



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT AL COMPLEX ESPORTIU ST. BERGER DE TEIÀ.

ÍNDEx:

- 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE.....2
- 2.- ABAST DEL CONTRACTE.....2
- 3.- NORMATIVA D'APLICACIÓ.....3
- 4.- ORGANITZACIÓ GENERAL DEL CONTRACTE.....5
- 5.- SERVEI D'EXPLOTACIÓ DEL BAR.....7
- 6.- REQUISITS ESPECÍFICS DEL CONTRACTE.....8
 - 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.....17
 - 7.1.- Responsable municipal del contracte
 - 7.2.- Responsable del contractista
 - 7.3.- Inspecció i control de qualitat
 - 7.4.- Informes del servei
- ANNEX 1. RELACIÓ DE BÉNS APORTATS PER L'AJUNTAMENT.....21

Signatura 1 de 1
 MANEL PONS
 30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/di/arx/diariabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





• OBJECTE DEL CONTRACTE I PRESTACIONS

És objecte del contracte la regulació del contracte del servei de bar/restaurant del Complex Esportiu St. BERGER de Teià, per tal de donar cobertura a tots els usuaris/àries i acompanyants que utilitzen i s'adrecen a l'equipament.

El contracte del servei té, a més, com a objecte del contracte la prestació al públic en general dels serveis amb caràcter obligatori següents:

- Servei de bar/restaurant del Complex Esportiu St. Berger en els horaris i condicions mínimes establertes en el Plec de clàusules administratives particulars i el de prescripcions tècniques particulars que regiran el contracte.
- Manteniment i neteja del recinte i lavabos (dependents del servei de bar/restaurant).
- Respectar el recinte del bar/restaurant al públic en els horaris i condicions establertes en el Plec de clàusules administratives particulars i el de prescripcions tècniques particulars que regiran el contracte.
- 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.

• ABAST DEL CONTRACTE

L'abast del contracte de concessió de servei té per finalitat realitzar l'explotació del servei de bar/restaurant del Complex Esportiu St. Berger.

La durada d'aquest contracte serà de 4 anys + 2 anys de prorroga.

El contracte serà de 4 anys i 2 anys més de prorroga amb un màxim de 6 anys i serà obligatòria per l'empresari, sempre que el seu preavís es produeixi almenys amb dos mesos de preavís a la finalització del termini de duració del contracte, d'acord amb el que disposa l'article 29 de la LCSP.

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 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 ja existent. 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.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024
TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/id/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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 al bar/restaurant del Complex Esportiu St. Berger 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, l'oferta econòmica, i proposar les millores de les prestacions amb l'objectiu de facilitar una correcta execució del contracte.

Espais i superfícies

La suma de les superfícies de la zona esportiva són les següents:

- 90 m2 (menjadors, cuina i barra de servei).
- 312 m2 de terrassa
- 38 m2 amb els passadissos davant i darrera bar/restaurant
- 2 serveis wc + 1 wc de discapacitats

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

3. NORMATIVA D'APLICACIÓ

La contractació 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, la conservació, manteniment de les instal·lacions i salut pública. 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:

- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (BOE núm. 57 de 08-03-2011), modifica el 1712/1991.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, el qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27-05-2006), deroga el 2207/1995.
- Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139 de 30-04-2004).
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21-02-2003).

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/id/arx/diariabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris (BOE núm. 202 de 24-08-1999).
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de restauració (DOGC núm. 1983 de 9-12-1994).
- Reial decret 15/1992, de 17 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació Tecnosanitària per a l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27-01-1992).
- 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 (BOE núm. 11 de 12-01-2001).
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre les normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproduïdes (DOGC núm. 804 de 16-02-1987).
- 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.
- 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.
- Reglament electrotècnic de Baixa tensió
- Reglament de Instal·lacions tèrmiques en edificis
- Reglament de instal·lacions de protecció contra incendis.
- Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi (Obre en una nova finestra) BOE núm. 148, de 22 de juliol de 2022, pàg. 86158. Entrada en vigor progressiva des de l'1 de gener de 2023 fins a l'1 de gener de 2025.
 - L'adjudicatari ha de realitzar el previst per la normativa especialment pel que fa a purgues, neteja i desinfecció.
 - Permetre l'accés a l'empresa de control de legionel·la setmanalment per realitzar tasques de control.

