



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONCESSIÓ DEMANIAL DE L'EQUIPAMENT DENOMINAT BAR DE L'ESCORXADOR

- 1 Objecte de la licitació
- 2 Objecte del plec de prescripcions tècniques
- 3 Aforament i usuaris
- 4 Durada del concessió
- 5 Horari i calendari
- 6 Exclusivitat
- 7 Permisos i llicències
- 8 Tabac
- 9 Begudes alcohòliques
- 10 Música
- 11 Neteja
- 12 Gestió de residus
- 13 Terrassa
- 14 Maquinaria recreativa i jocs d'atzar
- 15 Reglament d'ús i consum
- 16 Protecció contra incendis
- 17 Subministraments
- 18 Despeses d'exploració
- 19 Assegurança
- 20 Preus
- 21 Obres i revisions
- 22 Instal·lacions
- 23 Mesures sanitàries
- 24 Imatge i disseny

1.-Objecte

L'objecte de la licitació és la concessió demanial les instal·lacions a l'Escorxador, espai per a l'activitat cultural i associativa, equipament del Servei de cultura de l'ajuntament de Vilafranca del Penedès, adscrit a l'Àrea de Desenvolupament Econòmic i Projecció Exterior.

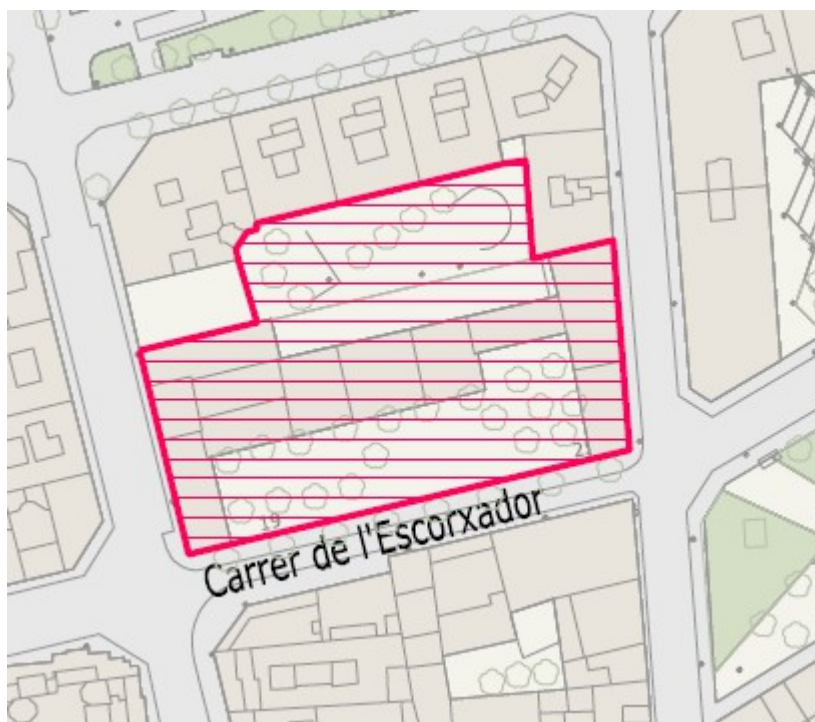
2.- Objecte del plec de condicions tècniques

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques accessòries en què es durà a terme l'explotació del servei de bar i restaurant de l'Escorxador de Vilafranca del Penedès, d'acord amb el que disposen la Llei 33/2003, de 3 de novembre, del Patrimoni de les Administracions Públiques, Decret 336/1988, del 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del Patrimoni dels ens Locals, i Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

