

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES I D'EXPLOTACIÓ.

CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ DEL BAR DEL PAVELLÓ MUNICIPAL DE VALLIRANA, PER PROCEDIMENT OBERT.

La Concessió

CLÀUSULA PRIMERA. Objecte i qualificació del contracte

1.1 Descripció de l'objecte del contracte

Objecte del contracte i necessitat a satisfer:

L'Ajuntament de Vallirana, amb la intenció d'aconseguir una bona gestió dels recursos i un millor aprofitament de la instal·lació esportiva, ofereix, mitjançant procediment obert, la concessió de serveis destinada a l'explotació del Bar ubicat al Pavelló Municipal de Vallirana, de titularitat municipal, situat al c/ de l'Església, 30 (cantonada amb Ronda de la Barquera).

En compliment del que estableix l'article 28.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014 /24/UE, de 26 de febrer de 2014 (d'ara endavant LCSP), la celebració del present contracte, es justifica en la necessitat de prestar el servei de bar ubicat al Pavelló Municipal, en defecte de mitjans personals i materials per a la gestió directa per aquesta Entitat Local.

L'objecte físic de la concessió és l'espai de Bar situat a l'interior del Pavelló Municipal i l'àmbit exterior destinat a terrassa, que comprèn els següents espais i dimensions:

zona	metres quadrats
sala bar	118,66 m ²
lavabos-bar	18,23 m ²
cuina	23,72 m ²
cambrà	4,19 m ²
magatzem	9,79 m ²
vestidor	4,91 m ²
terrassa	20,00 m ²



S'adjunta plànol del local de Bar amb cuina i espais annexos com a ANNEX 1.

El valor immoble objecte de la concessió equival a 325.143,94 € euros entenent que aquest valor és la quantitat que se'n podria obtenir si fos de propietat privada, segons consta a l'informe de taxació del local del Bar.

El contracte definit té la qualificació de contracte administratiu de concessió de serveis, d'acord amb l'article 15 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

1.2 Divisió en lots de l'objecte del contracte

D'altra banda, pel que fa a la possibilitat de divisió en lots de l'objecte del contracte, per la dimensió i naturalesa de les prestacions del Contracte de Gestió del Bar amb cuina del Pavelló Municipal de Vallirana, mitjançant concessió de serveis, es considera que no és possible fraccionar aquestes com una realització i aprofitament individual i funcional de les mateixes que permetin ser executades de forma independent.

A més caldria exigir una coordinació i planificació global dels treballs per a una correcta execució global de les prestacions que resulta desproporcionada per a les finalitats d'interès públic que es persegueixen en l'execució de les mateixes, fet pel qual permet concloure que les prestacions no poden ser executades de forma independent sense menyscar la correcta execució dels treballs i una adequada assignació dels recursos públics proporcionals a la finalitat requerida.

Així, doncs, l'objecte del contracte no es divideix en lots a efectes de la seva execució, per la naturalesa pròpia del contracte. Es tracta d'un bé únic i la divisió impediria la seva correcta execució.

1.3 Codis d'identificació de les prestacions objecte del contracte

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

Codi CPV	Descripció
55330000-2	Serveis de cafeteria
55410000-7	Serveis de gestió de bars
55300000-3	Serveis de restaurant i de subministrament de menjars

El present plec té per objecte determinar les condicions tècniques que regiran la contractació de la concessió del servei per a la GESTIÓ DEL BAR DEL PAVELLÓ MUNICIPAL DE VALLIRANA, per procediment obert.

El present plec té caràcter contractual i serà signat en prova de conformitat per l'empresa adjudicatària, juntament amb altres documents, en l'acte de formalització del contracte. L'empresa o empreses adjudicatàries estaran obligades 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 tasques que hagin presentat les empreses adjudicatàries en la seva oferta, sempre d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació.

PRESCRIPCIÓ SEGONA. Termini de la concessió

Pel que fa a la durada de la concessió per a l'explotació del bar del Pavelló Municipal, es fixa en SET ANYS (7 anys) a partir de la signatura del contracte, sense possibilitat de pròrroga. En acabar el termini de la concessió l'espai de bar i mobiliari d'aquest s'haurà de deixar en perfectes condicions per part de l'empresa concessionària.

PRESCRIPCIÓ TERCERA. Justificació de la concessió



En compliment del que estableix l'article 28.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014 /24/UE, de 26 de febrer de 2014 (d'ara endavant LCSP), la celebració del present contracte, es justifica en la necessitat de prestar el servei de Bar amb cuina ubicat al Pavelló Municipal de Vallirana, en defecte de mitjans personals i materials per a la gestió directa per aquesta Entitat Local.

L'Ajuntament de Vallirana, amb la intenció d'aconseguir una bona gestió dels recursos i un millor aprofitament de la instal·lació esportiva, ofereix mitjançant procediment obert, la concessió de serveis destinada a l'explotació del Bar ubicat al Pavelló Municipal de Vallirana, de titularitat municipal, situat al c/ de l'Església, 30 (cantonada amb Ronda de la Barquera).

En aquesta gestió es troben incloses, entre d'altres, les següents comeses:

- a. L'adequació i dotació de mitjans materials de les instal·lacions i dependències de la cuina i cafeteria-bar, de manera que compleixin els requisits establerts en aquests plecs de contractació i amb les qualitats i serveis requerits l'Ajuntament de Vallirana.
- b. La gestió de l'aprovisionament (definició de productes, quantitats, estocs, qualitat, etc.)
- c. La confecció dels menús i serveis per a la cafeteria-bar.
- d. La manipulació i cuinats de les matèries primeres necessàries per a la confecció dels menús i serveis previstos i autoritzats.
- e. La neteja general de les instal·lacions i locals, incloent maquinària, parament, lavabos, etc.
- f. Manteniment d'equips i instal·lacions.

Tots els serveis de bar-cafeteria i/o restaurant es prestaran al públic en general.

La prestació del servei es guiarà pels principis d'un consum responsable, saludable, sostenible i respectuós amb el medi ambient, prioritzant els productes de proximitat, temporada i ecològics, alhora que s'apostarà per reduir al màxim el malbaratament d'aliments.

Seran a compte de l'empresari l'obtenció de la llicència d'activitat de l'Ajuntament de Vallirana i qualsevol altra que sigui necessària per a l'explotació del bar-cafeteria.

PRESCRIPCIÓ QUARTA. Instal·lacions, reformes i equipament.

El servei es prestarà per concessió de serveis, per la qual cosa el contractista utilitzarà els béns municipals per prestar el servei públic sota la seva responsabilitat i el seu risc, abonarà a l'Ajuntament el cànon corresponent i percebrà, com a retribució, les tarifes dels usuaris, sens perjudici del que disposa el paràgraf següent.

El servei és titularitat municipal, i per tant restarà sota la direcció i el control de l'Ajuntament de Vallirana, el qual podrà modificar-lo, així com exercir les atribucions que li confereix l'article 248 del Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals, aprovat pel Decret 179/1995, 13 de juny. El servei consisteix en la gestió, el manteniment i l'explotació del bar del Pavelló Municipal.

L'adjudicatari del servei, durant el termini de vigència de la concessió desenvolupa una activitat en què consisteix el servei públic, per la qual cosa ostenta facultats per a la seva gestió, excepte els drets de propietat i sense perjudici de tercers, però amb dret a la protecció administrativa per prestar el servei i exercir els poders de policia delegats per l'Ajuntament de Vallirana.

4.1. Instal·lacions.

El servei de bar es realitzarà al local existent al Pavelló Municipal de Vallirana, situat al c/ de l'Església, 30 (cantonada amb Ronda de la Barquera).

El tipus d'establiment de bar del Pavelló Municipal de Vallirana es qualifica com a establiment hotel·ler de bar cafeteria i com a tal pot servir ininterrompudament durant l'horari d'obertura, begudes acompanyades o no de menjars, d'elaboració ràpida, precuinada o senzilla, per consumir-lo ràpidament al mateix establiment o per a repartiment a domicili, sempre que ho faci complint tots els requisits de la normativa aplicable.

