



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE REGIRÀ LA LICITACIÓ DE LA L·LICÈNCIA D'ÚS PRIVATIU PER A L'EXPLOTACIÓ DEL BAR QUE DONA SERVEI A LES PISCINES MUNICIPALS I AL CAMP DE FUTBOL D'OLOST

1. OBJECTE

La present licitació té per objecte l'exploració del bar de la piscina municipal amb les condicions recollides al plec de clàusules administratives particulars i al present plec de prescripcions tècniques.

Es posa a disposició de l'adjudicatari el local destinat a Bar de les Piscines Municipals i del Camp de Futbol d'Olost, lliurant-se els següents elements acabats i en funcionament:

- Local format per zona de cafeteria, barra de bar , cuina, magatzem i serveis higiènics per a ambdós sexes.
- Instal·lació elèctrica de baixa tensió.
- Instal·lacions de sanejament en cuina i serveis higiènics.
- Instal·lació d'aigua freda i aigua calenta mitjançant termo elèctric propi.
- Instal·lació d'antena de TV
- Instal·lació de sistemes de ventilació.
- Instal·lació de sistemes contra incendis: extintor.
- Instal·lació d'evacuació de fums de la cuina.
- Equipament de bar – cafeteria (*barra, rentaplats, aigüera, mobles, prestatgeries, cuina*)
 - *Taula amb dues piques amb aixeta dutxa 1800X700 MM*
 - *Taula baixa suport coccíó 2600x900x600 MM*
 - *Taula amb prestatge inferior 1500x700x850 MM*
 - *Taula mural amb pica rentamans i aixeta i polsador pedal dues aigües 1200X700X850 MM*
 - *Taula mural inox 1200x700x850 MM*
- Taules i cadires, antena de televisió, cortinatges....
- Equipament de cuina objecte de traspàs amb el concessionari anterior o a disposar per part del licitador



L'ajuntament reconeix que en aquests moments no hi ha desperfectes menors a la instal·lació i que si se n'observés algun s'habilitaran prèviament a l'inici de l'activitat per part de la persona adjudicatària de la llicència

2. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT A DESENVOLUPAR

L'activitat a desenvolupar és la de Bar sense que aquesta destinació pugui patir variació. En allò no previst als plecs (generals o tècnics), s'estarà a allò disposat a la normativa autonòmica o estatal en matèria de compliment d'horaris, mesures higiènica – sanitàries, de prevenció de riscos laborals, i quantes siguin necessàries per a la correcta prestació de l'objecte del present contracte.

3. MESURES SANITÀRIES

En l'exercici de l'explotació hauran d'observar-se en tot moment les condicions higièniques que estableix la legislació vigent, principalment al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. A més, l'adjudicatari de la concessió haurà de respectar les prescripcions sanitàries recollides a la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac, en la seva redacció donada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre.

D'acord amb la normativa citada i en qualsevol cas, cal que:

- Els productes alimentaris que s'elaborin i serveixin s'adeqüin a les instal·lacions, equipaments, distribució dels espais i dimensions disponibles, de manera que no es comprometi la seguretat dels mateixos.
- La il·luminació, ventilació i aïllament exterior de l'establiment han de ser suficients i adequades.
- Les condicions estructurals de les zones de manipulació i emmagatzematge d'aliments han de ser correctes i en bon estat de manteniment: terres, parets, sostres, mobiliari i superfícies han de ser de material adequat.
- Disposar de cubells de residus de fàcil neteja i amb sistema de tancament no manual (tapa i pedal) en les zones de manipulació d'aliments.



- Disposar d'equips de refrigeració i congelació amb capacitat suficient i ben mantinguts. Les temperatures han de ser suficients i disposar de termòmetre o lector de temperatura en tots els equips de fred que conservin aliments.
- Disposar de rentavaixel·la i/o renta vasos d'ús professional amb capacitat suficient.
- Garantir unes correctes condicions d'higiene i ordre en tots els espais de l'establiment i mantenir-los lliure de plagues i animals indesejables.
- Aplicar i mantenir un procediment de l'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control. Es recomana implementar la "Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació" de la Diputació de Barcelona (DIBA), disponible en línia.

4. GESTIÓ DELS RESIDUS

El concessionari haurà d'efectuar la correcta segregació de residus, separant: el vidre, envasos, paper i cartró, matèria orgànica, rebuig i qualsevol altre tipus de residus de l'índole que sigui, dipositant-lo en els corresponents contenidors de la via pública o fent ús de la deixalleria en cas de residus especials i/o perillousos.

Realitzar i acreditar una correcta gestió de l'oli vegetal usat mitjançant un gestor de residus autoritzat.

En cas d'oferir productes d'un sol ús, aquests hauran de ser de paper-cartró o compostables.

5. TERMINI

El termini pel qual s'adjudica la concessió és d'un any, prorrogable anualment fins a un màxim de 4 anys

6. RISC I VENTURA

El contracte s'executarà a risc i ventura del contractista, sense que pugui exigir de l'Administració per cap circumstància que aquesta assumeixi total o parcialment l'eventual dèficit en els resultats de l'activitat.