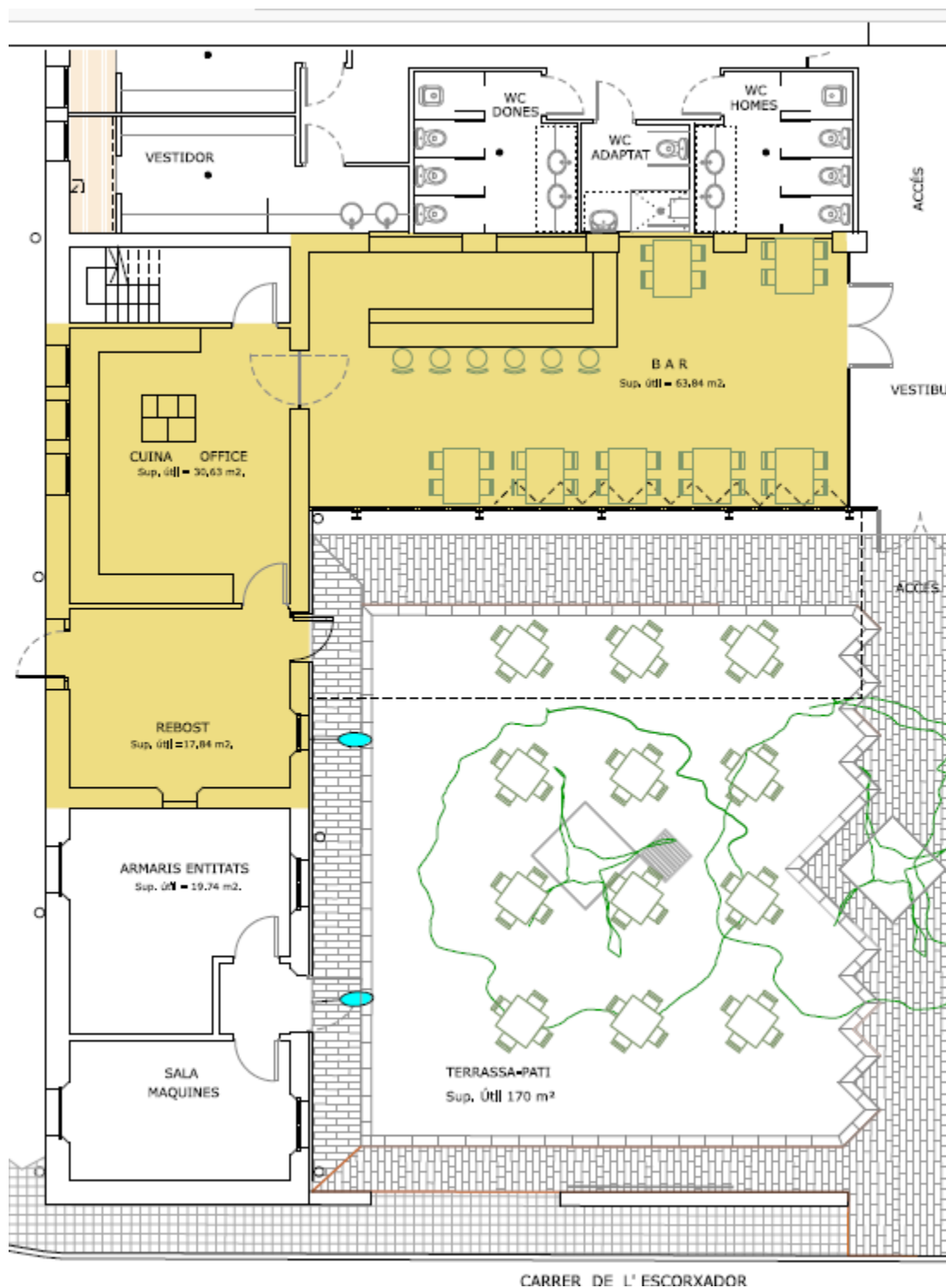
3.- Aforament i Usuaris

L'activitat de bar i restaurant queda sotmesa a l'ordenança municipal dels establiments de pública concurrència.

El bar de l'Escorxador té una superfície total de 302,33 m² repartits en 170 m² de terrassa amb 12 taules i 48 cadires (aforament de 48 persones), 63,84 m² zona de bar amb 7 taules i quatre cadires i 6 tamborets (aforament de 34 persones), cuina de 50,65 m² i rebost de 17,84 m².



L'aforament màxim de l'establiment serà de 82 persones, incloent l'interior i la zona de terrassa exterior.



Durada de la concessió



La concessió tindrà una durada de 2 anys poden prorrogar-se dos vegades per període d'1 any. En total, la concessió inicial més pròrrogues pot tenir una durada màxima de quatre anys.

4 Horari i calendari

L'horari de l'establiment serà, com a mínim, de dilluns a divendres, de 16:30 a 22.00 h i els dissabtes de 9:00 a 14:00 h.

En la proposta d'explotació, l'empresa adjudicatària podrà ampliar l'horari, dintre del marge establert en la llicència de l'activitat de bar i restaurant que apareix en el decret del 16/04/2016 referent a horaris de funcionament dels establiments i que el considera de classe B.

El concessionari podrà presentar en tot moment propostes de modificació de l'horari.

Els horaris s'estableixen sense perjudici que l'ajuntament el pugui modificar en el cas de constatar-se incompliments en matèria acústica i/o de seguretat ciutadana.