El tipus d'establiment de bar del Pavelló Municipal de Vallirana també es qualifica com a establiment hotel·ler de restaurant i com a tal disposa de cuina degudament equipada i zona destinada a menjador, amb la finalitat de servir al públic, mitjançant preu, menjars i begudes per ser consumides a el mateix local, sempre que es faci complint tots els requisits de la normativa aplicable.

L'accés a l'espai tancat on se situa el bar, objecte de la concessió, està obert tant a les persones usuàries d'aquest edifici públic com a acompanyants, aficionats i qualsevol visitant que decideixi fer-ne ús.

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

En aquest sentit, l'objecte físic de la concessió és l'espai de Bar-cafeteria situat a l'interior del Pavelló Municipal i l'àmbit exterior destinat a terrassa, que comprèn els següents espais i dimensions:

zona	m ²
sala bar	118,66 m2
serveis-bar	18,23 m2
cuina	23,72 m2
cambrà	4,19 m2
magatzem	9,79 m2
vestidor	4,91 m2
terrassa	20,00 m2

S'adjunta plànol del local de Bar amb cuina i espais annexos com a ANNEX 1.

El valor immoble objecte de la concessió equival a 325.143,94 € entenent que aquest valor és la quantitat que se'n podria obtenir si fos de propietat privada, segons consta a l'informe de taxació del local del Bar.

Aquesta concessió no inclourà el dret de vol. Aquest dret es reserva a l'Ajuntament per a possibles usos públics municipals.

4.2. Reformes mínimes exigides.

L'adjudicatari està obligat a executar les obres mínimes de reforma inicial d'adequació dels locals descrits a l'Annex I del present Plec, amb caràcter previ i necessari a l'inici de l'explotació de l'activitat. Serà de compte exclusiu del concessionari demanar les llicències i abonar les taxes



preceptives per a la realització de les obres projectades i, en general, el compliment de totes les obligacions que incumbeixen al "titular de l'obra".

L'execució d'aquestes obres mínimes és de compliment obligat i tenen la consideració d'obligació essencial del contracte. En cas d'incompliment, seran exigibles al contractista les penalitats específiques per incompliment "greu" d'aquesta obligació.

Es fa menció expressa a l'obligació d'habilitar un espai per als contenidors de residus, seguint les indicacions de l'Ajuntament de Vallirana.

4.3. Equipament, mobiliari i parament.

En la concessió del servei per a la gestió del Bar del Pavelló Municipal de Vallirana no es preveu la realització d'obres o inversions importants, més enllà d'aquelles obres de reforma o petites intervencions que voluntàriament el concessionari vulgui dur a terme (al seu càrrec) i que, en tot cas, precisaran de la corresponent autorització per part de l'Ajuntament. Això és degut a que l'edifici és de nova construcció i en ell s'ha previst un espai especialment dissenyat i preparat per atendre l'activitat de restauració que es proposa establir per la Corporació.

Sí serà obligatori, en tot cas, adequar un espai a l'exterior del local, on ubicar els contenidors de residus, el cost del qual anirà a càrrec de l'adjudicatari i requerirà el vist-i-plau i l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

L'adjudicatari haurà d'equipar al seu càrrec i de forma completa l'equipament, mobiliari i estris necessaris per al funcionament i explotació del bar-cafeteria, i quedarà obligat a la conservació i manteniment amb mitjans òptims, de les instal·lacions, dependències i estris, i haurà d'aportar els contractes de manteniment subscrits a aquest efecte.

Així, doncs, l'adjudicatari està obligat a aportar el material auxiliar, mobiliari, equipament, electrodomèstics, vaixel·la, cristalleria, llenceria, coberteria, mobiliari i qualssevol altres necessaris per al funcionament normal del servei.

En conseqüència, el concessionari haurà de dur a terme una o diverses inversions, bàsicament consistents en:

- dotar el bar de mobiliari i equipament necessaris; El concessionari haurà d'aportar els equipaments, el mobiliari, el parament, la decoració, etc. necessaris per al funcionament

correcte del servei de bar. Amb caràcter mínim, l'adjudicatari haurà de dotar el bar de:

Zona	Descripció
Cuina	Congelador, fregidora, vaixel·la, coberteria, etc.
Barra	Tamborets, màquina de cafè, caixa registradora, nevera, etc.
Magatzem	Prestatgeries, etc.
Sala i Terrassa	Taules i cadires, parament, parasols, paperes, etc.
Lavabos	Paper tovallola, higiènic, sabó de mans, papereres, etc.

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

- la creació d'un espai a l'exterior per situar els contenidors de recollida de residus, etc.
- el concessionari també haurà d'assumir el cost de subministraments energètics (electricitat, gas, climatització, aigua...) i de les connexions dels serveis de comunicacions (telèfon, internet, TV, so...)

El manteniment, les reparacions i l'adequació del local i les instal·lacions que calguin per a l'explotació, seran a compte de l'empresa adjudicatària, prèvia sol·licitud de la corresponent autorització municipal. En la seva execució se sotmetrà a les directrius dels serveis tècnics municipals. L'adjudicatari no podrà executar cap nova construcció, instal·lació o modificació de qualsevol element sense l'autorització expressa de l'ajuntament.

L'adjudicatari haurà d'assumir les despeses necessàries de treballs de fontaneria, electricitat i gas per al funcionament correcte dels equips i el compliment de la corresponent normativa legal.

El concessionari haurà d'assumir i procedir a l'alta o al canvi de titularitat dels subministraments d'electricitat, aigua, gas, etc. necessaris per a l'explotació del bar durant la vigència del contracte.

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

Formarà part de les obligacions de l'adjudicatari la conservació i manteniment de totes les instal·lacions, equips, mobiliari i estris necessaris per a la prestació del servei de Bar-Cafeteria. Totes les reparacions que s'hagin de realitzar a les instal·lacions i, en general, de tot el material i



mobiliari, seran a compte de l'adjudicatari, i també serà responsable del deteriorament de tot ordre que el personal al seu servei ocasioni en l'exercici de la seva activitat.

Si durant la vigència del contracte l'adjudicatari hagués de realitzar obres i instal·lacions addicionals a les inicials, per a un millor funcionament de l'explotació, renovació de maquinàries o altres, haurà d'estar sempre expressament autoritzat per l'Ajuntament de Vallirana. En aquest supòsit, les obres o instal·lacions s'efectuaran a càrrec de l'adjudicatari i quedaran en poder de la propietat de l'edifici en finalitzar la relació contractual sense cap contraprestació per al contractista.

L'adjudicatari reposarà al seu càrrec els elements (aixetes, endolls, tubs fluorescents, bombetes, etc.) que s'inutilitzin per l'ús de les instal·lacions corresponents així com el material consumible de les cambres de bany (paper higiènic, sabó, paper eixuga-mans, etc. i el manteniment dels contenidors higiènics sanitaris als WC de senyores).

Les despeses originades pels consums d'aigua, climatització, gas, energia elèctrica, telecomunicacions, etc. seran a compte de l'adjudicatari.

En el cas que fos necessària la realització d'obres, per part de la propietat, al lloc destinat a cafeteria/bar, ubicat al Pavelló Municipal de Vallirana, el contractista no tindrà dret a cap indemnització per la interrupció del servei que aquestes puguin comportar.

Així mateix, si aquest Ajuntament requereís realitzar operacions, tant per manteniment com per obres de reforma, que suposessin afectar les instal·lacions que donen servei a la cafeteria (electricitat, enllumenat, gas natural, aigua, sanejament, climatització) el contractista no tindrà dret a cap indemnització per la interrupció del servei que puguin comportar. D'aquestes operacions, l'Ajuntament informará prèviament el contractista, a fi que adopti les mesures necessàries.

Seguidament s'especifica l'inventari que pertany al bar i què és propietat de l'Ajuntament però que serà d'ús per nou concessionari.

