



PLEC TÈCNIC PER A LA LICITACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI DEL BAR DE L'EDIFICI EL SAFAREIG

ÍNDEX

CAPÍTOL I. DISPOSICIONS GENERALS.....	2
Clàusula 1.1 Justificació de l'adjudicació del contracte.....	2
Clàusula 1.2. Espais del bar i espais comuns objectes del contracte.....	2
Clàusula 1.3.Característiques del local i amidaments.....	3
CAPÍTOL II OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DEL BAR.....	4
Clàusula 2.1. Horaris d'obertura mínims del Bar.....	4
Clàusula 2.2. Tancament del bar.....	5
Clàusula 2.3 Usos i limitacions dels espais de terrassa del Parc de Can Sunyer..	5
Clàusula 2.4 Estètica del l'equipament de mobiliari per la terrassa.....	6
Clàusula 2.5. Personal de la instal·lació.....	6
Clàusula 2.6 Contractació dels treballadors del bar segons normativa laboral vigent.....	6
Clàusula 2.7 Funcionament del servei.....	6
Clàusula 2. 8. Fixació preus.....	7
Clàusula 2.9. Pla de Neteja.....	8
Clàusula 2.10.Pla de manteniment.....	10
Clàusula 2.11. Despeses de llum i gas.....	12
Clàusula 2.12 Assegurança de Continent i Contingut.....	12
Clàusula 2.13 Inspecció del local i les instal·lacions destinades a bar.....	13
Clàusula 2.14 Justificació anual.....	13
Clàusula 2.15 Inici i finalització de l'activitat.....	13
Clàusula 2.16 Comissió de Seguiment del Plec.....	14
Clàusula 2.17 Afiliació a l'Associació de comerç i serveis de Martorelles.....	14
CAPÍTOL III. DRETS I FACULTATS DE L'AJUNTAMENT.....	15
CAPÍTOL IV. CONDICIONS OBLIGATÒRIES DE CÀNON I DURADA DE CONCESSIÓ PRIVATIVA.....	15



CAPÍTOL I. DISPOSICIONS GENERALS

Clàusula 1.1 Justificació de l'adjudicació del contracte

L'Ajuntament de Martorelles amb la intenció d'aconseguir una millora de la gestió dels recursos i un millor aprofitament de les instal·lacions de l'Espai Cívic El Safareig i de la instal·lació les piscines municipals, ofereix l'adjudicació dels drets de concessió administrativa per a l'ús privat i explotació del servei de bar a qui vulgui gestionar-lo d'acord amb les condicions i els criteris de valoració que s'especifiquen a aquest plec.

L'objectiu és que, a més de la gestió del negoci de bar, es doni suport al servei de consergeria d'aquest equipament.

L'Ajuntament comunicarà al contractista aquesta necessitat de servei de consergeria, coincidint amb la programació a l'espai d'actes oberts al públic.

L'àrea d'influència directe serà principalment les entitats beneficiàries de l'equipament: els i les usuàries de les piscines municipals, així com la resta de la ciutadania i especialment el veïnatge del Barri de Can Sunyer, oferint un servei de bar que vagi més enllà de la utilització de l'equipament i de les persones usuàries de la piscina en temporades estiuenques.

És per això, que la voluntat de l'Ajuntament és comptar amb una persona física o jurídica que faci de contractista del bar i a més dugui a terme les tasques de consergeria quan calgui en coordinació amb el departament de Participació.

Clàusula 1.2. Espais del bar i espais comuns objectes del contracte

L'activitat de bar es desenvoluparà als espais destinats a aquesta funció de la planta baixa i primera planta de l'Espai Cívic El Safareig (bar, terrassa, magatzem i office), situat al carrer del parc amb una superfície irregular de 53,91 m² a la planta baixa i 45,01 m² a la primera planta repartits de la següent manera:

Planta baixa

Cuina: 8.13 m²

Bar: 10.26 m²

Terrassa-umbracle: 28.70 m² que dona accés directe al recinte de les piscines municipals



Ajuntament de
Martorelles

Magatzem: 6.82 m2

Planta superior

Bar: 6.59 m2

Office: 5.49 m2

Vestíbul polivalent: 32.93 m2 on es poden instal·lar cadires i taules segons detall del plànol Annex I

Ni les persones particulars ni els membres d'entitats poden fer servir el material del bar per activitats pròpies sense consentiment explícit de l'empresa que explota el bar.

