



AJUNTAMENT DEL MASNOU
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. <https://tramits.elmasnou.cat/OAC/ValidarDoc.jsp>



Ajuntament del Masnou

Pg. Prat de la Riba, 1
08320 El Masnou
Tel. 93 557 17 00
Fax 93 557 17 01
www.elmasnou.cat

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DE
CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DEL COMPLEX ESPORTIU
MUNICIPAL DEL MASNOU

Índex

1. Objecte	2
2. Característiques del servei a contractar	2
2.1. Descripció del servei	2
2.2. Productes i serveis	3
2.3. Requisits sanitaris i de consum	4
2.4. Manteniment, obres i instal·lacions	5
2.5. Dies i horaris del servei	5
2.6. Neteja	6
2.7. Subministrament	6
2.8. Obligacions i prohibicions del contractista	6
3. Condicions especials d'execució	8
4. Durada del contracte	8
5. Direcció, seguiment i inspecció del servei	9
6. Drets de l'Ajuntament	9
7. Reversió del contracte	9
8. Penalitzacions	9
8.1 Infraccions	9
8.2 Sancions	10



1. Objecte

És objecte d'aquest plec, la regulació del contracte del servei de bar restaurant i del servei de vending del Complex Esportiu municipal del Masnou, per tal de donar cobertura a tots els usuaris i acompanyants que utilitzen i s'adrecen a l'equipament.

2. Característiques del servei a contractar

2.1. Descripció del servei

El local on es realitzarà el servei de bar, es troba annex al Complex Esportiu, sent independent i per tant desvinculat d'accessos directes i subministraments compartits, ja que aquests disposa d'escomesa i comptador d'aigua i llum. S'adjunta plànol gràfic de situació com annex 1.

Aquest local d'uns 89,24 m², s'habilitarà per al servei de bar, refrigeris i menjars ràpids per als visitants de les instal·lacions o qualsevol persona que s'adreci al mateix.

L'espai està distribuït tal com indica el plànol gràfic annex 2, on trobem els diferents usos d'aquest servei. L'adjudicatari està obligat a:

- a. Mantenir els espais interiors, en perfecte estat de conservació i neteja.
- b. Neteja de l'espai exterior (terra, vidres...).
- c. Control per evitar incidents amb els usuaris.
- d. Assegurança de RC per a la prestació del servei per un import de 600.000,00€
- e. Assegurança del contingut del local.

L'explotació d'aquest bar també portarà afegida, 27m² de terrassa, la qual queda detallada a la fitxa singular de l'annex 3.

El bar disposa d'un petit magatzem, un lavabo normal i un adaptat, sortida de fums, connexions elèctriques, escomesa d'aigua, la climatització i ventilació, els desaigües, una barra de bar i moble darrera de la barra.

Mobiliari existent i que l'ajuntament incorpora al servei:

Unitats	Mobiliari interior existent
8	Taula de 70x70 Palmira (Vergés) o equivalent. (Model: Antik 464 blanc)
12	Cadira interior Palmira (Vergés) o equivalent. (Model: Alnus 5539 Fusta tenyida en blanc i entapissat Spradling Valencia Blaul titan)
8	Cadira interior Palmira (Vergés) o equivalent (Model: Alnus 5539 Fusta tenyida en blanc entapissat: Jover In&out Nasim 13 UV Tefló)
4	Tamboret interior Palmira (Vergés) o equivalent (Model: Scots 5649 Acabat: Ferro pintat en color mostassa entapissat: Jover In&out Nasim 13 UV Tefló)
2	Taula Rodona Diam. 90 Palmira (Vergés) o equivalent (Model: Antik 464 Acabat : Blanc Peu: lacat blanc)
2	Taula Rodona Diam. 70 (Model: Antik 464 Acabat: Blanc Peu: lacat blanc)
10,1 m	Coixí per banc. (entapissat: Jover In&out Nasim 13 UV Tefló)
1	Campana extractora
2	Aigüeres de dos sens amb espai rentavaixelles i aixeta d'accionament manual d'aigua freda i calenta
1	Rentavaixelles amb cistella de 500x500mm. Dotació 1 cistella de plats i 1 cistella de gots. Potència 3400w. Mides 580x610x825mm
1	Cuina amb dos focs, amb vàlvula de seguretat i planxa amb dues zones de calor
1	Fregidora sobretaula de 8 litres. Resistència blindada d'acer inox. Potència de 4,5 Kw i medes (360x420x360)
1	Camara amb portes + taula de treball INOX(1345x700x850)
1	Cafetera + caixa registradora + moble (1470x600x1050)