7. CÀNON ANUAL



El cànon anual serà de 1.000 euros (s'ha de tenir en compte també el pagament pel servei de subministrament elèctric i d'aigua de 1.200€ anuals)

8. DEURES DE L'ADJUDICATARI

7.1 Mitjans Personals

- a) Tot el personal haurà d'estar en possessió del Carnet de Manipulador d'Aliments.
- b) L'adjudicatari queda obligat al compliment de les disposicions legals i laborals sobre Treball i Seguretat Social, en especial pel que fa a la prevenció de riscos laborals.
- c) El contractista ha de designar un responsable amb experiència acreditada documentalment que actuï com a coordinador del contracte, amb poder suficient per prendre decisions, verificar qüestions com horaris d'entrada i sortida, assignacions de treballs, reclamacions, organització d'events, etc.
- d) El personal contractat per l'adjudicatari, no tindrà cap dret respecte a l'Ajuntament, atès que depèn única i exclusivament del contractista, qui tindrà tots els drets i obligacions inherents a la seva qualitat d'empresari de l'esmentat personal, segons la legislació laboral i social vigent i a allò que en endavant es promulgui, sense que en cap cas resulti responsable l'Ajuntament de les obligacions nascudes entre el contractista i els seus treballadors.
- e) L'adjudicatari es responsabilitzarà que el personal de la seva empresa mantingui la deguda correcció en el tracte amb els usuaris del servei.
- f) L'adjudicatari acreditarà que compta amb el certificat negatiu de delictes de naturalesa sexual i a aportar els certificats negatius de delictes de naturalesa sexual de les persones treballadores que es destinaran a l'àmbit de la concessió.

7.2 Equipament

- a) Per a la prestació del servei serà necessari comptar amb l'equipament necessari.
- b) L'adjudicatari es compromet a mantenir en perfecte estat de conservació i funcionament tant el material que aporta l'Ajuntament, com l'aportat per ell mateix, fins i tot en el moment de cessar en el gaudi de l'adjudicació.
- c) El contractista serà plenament responsable de tota pèrdua, deteriorament, destrucció, inutilització, etc. Serà del seu compte i risc reposar-ho immediatament quan s'inutilitzi, deteriori o vingui a menys per l'ús inadequat o negligent, per altre de similar qualitat, marca i rendiment. Així mateix serà de la seva exclusiva

responsabilitat i compte el pagament de l'import a què ascendeixi la reposició. En finalitzar la vigència del contracte, l'adjudicatari farà lliurament de les instal·lacions, mobiliari i aparells d'hostaleria, en la mateixa quantitat, qualitat i estat de funcionament que el rebut en fer-se càrrec d'aquests serveis.

7.3 Neteja.

- a) L'adjudicatari haurà de tenir en perfectes condicions de neteja les instal·lacions del Bar, vestuari i banys que donen servei a les piscines i al camp de futbol municipals.
- b) Tot el recinte objecte de la prestació i els espais i dependències utilitzats hauran de netejar-se, amb especial atenció a la retirada d'envasos i restes derivades del consum dels productes oferts.
- c) Serà obligació de l'adjudicatari mantenir els locals en perfectes condicions de neteja, com a mesura de prevenció contra incendis, i garantir l'eventual evacuació de l'àrea que li afecti. En especial haurà de procedir a la neteja de conduccions de fums i campanes segons allò indicat al quadre de neteja, així com mantenir expedites les zones d'evacuació.

7.4 Despeses

Amb caràcter general les despeses d'explotació van a càrrec del contractista amb les precisions que s'esmenten al plec de condicions administratives pel que fa al pagament dels tributs i taxes locals i en relació als subministraments habituals.

7.5 Deure de conservació.

L'adjudicatari està obligat a vetllar per les instal·lacions destinades a l'exercici de l'activitat, i en tot cas, tots els béns sobre els quals tingui obligacions segons el present plec, romanguin sempre en perfecte estat de conservació, sent del seu compte les despeses que això representi, tant les obres de reparació, reposició o millora, sense que pugui repercutir el seu pagament al propietari, havent de vetllar pel perfecte estat de conservació exterior de l'immoble, especialment en preservar els seus paràmetres verticals i horitzontals.

7.6 Assegurances

El contractista haurà de tenir subscrita una assegurança multirisc amb extensió de garanties i una assegurança de responsabilitat civil que doni cobertura a totes les persones usuàries de l'establiment objecte del present contracte, complint les condicions indicades en la clàusula 24a del PCAP.

7.7. Altres deures



Assumir el cost del subministrament elèctric i d'aigua (fins a un màxim de 1.200€ l'any), taxa de residus i telèfon, des de l'inici de l'execució del contracte fins al final que es liquidarà per l'Ajuntament. També, per part de l'Ajuntament es deixaran plenes les bombones de gas que s'hauran de retornar també plenes en finalitzar el contracte.

9. TARIFES

Les tarifes del Bar seran aquelles que apliqui el contractista.

10. HORARIS

L'horari del servei de bar és un element essencial de la prestació i del contracte per la qual cosa la seva determinació i compliment tenen un tracte preferent i obligatori per l'adjudicació del contracte. En aquest sentit s'estipula:

El servei es prestarà obligatòriament en l'horari següent:

- a) Piscines municipals: El Servei de Bar s'ajustarà a l'horari d'obertura de les Piscines municipals que anualment estableixi l'Ajuntament.
- b) Camp de Futbol: El servei de Bar s'iniciarà una hora abans de l'inici dels partits de futbol que s'hi disputin i finalitzarà una hora després de que acabi. L'Ajuntament facilitarà, amb antelació prèvia suficient i en la mesura en que en tingui coneixement, el calendari de partits previstos

Fora dels horaris obligatoris indicats en els apartats precedents, l'adjudicatari tindrà dret a prestar el servei de bar, si bé a títol particular i complint els horaris que per aquest tipus d'establiments fixi la legislació en matèria de tancament dels locals d'hostaleria vigent en cada moment.

A Olost, en la data de la seva signatura electrònica.