

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI DEL BAR UBICAT A LA PLAÇA BERENGUER DE L'HOSPITALET DE L'INFANT

PRIMERA. Objecte

1.1.Descripció

El present plec té per objecte establir les prescripcions tècniques que regiran l'adjudicació de la contractació dels serveis de bar ubicat a la Plaça Berenguer de l'Hospitalet de l'Infant, que comprenen el servei de bar, aportació dels mitjans materials i personals per a la realització del servei, i el manteniment i neteja del local i els seus annexes, segons es descriurà.

El contracte definit té la qualificació de contracte administratiu de concessió de serveis, d'acord amb els articles del 284 al 297 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

L'expedient municipal de tramitació d'aquesta contractació és el 2325/2024.

1.2. Ubicació de l'activitat i definició de la instal·lació.

L'Ajuntament posa a disposició de l'adjudicatari la instal·lació del bar de l'Hospitalet de l'Infant. S'adjunta el plànol de la zona.

Serà condició necessària per presentar-se a la licitació la realització d'una visita a la instal·lació per avaluar el seu estat i les necessitats que serviran de base per a la presentació de l'oferta.

1.3 Codis d'identificació de les prestacions objecte del contracte

L'objecte del contracte s'identifica amb els codis següents:

Codi CPV	Descripció
55330000-2	Serveis de cafeteria
55410000-7	Serveis de gestió de bars
90910000-9	Serveis de neteja

SEGONA. Descripció de les instal·lacions i manteniment

El bar objecte d'aquesta concessió compta amb els següents espais:





- Espai interior del bar de 51,80 m².
- Cuina de 5,60 m²
- Magatzems 27 m² i 5,20 m².
- Lavabos 22,00 m².
- Terrassa de 48,00 m².

Aquesta concessió no generarà cap tipus de despesa per l'Ajuntament, sent el concessionari el responsable d'assumir totes aquelles derivades de l'explotació del servei.

En concret, les tasques a desenvolupar seran les següents:

1. Servei de bar durant l'horari que s'especifica en aquest plec.
2. Neteja (els materials de neteja i material sanitari seran aportats per l'adjudicatari).
3. Reparacions de les instal·lacions necessàries per la prestació del servei.
4. Obertura i tancament de les instal·lacions durant l'horari que s'especifica en aquest Plec.

El concessionari assumirà, entre d'altres, les següents despeses:

5. Les derivades de la connexió, inspecció, contractació i subministrament de serveis.
6. Les d'adquisició de mobiliari, maquinària, electrodomèstics, parament, i d'altres estris necessaris per al seu correcte funcionament.
7. Neteja, conservació i manteniment de la zona d'ús privatiu de domini públic objecte de la concessió i de les seves instal·lacions.

TERCERA. Obligacions Generals

A banda de les que es fan constar al plec de clàusules administratives particulars les que es deriven de la relació contractual o la legislació general o sectorial aplicable i es fa especial esment de les següents:

— L'empresa adjudicatària observarà un compliment rigorós de la normativa d'higiene i sanitat, i s'encarregarà de la neteja diària de les instal·lacions en les que es realitza el servei objecte del contracte, bar i terrassa del bar, així com la seva zona d'influència. Pel tipus de servei i persones usuàries aquesta prestació i l'obligació tenen condició d'essencial.

— Els comptes, llibres i documents comptables, amb els seus justificants, hauran d'estar a la Disposició de l'Administració Contractant.

La instal·lació i el material es lliuren en perfectes condicions. L'empresa adjudicatària és responsable de la conservació de la maquinària i l'espai del bar de l'equipament, necessaris per a la realització dels serveis objecte del contracte, i es farà càrrec de les reparacions necessàries per al seu manteniment, incloent les lluminàries, focus, escalfadors d'aigua calenta, ventiladors, aixetes d'aigua i desguassos de la cuina.