Concepte	Unitats
Barra del bar amb una longitud total de 6,10 m i una alçada de 115 cm	1

Pel que fa al mobiliari cedit i maquinària integrants de les instal·lacions del bar ubicat al Pavelló Municipal de Vallirana, el valor d'aquest segons el cost d'adquisició és el següent:

Concepte	Preu
Campana extractora	2.500,00 €
Cuina elèctrica i planxa	1.700,00 €
Taula de treball i magatzematge	800,00 €
2 Extintors	100,00 €
TOTAL	5.100,00 €

PRESCRIPCIÓ CINQUENA. Característiques del servei de gestió del bar

El contractista o contractistes disposaran sempre dels mitjans humans, materials i tècnics necessaris per a la correcta prestació dels serveis i aquests queden inclosos a l'abast del contracte.

L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura de la persona contractista. El concessionari assumeix en exclusiva el risc derivat de l'ocupació i aprofitament del domini públic i de l'explotació de l'activitat objecte de la concessió, i que inclou, entre d'altres, la falta de pagament als seus treballadors, així com els deterioraments, robatoris o furtos que es puguin cometre a dins de l'espai concessionat.

L'Ajuntament de Vallirana no participarà de cap manera en el finançament de les inversions a càrrec de l'entitat adjudicatària si n'hi hagués, ni subvencionarà l'activitat a desenvolupar, traslladant el risc operacional a la part adjudicatària. S'entén per risc operacional la possibilitat que la part adjudicatària obtingui pèrdues que no siguin merament residuals com a conseqüència de l'exposició als riscos del mercat. El risc operacional abasta el risc de demanda i el risc de subministraments o tots dos alhora.

En realitzar-se l'execució del contracte a risc i ventura del contractista, aquest únicament tindrà dret que es restableixi l'equilibri economicofinancer del contracte en els casos i amb els procediments que preveu la llei per concurrència de causes de força major, si bé en l'expedient haurà d'acreditar que, prèviament al succés, havia pres les mesures i precaucions raonables per tal de prevenir i evitar, si això fos possible, els danys produïts.

Cal recordar que la prestació del servei es guiarà pels principis d'un consum responsable, saludable, sostenible i respectuós amb el medi ambient, prioritzant els productes de proximitat, de temporada i ecològics, alhora que s'apostarà per reduir al màxim el malbaratament d'aliments.



Els preus dels articles que s'expenguin al bar-cafeteria s'hauran de col·locar en un lloc perfectament visible al públic i presentar-se actualitzats en tot moment.

El contractista no podrà instal·lar, dins o fora dels locals habilitats per a la cafeteria/bar, cap mena de màquina recreativa, ni d'apostes i/o premis. La instal·lació de màquines expenedores de productes d'alimentació ha de ser autoritzada prèviament per l'Ajuntament, que decidirà el nombre, tipus de màquina, els productes, preus i el lloc on s'hauran d'ubicar.

Per al compliment de l'objecte del contracte el concessionari haurà de garantir els aspectes organitzatius següents:

- a) El personal que atindrà el servei de bar haurà de complir els requisits de titulació sobre manipulació d'aliments, i resta de normativa d'aplicació.
- c) En casos excepcionals l'Ajuntament podrà autoritzar l'obertura i/o tancament en dies i horaris diferents als estipulats prèvia petició raonada de l'adjudicatari, i amb acord favorable de la Junta de Govern Local.
- d) El bar haurà de funcionar durant 11 mesos a l'any (el mes d'agost podrà tancar per vacances).
- e) Només es podrà tancar el bar 1 dia per descans setmanal (preferiblement dilluns).
- g) La realització d'activitats lúdiques o socials en el recinte objecte de concessió haurà de ser comunicada a l'Ajuntament amb una antelació mínima de 15 dies naturals al seu inici, i requerirà de l'aprovació d'aquest.

PRESCRIPCIÓ SISENA. Horaris d'obertura mínims del bar

L'objectiu del bar del pavelló de Vallirana és donar servei a les persones usuàries de l'equipament esportiu atenent l'horari d'obertura d'aquest. Sempre i quan es compleixi aquest horari mínim, el bar podrà tenir un horari d'obertura més ampli per donar servei a la ciutadania de Vallirana, d'acord amb el criteri de màxim rendibilitat empresarial. Sempre que la instal·lació estigui oberta, hi haurà presència física de personal de l'empresa adjudicatària.

El servei de bar del pavelló de Vallirana ha de donar servei com a mínim en el mateix horari d'obertura del pavelló. Aquest serà com a mínim 48 hores setmanals. Inicialment es preveu un període d'inactivitat esportiva de quatre setmanes a l'estiu. També hi haurà alguns dies d'inactivitat al Nadal i Setmana Santa, tot i que el bar pot restar obert.

L'horari de funcionament del servei de bar serà el següent:

Horari obligatori durant la temporada esportiva ordinària serà de:

- Dilluns a divendres: 16:30 a 23:00 h. No obstant això, es podrà tancar un dia laborable per descans setmanal.
- Dissabtes, diumenges i festius: sempre que el pavelló tingui activitat i/o competició esportiva.
- En els mesos d'estiu aquest horari pot variar d'acord a la realització de campus esportius en horari lectiu.

Horari potestatiu: De dilluns a diumenge, en la resta d'hores.

Horari excepcional i obligatori: El bar, també haurà d'estar obert durant la celebració de tots els esdeveniments esportius que s'organitzin dins del pavelló, cobrint tota la seva durada.

La instal·lació podrà tancar en les Festes Majors locals (21 de setembre, Sant Mateu i 20 de gener, Sant Sebastià), i el 24, 25 i 26 de desembre i 1 i 5 de gener, per tant, el servei de bar també podrà tancar els dies festius i o assenyalats quan no hi hagi activitats esportives.

PRESCRIPCIÓ SETENA. Neteja del local

L'adjudicatari està obligat a conservar en perfectes condicions d'ús i higiene els locals i les instal·lacions objecte d'explotació, corrent pel seu compte les reposicions i reparacions que s'hagin d'efectuar.

Per tractar-se d'espais d'especial concurrència, l'empresa o empreses adjudicatàries hauran d'ajustar-se sempre a la normativa que fa referència a la higiene i a la salubritat e centres públics i d'especial risc.

Correspon a l'adjudicatari la neteja i conservació del local objecte del contracte, dels seus lavabos públics i dels treballadors, terrassa i la zona d'influència mitjançant la instal·lació de



papereres, escombrades freqüents i evitació de fums i males olors, així com el compliment de les normes d'higiene i manipulació dels aliments.

Als WC i vestidors s'haurà de tenir especial cura en la neteja i desinfecció i, si cal, s'hauran d'ambientar per evitar males olors.

Els serveis de desratització, desinsectació i desinfecció de la totalitat del local (inclosos lavabos públics) aniran a càrrec de l'adjudicatari amb la periodicitat que estableixi la Sanitat Pública.

No es podrà tenir cap tipus de material a la vista, fora del magatzem o, en el seu cas, fora de l'espai habilitat per als contenidors de residus.

L'adjudicatari queda obligat a dipositar els productes de rebuig al lloc i en la forma que es disposi per a tal fi per l'Ajuntament de Vallirana.

El subministrament dels productes consumibles, estris de neteja i maquinària que es facin servir en els processos habituals de neteja, així com la seva reposició, seran de compte exclusiu de l'empresa adjudicatària.

Els següents subministraments de productes consumibles, així com la seva reposició, seran igualment a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Paper higiènic i Paper tovallola.
- Gel de mans.
- Qualsevol altre no específicament detallat i necessari per al servei de les tasques de neteja.

L'Ajuntament de Vallirana es reserva el dret a requerir el canvi de qualsevol dels productes esmentats als paràgrafs anteriors quan consideri que aquests no són els adequats i que no compleixen normativa o de qualitat ambiental. Especialment s'ha de tenir cura que els productes de neteja emprats no suposin cap deteriorament per a l'edifici o el mobiliari, ni siguin nocius per al medi ambient o que es desaconsellin per l'Administració local, autonòmica, espanyola o europea, i s'han d'aportar les mesures correctores immediates en el cas de que es detecti qualsevol anomalia.

L'adjudicatari portarà el control i la guarda del magatzem de tots els productes consumibles que s'utilitzen per al desenvolupament del servei de neteja, a fi que no es produeixi la manca d'algun d'ells amb les conseqüents disfuncionalitats.