Signatura 1 de 1
 MANEL PONS
 30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- El titular ha de disposar de la inscripció al registre municipal d'establiments alimentaris i l'acta favorable emesa pel consell comarcal previ a l'inici de l'activitat

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 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

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 7.200 €/any millorable a l'alça pels licitadors, a pagar en 12 mensualitats.

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 l'equipament 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 a 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.

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.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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.

Inexistència de relació laboral

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

Els responsables municipals 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.

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, controls dels horaris i de les normes disciplinàries corresponents.
- Control de temps, absències, permisos i vacances.
- Seguiment del rendiment del treball i la productivitat.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- Contractacions, obligacions laborals i acomiadaments.
- Sistema retributiu i incentius de les treballadores.

No obstant això, en aquells casos en que els responsables municipals ho consideri convenient, en alguns serveis i activitats del centre 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 el 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.

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

L'àrea d'influència directa del servei de bar serà principalment els usuaris de la instal·lació esportiva, així com els seus acompanyants i els espectadors, les escoles locals en activitats regulars i puntuals, així com també la resta de la ciutadania principalment de la zona de Teià i voltants.

L'objectiu del servei 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 amb l'esport únicament. 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 màxim rendibilitat empresarial sempre i quan es limiti si s'escau l'accés de la gent cap a les altres àrees del recinte esportiu.

En l'oferta de restauració es tindrà especial rellevància a la presència de menjar fet en cuina pròpia, productes de proximitat, fomentant alimentació saludable, ...

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Uri de validació	http://oac.teia.cat/absis/id/arxidiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





6.- REQUISITS ESPECÍFICS DEL CONTRACTE

L'horari d'obertura es divideix en horari en activitat esportiva i horari sense activitat esportiva:

- **Horari amb activitat esportiva:**
 - Dilluns a divendres 9 a 22 h
 - Dissabte i diumenge 9 a 21 h
- **Horari sense activitat esportiva:**
 - S'haurà d'acomplir l'ORDRE INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels espectacles públics i de les activitats recreatives, on s'estableix un horari d'obertura a partir de les 6.00 h i un tancament fins les 2.30 h com a màxim (00.30 h a la terrassa), sense perjudici de les modificacions que pugui acordar l'alcaldia o l'òrgan competent.

De conformitat al Text únic de la Llei de l'esport, aprovat pel Decret Legislatiu 1/2000, de 31 de juliol, tipifica com infracció molt greu: introduir o vendre dins les instal·lacions on es realitzin activitats esportives tota classe de begudes alcohòliques als recintes (article 73. g).

Els adjudicatari no podrà fer ús dels espais esportius, sense prèvia aprovació de la Regidoria d'Esports i amb l'aplicació de l'ordenança 57 PREU PÚBLIC PER LA UTILITZACIÓ DEL CAMP DE FUTBOL, en l'article 3.

Despeses a assumir pel concessionari

Aniran a càrrec del contractista les despeses mínimes següents:

1. Contractació, sous, cotitzacions a la seguretat social i cobertures del personal.
2. Despeses de conservació i reparació de la instal·lació derivades d'un mal ús.
3. Materials i productes de neteja, i servei de neteja extern si s'escau.
4. Subscripcions de diaris, premsa i similars.
5. Televisió, telèfon, internet i telecomunicacions en general.
6. Assegurança de contingut, robatori, i de responsabilitat civil en relació al bar.
7. Serveis de desinfecció, desratització, i desinsectació.
8. Despeses de gestoria.
9. Proveïdors del bar.
10. Impostos municipals escaients.
11. Amortització del material i elements aportats pel concessionari.
12. Despeses en l'àmbit de la prevenció de riscos laborals.
13. Formació del personal en matèria alimentària i altres que corresponguin.
14. Contractes de manteniments d'empreses especialitzades. Haurà d'informar prèviament al Servei d'Esports amb quina empresa ho realitza i les dates de

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL

Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





realització del manteniment. Així com presentar les factures i rebuts dels pagaments corresponents.