Clàusula 1.3. Característiques del local i amidaments

Que el local disposa de les instal·lacions necessàries d'electricitat, aigua, climatització, sistema d'alarma, recepció de televisió, cuina, sanitaris, aixetes instal·lades i accessoris de bany i mobiliari.

La cuina del bar està equipada segons detall Annex II amb:

- Descalcificador automàtic industrial;
- Rentaplats de capota amb capacitat per 500 plats;
- Taula mural de parentat amb una pica i dutxa incorporada (tipus monobloc);
- Campana extractora amb extinció automàtica de Cadeco o equivalent;
- Cuina a gas de sis focs i forn incorporat;
- Rentamans automàtic;
- Aigüera amb dos sines i un escorredor;
- Equipament de mobiliari fixe de cuina i bar office a la primera planta.

Que en el moment de formalització i de finalització del Contracte de concessió del servei de gestió i explotació del bar de l'Espai Cívic El Safareig i la Piscina Municipal de Martorelles el contractista signarà una còpia de l'inventari amb fotografies per acreditar l'estat del material.

El contractista presentarà un projecte, en el que es descriurà la maquinària a



instal·lar i altres elements en relació amb el bar, i la terrassa que consideri necessari per dur a terme el servei de bar.

Previ a l'instal·lació d'aquest equipament, maquinària, utillatge i mobiliari que el contractista consideri necessaris per a la correcta prestació del servei que aniran a càrrec seu, haurà de comunicar-ho a serveis tècnics amb la finalitat de fer un control de les potències elèctriques.

Pel que fa a l'espai i l'equipament, el contractista estarà obligat a:

- Fer el manteniment i les reparacions del mobiliari, maquinària, material i instal·lacions que hi ha al bar que són propietat de l'Ajuntament, així com, quan sigui necessari, la reposició per elements cedits per aquest quan estiguin deteriorats.
- Garantir que en l'espai de bar no es dipositaran elements que alterin dràsticament l'estètica del local tal com ha estat posat a disposició a l'inici de l'execució del contracte. Qualsevol proposta de modificació en aquest sentit haurà d'estar consensuat amb l'Ajuntament.

CAPÍTOL II OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DEL BAR

Clàusula 2.1. Horaris d'obertura mínims del Bar

La instal·lació del bar de l'Espai Cívic El Safareig obrirà, com a mínim en la relació d'horaris que es descriuen a continuació.

Horari hivern:	Dilluns tancat De dimarts a dijous: de 9 a 12h i 15 a 18h Divendres: de 9 a 18 h Dissabte i diumenge de 11 a 16 hores
Horari Primavera i tardor:	Dilluns tancat De dimarts a dijous: De 9 a 12h i 15 a 20h Divendres: de 9 a 20h Dissabte i diumenge de 11 a 16 hores

En dies de temporal, a causa del tipus d'accés de les instal·lacions, els responsables de l'empresa licitadora es reserven el dret a decidir si tanquen abans de l'horari habitual.

Els horaris del bar de la planta inferior de les piscines serà com a mínim:

De dilluns a diumenge de 9.30 a 20.30 hores per cobrir l'horari de l'obertura de la piscina municipal (de 10 a 20 hores) la temporada que compren aproximadament del 15 de juny al 1 de setembre.

El contractista, de cara a l'ampliació dels horaris mínims establerts haurà d'observar el compliment de la normativa que recull 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 sotmesos a la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives, i al seu Reglament (especialment del contingut a l'article 5) així com també atindrà a l'Ordenança de Convivència i Civisme de Martorelles.

Clàusula 2.2. Tancament del bar

Els períodes que el bar tancarà es faran coincidir amb els períodes de vacances escolars, que són: Nadal i setmana Santa, a l'estiu un cop finalitzi l'obertura de les piscines municipals fins passada la Festa Major i una setmana anual pactada amb l'Ajuntament.

Clàusula 2.3 Usos i limitacions dels espais de terrassa del Parc de Can Sunyer

El bar disposa de prioritat per l'explotació la zona del Parc de Can Sunyer per muntar la zona de la terrassa exterior.