1	Taula de treball + magatzematge amb portes INOX (1800x700x850)
1	Boteller INOX (1500x550x850) de 3 portes de capacitat 420 litres i Compressor de 350w
1	Cambra vertical de congelació i refrigeració amb exterior INOX mides 600x585x1850mm
10	Taules exteriors (rodones amb doble tub d'acer inoxidable i sobre d'alumini de 70 cm de diàmetre)
40	Cadires exteriors (estructura d'alumini i seient i respallier trenat)
4	Para-sols

El contractista disposarà de tota la maquinaria i mobiliari existent en l'equipament i afegit en el quadre anterior i en cas de tenir la necessitat de millorar la maquinaria i mobiliari per l'execució del servei, ho haurà de notificar a l'Ajuntament, per tal de modificar en l'acta d'inici del servei o al llarg del contracte quan s'afegegi i es quedarà com element definitiu per tenir en compte en la reversió.

Els licitadors hauran d'aportar en les seves ofertes (sobre B), una proposta de maquinària, mobiliari interior/exterior i pressupost econòmic, en cas de millorar o modificar l'actual, ja sigui per mal funcionament o trencament de l'actual o per millorar-ho, fent servir el model establert a l'annex 5 d'aquest plec.

En tot cas, amb l'acta d'inici del servei es signarà un inventari dels béns adscrits a la concessió.

2.2. Productes i serveis

El servei s'haurà de desenvolupar dins del local i a la zona de terrassa (indicada a l'annex 3).

Les tarifes proposades en la licitació, no podran variar el seu preu al llarg dels dos primers anys del contracte. Posteriorment, si vol variar alguna tarifa, haurà de fer una proposta (per registre d'entrada) i aquesta haurà de ser aprovada per la Junta del Govern Local per poder ser aplicada.

Qualsevol nou producte i preu, s'haurà de proposar per a l'aprovació de la Junta de Govern Local.

Els serveis a prestar amb caràcter obligatori són els següents:

- Servei de cafeteria (begudes fredes i calentes).
- Servei de menjars (esmorzars, entrepans, tapes, plats combinats, i els oferts a la proposta de l'adjudicatari).

El concessionari haurà de complir amb la normativa específica del sector objecte de l'activitat desenvolupada. Entre elles, la normativa sanitària i de consum d'aplicació:

- a. Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització de productes alimentaris.
- b. Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- c. Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient.
- d. Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- e. Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel que s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- f. Reial Decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària en matèria de begudes refrescants.

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2024024483
Codi Segur de Verificació: aa03ecdb-5249-47f3-962a-937131917d81 Origen: Administració Identificador document original: 2367617 Data d'impressió: 29/10/2024 12:20:41 Pàgina 4 de 11		SIGNATURES 1.- La cap d'Àrea de Comunitat i Persones - CRISTINA ESPUGA CONDAL - 28/10/2024



- g. Reglament 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- h. Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302 de 19/12/2006)
- i. Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció y comercialització dels productes alimentaris en establiments minoristes.
- j. Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de Consum de Catalunya.
- k. Decret 121/2013, de 26 de febrer, pel qual es regulen els fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia en les relacions de consum.
- l. Altres normatives sectorials relacionades amb l'activitat.

2.3. Requisits sanitaris i de consum

Equip mínim sanitari.

- a. La pica o aigüera haurà de disposar d'aigua freda i calenta i aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, fotoelèctric...), així com també dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús.
- b. Sistema mecànic d'higienització de la vaixel·la i coberts.
- c. Espai o armari tancat i exclusiu pels estris i productes de neteja i desinfecció.
- d. Les superfícies de manipulació d'aliments, equips, utillatges i estris han de ser de fàcil neteja i desinfecció.
- e. Els estris, vaixel·la i envasos han d'estar guardats de manera que siguin protegits de la pols i contaminació.
- f. Els cubells d'escombraries han de ser amb tapa i pedal.
- g. Disposar d'instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors) en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre.
- h. El personal haurà de dur roba adequada a l'activitat.
- i. Els productes alimentaris exposats al públic hauran d'estar protegits i en condicions adequades de temperatura.
- j. El magatzem haurà d'estar en un estat d'ordre i neteja correctes.
- k. Il·luminació protegida.

Autocontrols.