El concessionari/ària podrà tancar per vacances, prèvia autorització per part de l'ajuntament, durant els dies que estigui tancat l'Escorxador:

Setmana Santa (tota la setmana fins a dilluns de Pasqua);

Estiu del 29 d'agost al cap de setmana següent de l'11 de Setembre;

Nadal de 24 de desembre al 6 de gener.

El concessionari haurà de comunicar a l'Ajuntament, mitjançant instància presentada per registre, les dates previstes de tancament per vacances, amb una antelació mínima de trenta dies del seu inici.

S'haurà de col·locar en lloc visible de l'edificació un cartell indicatiu de l'horari d'obertura de l'establiment.

En cas de celebració d'actes a l'Escorxador, l'Ajuntament podrà sol·licitar l'obertura de l'establiment amb una antelació mínima d'una setmana.

El contractista podrà tenir obert al públic el servei de bar i restaurant fora de l'horari mínim o de la proposta presentada, respectant però sempre les limitacions horàries que puguin regir per a la resta d'establiments de concurrència pública (classe "B") del municipi, prèvia sol·licitud d'autorització per part de l'Ajuntament.

5 Exclusivitat

Es reconeix el dret de prestar el servei de bar i restaurant, en situació d'exclusiva, en tot el recinte de l'equipament de l'Escorxador.

6 Permisos i llicència



El concessionari haurà de donar compliment a tota la normativa vigent en matèria d'establiments de restauració, ordenances municipals, declaració responsable en matèria de salut alimentària i tota la reglamentació sectorials derivada de l'activitat i dels subministraments dels quals en sigui titular.

El concessionari també està obligat al Compliment de la normativa sanitària i de consum vigent i les seves afectacions: Reial Decret 640/2006, Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu, Reial decret 140/2003, Reial decret 1420/2006, Reial decret 1254/1991, DOGC núm. 804 de 16/02/1987, Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia, i totes aquelles actualitzacions del marc legal del sector.

Al tractar-se d'un equipament municipal, El concessionari de l'explotació del bar i restaurant de l'Escorxador no haurà de realitzar la comunicació d'inici d'activitat.

7 Tabac

No està permesa la venda de tabac ni a la barra de bar ni a través de cap tipus de màquina expenedora i en tot cas es donarà compliment a les exigències establertes a la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries front el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.

8 Begudes alcohòliques

No està permesa la venda ni subministrament de begudes alcohòliques a menors d'edat.

El concessionari haurà de fer constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.

9 Música

L'activitat es troba inclosa dins del grup III de l'ordenança municipal reguladora del soroll i les vibracions de l'ajuntament de Vilafranca del Penedès.

No s'admet la instal·lació d'altaveus a l'exterior de l'establiment.

En tot cas, l'afectació acústica provocada per l'activitat del bar haurà de donar compliment a la Llei 16/2002 de protecció de la contaminació acústica i al Decret 176/2009 que n'aprova el Reglament i modifica els annexos i a l'Ordenança de soroll i les vibracions de l'ajuntament de Vilafranca del Penedès.

10 Neteja

El concessionari realitzarà la neteja diària del recinte objecte de la concessió, mantenint-lo en perfectes condicions higièniques i d'aspecte, tant de l'establiment, incloent els banys compartits com de la zona exterior susceptible d'ocupació per l'explotació del bar i restaurant.

Els treballs de neteja i retirada de fulles del pati de l'Escorxador obeeix a una freqüència establerta al vigent Plec de manteniment i neteja de l'espai verd urbà. Aquesta freqüència no es pot veure incrementada a conseqüència de l'explotació del bar. En cas de conveniència, El concessionari haurà de preveure aquest tipus de tasques.

La responsabilitat del manteniment de l'arbrat del pati de l'Escorxador, és de l'Ajuntament. En cap cas El concessionari podrà intervenir en aquest, ni subjectar-hi elements sense previ consentiment de l'Ajuntament.

L'espai objecte de la concessió disposa d'un bany compartit amb la resta de serveis de l'Escorxador.

Les cambres higièniques de l'establiment són d'ús públic, no sent exclusives per les persones usuàries de l'establiment. Les cambres higièniques, han d'estar operatives i disponibles per al públic durant tot el períodes de funcionament del bar-restaurant.

L'estat de neteja s'adaptarà a la quantitat d'usuaris del servei i serà motiu d'inspeccions aleatòries per part del personal municipals.