En els casos que un esdeveniment cultural organitzat per una entitat hagi d'ocupar parcialment el Parc, la gestió de la terrassa es veurà condicionat al volum d'usuaris de l'esdeveniment per fixar si la Terrassa pot estar operativa o no:

- Esdeveniments de petit i mitjà format (fins a 150 usuaris o menys): El bar pot explotar amb normalitat la terrassa exterior frontal a l'entrada de El Safareig.
- En cas que l'entitat organitzadora desitgi fer ús complet del Parc de Can Sunyer, ateses les característiques pròpies de l'activitat, l'adjudicatari estarà obligat a desmuntar la zona de terrassa únicament quan sigui requerit per l'Ajuntament de Martorelles. Aquesta situació només podrà succeir un màxim de

cop a l'any.

Clàusula 2.4 Estètica del l'equipament de mobiliari per la terrassa

L'estètica de la terrassa i del mobiliari del vestíbul destinat a bar serà un element fonamental per a l'atractiu visual del nostre establiment. Les directrius a seguir per a la disposició i decoració de la terrassa es detallen a l'Annex 3, on també podreu consultar la fitxa tècnica dels mobles i elements utilitzats en aquest espai. Es permetrà la inclusió de publicitat en el mobiliari de la terrassa sempre que aquesta segueixi els cànons estètics marcats en aquest plec.

Clàusula 2.5. Personal de la instal·lació

Per poder gestionar la instal·lació del bar, caldrà dotar-la de personal per atendre les necessitats dels horaris mínims de les entitats i col·lectius que utilitzen l'equipament. Serà el mateix contractista qui valorarà quines són aquestes necessitats pel que fa a la setmana i decidirà la quantitat de personal que ha de contractar per cobrir aquest servei de forma satisfactòria, garantint sempre la bona qualitat de l'atenció al públic i dels productes.

Les ofertes que es presentin hauran d'explicitar el nombre de persones amb les que cobrirà tot els serveis, detallant les tasques que faran, i amb horaris possibles i versemblants.

Clàusula 2.6 Contractació dels treballadors del bar segons normativa laboral vigent

L'adjudicatari serà responsable de garantir que totes les contractacions i relacions laborals compleixin amb les lleis i regulacions laborals establertes pel govern i altres entitats competents.

S'ha de proporcionar a tot el personal un contracte laboral adequat, en conformitat amb les condicions establertes per la legislació laboral vigent, que inclogui termes com ara salaris, horaris de treball, beneficis i qualsevol altra disposició legal aplicable.

Clàusula 2.7 Funcionament del servei

- **Servei d'hostaleria:** Realitzar la dinamització del servei de bar per tal d'aconseguir que el bar esdevingui un espai referent al municipi durant tot l'any



i que l'oferta sigui prou atractiva per a atraure, no només a les persones usuàries de l'equipament, també al públic general.

- **Cartellera:** El contractista haurà de disposar d'un cartell a l'entrada de la instal·lació amb els horaris d'obertura del bar i haurà d'exposar públicament les tarifes del servei de bar i fulls de reclamació segons normativa aplicable. El nom del bar estarà fixat per l'Ajuntament de Martorelles. Aquest ha de ser Bar El Safareig.
- **Carta:** L'idioma de retolació i la carta haurà de ser en català.
- **Comunicació:** El contractista haurà de disposar d'un compte de correu electrònic, que consulti diàriament, a través del qual l'Ajuntament pugui trametre-li totes les informacions i indicacions necessàries per a una òptima coordinació de la globalitat de l'equipament. També haurà de facilitar un telèfon de contacte, on l'Ajuntament pugui localitzar la concessió tant en els horaris d'obertura, com en els horaris en que la instal·lació estigui tancada.
- **Auxiliar de consergeria:** El Safareig disposarà d'un servei de control d'accessos de forma automatitzada que ha de permetre l'autonomia a totes les entitats en relació als usos dels espais propis i comuns. L'adjudicatari haurà de fer de servei auxiliar de consergeria i custodiar una còpia de claus dels equipaments.
- **Limitacions:** 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.
- **Atenció al públic:** L'adjudicatari i les persones contractades tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei. Així mateix, el contractista podrà fer us del "dret de reserva d'admissió" en els supòsits d'alteració de l'ordre públic.