Els productes hauran de venir degudament envasats i etiquetats amb els registres del Ministeri de Sanitat i Consum.

A l'extinció del contracte, el local es lliurarà a l'Ajuntament la totalitat dels espais concessionats buits i sense equipament ni mobiliari, i en condicions òptimes d'higiene i neteja.

Les instal·lacions objecte de la cessió i el mobiliari que l'adjudicatari proporcioni, hauran de trobar-se sempre en condicions òptimes de salubritat, higiene i neteja, per això que s'estableix reserva del dret d'inspecció permanent pel personal de l'Ajuntament o persona en què aquest delegui com a responsable del contracte.

L'Ajuntament té contractats per a les zones comunes de l'edifici, els serveis de neteja, manteniment, desinfecció, desinsectació i desratització; i l'adjudicatari es compromet a respectar les indicacions que l'empresa prestatària dels serveis esmentats puguin fer-li, obligant-se a realitzar-les de forma immediata per garantir la higiene i neteja de les dependències i instal·lacions.

PRESCRIPCIÓ VUITENA. Personal del servei de bar

El contractista s'ha de dotar del personal necessari per al funcionament correcte de l'explotació i complirà en tot el referent a la legislació i els convenis laborals vigents que els hi siguin d'aplicació.

L'adjudicatari, arribat el cas, haurà de respectar les condicions de subrogació en contractes de treball, de conformitat amb l'obligació disposada a l'article 130.1 de la Llei de Contractes del Sector Públic.

Per poder gestionar la instal·lació del bar, caldrà dotar-la de personal per atendre les necessitats dels horaris mínims anteriorment descrits. Serà el/la concessionari/a qui valorarà quines són aquestes necessitats i decidirà la quantitat de personal que ha de contractar per cobrir aquest servei de forma satisfactòria, garantint la bona qualitat del servei i respectant els descansos del personal.

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



El personal ha de tenir la formació adequada al lloc de treball. El personal de cuina i cafeteria-bar es trobarà en possessió del preceptiu carnet de manipulador d'aliments degudament actualitzat i de qualsevol altre que li pugui ser aplicable com a conseqüència de l'execució de l'objecte d'aquest contracte.

Els treballadors del servei de bar hauran d'anar en perfectes condicions d'higiene personal i hauran de portar un vestuari adient, així com observar les mesures sanitàries de prevenció específiques que siguin necessàries.

L'adjudicatari que resulti del present contracte es farà càrrec del compliment de les obligacions laborals, en matèria de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals - seguretat i higiene a la feina - i, qualssevol altres obligacions derivades de les relacions laborals dels treballadors que duguin a terme la prestació del servei, des del moment en què tingui lloc la prestació efectiva de l'exploatació del negoci o, en el seu cas, des de la data que surti efectes la subrogació de personal.

S'exigeix a l'adjudicatari la permanent acreditació del compliment de totes les obligacions concernents als treballadors que prestin el servei objecte del contracte (afiliació, alta i cotitzacions de treballadors al Sistema de la Seguretat Social, efectiu abonament de salaris, etc.). A aquest efecte presentarà al responsable del contracte, en un termini no superior a una setmana, sempre que sigui requerit, còpia dels documents de cotització (Relació Nominal de Treballadors i Relació de Liquidació de Cotitzacions) acreditatius d'haver complert les obligacions de cotització respecte dels treballadors adscrits al servei, amb la diligència de l'ingrés del mes precedent.

En cap cas ni circumstància, la relació administrativa contractual entre l'Ajuntament de Vallirana i l'empresa adjudicatària i/o plantilla laboral d'aquests suposarà una relació laboral o funcional, quedant aquesta Corporació rellevada de qualsevol reclamació de naturalesa laboral, de Seguretat Social, etc.

PRESCRIPCIÓ NOVENA. Màquines escurabutxaques i expenedores

L'adjudicatari renuncia expressament a instal·lar màquines, escurabutxaques, qualsevol altre sistema de joc d'atzar que atorgui premis en diners, així com aquelles màquines recreatives o sistema de joc d'atzar encara que no comportin aconseguir premis ni ésser de pagament. En cap cas es permetran apostes econòmiques. Per raons d'espai i de soroll, s'identifiquen com a màquines prohibides d'instal·lar el futbolí, billar, etc...

Tampoc podrà instal·lar màquines expenedores de tabac (ni cigarretes electròniques, ni vapejadors, ni similars) ni donar opció a vendre tabac (o alcohol a menors d'edat).

No es preveu la instal·lació de cap màquina expenedora de begudes o aliments a les instal·lacions, però en qualsevol cas, seria imprescindible l'autorització prèvia de l'Ajuntament de Vallirana. Si l'Ajuntament permetés la instal·lació d'alguna màquina expenedora de begudes o aliments, aquest servei el podrà explotar directament l'adjudicatari o a través d'un tercer tenint en compte que la responsabilitat del funcionament serà de l'adjudicatari de la concessió.

No es poden servir, sota cap concepte, begudes alcohòliques ni tabac a les màquines expenedores.

És convenient prioritzar els productes que contribueixin a una alimentació saludable, en lloc dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos. Per aquest motiu en un 60% dels productes oferts haurien de ser del tipus saludables, és a dir, que la seva composició compleixi els criteris de l'alimentació equilibrada, fent especial atenció amb l'aportació calòrica, de sucres, el tipus de greix i el contingut de sal.

Alguns exemples de productes a oferir podrien ser:

- Amb relació a les begudes, cal potenciar i prioritzar: les aigües minerals, begudes refrescants sense sucres o amb baix contingut de sucres, sucres naturals de fruites sense sucres afegits, sucres de tomàquet, de pastanaga i altres hortalisses, iogurts líquids, etc.
- Amb relació als aliments sòlids, cal potenciar i prioritzar: bastonets de pa, galetes integrals, les barretes de cereals, fruita fresca envasada, fruits secs de totes les varietats (ametlles, cacauets, nous, avellanes, orellanes, panses, barreges...) prioritzant aquelles que no estan fregides ni salades, etc.

Els productes i els seus preus a la venda d'aquestes màquines requeriran l'aprovació de l'Ajuntament de Vallirana.

L'espai destinat a la ubicació de les màquines expenedores serà el que estableixi l'Ajuntament i no es podrà modificar sense l'autorització prèvia de la Regidoria d'Esports.

L'adjudicatari es farà càrrec de la compra o lloguer de les màquines expenedores i totes les despeses que se'n deriven a nivell d'instal·lacions per a la posada en marxa, reparacions,

neteja, reclamacions, recaptació i renovació dels productes a expendre de les mateixes. Els possibles desperfectes o problemes derivats d'aquest servei seran responsabilitat de l'adjudicatari i restarà obligat a la reparació de les màquines, el control dels productes (caducitat, bon estat, etc.) i la devolució de l'import als usuaris per mal funcionament d'aquestes màquines.

La instal·lació i explotació d'aquest tipus de màquines constitueix una prestació accessòria al servei de bar, i per tant, es regirà per les mateixes normes que regulen aquest.

El concessionari serà responsable de la reposició, la conservació, el manteniment i la reparació d'aquestes màquines.

PRESCRIPCIÓ DESENA. Tarifes a percebre dels usuaris.

El contracte s'executarà a risc i ventura del contractista, sense que pugui exigir de l'Administració, per cap circumstància, que aquesta assumeixi totalment o parcialment l'eventual dèficit en els resultats de l'activitat.

Explotació del servei de bar

El contractista percebrà com a retribució pròpia el producte que obtingui per la venda de consumicions.

Revisió de tarifes

L'adjudicatari tindrà dret a sol·licitar a l'Ajuntament la revisió de tarifes. Aquesta petició, que haurà d'estar suficientment justificada, s'haurà de presentar davant l'Ajuntament abans del 28 de febrer de cada any.

Pel que fa als preus de les consumicions el concessionari haurà d'aportar un estudi econòmic en el qual quedi palesa la variació dels preus dels productes, i l'Ajuntament, una vegada analitzat cada preu, autoritzarà el nou import de les consumicions per tal de mantenir l'equilibri econòmic financer del contracte.