- a. Pla de control de l'aigua
- b. Pla de neteja i desinfecció
- c. Pla de control de plagues i altres animals indesejables
- d. Pla de formació (disposar de formació en higiene alimentària)
- e. Pla de control de proveïdors
- f. Pla de control de temperatures
- g. Pla de control dels al·lèrgens. Cal que informin dels aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies
- h. S'ha de disposar dels registres dels autocontrols, inclòs el control de plagues.

Els serveis higiènics, han d'estar equipats amb:

- a. Aigua calenta i freda
- b. Aixeta d'accionament no manual o de polsador
- c. Eixugamans d'un sol ús
- d. Dosificador de sabó
- e. Paper higiènic



Requisits de Consum.

- a. L'establiment ha de disposar de fulls oficials de reclamació a disposició del públic
- b. L'establiment haurà d'anunciar de forma visible a l'interior l'existència de fulls oficials de reclamació.
- c. L'establiment haurà d'exhibir de forma visible al públic, l'horari establert.
- d. L'establiment haurà d'exhibir de forma visible al públic, cartell de prohibició de venda i subministrament de begudes alcohòliques a menors d'edat.
- e. L'establiment haurà d'anunciar de forma visible: el llistat de preus dels productes. Els preus anunciats ha de ser totals. No s'admet la nota informativa "IVA no inclòs". Si es cobren diferents preus en funció del lloc o moment on se serveixen (a la barra, a la terrassa, en cas d'espectacle...) cal que indiquin el preu per a cada cas. No es poden cobrar conceptes com ara coberts o taula, ni tampoc serveis no sol·licitats expressament pel client.
- f. Ha de lliurar el justificant de pagament, tiquet o factura, als clients.
- g. Estaran redactats, almenys en català: la senyalització, els cartells d'informació general de caràcter fix i els documents d'oferta de serveis (carta de menjars i begudes).

L'adjudicatari serà l'únic responsable de la qualitat, higiene i caducitat dels aliments consumibles, així com de la seva manipulació.

2.4. Manteniment, obres i instal·lacions

L'adjudicatari, estarà obligat a conservar, mantenir, reparar o reposar, qualsevol màquina, útil, vidre o element que estigui dins de la concessió, així com tot allò descrit en l'annex 4.

L'adjudicatari haurà d'aportar tot aquell material i maquinaria que li sigui indispensable per la realització del servei, adaptant-se a la normativa de baixa tensió.

En el cas de necessitar alguna modificació en el sistema de baixa tensió, en primer lloc haurà de fer una sol·licitud a l'Ajuntament, exposant la necessitat, en segon lloc haurà certificar-ho amb un instal·lador homologat i finalment assumirà el cost de la modificació sol·licitada.

L'adjudicatari s'obliga a conservar les instal·lacions en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene, executant els contractes de manteniment necessaris per a la bona execució. Serà obligatori pintar el local una vegada cada dos anys.

Permetre i facilitar als tècnics municipals, la realització de les funcions d'inspecció tècnica de l'estat de les instal·lacions i del compliment correcte dels serveis objecte de l'arrendament.

El concessionari no podrà realitzar millores en les instal·lacions sinó és amb permís previ exprés de l'Ajuntament.

2.5. Dies i horaris del servei

El servei de bar es prestarà els dies que obri el Complex Esportiu. Si el Complex està tancat, es podrà realitzar el servei de bar, però sense dret a rebre cap compensació.

El servei de bar es desenvoluparà de dilluns a diumenge, dins l'horari en que estigui obert l'equipament esportiu i que com a mínim serà el següent i de forma ininterrompuda:

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2024024483
Codi Segur de Verificació: aa03ecdb-5249-47f3-962a-937131917d81 Origen: Administració Identificador document original: 2367617 Data d'impressió: 29/10/2024 12:20:41 Pàgina 6 de 11		SIGNATURES 1.- La cap d'Àrea de Comunitat i Persones - CRISTINA ESPUGA CONDAL - 28/10/2024



- De dilluns a divendres, en horari de 8.00 a 22.00 hores.
- Dissabtes de 8.30 a 20.30 hores.
- Diumenges de 8.30 a 14.30 hores.
- Horaris en que es desenvolupin activitats extraordinàries (competicions, campus, casals, portes obertes...).

L'horari marcat podrà modificar-se amb una petició prèvia per part de l'adjudicatari i amb l'aprovació de la Junta de Govern Local.

Si el Complex Esportiu està tancat, es podrà realitzar el servei de bar amb l'horari que es cregui convenient (respectant l'horari de descans marcat per l'Ajuntament), però sense dret a rebre cap compensació.