Clàusula 2. 8. Fixació preus

L'explotació del servei de bar, és a compte i risc propi del contractista amb dret a percebre de les persones usuàries l'import de les prestacions i dels consums efectuats, d'acord amb la tarifa de preus consensuada amb Ajuntament.

En cas que s'articulés el Carnet de Gent Gran l'Ajuntament consensuarà amb el contractista la fixació del descomptes aplicables.

Clàusula 2.9. Pla de Neteja

El contractista haurà de mantenir la porció de domini públic utilitzada i les instal·lacions, mobiliari i elements vinculats a la zona de bar, en bon estat de conservació i funcionament, així com substituir els elements deteriorats o defectuosos quan sigui necessari, en els termes que preveu el plec de clàusules tècniques.

Assumirà, la neteja diària de l'espai cedit per al servei bar (bar, cuina, vestíbul, terrassa i magatzem).

En cas d'activitats multitudinàries organitzades per l'Ajuntament on sigui necessari l'ús dels lavabos del bar o d'algun altre espai al qual aquest contracte faci referència, la neteja d'aquests espais serà a càrrec de l'Ajuntament.

Així mateix, és important destacar que la neteja del parc de Can Sunyer serà sempre responsabilitat de l'Ajuntament. L'arrendatari tindrà l'obligació de retirar tot el mobiliari de la terrassa exterior un cop finalitzats els serveis per garantir la comoditat del servei de neteja de l'Ajuntament en aquest espai.

Pel que fa a altres aspectes amb caràcter general amb relació a la higiene, el contractista té les obligacions següents:

- × Existirà un lloc separat per l'emmagatzematge de residus o escombraries, que disposarà de recipients de fàcil neteja i desinfecció, que s'evacuaran diàriament.
- × Els productes sense envasar exposats al públic estaran protegits per vitrines, en refrigeració, si així ho necessiten, i protegits de la llum del sol.
- × Els productes de neteja, desinfecció i desratització s'emmagatzemaran separats del magatzem d'aliments.
- × Disposaran dels equips i instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb la capacitat suficient per als aliments que així ho requereixin.

Totes les àrees d'emmagatzematge i preparació d'aliments han d'estar degudament retolades amb informació relativa a la manipulació segura dels aliments, les dates de caducitat i qualsevol altre avís necessari. Aquesta retolació és fonamental per assegurar que els treballadors i els clients coneguin les pràctiques i els requisits de seguretat alimentària.

Les instal·lacions s'hauran de mantenir en les degudes condicions de neteja, desinfectar-se i desratitzar-se periòdicament:

Desratització i prevenció de plagues: És essencial dur a terme un programa adequat de desratització i prevenció de plagues per garantir que els animals no desitjats, com ratolins o insectes, no contaminin els aliments o les àrees de preparació.

Inspecció sanitària: S'hauran de realitzar inspeccions sanitàries periòdiques per garantir que totes les pràctiques i instal·lacions compleixin amb les normatives de salut i seguretat alimentària. Això pot ser dut a terme per autoritats de salut o tercers autoritzats.

Les persones manipuladores d'aliments compliran, com a mínim, els següents requisits:

Hauran d'acreditar que posseeixen la formació en higiene d'aliments establerta amb el compliment del reglament de la CE 852/2004.

Observar la màxima pulcritud en la seva higiene personal i utilitzar en la seva feina vestuari exclusiu i en correcte estat de neteja.

Correspon a l'adjudicatari el compliment de la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en l'establiment i en concret amb el Reglament nombre. 852/2004, del Parlament Europeu i Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris (Diària Oficial de la Unió Europea L226/3 de 25.06.2004) i RD 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç; de menjars preparats (BOE d'11 de 12 de gener de 2001).

El contractista haurà de mantenir la porció de domini públic utilitzada i les instal·lacions, mobiliari i elements vinculats a la zona de bar, en bon estat de conservació i funcionament, així com substituir els elements deteriorats o defectuosos quan sigui necessari, en els termes que preveu el plec de clàusules tècniques.

Assumirà, la neteja diària de l'espai cedit per al servei bar (bar, cuina, vestíbul, terrassa, lavabos i magatzem).