15. Cànon a pagar a l'Ajuntament, amb un mínim de 7.200,00 € anuals.
16. 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.

La titularitat dels comptadors (electricitat, aigua) sempre serà municipal, i mensualment l'Ajuntament realitzarà la factura del cost del consum d'aigua i de Electricitat i es facturarà a l'adjudicatària a raó:

1. Cost Consum elèctrica– Factura mensual
 1. 0.35 euros/kWh
2. Cost consum aigua – Factura mensual
 1. De 0 a 5 m³ – 0.916 euros / metro cúbics
 2. De 5 a 10 m³ – 1.69 euros / metro cúbics
 3. De 10 a 15 m³ – 2.2 euros / metro cúbics
 4. Mes 15 m³ – 3.34 euros / metro cúbics
3. L'adjudicatari haurà d'enviar fotografies dels comptadors el dia 31 de cada mes per permetre la realització de la facturació.

El concessionari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança multirisc (contingut i pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil pels danys a tercer per valor mínim de 150.000,00 € per sinistre), amb cobertura per robatori, riscos professionals 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 en 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 en format excel utilitzat per la presentació de propostes, o amb les variants que s'acordin juntament amb el responsable municipal.

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL

Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/di/arxidiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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 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.
- 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.
- No vendre tabac ni a la barra del bar ni a través de cap tipus de màquina expenedora, 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, inclosos la zona del magatzem, 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.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/id/arx/diariabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Manteniment

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

1. Realitzar el manteniment preventiu de les instal·lacions adscrites al bar/restaurant, 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.

2. Realitzar el manteniment correctiu en les instal·lacions del bar quan hi hagi una incidència de qualsevol tipus es pugui reparar i 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'avaría al seu estat inicial, així com la neteja posterior de les reparacions,
 - 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., sempre siguin espatllats pels usuaris del bar.)
 - 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.
 - En cas que es produeixi una avaría que, a criteri dels serveis tècnics municipals, representi un risc per a la seguretat del bar i les persones usuàries, podrà

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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.
- Presentar un informe de manteniment de tota la maquinari subministrada per l'ajuntament anualment. El informe el realitzar una empresa especialitzada designada per l'ajuntament a cost del concessionari.

6.1.- Mitjans personals i tècnics

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 i complint el vigent conveni col·lectiu de treball del sector.

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 els edificis, dins les categories que 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.

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.

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.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/id/arx/diarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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.

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 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

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 normatives d'aplicació adjuntes en el punt 4 i tot allò que hagi ofert l'empresa adjudicatària en la seva proposta.

Comunicar per escrit als responsables municipals del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament de qualsevol prestació del servei.

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 esta al corrent de les seves responsabilitats de cotització amb la seguretat social i les responsabilitats derivades de la contractació de personal.

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.

Permetre, quan calgui, que en qualsevol moment els representants de l'Ajuntament pugin inspeccionar l'estat de conservació de les instal·lacions i verificar les condicions del servei tot i que sigui sense requeriment de visita prèvia.

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 el 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 al 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.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/di/ax/diarixabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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 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.
 - Dotar la instal·lació d'una imatge digne, tant per l'ordre com per la neteja i conservació.
 - **Espai destinat a bar-restaurant:** 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** (exterior): neteja: un cop al dia escombrar i fregar, i sempre que calgui per mantenir les condicions higièniques adequades.
 - **Magatzem del bar:** neteja a fons com a mínim un cop al mes, i sempre que calgui per mantenir les condicions higièniques adequades.
- 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.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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.
- 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 Complex Esportiu St. Berger.