Els preus de les consumicions que es facin al bar necessitaran la prèvia comunicació i autorització de l'Ajuntament.

PRESCRIPCIÓ ONZENA. Cànon de la concessió.

El contractista abonarà un cànon per la concessió que, com a mínim, consistirà en l'import de 7.012,92 € anuals (584,41 € mensuals –més IVA-). Aquest import podrà ser millorat a l'alça pels licitadors en les seves propostes econòmiques.

El cànon s'abonarà mensualment, durant els 10 primers dies de cada mes. La manca de pagament en període voluntari generarà el seu cobrament via executiva amb tots els recàrrecs i interessos que legalment sigui procedent aplicar. Tanmateix, en el supòsit que durant dos trimestres consecutius el pagament d'aquest cànon no sigui degudament satisfet dins el corresponent període de cobrament voluntari, l'Ajuntament podrà disposar la revocació de la concessió en el seu dia atorgada.

PRESCRIPCIÓ DOTZENA. Promoció publicitària de les instal·lacions.

Durant la vigència de la concessió, totes les activitats de promoció i publicitat de les instal·lacions aniran exclusivament a càrrec del contractista.

PRESCRIPCIÓ TRETZENA. Assegurances.

L'Ajuntament de Vallirana es compromet a tenir actualitzada la pòlissa de multirisc de l'edifici; per contra, és responsabilitat de l'adjudicatari l'assegurament dels béns i riscos que comporti l'activitat que desenvolupa al local objecte del contracte.

El concessionari, en la seva qualitat d'únic titular de l'activitat respondrà:

- De l'estat de conservació i funcionament de les instal·lacions.
- De l'incompliment de les normes que li siguin d'aplicació i, en general, de les conseqüències de qualsevol accident que es produeixi amb independència de la causa que l'hagi provocat, encara que sigui una causa exterior i aliena.

Serà obligació del concessionari contractar, a càrrec seu, les pòlisses d'assegurances necessàries per respondre d'aquestes obligacions i durant tota la vigència de la concessió.



En cas que el capital assegurat en la pòlissa no arribés a cobrir les responsabilitats en què hagués incorregut el concessionari, aquest quedarà exclusivament i personalment obligat a indemnitzar els danys i perjudicis ocasionats, obligant-se a mantenir indemne a l'Ajuntament de Vallirana, de qualsevol acció o responsabilitat que davant el mateix pogués exercitar-se.


El concessionari també es farà càrrec de qualsevol despesa, reclamació, sanció, liquidació tributària, indemnització o responsabilitat que s'arribés a exigir o imposar a l'Ajuntament que tingui per origen o causa qualsevol acte o omissió del concessionari o dels seus dependents derivats del gaudi de la concessió, li seran repercutits a aquell estant obligat a atendre-les, podent l'Ajuntament practicar-li la liquidació i/o reclamació que es determini, i que així ho assumeix el concessionari al acceptar les condicions reguladores d'aquesta concessió.

PRESCRIPCIÓ CATORZENA. Ús de les instal·lacions per part de l'Ajuntament

L'Ajuntament podrà fer ús de les instal·lacions objecte de concessió per a la realització d'un acte puntual, de caràcter excepcional, prèvia comunicació al concessionari amb una antelació mínima d'una setmana.

L'Ajuntament podrà autoritzar el servei de bar per part d'una entitat esportiva, cultural, social... sempre i quan no suposi cap competència a l'activitat objecte d'aquest contracte, per no coincidir simultàniament totes dues activitats alhora dins el mateix edifici.

Aquest ús no donarà lloc a cap mena de compensació econòmica ni indemnització a favor de l'adjudicatari.

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:			
Codi Segur de Validació	fee6c08dd41d413fb79ae056ad0434ce001		Data document: 11/07/2024
Url de validació	https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091		
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original		

El Concessionari

PRESCRIPCIÓ QUINZENA. Prohibicions al concessionari

Al contractista li estarà específicament prohibit:

- Queda prohibida la presència d'animals a les zones destinades a l'elaboració, emmagatzematge o manipulació d'aliments.
- Queda prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys, i tabac en tot cas (incloses les seves variants electròniques, com cigarretes electròniques, vapejadors i similars). Així mateix, queda prohibit fumar dins de l'establiment.
- Queda prohibida la venda d'altres productes i serveis, fora dels autoritzats per aquesta Corporació, ni propis, ni oferts per altres, encara que el seu comerç sigui legal.
- El concessionari renuncia expressament a instal·lar màquines escurabutxaques, qualsevol altre sistema de joc d'atzar que atorgui premis en diners, així com aquelles màquines recreatives o sistema de joc d'atzar encara que no comportin aconseguir premis ni ésser de pagament. En cap cas es permetran apostes econòmiques. Per raons d'espai i de soroll, també s'identifiquen com a màquines prohibides d'instal·lar el futbolí, billar, etc...
- Tampoc podrà instal·lar màquines expenedores de tabac (ni cigarretes electròniques, ni vapejadors, ni similars) ni donar opció a vendre tabac en cap cas, o alcohol a menors d'edat.
- No es podrà treure cap element de vidre (ampolles, gots...) fora del recinte del bar (ni a pistes, ni a grades, ni a passadissos, ni a l'exterior de les instal·lacions...)
- Queda absolutament prohibida l'emissió de sorolls o la instal·lació de qualsevol tipus de fonts d'emissions acústiques a l'exterior del local; i a l'interior el volum màxim permès serà



a un nivell ambiental suau, prou moderat per garantir una conversa sense haver d'aixecar el to de veu.

PRESCRIPCIÓ SETZENA. Obligacions Essencials, Bàsiques i Higiènic-Sanitàries del Concessionari

El/la concessionari/a, a més de les obligacions generals que s'estableixen als articles de la Llei de Contractes del Sector Públic, haurà de prestar el servei de bar d'una instal·lació esportiva amb subjecció a allò que disposa la normativa sobre serveis de bar en equipaments esportius i que en cada moment siguin vigents, la seguretat de les persones usuàries, les ordenances municipals aprovades, els Plecs de condicions i aquelles que hagi proposat l'empresa adjudicatària.

A més, haurà de complir amb les següents:

16.1. OBLIGACIONS ESSENCIALS

Tindran la condició d'obligacions essencials i, per tant, el seu incompliment serà causa de resolució del contracte, les següents:

- El concessionari quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte
- Les obligacions establertes en els plecs de clàusules administratives i/o prescripcions tècniques particulars en relació amb la subcontractació.
- Les obligacions establertes en els plecs de clàusules administratives i/o prescripcions tècniques particulars en relació amb l'adscripció de mitjans personals i materials suficients per a la correcta execució del contracte.
- El compliment estricte de les mesures de seguretat i salut previstes en la normativa vigent i en el pla de seguretat i salut.
- El pagament dels salaris als treballadors i la seva retenció d'IRPF, així com l'abonament puntual de les quotes corresponents a la Seguretat Social.