En cas d'activitats multitudinàries organitzades per l'Ajuntament on sigui necessari l'ús dels lavabos del bar o d'algun altre espai al qual aquest contracte faci referència, la neteja d'aquests espais serà a càrrec de l'Ajuntament.

Així mateix, és important destacar que la neteja del parc de Can Sunyer serà sempre responsabilitat de l'Ajuntament. L'arrendatari tindrà l'obligació de retirar tot el mobiliari de la terrassa exterior un cop finalitzats els serveis per garantir la comoditat del servei de neteja de l'Ajuntament en aquest espai.

Pel que fa a altres aspectes amb caràcter general en relació a la higiene, el contractista té les obligacions següents:

- Existirà un lloc separat per l'emmagatzematge de residus o escombraries, que disposarà de recipients de fàcil neteja i desinfecció, que s'evacuaran diàriament.
- Els productes sense envasar exposats al públic estaran protegits per vitrines, en refrigeració, si així ho necessiten, i protegits de la llum del sol.
- Els productes de neteja, desinfecció i desratització s'emmagatzemaran



separats del magatzem d'aliments.

☒ Disposaran dels equips i instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb la capacitat suficient pels aliments que així ho requereixin.

Totes les àrees d'emmagatzematge i preparació d'aliments han d'estar degudament retolades amb informació relativa a la manipulació segura dels aliments, les dates de caducitat i qualsevol altre avís necessari. Aquesta retolació és fonamental per assegurar que els treballadors i els clients coneguin les pràctiques i els requisits de seguretat alimentària.

Les instal·lacions s'hauran de mantenir en les degudes condicions de neteja, desinfectar-se i desratitzar-se periòdicament:

Desratització i prevenció de plagues: És essencial dur a terme un programa adequat de desratització i prevenció de plagues per garantir que els animals no desitjats, com ratolins o insectes, no contaminin els aliments o les àrees de preparació.

Inspecció sanitària: S'hauran de realitzar inspeccions sanitàries periòdiques per garantir que totes les pràctiques i instal·lacions compleixin amb les normatives de salut i seguretat alimentària. Això pot ser dut a terme per autoritats de salut o tercers autoritzats.

Les persones manipuladores d'aliments compliran, com a mínim, els següents requisits:

Hauran d'acreditar que posseeixen la formació en higiene d'aliments establerta amb el compliment del reglament de la CE 852/2004.

Observar la màxima pulcritud en la seva higiene personal i utilitzar en la seva feina vestuari exclusiu i en correcte estat de neteja.

Correspon a l'adjudicatari el compliment de la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en l'establiment i en concret amb el Reglament nombre. 852/2004, del Parlament Europeu i Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris (Diària Oficial de la Unió Europea L226/3 de 25.06.2004) i RD 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç; de menjars preparats (BOE de 11 de 12 de gener de 2001).

Clàusula 2.10. Pla de manteniment

El contractista haurà de garantir el bon estat de la porció de domini públic usada i les instal·lacions, mobiliari i elements vinculats a l'establiment objecte del plec A més s'ha d'encarregar de la substitució d'elements deteriorats o defectuosos quan sigui necessari, en els termes que preveu aquest plec de



clàusules tècniques en relació al desenvolupament de l'activitat de bar.

Dins del pla de manteniment en relació als espais de cuina i bar cal tenir presents les següents actuacions:

- **Electricitat:** reparar les avaries, trencaments i desperfectes, substitució de materials malmesos (interruptors, endolls, ...)
- **Fontaneria:** reparar les avaries, trencaments i desperfectes i substitució de materials malmesos (aixetes, reposició de rajoles...)
- **Fusteria/alumini:** reparar les avaries, trencaments i desperfectes, substitució de materials malmesos (petits arranjaments a portes, finestres, reposició de vidres i miralls, reparació de persianes, greixat de portes exteriors, protecció de dits, panys...). Manteniment preventiu, que fa referència a les accions que realitzen les persones per poder evitar els danys i així no haver de realitzar un manteniment correctiu.
- **Vidres:** manteniment i substitució dels vidres en cas de trencaments o desperfectes, neteja periòdica dels vidres per a una òptima presentació i visibilitat. Manteniment preventiu, que fa referència a les accions que realitzen les persones per poder evitar els danys i així no haver de realitzar un manteniment correctiu.