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 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

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024
TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idl/ax/diarixabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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:

- 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 contractat, 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 material 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.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/id/arx/diarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- 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 el 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.

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 del responsable municipal del contracte seran almenys les següents:

- Supervisar el compliment per part de l'empresa adjudicatària de les seves obligacions i les condicions contractuals de la concessió.
- Coordinar els diferents agents implicats en el contracte, en cas que aquesta funció específica no correspongués a altres persones.
- 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.
- 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.
- Informar les incidències, comunicats, modificacions, i en general, informar a la corporació del nivell de satisfacció de l'execució del contracte.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





7.3.- Inspecció i control de qualitat

Programació dels treballs

L'adjudicatari presentarà al 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 assenyalí l'Ajuntament.

S'informarà en tot moment a requeriment del 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'efectuïn oportunament de la manera estipulada.

El responsable municipal i el responsable de l'empresa adjudicatària mantindran una comunicació fluida i continuada, realitzant 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 Teià, 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 continua permeti conèixer l'estat actual del servei, i aplicar accions de millora de les

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/di/arxidiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





diferents prestacions si és possible. En les reunions trimestrals es lliurarà informació d'aquestes variables.

Els paràmetres a estudiar seran almenys les 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 contracte 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 podrà imposar 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

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/id/arxidiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





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.

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.

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 assenyali el conveni col·lectiu respecte a la protecció de dades de caràcter personal.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024
TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Uri de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



**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/restaurant del Complex Esportiu St. Berger.

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 que ja hi havia del bar:

1. AMPOLLER d'acer inox 4 portes, potencia 350W, MESURES 2.000x550x850mm
2. Aigüera industrial d'acer inox amb sinus, escorredor i buit per a rentaplats, mesures 1.000x550x850 mm.
3. Rentagots d'acer inox, dosificador abrillantador, nivell aigua automàtic, resistència a cisterna i calderí, mesures 465x510x700mm.
4. Moble cafeter amb 2 calaixos, porta estants, mesures 1000x600x1040mm.
5. Contra mostrador d'acer inox per taula refrigerada 3 portes de mesures 2000x600x1040 mm.
6. Armari mixt de dues temperatures d'acer inox, potència 750W, mesures 1250x700x210 mm.
7. Campana mural d'acer inox de filtres de lamel·les i tap de buidatge, mesures 2200x800x500 mm.
8. Antiincendi amb atur automàtic.
9. Cuina de 4 focs elèctrica amb forn de convecció d'acer inox, potència elèctrica 24,40Kw, mesures 800x700x850 mm.
10. Planxa de crom dur d'acer inox, potència 4Kw, mesures 400x700x850 mm.
11. Fregidora elèctrica 8+8 litres, potència 7Kw, mesures 530x495x325 mm.
12. Suport fregidora d'acer inox, mesures 600x700x600 mm.
13. Taula de treball amb prestatges inferiors d'acer inox, mesures 2000x600x850 mm.

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL

Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- 14. Rentaplats fabricat en acer inox, cistell 500x500 mm, dosificador abrillantador, nivell aigua automàtic, resistència a cisterna i caldera, potència 4,9Kw, mesures 600x600x810 mm.
- 15. Aigüera industrial d'acer inox amb un sinus, escorredor i buit per a rentaplats, mesures 1200x600x850 mm.
- 16. Dutxa amb broc + pedal de dues aigües.
- 17. Sota mostrador fred amb rentamans de tres portes d'acer inox, potència 375W, mesures 2000x600x850 mm.

Signatura 1 de 1
MANEL PONS
30/05/2024 | TEC ESPORTS

Per comprovar la validesa d'aquest document pot accedir a la següent URL	
Codi Segur de Validació	4918337a6cb44c338cee81a2249ae63a001
Url de validació	http://oac.teia.cat/absis/di/arx/diariabsaweb/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