Qualsevol modificació referent a obres o instal·lacions haurà de ser prèviament autoritzada per l'Ajuntament, encara que sigui una millora de la instal·lació. I d'entre les quals haurien de ser:

- Revisió periòdica de la instal·lació elèctrica amb caràcter favorable.
- El correcte funcionament de l'enllumenat d'emergència.
- Revisió periòdica de la instal·lació de gas.
- Justificació de la cartelleria i pictogrames de la senyalització.
- Justificació de la ventilació dels serveis higiènics.
- Justificació de gestió dels residus.
- Justificació del limitador acústic i realització de sonometria per verificar-ne el seu compliment (en el cas que es vulgui sol·licitar la llicència de bar).
- Justificació a la reacció al foc dels revestiments.

Un cop finalitzat el període de vigència del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà a l'Ajuntament l'utilatge en les mateixes condicions, així com les inversions realitzades que per acció quedin incorporades al bé demanial municipal.

També seran a càrrec de l'adjudicatari, les inspeccions normatives de les instal·lacions necessàries per a desenvolupar la seva activitat.

Un cop finalitzada la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà la instal·lació i l'espai del bar de l'equipament amb les mateixes condicions. La prestació del servei s'ajustarà al previst en aquest Plec i la normativa específica i sectorial d'aplicació, entre d'altra, següent:

a) Reglament de la Unió Europea 1169/2011 que estableix els principis generals, els requisits i les responsabilitats que regeixen la informació alimentària i l'etiquetatge dels aliments.

b) Real Decret 3484/2000 de 29 de desembre pel que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

QUARTA. Obligacions Específiques

A més de les obligacions indicades en el plec administratiu que serveix de base a la contractació, són obligacions específiques de l'adjudicatari del servei de bar les següents:

4.1. Decoració i equipament de mobiliari.

El concessionari haurà d'aportar aquells equipaments, mobiliari, parament, decoració, etc. necessaris per al correcte funcionament del servei de bar.

A la finalització del contracte tots els equipaments i elements del mobiliari i màquines amb càrrec al concessionari seran retirats pel concessionari.

S'adjunta en aquest plec l'inventari de tot el material que es disposa en aquest local.

4.2. Neteja.

Serà per compte del concessionari la neteja diària de les següents zones:





Zona	Descripció
1	Cuina
2	Zones de barra
3	Zona de terrassa/menjadors
4	Serveis/lavabos.
5	Magatzems

La neteja dels lavabos comportarà la reposició de sabó de mans i del paper higiènic.

4.3. Subministraments.

El concessionari haurà de procedir a l'alta o canvi de titularitat dels subministraments de llum i aigua necessaris per a l'explotació del bar durant la vigència del contracte, sempre que tècnicament sigui possible.

En el cas de què no sigui possible fer-se efectiu el canvi de titularitat dels subministraments, el concessionari haurà de reintegrar a l'ajuntament l'import de la facturació corresponent.

4.4. Personal

Correspon al concessionari la contractació del seu personal, amb subjecció a la normativa laboral, sense que en cap cas es pugui considerar a aquest personal com a personal d'aquest Ajuntament.

El personal haurà de tenir la formació adequada al lloc de treball.

4.5. Venda i subministrament d'alcohol i tabac

Queda prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors.

Queda prohibida la venda de tabac en aquest establiment.

Així mateix, queda prohibit fumar dins de l'establiment.

4.6. Màquines recreatives

El concessionari no podrà instal·lar cap màquina recreativa o elements de joc sense prèvia autorització expressa d'aquest Ajuntament.

4.7. Màquines de Vending

El concessionari podrà col·locar i mantenir les màquines expendedores de begudes fredes i menjar, en un lloc accessible al públic, sent responsable de la reposició, conservació, manteniment i reparació d'aquestes màquines.

El lloc d'instal·lació de les citades màquines expendedores haurà de rebre el vistiplau de l'Ajuntament. En les màquines de begudes fredes hauran de servir-se, com a mínim, els següents productes:

- Aigua mineral
- Refresc o beguda isotònica
- Refresc de taronja o llimona de 1a marca



- Refresc de cola de 1a marca
- Suc
- Batut

No es podran servir begudes alcohòliques en les màquines expenedores.

— Normes relatives als productes

En l'activitat que es contracta Els productes envasats han de complir el Reglament de la Unió Europea 1169/2011 que estableix els principis generals, els requisits i les responsabilitats que regeixen la informació alimentària i l'etiquetatge dels aliments i el Real Decret 3484/2000 de 29 de desembre pel que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Els productes de cafeteria han de tenir obligatòriament registre general sanitari.