El contractista haurà de realitzar el manteniment preventiu per preveure una bona conservació dels equipaments a través d'intervencions de millora abans que no estiguin malmesa.

Actuacions específiques i necessàries a realitzar de forma anual:

- Pintar les zones del bar.
- Revisar un cop l'any totes les portes i finestres.
- Netejar quatre cops l'any tots els desguassos interiors.
- Comprovació de l'estanqueïtat de la xarxa d'aigües.
- Revisió anual de les juntes de dilatació de l'edifici i control sobre l'aparició de fissures i/o esquerdes.
- Reajustar anualment totes aquelles fixacions i o altres elements que puguin representar un risc de caiguda.
- Revisió anual de tots els endolls i interruptors per comprovar la seva correcta fixació i bon funcionament.

En cas de produir-se una avaria que, a criteri dels serveis tècnics municipals, pot



representar un risc per a la seguretat del bar i les persones usuàries, podrà exigir a l'adjudicatari 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 coordinació amb els serveis municipals, prendrà la decisió necessària

Clàusula 2.11. Despeses de llum i gas

Les despeses de llum i gas aniran a càrrec de l'Ajuntament atès que no existeixen comptadors específics per la zona de bar.

Clàusula 2.12 Assegurança de Continent i Contingut

L'equipament de El Safareig, incloent-hi les instal·lacions i infraestructures físiques (continent), està assegurat a nivell de continent com a part de les mesures de seguretat i protecció del patrimoni municipal.

L'adjudicatari del bar tindrà la responsabilitat de contractar i mantenir una assegurança obligatòria per al contingut del bar. Aquesta assegurança haurà de cobrir els béns mobles, maquinària, mobiliari, i altres elements relacionats amb el funcionament del bar.

L'assegurança del contingut del bar ha de mantenir-se vigent durant tot el període de contracte, i l'adjudicatari haurà de proporcionar una prova anual de la renovació d'aquesta assegurança a l'Ajuntament de Martorelles.

En cas de sinistre, l'adjudicatari ha de notificar immediatament a l'Ajuntament de Martorelles i a la companyia asseguradora per iniciar els procediments de reclamació i assegurar una resposta adequada a la situació.

Aquesta disposició assegura que tant les instal·lacions de El Safareig com els béns continguts en el bar estiguin adequadament assegurats, protegint així el patrimoni municipal i garantint la responsabilitat de l'adjudicatari sobre el contingut específic del bar.

De la mateixa manera l'adjudicatari/ària de la prestació del servei està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials per acció o omissió a tercers en la gestió del bar de El Safareig objecte de la signatura del contracte.



Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del bar, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

Clàusula 2.13 Inspecció del local i les instal·lacions destinades a bar

L'Ajuntament podrà inspeccionar el local i les instal·lacions en el moment que ho cregui oportú, podent resoldre el contracte sense dret a cap tipus d'indemnització en cas d'incompliment reiterat de les corresponents mesures de seguretat.

El personal municipal: Participació Ciutadana, Via Pública i Policia Local, tindran claus i podran accedir al local en situacions de necessitat i prèvia comunicació a l'adjudicatari (llevat casos excepcionals d'emergència en els que no sigui possible realitzar aquesta comunicació).

Clàusula 2.14 Justificació anual

L'Ajuntament es reserva la possibilitat de revisar la gestió dels comptes de l'any anterior segons el següent detall:

- Compte major amb la relació dels ingressos i despeses (mensuals).
- Memòria de gestió del bar, fent explícit esment de les activitats relacionades amb les propostes de millora que el contractista va presentar en la seva oferta al concursar.
- Còpia i rebut de pagament de les despeses de personal, contracte, fotocòpies de les nòmines i TC2.
- Còpia del rebut corresponent al pagament de la o les assegurances.
- Declaració de l'IVA trimestral de tot l'any natural.

El concessionari haurà de conservar la documentació justificativa de tots els ingressos i despeses durant 5 anys, als efectes que l'Ajuntament els pugui requerir si així ho considera convenient.