16.2. OBLIGACIONS BÀSIQUES

A més de les obligacions generals derivades del règim jurídic del contracte són obligacions generals del concessionari les següents:



1. La concessió serà a risc i ventura del concessionari, per la qual cosa no serà procedent cap tipus d'indemnització per causes adverses que facin disminuir l'afluència d'usuaris a les instal·lacions públiques.
2. Estar en possessió, tant el concessionari com el personal afecte al servei, del carnet de manipulador d'aliments (o equivalent) i complir amb la normativa que sigui d'aplicació.
3. Formalitzar la recepció de l'equipament i explotació d'aquest, en els termes previstos en aquest plec i en la legislació sobre concessions. Haurà de signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
4. Adequar, el bar així com la resta d'elements objecte de la concessió (cuina, magatzem...) per a l'inici de l'activitat per complir les condicions tècniques i l'aplicació dels autocontrols establerts a la normativa sanitària vigent. Si existeixen costos per a l'adequació, aniran a càrrec exclusiu del concessionari.
5. Obtenir els permisos i autoritzacions corresponents per a l'exercici de l'activitat de bar/cafeteria/restaurant, i assumir les condicions de la llicència. Així mateix, estar degudament inscrit en els registres administratius corresponents a l'activitat, com el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de la Generalitat. L'exercici de l'activitat de Bar resta sotmesa a la tramitació administrativa en règim de Comunicació Prèvia d'Inici d'Activitat, preceptiva per dur a terme l'activitat objecte d'aquests Plecs, i haurà de fer-se efectiva per l'adjudicatari a l'Administració o Organisme competent abans de l'inici de l'activitat, amb total indemnitat d'aquest Ajuntament de Vallirana.
6. Estar al corrent dels impostos, taxes o despeses de qualsevol ordre, tant municipals com provincials, autonòmics o estatals, corresponents a la sol·licitud i obtenció dels permisos i llicències necessaris per a l'exercici de l'activitat, incloses les taxes per prestació dels treballs d'inspecció i qualsevol altre que sigui aplicables d'acord amb les disposicions vigents.
7. Amb caràcter general, fer front al pagament de tota mena de contribucions i impostos, i qualsevol exacció que hagi de satisfer per a l'exercici de l'activitat o explotació del negoci de bar.
8. Assumir, a més de totes les despeses de posada en marxa de l'activitat, les de reparació, substitució o manteniment necessaris dels béns que es posin a la seva disposició. Les despeses que hagi de realitzar durant la vigència de la concessió per causes alienes a la seva responsabilitat (robatori, vandalisme, etc..) seran íntegrament a càrrec seu.
9. Explotar el servei de bar durant tot el termini de la concessió i assumir les despeses que se'n derivin, inclòs, amb ànim enunciatiu i no enumeratiu:



- a. Els subministraments d'aigua, gas, electricitat, climatització...
- b. Taxa de recollida de residus, taxa per l'ús de terrassa, etc.
- c. Telèfon i Internet per a les gestions del bar, i wifi per als clients.
- d. Instal·lació del servei de so, TV, etc.
- e. Adequació d'un espai, a l'exterior del local, per a instal·lació de contenidors de residus.
- f. La neteja del local del bar, cuina, lavabos, terrassa i demés espais concessionats.
- g. Subscriure contractes de manteniment amb empreses especialitzades. L'adjudicatari haurà d'informar prèviament al Servei d'Esports amb quina empresa ho realitza i les dates previstes de realització de les diferents tasques de manteniment, així com presentar la factura i rebut del pagament corresponent.
- h. Assumir les despeses de manteniment i reparació de les instal·lacions del bar i espais annexos.
- i. Contractació del personal
- j. Impostos (a nivell fiscal, laboral...)
- k. Tributs municipals
- l. Proveïdors del bar
- m. Despeses de publicitat.

El funcionament de l'activitat es realitzarà amb estricta subjecció a les normes legals i reglamentàries i a les ordenances que li siguin d'aplicació.

10. L'adjudicatari haurà de complir les normes vigents en matèria fiscal, laboral, de seguretat social, i de seguretat i higiene en el treball, quedant l'Ajuntament exonerat de responsabilitat per aquest incompliment, repercutint a l'adjudicatari qualsevol sanció que les Administracions competents poguessin imposar a l'Ajuntament subsidiàriament a conseqüència d'incompliments en aquesta matèria, sense perjudici de la penalització que a més pugui imposar-se.
11. Conservar l'objecte de la concessió en perfecte estat, no podent alterar-lo sense prèvia autorització municipal, tenint cura que les instal·lacions i el local estiguin nets, lliures de residus i en perfectes condicions higièniques i sanitàries.
12. No fer construccions, instal·lacions ni edificacions, amb caràcter permanent o provisional, dins del recinte ni tampoc en la zona exterior del local, ni cap mena de senyalització o anunci publicitari, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament de Vallirana. Les obres de conservació i adaptació que el concessionari consideri necessàries per a l'adequada explotació de l'activitat – expressament autoritzades per l'Ajuntament – seran íntegrament a càrrec seu,



restant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals i sometent-se, en el que es refereix a l'execució d'obres, a les directrius que assenyali l'Ajuntament. Aquestes obres quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a cap indemnització per part de l'adjudicadora. No obstant això, el concessionari haurà d'assumir al seu cost, i d'acord amb les directrius de l'Ajuntament, l'adequació d'un espai per als contenidors de residus a l'exterior del local, que haurà de comptar amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament.


13. Conservar la instal·lació, maquinària, mobiliari, estris, etc. destinats a la prestació del servei en perfecte estat de neteja i d'utilització, destinant-ho a l'ús pactat exclusivament i reparar a càrrec seu els desperfectes ocasionats. A la finalització de la concessió el concessionari haurà d'entregar la instal·lació i mobiliari en igual estat i condicions que les rebè de l'Ajuntament. A aquest efecte, tant a l'inici com a l'acabament de la concessió es confeccionarà i signarà una acta i un inventari en què es detallaran les instal·lacions i mobiliari, i el seu estat, existents i destinats a la prestació del servei. Les reposicions d'aquest material durant el termini de la concessió seran a càrrec del concessionari, sense cost per l'Ajuntament.
14. Destinar les instal·lacions, objecte de concessió, a l'ús específic del servei, sense aplicar-les a altres usos, ni alienar-les, gravar-les o cedir-les a tercers sota qualsevol forma contractual.
15. Complir les limitacions d'aforament (79 persones) als diferents espais i de les indicacions de les quantitats de taules i cadires que doni l'Ajuntament de Vallirana.
16. El contractista haurà de mantenir expedites i sense obstacles en tot moment, les superfícies no incloses en el contracte, a fi de permetre el lliure accés de qualsevol persona a totes les portes de l'edifici.
17. Portar directament l'explotació del bar objecte del present contracte. Prestar el servei de bar per si mateix, amb prohibició absoluta de traspasar-lo i sense possibilitat de cessió ni subcontractació a tercers, aquesta última a excepció del servei de neteja.
18. Prestar el servei amb la continuïtat i regularitat establerta. El concessionari haurà de prestar el servei de forma regular i continuada, llevat que l'Ajuntament decideixi tancar l'edifici públic per alguna causa justificada en què es faci inviable l'obertura. En cas d'extinció normal de la concessió, el concessionari ha de prestar el servei fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
19. Tenir bon tracte amb els usuaris i contribuir a la creació d'un ambient agradable, en un espai net, ordenat, confortable i lliure de músiques i sorolls estridents.
20. Garantir una carta de productes amb una orientació saludable amb una oferta de fruita i aliments saludables, en comptes dels processats, sempre que es pugui portar a terme.




21. Complir les disposicions de la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, subministrament, consum i publicitat dels productes del tabac.
22. Complir amb el previst a l'article 12 de la Llei 11/2010, de 20 de desembre, de prevenció del consum de begudes alcohòliques en menors d'edat.
23. Vetllar pel consum responsable de begudes alcohòliques en el recinte del bar i evitar consums excessius que perjudiquin o pugui perjudicar la salut dels usuaris o la bona convivència de l'establiment.
24. Vetllar perquè no es produeixin crits ni emissions sonores o vibratòries que excedeixin els paràmetres que determina la normativa vigent, ni a l'interior del bar ni als seus voltants, especialment durant les hores de descans nocturn dels veïns.
25. Complir les prescripcions que disposa la normativa sobre el Dret d'admissió que estableix el Decret 112/2010, de 31 d'agost, regulador dels espectacles públics i activitats recreatives.
26. Tenir a disposició de tots els usuaris del servei els corresponents fulls de reclamacions que estableix la legislació vigent. Les queixes justificades i reiterades referents a la deficient qualitat dels productes o serveis, així com a la mala prestació del servei, poden ser causa de resolució del contracte per part de l'Administració, sense dret a tenir cap classe d'indemnització a favor de l'arrendatari.
27. El contractista haurà de contractar una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per a danys a tercers amb una quantia mínima de 300.000,00 € que respondrà de tota indemnització civil de danys i perjudicis per accidents que ocasionin els treballadors i els instruments de treballs utilitzats per a la prestació dels serveis, sense perjudici dels drets que els assisteixin davant els autors dels fets o companyies d'assegurances de riscos.