2.6. Neteja

Conservar les instal·lacions cedides en ús i el mobiliari i maquinària de les mateixes en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene.

Els lavabos s'hauran de fer un mínim de 2 cops al dia.

Mantenir net l'espai de terrassa al qual se li dona ús d'explotació, així com les taules, cadires, i els diferents elements col·locats per al servei exterior.

2.7. Subministrament

Els consums d'aigua i electricitat necessaris per a la prestació del servei són a càrrec de l'adjudicatari. En cas de necessitar qualsevol altre tipus de subministrament, aquest també anirà a càrrec del contractista.

2.8. Obligacions i prohibicions del contractista

- Un cop adjudicat el contracte, els adjudicataris hauran de tramitar el títol d'activitat corresponent, tal com estableix la llei 16/2015, de simplificació de l'activitat administrativa, la qual anirà a càrrec del contractista.
- La dispensació de begudes per tal de ser consumides fora del recinte del bar, estarà subjecte a les següents condicions:
 - En tot cas, les begudes es dispensaran en gots de paper, cartró o de material per reciclar (no plàstic), obrint la llauna o l'ampolla davant del client, servint el contingut en el got.
 - En cap cas es lliuraran llaunes, ampolles o gots de vidre.
- Queda prohibida la venda de tabac, de begudes alcohòliques als menors, i la instal·lació de tota mena de màquines escurabutxaques. La instal·lació de qualsevol màquina de tipus recreatiu estarà subjecta a l'aprovació prèvia expressa de l'Ajuntament.
- Queda prohibida la venda de productes amb closca (pipes, etc)

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2024024483
Codi Segur de Verificació: aa03ecdb-5249-47f3-962a-937131917d81 Origen: Administració Identificador document original: 2367617 Data d'impressió: 29/10/2024 12:20:41 Pàgina 7 de 11	SIGNATURES 1.- La cap d'Àrea de Comunitat i Persones - CRISTINA ESPUGA CONDAL - 28/10/2024	



- e. L'adjudicatari no podrà deixar fora del local caixes, ni elements de neteja.
- f. L'adjudicatari haurà d'admetre el gaudiment del servei a tota persona que compleixi els requisits reglamentaris i guardi el respecte i bones formes que exigeixen les naturals normes de civisme.
- g. L'adjudicatari haurà de garantir un servei de vending de begudes i aliments a la recepció del Complex Esportiu mitjançant la instal·lació de màquines, sent responsable de la seva instal·lació, manteniment i reposició. La indicació i ubicació de les màquines, hauran de comptar amb l'autorització prèvia i expressa de la Regidoria d'Esports.
- h. L'adjudicatari haurà d'explotar personalment els serveis.
- i. El personal destinat al servei al públic ha d'estar capacitat per atendre en llengua catalana i haurà de tenir bon tracte amb els usuaris de les instal·lacions.
- j. Vetllar pel consum responsable de begudes alcohòliques i evitar consums excessius que perjudiquin o puguin provocar molèsties als presents.
- k. L'adjudicatari haurà de comptar amb un responsable i personal suficient per a la prestació del servei, tenint en compte els moments de més afluència de públic a les instal·lacions.
- l. L'adjudicatari haurà de complir totes les obligacions legalment establertes en matèria de contractació de personal, de seguretat social i tributàries.
- m. Disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per danys a tercers, que cobreixi específicament la totalitat dels riscos inherents als serveis prestats.
- n. Complir la legislació vigent en matèria d'ocupació, laboral i de seguretat i salut en el treball.
- o. Estar al corrent de pagament de les seves obligacions fiscals.
- p. Garantir el normal funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec.
- q. El concessionari no podrà realitzar cap activitat extraordinària (festes musicals, sopars...) si no és amb permís previ exprés de l'Ajuntament amb 15 dies d'antelació i mitjançant instància.
- r. Per garantir que tot el personal que manipuli aliments disposa de la formació adequada en higiene d'aliments d'acord amb l'activitat laboral que desenvolupi, el contractista haurà de presentar la documentació justificativa a l'ajuntament, abans de l'inici del servei. Establir un pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o aplicar guies de pràctiques correcte d'higiene. En aquest sentit el concessionari respondrà personalment de l'actuació dels seus empleats, de les conseqüències derivades de coneixements o de formació adequada en matèria higiènica sanitària, d'acord amb la normativa vigent.
- s. Haurà de disposar d'un inventari de bens actualitzat amb indicació de característiques i estat de conservació, diferenciant els aportats per l'ajuntament i els incorporats pel contractista.
- t. Anualment i abans del final del primer trimestre, haurà de presentar el compte d'explotació de l'exercici anterior de cada any de contracte la concessió.
- u. Gestionar selectivament, els residus que es generin en l'activitat segons els següents paràmetres:



- Un contenidor per a la gestió de la fracció vidre. El dipòsit final es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color verd).
- Un contenidor per a la gestió de la fracció envasos i llaunes. El dipòsit final es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color groc).
- Un contenidor per a la gestió de matèria orgànica. El dipòsit serà diari per motius d'higiene i salut pública i es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color marró).
- Un contenidor per a la gestió de rebuig de brossa general. El dipòsit serà diari amb bosses d'escombraries en els contenidors municipals de brossa general als (color gris).
- Un bidó per a l'oli vegetal usat. La recollida la durà a terme un gestor autoritzat.
- Els embalatges de cartró es plegaran i es dipositaran en el contenidor selectiu de recollida municipal (color blau), així com la resta de papers.
- En la gestió de totes les fraccions de residus, s'haurà de procurar maximitzar l'eficiència minimitzant la presència de residus que no corresponguin a la seva fracció, en especial, la fracció orgànica.

3. Condicions especials d'execució

Títol habilitant per desenvolupar l'activitat

Per tal d'actualitzar la titularitat de l'habilitació existent, caldrà que la persona adjudicatària presenti una certificació lliurada pel personal tècnic competent que acrediti que l'activitat i les instal·lacions s'adeqüen al projecte inicial, i que es compleixen tots els requisits ambientals, de seguretat, sanitaris i altres, per la qual cosa, l'Ajuntament facilitarà una còpia de l'esmentat projecte. Aquest tràmit es troba exempt del pagament de taxes municipals.

En el cas de realitzar-se canvis substancials o no substancials a l'establiment, prèviament acceptats per l'Ajuntament, caldrà actualitzar el títol habilitant seguint la tramitació corresponent i realitzant el degut pagament de les taxes municipals.

Taxes per la prestació del servei de residus domèstics i comercials

Assumir el pagament de les taxes corresponents a l'exercici de l'activitat que s'estableixin a les ordenances fiscals.

4. Durada del contracte

La durada de la concessió de serveis s'estableix per un període de 2 anys, amb la possibilitat d'aplicar dos prorrogues addicionals, d'un any cadascuna.

Les prorrogues s'acordaran per l'òrgan de contractació i seran obligatòries per a l'empresari, sempre que el seu preavis es produeixi al menys amb dos mesos d'antelació a la finalització del termini de duració del contracte, a excepció que el plec que regeix el contracte s'estableixi un major.

El servei podrà començar a executar-se, una vegada signada l'acta d'inici del servei.



5. Direcció, seguiment i inspecció del servei

La supervisió del servei anirà a càrrec del tècnic d'Esports d'aquest ajuntament i amb la coordinació de les regidories de salut, consum i esports, que dictaran les instruccions necessàries a l'empresa per a la normal i eficaç realització del servei.

L'adjudicatari facilitarà tota la informació que li sigui puntualment demanada per l'Ajuntament respecte al servei desenvolupat. Igualment, mantindrà informada de qualsevol incidència en el servei a la Regidoria d'Esports.

6. Drets de l'Ajuntament

L'horari marcat, es podrà ampliar en cas d'activitats extraordinàries, i durant l'horari que es celebrin, o escurçar-se en cas de tancament anticipat.

Controlar de forma permanent la prestació del servei, per a la qual cosa podrà inspeccionar, en qualsevol moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant. Per aquest motiu, es fixa la celebració de dues reunions de seguiment a l'any entre el responsable del Complex esportiu i l'adjudicatari.

Si per circumstàncies no previstes en els plecs de condicions fou necessari tancar el local del bar per atendre reparacions no imputables a l'adjudicatari, aquest no serà compensat ni indemnitzat per cap concepte.

En el cas que el Complex Esportiu, hagués de tancar l'equipament per qualsevol motiu de necessitat, el contractista no tindrà dret a cap indemnització.

7. Reversió del contracte

Transcorregut el termini acordat en el contracte, l'adjudicatari haurà de deixar el local en perfectes condicions tant pel que fa a l'espai, com al mobiliari i a la maquinaria descrita en l'acte d'inici del servei, sense dret a rebre cap import ni indemnització.