Clàusula 2.15 Inici i finalització de l'activitat

- **Inici:** El contractista pot disposar de ple ús del local de bar a partir de l'endemà de la signatura del contracte, encara que disposarà d'un termini màxim de 15 dies per a l'obertura de l'establiment.

- **Finalització:** S'establirà un inventari inicial i actual del bar en referència a tot el material amb el qual l'Ajuntament a equipat l'espai previ a l'adjudicació. A la finalització del contracte hi ha d'haver el mateix material.
- **Material amortitzat:** Al finalitzar el termini de concessió del bar, l'adjudicatari i l'Ajuntament hauran de realitzar un càlcul per determinar el valor restant de l'amortització dels electrodomèstics de l'equipament que no són propietat de l'Ajuntament.

Si hi ha algun valor residual segons la llei que governa l'amortització, l'Ajuntament de Martorelles podrà negociar amb l'adjudicatari per poder retenir aquest valor si decideix conservar el material.

En cas que l'Ajuntament decideixi no conservar el material, l'adjudicatari podrà gestionar la seva retirada, assegurant-se que aquesta s'efectuï amb conformitat a les normatives ambientals i amb les autoritzacions pertinents.

Clàusula 2.16 Comissió de Seguiment del Plec

Es constituirà una comissió de seguiment del plec formada pels serveis tècnics municipals, àrea de participació i l'empresa adjudicatària per valorar el seguiment de plec, l'avaluació del resultat de les enquestes de satisfacció i planificar les actuacions de millora en cas que fos necessari.

Clàusula 2.17 Afiliació a l'Associació de comerç i serveis de Martorelles

L'adjudicatari s'ha de donar d'alta com a membre de l'associació de comerç i serveis de Martorelles per al sector d'hostaleria i bars, en compliment de les disposicions establertes per les autoritats competents.

L'afiliació a l'associació de comerç és obligatòria per garantir una representació unificada del sector i promoure el desenvolupament i la millora contínua dels establiments d'hostaleria i bars a la localitat. En convertir-se en membre, el licitador es beneficiarà dels serveis i programes oferts per l'associació, així com de la participació en activitats de promoció i l'oportunitat de col·laborar amb altres negocis del sector.



CAPÍTOL III. DRETS I FACULTATS DE L'AJUNTAMENT

La contractació per part del contractista del personal necessari per l'exercici i desenvolupament del servei no atorga en favor dels seus treballadors cap relació laboral ni de dependència amb l'Ajuntament. La seva situació i retribucions es regularan per les normes del Dret Laboral, a càrrec exclusivament del contractista.

L'Ajuntament podrà resoldre el contracte en el supòsit que el contractista incompleixi les obligacions que se'n deriven, el que comportarà que aquest ja no podrà fer ús de les instal·lacions objecte d'aquest contracte, sense dret a cap tipus d'indemnització.

Així també, l'Ajuntament podrà revocar el contracte abans del termini establert, per motius d'interès públic. En aquest últim cas, el contractista tindrà dret que se li retorni els darrer semestre pagat, quantitat que cobrirà la totalitat de danys i perjudicis que li comporti la revocació anticipada.

CAPÍTOL IV. CONDICIONS OBLIGATÒRIES DE CÀNON I DURADA DE CONCESSIÓ PRIVATIVA

Amb relació al cànon i al temps de concessió privativa de l'espai, les següents condicions s'han establert com a requisits inviolables:

-Cànon de concessió: El cànon de concessió és de 3.000€ anual. Això està en conformitat amb l'article 64 de la Llei 25/1998, que estableix que la base de la taxa en casos d'utilització privativa de béns del domini públic ha de ser el valor del terreny o, si escau, les instal·lacions ocupades amb referència al valor de mercat dels terrenys adjacents o la utilitat derivada dels béns ocupats.

-Durada de la concessió privativa: La durada de la concessió d'ús privat serà de 2 anys prorrogables 2 anualitats més. Això permetrà a l'empresa adjudicatària disposar d'un període adequat per a la recuperació de la inversió i l'amortització d'equips i la generació de beneficis positius.

Aquestes condicions són obligatòries i no s'admetran modificacions o excepcions en el plec de concessió privativa de l'espai. S'han establert amb l'objectiu de garantir una relació equitativa i sostenible entre les parts implicades en la concessió.