També correrà a càrrec del concessionari l'assegurança per robatori o desperfectes a l'interior del local.
28. Actualitzar les contingències de la pòlissa d'assegurança d'acord amb les inversions de millores que es vagin efectuant a la instal·lació esportiva municipal, sense demanar repercussions econòmiques a l'Ajuntament. Cal fer menció expressa a la cobertura que incorpori robatori en el local del bar.
29. El contractista haurà d'abonar puntualment el cànon a l'Ajuntament (en els termes establerts al Plec de Clàusules Administratives i en el present Plec de Prescripcions Tècniques).

30. L'Ajuntament es reserva les facultats inspectores inherents a la constatació del funcionament normal i correcte del servei. Aniran a càrrec del concessionari totes les deficiències que es detectin, així com les despeses que s'originin i les millores a introduir.
31. Permetre, quan calgui, que en qualsevol moment els representants de l'Ajuntament puguin inspeccionar l'estat de conservació de les obres i del servei per verificar les condicions d'explotació encara que sigui sense requeriment de visita prèvia.
32. Lliurar un organigrama detallat del conjunt del personal destinat a l'execució del contracte i/o el calendari de posada en marxa del servei, dins del termini assenyalat.
33. El contractista facilitarà en tot moment la documentació requerida per l'Ajuntament amb l'objecte de comprovar la plena legalitat de l'empresa en l'ordre fiscal, laboral o administratiu.
34. Execució en el termini de 48 hores dels treballs derivats de queixes o incidències notificades per l'Ajuntament, i/o del termini de 72 hores pel lliurament de l'informe resultant.
35. Permetre que l'Ajuntament, en cas de ser necessari, realitzi les obres per a l'adequació del local a la normativa vigent, no tenint dret a cap indemnització per danys i perjudicis en el supòsit que calgui interrompre la seva activitat durant uns dies, tenint només dret a prorrogar el contracte pels dies que el bar estigui tancat.
36. El contractista respondrà dels danys i perjudicis que l'explotació del servei pugui causar als interessos municipals i a terceres persones, que serà exigida amb càrrec a la garantia definitiva, si aquesta fos suficient, o pel procediment administratiu que correspongui.
37. Lliurar els informes de treballs efectuats, dins del termini assenyalat en el Pla de funcionament i organització dels serveis presentada pel concessionari o, en tot cas, trimestralment.
38. Lliurar la memòria anual de les actuacions realitzades, dins del termini assenyalat en el Pla de funcionament i organització dels serveis presentada pel concessionari. El termini màxim per al seu lliurament serà l'últim dia de març de l'any posterior.
39. Presentar un cop l'any i sempre abans de finalitzar el mes de març, el balanç dels seus comptes. Els serveis econòmics de l'Ajuntament valoraran si amb la documentació presentada per ells mateixos és suficient o bé encarregaran la supervisió a una empresa assumint aquest cost pel concessionari.
40. Vetllar perquè no es pugui treure cap element de vidre (ampolles, gots...) fora del recinte del bar (ni a pistes, ni a grades, ni a passadissos, ni a l'exterior de les instal·lacions...)

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:			
Codi Segur de Validació	fee6c08dd41d413fb79ae056ad0434ce001		Data document: 11/07/2024
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091		
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original		

41. Mantenir la porció de domini públic utilitzada i les instal·lacions, mobiliari i elements vinculats a l'establiment en bon estat de conservació i funcionament, així com substituir els elements deteriorats o defectuosos quan sigui necessari, en els termes que preveu el present plec.
42. Mantenir els espais concessionats en un bon estat de neteja i higiene aplicant els criteris fixats en el plec tècnic i els barems de bones pràctiques del sector i complir els requisits amb relació a les condicions higièniques i sanitàries que disposa la normativa vigent.
43. Supeditar l'activitat autoritzada –bar-cafeteria/restaurant– a les necessitats de les instal·lacions esportives on està ubicat.
44. Mantenir la interlocució amb la direcció de l'equipament, amb relació als aspectes del funcionament de la instal·lació on es troba el bar, que a títol enunciatiu s'enumeren a continuació:
 - Comunicar qualsevol avaria que es produeixi a la instal·lació així com el seu estat de manteniment.
 - Comunicar els incidents que es produeixin durant l'ús de la instal·lació així com les expressades pels seus usuaris.
 - Comunicar qualsevol altre aspecte que es requereixi des de la direcció del centre.
45. En cas d'avaria definitiva i un cop exhaurit el termini de garantia dels equipaments bàsics, l'adjudicatari haurà de substituir-los a càrrec seu per equipaments nous d'iguals característiques tècniques.
46. Efectuar una correcta gestió dels residus. Separar vidre, paper i cartró, els envasos i la matèria orgànica, dipositant-los en els contenidors específics a l'espai habilitat a tal efecte a l'exterior del local.
47. Justificar l'acompliment de la legislació en matèria de riscos laborals.
48. Instaurar les normatives, reglamentacions i/o recomanacions que s'estableixin en el context del sector de l'hostaleria així com en l'àmbit de les instal·lacions esportives municipals que puguin incidir en el servei, derivades de la situació de pandèmia per la Covid-19 o circumstàncies similars que es pugin produir.
49. No utilitzar la imatge interna o externa de la instal·lació amb motius publicitaris o qualsevol altre d'interès exclusiu, sense que ho autoritzi prèviament i expressa l'Ajuntament.
50. Expressar el caràcter públic i municipal de l'equipament del servei de bar en qualsevol element de retolació i senyalització, així com en la denominació del servei i en tot els anuncis, butlletins, entrades i en general, elements d'informació i difusió, a través de

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:			
Codi Segur de Validació	fee6c08dd41d413fb79ae056ad0434ce001		Data document: 11/07/2024
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091		
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original		

qualsevol medi o instrument utilitzat. Com a mínim serà obligatori fer-hi constar el logotip de l'Ajuntament i el text haurà de figurar, com a mínim, en català.

51. Elaborar, anualment, la proposta de de tarifa que haurà de ser justificada mitjançant un estudi dels nous preus detallant totes les despeses, directes i indirectes, i que la tarifa i el seu càlcul estimatiu d'usuaris o ingressos superin el cost del servei. Aquesta proposta s'haurà d'ajustar a les especificacions tècniques, format, dates i altres, que l'Ajuntament determini.

16.3. OBLIGACIONS EN MATÈRIA HIGIÈNICO-SANITÀRIA

En l'exercici de l'explotació hauran d'observar-se en tot moment les condicions higièniques que estableix la legislació vigent, principalment al 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 i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. A més, l'adjudicatari de la concessió haurà de respectar les prescripcions sanitàries recollides a la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac, en la seva redacció donada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre.

Seràn d'obligat compliment les normes que es concreten en:

1. Complir la Normativa sanitària horitzontal:

- Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris; i Reglament (UE) 2021/382 de la Comissió, de 3 de març de 2021, pel qual es modifiquen els annexos del Reglament (CE) núm. 852/2004.
- Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tecnosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.



2. Complir la Normativa sanitària específica:

- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- 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 (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm. 5131 de 15/05/2008).
- Reial decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica sanitària en matèria de begudes refrescants (BOE 119 de 19 de maig de 2011) Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall (BOE núm. 305 de 21 de desembre de 2022). 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 (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
- LLEI 10/1991, de 10 de maig, de modificació de la Llei 20/1985, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac, en la seva redacció donada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre.

3. Condicions generals que haurà de complir el local:

- En quant a les matèries peribles, com la carn, verdures ..., es tindrà molta cura en el seu procés de manipulació i conservació. S'evitarà el contacte amb productes contaminants dels aliments. Es conservaran en cambres frigorífiques i el seu subministrament es farà a través de carnisseries o escorxadors autoritzats, i amb els corresponents permisos. Es comprarà sempre la quantitat adequada d'aliments per tal d'evitar acumulacions innecessàries, sobretot en èpoques d'estiu. S'evitarà treure la carn i d'altres aliments de les cambres fins el moment d'anar-los a preparar. Així mateix, s'evitarà la incidència dels



raigs solars sobre els aliments, i en èpoques de vacances o d'altres períodes d'inactivitat es retiraran tots els aliments de les cambres.