8. Penalitzacions

En el supòsit d'incompliment de les obligacions assumides per l'adjudicatari, l'Ajuntament podrà imposar penalitats o acordar la resolució.

8.1 Infraccions

Les infraccions es classifiquen en lleus, greus i molt greus:

Lleus:

- a) El compliment defectuós de les obligacions assenyalades en aquest Plec, per culpa o negligència lleu del concessionari.
- b) La falta lleu de respecte al públic, als inspectors dels serveis municipals o als agents de l'autoritat.

Greus:

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2024024483
Codi Segur de Verificació: aa03ecdb-5249-47f3-962a-937131917d81 Origen: Administració Identificador document original: 2367617 Data d'impressió: 29/10/2024 12:20:41 Pàgina 10 de 11		SIGNATURES 1.- La cap d'Àrea de Comunitat i Persones - CRISTINA ESPUGA CONDAL - 28/10/2024



- a) La reiteració de faltes lleus.
- b) L'incompliment de les obligacions que li són pròpies i no esmenar-lo en el termini assenyalat per l'Administració.
- c) El retard, no superior a un mes, en el pagament dels cànonns que graven la concessió, sens perjudici de la seva exigència pel procediment administratiu de constrenyiment, conforme al que disposa el Reglament general de recaptació.
- d) Dedicar les instal·lacions a altres afers o activitats diferents de les autoritzades per l'Administració.
- e) L'incompliment dels horaris de funcionament del bar, ja sigui per excedir-se en l'horari de tancament, com per no obrir al públic durant l'horari establert.
- f) La realització d'activitats que causin molèsties per sorolls als veïns propers, amb infracció de la normativa aplicable.
- g) La participació en altercats d'ordre públic, les baralles entre empleats, o entre empleats i els usuaris de l'establiment.

Molt greus:

- a) La reiteració de faltes greus o la persistència en la situació infractora sense esmenar-la, i es consideraran de major entitat les que suposin reiteració de les mateixes infraccions o similars.
- b) Les que, comportin la resolució del contracte de concessió.
- c) El retard, d'un mes o superior, en el pagament dels cànonns que graven la concessió, sens perjudici de la seva exigència pel procediment de constrenyiment, conforme al que disposa el reglament general de recaptació.
- d) L' incompliment total i absolut de les condicions imposades al titular de la concessió i especialment la circumstància que el bar estigui tancada sense causa justificada durant un termini superior a trenta dies consecutius, de forma discontinua o sense causa justificada per termini superior a un any.

8.2 Sancions

Les sancions que es podran imposar al concessionari per incompliment de les seves obligacions contractuals seran les següents:

- a) Amonestació.
- b) Multa de 60 euros a un 10 % del cànon anual del contracte.
- c) Suspensió o resolució del contracte.

Les sancions es graduaran tenint en compte:

1. La reincidència.
2. La comissió de dues o més faltes lleus podrà comportar la incoació d'expedient per falta greu.
3. La comissió de dues o més faltes greus podrà comportar la incoació d'expedient per falta molt greu.

Les sancions s'imposaran independentment del rescabament per danys i perjudicis.

Per la comissió d'infraccions lleus, s'aplicarà alguna de les sancions següents:

- a) Amonestació.
- b) Multa de 60 euros fins a un 3% del cànon anual del contracte.

La comissió de faltes greus se sancionarà amb multes fins a un 6% del preu anual del contracte

Les faltes molt greus se sancionaran amb la suspensió o la resolució del contracte, i/o amb multes de fins a un 10% del preu anual del contracte.

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2024024483
Codi Segur de Verificació: aa03ecdb-5249-47f3-962a-937131917d81 Origen: Administració Identificador document original: 2367617 Data d'impressió: 29/10/2024 12:20:41 Pàgina 11 de 11	SIGNATURES 1.- La cap d'Àrea de Comunitat i Persones - CRISTINA ESPUGA CONDAL - 28/10/2024	



Les penalitzacions per infraccions s'imposaran amb la instrucció prèvia de l'expedient oportú, el qual s'incoarà d'ofici, a proposta dels serveis municipals o a instància dels ciutadans. En tot cas, es donarà audiència al concessionari durant deu dies per a la presentació de possibles al·legacions.

Cristina Espuga i Condal

Cap de l'Àrea de Comunitat i Persones]

El Masnou, a la data de la signatura electrònica

Document signat electrònicament

La cap d'Àrea de Comunitat i Persones
CRISTINA ESPUGA CONDAL
28/10/2024