11 Gestió de residus

El concessionari haurà de segregar correctament, i dintre de les seves instal·lacions, les fraccions de residus generades (matèria orgànica, envasos, vidres, cartró, resta i altre residus especials), adaptant-se en tot moment de la duració de la concessió a allò que disposi la normativa vigent en aquesta matèria.

Pel lliurament dels residus, el concessionari haurà d'adaptar-se a les instruccions del servei de recollida municipal (tant per les fraccions que es recullen porta com per les que es dipositen en els contenidors de via pública).

Els residus especials generats hauran de dipositar-se a la deixalleria municipal (o a qualsevol de les MiniDeixalleries o deixalleria mòbil, si la quantitat i tamany ho permet).

En el cas dels olis de cuina, hauran de ser dipositats en recipient destinat a tal fi i hauran de ser recollits per part d'una empresa gestora de residus homologada o bé s'hauran de lliurar a la deixalleria. El concessionari haurà de poder 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 al plec de clàusules administratives particulars.

Les empreses adjudicatàries estaran sotmeses al pagament íntegre dels impostos i taxes relatives a la gestió de residus, independentment del pagament del cànon associat a la concessió.

12 Terrassa

La superfície màxima ocupable per taules i cadires és la definida a la documentació gràfica inclosa en el present plec. Els excessos d'ocupació podran donar lloc a l'aplicació del règim sancionador tipificat al plec de clàusules administratives particulars.

L'espai exterior no serà privatiu i s'haurà de mantenir l'accés lliure, per tant, no es podrà delimitar. Tampoc s'admet cartelleres ni publicitat fora de l'edificació.

El mobiliari de terrassa haurà de donar compliment a l'Ordenança de civisme i de l'ús de l'espai públic.



A la superfície exterior de terrassa s'hi podran emplaçar exclusivament taules, cadires i para-sols.

Tot el mobiliari i equipament de terrassa haurà de ser recollit i emmagatzemat diàriament a durant els períodes en que l'activitat estigui tancada al públic.

13 Màquines recreatives i jocs d'atzar

No estarà permesa la instal·lació de màquines recreatives ni la realització de jocs d'atzar ni apostes a l'espai objecte d'aquesta concessió.

14 Reglament d'ús i consum

El concessionari haurà de donar compliment en tot moment a la normativa de consum. En particular, haurà de disposar de fulls oficials de reclamació a disposició de les persones usuàries del servei i tenir en lloc visible rètol informatiu de la tinença d'aquests fulls.

L'empresa contractista en la prestació del servei, tractarà a les persones usuàries respectant les normes bàsiques d'educació i cortesia.

15 Protecció contra incendis

La protecció contra incendis haurà de quedar justificada a la proposta d'explotació. S'haurà de donar compliment al Codi Tècnic de l'Edificació, Document Bàsic – Seguretat en cas d'incendi, així com al Reial Decret 513/2017, de 22 de maig, pel que s'aprova el reglament d'Instal·lacions de protecció contra incendis.

L'empresa contractista haurà de disposar d'un concessió de manteniment dels mitjans de protecció contra incendi amb empresa autoritzada, i els mitjans hauran de tenir vigent en tot moment les revisions i retimbrats corresponents.

Els mitjans de protecció contra incendis hauran d'estar senyalitzats correctament amb rètols normalitzats.

El cost tant de l'adquisició dels mitjans de protecció contra incendis com del seu manteniment seran a càrrec de l'empresa contractista.

16 Subministraments

Seràn a càrrec de El concessionari el pagament dels diferents subministraments necessaris per a l'exercici de l'activitat: electricitat, aigua, gas, veu i dades, wifi.

17 Despeses d'explotació

El/la contractista haurà d'assumir la totalitat de les despeses que la gestió o explotació del servei de bar i restaurant ocasioni, tal com la compra de mercaderies, contractació de personal i Seguretat Social, impostos, assegurances, neteja del local, recollida de residus i d'aigües, subministrament de gas i energia elèctrica, etc. L'ajuntament de Vilafranca no subvencionarà en cap cas la prestació del servei.

En particular, i pel que fa al personal que en el seu cas pugui adscriure al servei, haurà de donar compliment estricte a la normativa laboral i de Seguretat Social, i contractar-lo d'acord amb modalitats que garanteixin que l'ajuntament de Vilafranca no adquireix cap responsabilitat, ni durant la vigència del concessió administratiu ni després de la seva finalització.

