i de presó d'un a tres anys i multa del tant al doble en els altres casos."

- 27) Complir qualsevol norma interna, ordre o directriu que dicti l'Ajuntament.

Clàusula 4a. Assegurança de responsabilitat civil.

L'adjudicatari haurà de contractar una pòlissa d'assegurança d'incendis, robatori i danys referida al bar i espais adscrits i de responsabilitat civil, amb les cobertures següents:

- Contingut en un import mínim de 9.000 €.
- Capital assegurat per sinistre: 300.000 €.
- Capital assegurat per víctima: 300.000 €.

De les pòlisses subscrietes es presentarà còpia a l'Ajuntament abans de la formalització del contracte.





Clàusula 5a. Prevenció de riscos laborals.

Serà preceptiva la presentació a l'Ajuntament. Característiques mínimes:

- 1) Llistat dels treballadors i treballadores que presten el servei, essent actualitzat en tot moment en cas de noves incorporacions i substitucions.
- 2) Nom i càrrec de la persona interlocutora en matèria preventiva.
Informació sobre els riscos laborals específics i les mesures preventives aplicables en el treball a desenvolupar que puguin afectar als treballadors i treballadores.
- 3) Documentació que acrediti el compliment de les obligacions preventives derivades de la formació, informació i aptitud mèdica dels treballadors i treballadores.
- 4) Autorització d'organismes oficials o carnets professionals, si es requereixen per desenvolupar l'activitat.
- 5) Procediments i protocols de treball en l'àmbit sanitari i de seguretat.
- 6) En el cas de dur a terme treballs considerats reglamentàriament com a perillosos, o amb riscos especials, s'haurà de lliurar a l'Ajuntament una relació de tasques perilloses o amb riscos especials, les instruccions de treball o procediments emprats per dur a terme aquestes tasques. Així com la designació formal i per escrit dels treballadors i treballadores que les duen a terme.

Clàusula 6a. Personal.

L'Ajuntament d'Abrera no tindrà cap relació jurídica ni laboral amb el personal de l'empresa adjudicatària, la prestació del servei no conferirà al personal emprat la condició d'empleat públic, essent a compte de l'empresa la totalitat de les obligacions, indemnitzacions i responsabilitats que neixin derivades de la contractació del personal vinculat a la prestació del servei objecte de la concessió demanial.

Es posa a disposició del contractista el departament de Promoció Econòmica de l'Ajuntament d'Abrera per a les contractacions de nou personal, si s'escauen.

Trimestralment, el contractista remetrà a l'Ajuntament d'Abrera còpia dels TC1 i TC2 corresponents als treballadors destinats a l'execució dels treballs, certificat de l'Agència Tributària de retenció de l'IRPF a càrrec dels treballadors, certificat de la nòmina (amb el justificant de la transferència bancària) per a cada treballador i altres documents que l'Ajuntament consideri necessari per al compliment de les obligacions laborals i fiscals del contractista.





Ajuntament
d'Abrera

Abrera, a data de la signatura electrònica.

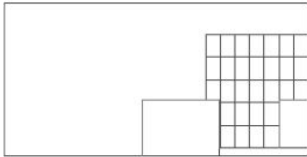
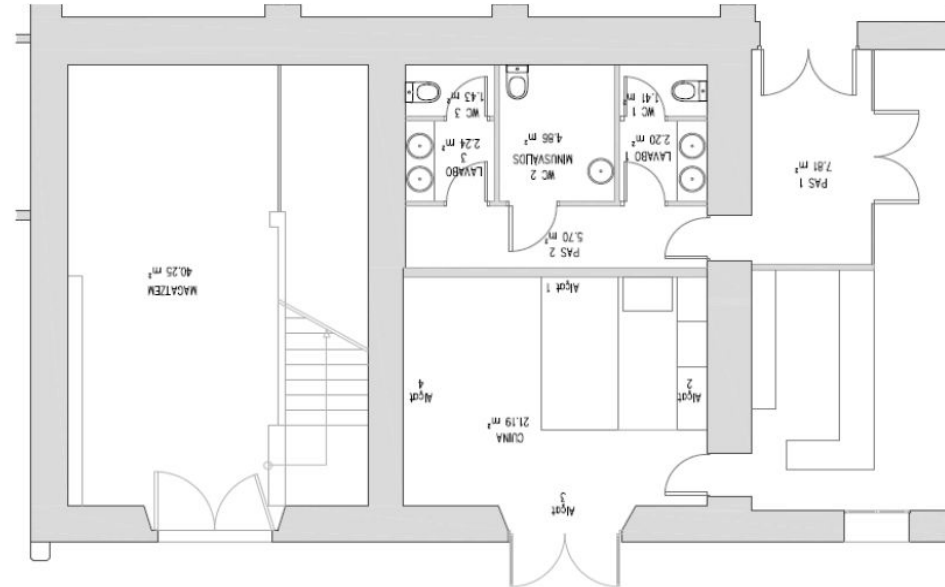
La coordinadora de l'Àrea d'Acció Social
i Família, Cultural i de Lleure,

Sílvia Ros Duran

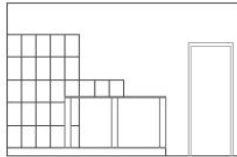




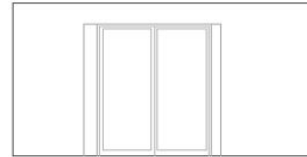
Annex 1. Plànol del bar del Casal Social de Can Vilalba



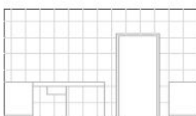
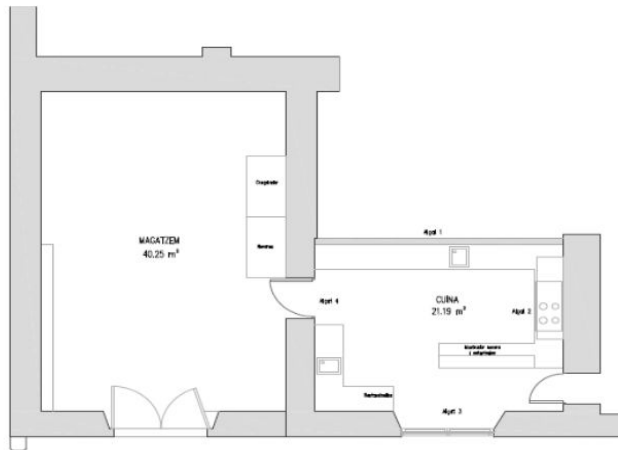
Alçat 1



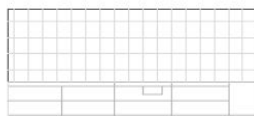
Alçat 2



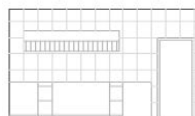
Alçat 3



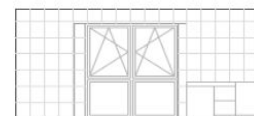
Alçat 4



Alçat 5



Alçat 6



Alçat 7