CINQUENA. Obligacions específiques del concessionari

Obligacions:

- Exploitar el servei d'acord amb allò que disposa el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar el local i desenvolupar el servei objecte de contractació, amb la finalitat de donar un bon servei als clients.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements de propietat municipal, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, del mobiliari i de les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei.
- Mantenir lliure d'obstacles la via d'evacuació d'emergència.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició de l'Ajuntament, els documents acreditatius d'haver-los abonats.
- Efectuar el canvi de titularitat de l'activitat així com el canvi de titularitat de tots els subministraments.
- De les despeses que ocasioni el manteniment, neteja, subministraments de tot tipus, personal i tot el que faci referència al propi funcionament del servei.
- Efectuar les revisions periòdiques de totes les instal·lacions i que es lliuren en perfecte estat de funcionament.
- Prestar el servei de bar tots els dies i en l'horari mínim establert en



aquests plecs.

- k. Conservar i mantenir en perfecte estat de conservació, ús i neteja l'edifici, instal·lacions i béns en general, i gestionar-los de manera que tots els serveis que presti mantinguin, amb el pas del temps, el nivell de qualitat exigible als equipaments públics.
- l. Aportar tot el personal necessari per a l'execució del contracte. El personal aportat dependrà, únicament i exclusiva del concessionari a tots els efectes, sense que entre aquest i l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant existeixi cap vincle funcionaria i ni laboral.
- m. Respectar en tot moment el màxim d'aforament de la instal·lació.
- n. Pagar anualment a l'Ajuntament el cànon establert en l'oferta presentada pel concessionari.
- o. L'Ajuntament es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- p. Retirar al moment de finalitzar la concessió, els elements mobles propietat del concessionari, que siguin susceptibles de trasllat, però no els elements fixes, els quals esdevindran propietat de la corporació sense cap tipus d'indemnització.

SISENA. Aforament

De conformitat amb el que es disposa en el Codi Tècnic de l'Edificació aprovat pel Reial decret 314/2006, de 17 de març noves mesures de restriccions establertes per a cadascun dels espais on s'executarà el servei objecte d'aquest Plec és:

Zona	Màxim
Cuina	4 Persones
Bar	30 Persones
Zona de terrassa reservada a la instal·lació de taules, cadires	30 persones (incloses les taules i les cadires corresponents)

Aquest aforament es tindrà en compte sempre i quan no hi hagi una normativa que en reguli d'altra.

SETENA. Horaris d'obertura

Els horaris mínims d'obertura del bar seran els següents:

Estiu (Setmana Santa i de l'1 de juny al 30 de setembre)	Hivern (de l'1 d'octubre fins Setmana Santa)
Cada dia de 10.00h a 00.00h	A proposta del licitador

A excepció de les restriccions de les noves mesures aplicades per la situació





generada per la pandèmia de la COVID-19.

VUITENA. Deures de l'Ajuntament

L'Ajuntament es compromet a lliurar al concessionari en el termini de 3 dies des de la formalització del contracte les instal·lacions objecte del contracte.

L'Ajuntament haurà de mantenir a l'adjudicatari en el gaudi pacífic de les instal·lacions durant el temps de durada del contracte.

NOVENA. Inspecció i control de l'activitat i el contracte

El concessionari autoritza a l'Ajuntament per inspeccionar el bon estat de funcionament de les instal·lacions, així com el compliment de les disposicions establertes en el Plec, en la Llei de contractes així com les instruccions que rebí del responsable del contracte.

L'Ajuntament podrà realitzar inspeccions periòdiques aixecant les corresponents actes que serviran per avaluar el compliment del contracte per part del concessionari.

Un cop posada en funcionament l'activitat i adscrits els mitjans materials i personals al servei, els serveis tècnics municipals realitzaran un inventari de béns adscrits al servei com a comprovació de l'aportació obligatòria compromesa pel contractista i als efectes de manteniment en actiu del servei i liquidació del contracte. Aquest inventari serà revisat i signat per les dues parts i s'annexarà al contracte signat per les parts formant-ne part indivisible.