18 Assegurança

La persona contractista estarà obligada a concertar a càrrec seu les següents assegurances:

Assegurança de responsabilitat civil per Riscos Professionals per un import de 500.000,00 €. Els danys que superin aquest import i no estiguin coberts per l'assegurança seran a càrrec de El concessionari.

c) Assegurança que cobreixi el continent incloent els riscos d'incendi i de tot tipus de danys a les instal·lacions i béns municipals, pel valor mínim de 300.000,00 €, i en el que ha de constar l'Ajuntament com a beneficiari; i el contingut per un valor mínim que garanteixi la continuïtat de l'activitat en cas de sinistre a favor de El concessionari.

19 Preus

Els productes i preus aplicats per les consumicions serà fixat pel contractista, qui haurà de tenir la llista de preus en un lloc visible del local. El contractista resta obligat a oferir almenys productes bàsics i genèrics pel que fa a begudes i menjar.

Els preus que les persones usuàries han d'abonar tindran naturalesa privada, i l'ajuntament no reconeixerà al/a la contractista el procediment d'apressament per a percebre'ls.

L'empresa contractista estarà obligada a comunicar a l'Ajuntament, prèviament a l'inici de l'explotació, el llistat de preus de venda dels productes i serveis que ofereixi. Les modificacions dels preus s'hauran de comunicar al responsable del concessió.

El llistat de preus dels productes i serveis haurà d'estar disponible i visible per a les persones usuàries, i haurà d'estar redactat com a mínim en català, castellà i anglès.

20 Obres i reversions

L'explotació de la concessió es restringirà als espais definits que apareixen a la documentació gràfica d'aquest Plec, on s'inclou el mòdul de serveis i bar i els espais exteriors de pèrgola i terrassa.

Seràn a càrrec de l'empresa contractista les obres de manteniment, conservació i d'adaptació que consideri necessàries per a l'adequada explotació del servei, estant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals o efectuar les preceptives comunicacions prèvies, i sotmetent-se quant a l'execució de les obres, a les directrius que assenyali l'ajuntament. Aquestes obres quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a indemnització per part del contractista.

Les instal·lacions municipals en les quals es prestaran els serveis són aquelles destinades a bar-restaurant que s'ubiquen dins l'equipament cultural l'Escorxador format per bar, cuina, magatzem, en un espai tancat i diferenciat que té el seu accés a través de porta, i terrassa exterior davant del bar.

L'ajuntament cedirà el local, amb els seus envans de tancament i porta d'accés, enrajolat, enguixat, pintat, amb punts de llum i aigua i amb barra o taulell de servei; d'altra banda aportarà també les instal·lacions o béns relacionades:

EQUIPAMENT BAR

- 8 taules rectangulars
- 2 taules rodones
- 24 cadires
- 11 tamborets
- 1 barra
- 1 boteller de 5 portes
- 1 nevera bar
- 1 moble auxiliar darrera la barra
- 9 estanteries
- 1 moble amb 3 calaixos i tres reposa gotes
- 1 moble amb 2 prestatges
- 1 rentagots

EQUIPAMENT CUINA

- 1 cuina
- 1 campana extractora
- 1 rentavaixelles
- 1 fregidora doble
- 1 taula de treball central
- 1 armari frigorífic
- 1 congelador vertical
- 1 taula baixa
- 5 prestatgeries d'alumini/plàstic amb 4 prestatge

Els/les licitadors/es podran examinar l'estat de les instal·lacions i/o béns per tal de conèixer l'estat actual del bar-restaurant i el seu equipament, entenent-se que pel sol fet de participar en el procediment de contractació coneixen i accepten les condicions reals existents.

Si la persona adjudicatària vol instal·lar equipament complementari del servei, o substituir part de l'existent, ho haurà de fer pel seu compte i càrrec, informant prèviament al responsable del Servei, i observant els criteris estètics, de seguretat que puguin establir els serveis municipals competents (Cultura i SSTT d'Urbanisme) i les normatives vigents.

Qualsevol modificació, obra o reforma que es vulgui fer en el local, en les instal·lacions o en el mobiliari requerirà l'autorització prèvia i expressa de l'Ajuntament.

Durant el període del concessió la persona contractista haurà de fer-se càrrec totalment de les actuacions de conservació i de reparació que siguin necessàries, tant del local destinat a bar-restaurant com de les instal·lacions, mobles i maquinària, elements que hauran de trobar-se sempre en correcte estat de manteniment, neteja i higiene; també haurà d'assumir la substitució i/o reposició de qualsevol element de la maquinària o del mobiliari, si correspon a l'aportació inicial de l'Ajuntament.

La titularitat de les escomeses, és a dir els subministres de gas i llum les haurà d'assumir El concessionari/ària i un cop acabi el servei l'haurà de posar a nom de l'ajuntament lliure de càrregues.

Una vegada finalitzat, per qualsevol motiu el concessió, la totalitat dels béns i elements afectats al servei que siguin necessaris per a la prestació d'aquell revertiran a l'ajuntament de Vilafranca, lliures de càrregues i en correcte estat de conservació i funcionament.

El/la contractista assumeix el risc de l'explotació del servei.

21 Instal·lacions

Totes les instal·lacions de l'establiment sotmeses a normatives de seguretat industrial hauran d'estar executades, documentades, inspeccionades, legalitzades i mantingudes d'acord a la normativa que sigui d'aplicació.

L'ajuntament podrà reclamar còpia d'aquestes legalitzacions en qualsevol moment de la concessió.

Les reparacions per avaries o reposició dels elements o instal·lacions que hagin esgotat la seva vida útil seran a càrrec de l'empresa concessionària.

En el cas que a l'inici o durant el període de vigència de la concessió l'empresa adjudicatària vulgui modificar no substancialment l'espai ho haurà de sol·licitar per escrit a l'ajuntament mitjançant el responsable del concessió i, en cas de ser autoritzades, haurà d'assumir al seu càrrec el cost de totes les modificacions realitzades, sense dret a indemnització.

No es permetrà cap tipus d'ampliació de volum ni col·locació d'estructures fixes a l'espai exterior.

Es disposarà d'escomesa independent d'electricitat i de gas. L'empresa adjudicatària haurà de contractar el subministrament al seu nom amb la companyia comercialitzadora de la seva elecció, i es farà càrrec de la totalitat dels costos derivats tant de l'alta d'aquesta concessió com del pagament de la facturació mensual, tenint en compte la contractació d'una nova escomesa.

L'empresa adjudicatària haurà de contractar la finalització de la instal·lació d'acord a les seves necessitats i generar el conjunt de documentació tècnica per a la seva legalització (incloent el projecte elèctric), així com assumir al seu càrrec el pagament dels tràmits necessaris per a aquesta legalització.

22 Mesures sanitàries

L'empresa adjudicatària es farà responsable de les instal·lacions i la gestió que s'efectuïn amb motiu de l'explotació així com de les condicions tècniques i sanitàries de les instal·lacions com de la higiene

23 Imatge i disseny

El concessionari tindrà tots els espais en un ordre correcte, mantenint una imatge agradable i atractiva pels clients.

Resta especialment prohibit tenir materials, capsos i elements apilats pel mig distorsionant una bona imatge dels espais.

El concessionari podrà dissenyar la seva imatge corporativa per difondre el seu servei així com pel full informatiu, cartes de preus, etc. Aquesta imatge ha d'anar en consonància amb el servei ofert i l'equipament.

24 Inici de l'activitat

L'inici de l'activitat es considerarà en funció del temps mínim necessari exposat en l'oferta del licitador per realitzar les actuacions de condicionament i equipament necessàries per iniciar l'activitat.

A partir de la data de formalització el concessió serà vigent i l'administració ofereix 3 mesos de carència en el pagament del cànon.

Si El concessionari considerés que cal fer alguna actuació de millora que signifiqués una ampliació del període d'obertura, haurà de comunicar-ho abans de la signatura del concessió, per a la seva autorització.

25 Direcció i seguiment del servei

La supervisió del servei anirà a càrrec del responsable del concessió nomenat per l'ajuntament i podrà inspeccionar les instal·lacions objecte de la concessió en qualsevol moment per a comprovar el compliment de les normes especificades en aquest plec, sense perjudici que El concessionari hagi de complir, en l'exercici de l'explotació, les normes vigents. De la mateixa forma, El concessionari facilitarà tota la informació que li sigui puntualment requerida per l'Ajuntament respecte al servei desenvolupat i mantindrà informada de qualsevol incidència en el servei.

Anualment El concessionari presentarà el volum anual de negoci i el compte d'explotació objecte d'aquest concessió mitjançant la presentació dels comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, en el seu cas, o en el registre oficial corresponent. En cas d'empresaris no inscrits al Registre Mercantil, els comptes anuals degudament legalitzats.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
15246021131611754360**

PLAN_GEN_SIGN
10/2024/1597