- Les superfícies de taules, safates i d'altres instruments destinats a la manipulació dels aliments, seran de material llis, anticorrosiu i de fàcil neteja i desinfecció.
- Excepte els tallants, queda prohibit l'ús de la fusta.
- Totes les parets, terres i finestres i demés estructures estaran en ordre i en condicions que permetin una fàcil neteja.
- Després de cada jornada de treball, es procedirà sistemàticament a la neteja i desinfecció de tots els estris utilitzats, amb aigua calenta. Totes aquestes eines i maquinària seran de materials que facilitin la seva neteja i desinfecció. Aquests materials hauran de ser innocus, que no puguin transmetre als aliments propietats nocives ni canviar les seves característiques organolèptiques.
- Els residus o deixalles seran dipositats en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació.
- Així mateix, no es podrà fumar ni realitzar qualsevol altre activitat antihigienica en els recintes on es manipulen aliments de consum humà.
- Queda prohibit l'accés i la permanència d'animals domèstics en les dependències d'aquests establiments.

4. Condicions d'higiene del personal:

- El personal de l'activitat haurà de complir el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- En la manipulació dels aliments no podran intervenir-hi persones que pateixin malalties contagioses o portadores de les mateixes. Abans de la contractació, aquest personal haurà d'acreditar mitjançant el corresponent justificant, haver superat les proves mèdiques establertes per la Direcció General de Salut Pública.
- El personal haurà de cuidar en tot moment el màxim grau de neteja i pulcritud.
- El personal no podrà portar exposat cap embenat, excepte que estigui perfectament protegit per envoltent impermeable.
- En l'interior dels locals considerats, queda prohibit fumar i mastegar goma o tabac.



5. En termes generals es compliran les següents condicions:

- Pla d'Anàlisi i Punts de Control Crítics

Higiene i Manipulació d'aliments :

Les persones que manipularan els aliments estaran en possessió del Certificat corresponent, i prendran les mesures d'higiene necessàries a l'hora de preparar els aliments.

Es realitzarà el rentat de les mans després de manipular aliments crus, d'esternudar o tossir, de treure les escombraries, abans de la preparació d'altres plats,...

En la manipulació dels aliments no hi intervindran persones que pateixin malalties contagioses o portadores de les mateixes.

La roba que s'utilitzarà serà d'ús exclusiu per al treball.

No es pot fumar en la zona on es prepararan els aliments, ni tampoc poden accedir-hi animals domèstics.

La taula i els estris de treball es netejaran entre les comandes i la manipulació d'aliments crus i cuinats.

S'evitarà la coincidència en l'espai o el temps de les operacions de manipulació d'aliments crus i aliments cuits, per tal d'eliminar qualsevol possibilitat de contaminació creuada .

Les matèries peribles es conservaran en cambres frigorífiques i no es trauran fins al moment d'anar-les a preparar.

La verdura i fruita s'ha de rentar amb aigua potable.

En l'elaboració de maioneses només es poden utilitzar ovoproductes pasteuritzats i s'hi ha d'afegir vinagre o llimona, i s'ha de consumir dins de les 24 hores.

Les amanides es manipularan amb estris escrupolosament nets. El marisc s'evitarà consumir-lo cru.

L'emmagatzematge dels aliments que no necessiten estar refrigerats, es farà en llocs nets, secs, ventilats i col·locats en prestatges.

Els aliments exposats al públic estaran en vitrines protegides i refrigerades.



- Neteja i desinfecció :

Després de cada jornada es realitzarà una neteja profunda de tota la cuina amb aigua i desinfectant, així com tots els aparells utilitzats.

La resta de recipients que entren en contacte amb els productes alimentaris es col·locaran dins el rentavaixelles de manera immediata després del seu ús.

La taula de treball es netejarà un cop finalitzada cada comanda.

Els residus o deixalles es dipositaran en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació .

Els recipients per a la recollida d'escombraries estaran situats en llocs de fàcil accés però de poc risc per a la contaminació dels aliments.

Es disposarà d'un Pla de desratització i desinsectació, contractat amb una empresa especialitzada.

L'establiment tindrà a disposició de l'organisme inspector competent tot el dossier que inclourà tots els autocontrols esmentats, així com totes les taules i paràmetres que s'han d'anar controlant periòdicament.

PRESCRIPCIÓ DISSETENA. Obligacions Tècniques de l'activitat

17.1. Legislació d'obligat compliment:

En exercici de la seva activitat de Bar-Restaurant l'adjudicatari haurà de donar compliment a la legislació bàsica i sectorial afecta:

- Compliment de la legislació sanitària vigent
- Compliment de la legislació en matèria de seguretat i salut en el treball
- Compliment de la legislació de prevenció d'incendis i emergències
- Compliment de la legislació en matèria d'activitats recreatives i pública concurrència
- Compliment de la legislació vigent referent a contaminació acústica (horaris, etc.)
- Compliment de la legislació en matèria de comunicació prèvia per a l'exercici de l'activitat



En concret, l'adjudicatari haurà de donar compliment justificat a les ordenances de l'Ajuntament de Vallirana, i haurà de tenir especial cura en els aspectes següent:

a) Ordenança reguladora de Soroll i Vibracions, de Vallirana (ORSV)

1. L'activitat està ubicada en zona de sensibilitat acústica moderada B1, però la vall més afectada amb contigüitat amb l'activitat està a escassos metres i es una zona de sensibilitat acústica alta A4, per la qual cosa haurà de justificar i complir els paràmetres següents:

Valors límit d'emissió sonora:		
Sensibilitat acústica:	Alta (A4)	
Classificació activitat:	Grup III (85<L_A<=89)	
Valor límit immissió sonora exterior (a l'exterior dels veïns zona A4)	Horari diürn de 7 a 23 hores	Horari nocturn de 23 a 7 hores
	55 dBA	45 dBA

2. Es permeten les activitats de restauració que disposin d'equip de reproducció sonora amb un nivell LAeq,60s superior a 75 dB(A) a 1 metre de la font, i seran classificades dins del Grup III, amb nivells entre 85 i 89 dB(A).
3. Amb caràcter general, l'ORSV preveu que hauran de disposar d'autorització municipal expressa:
 - La instal·lació de qualsevol mena d'element acústic extern o de megafonia, així com la realització d'actuacions en viu
 - Les terrasses i totes les altres activitats a l'aire lliure que tinguin una incidència acústica significativa
 - Le revetlles, festes tradicionals (...) a la via pública o en altres àmbits d'ús públic o privat a l'aire lliure (...)
4. L'horari de funcionament dels sistemes de megafonia i els equips de musica amplificada de les instal·lacions a l'aire lliure, tant públiques com privades, compren entre les 8 h i les 23 hores els dies laborables de dilluns a divendres i entre les 9 h i les 23 h els dissabtes, diumenges i festius.

b) Ordenança reguladora de la instal·lació de terrasses annexes als establiments del sector d'hostaleria (ORITAESH), pel que fa a la instal·lació de terrassa i el seu aprofitament, tenint en compta, entre d'altres, que:

1. Tota terrassa en sòl de titularitat privada, ja sigui el seu ús públic o privat, resta subjecta a l'atorgament de llicència. L'ocupació de sol públic amb terrasses tindrà la naturalesa d'us privatiu.
2. S'estableix amb caràcter general l'horari màxim de funcionament següent:



- De diumenge a dijous i els dies festius, la terrassa deixarà de funcionar com a màxim a les 23 hores.
- Els divendres, dissabtes i vigílies de festius l'activitat de terrassa finalitzarà com a màxim a les 24 hores.

Finalitzat l'horari màxim de funcionament de les terrasses, els titulars dels establiments, disposaran d'un termini màxim de 20 minuts per desallotjar l'espai i retirar tot el material instal·lat. (art.7.1-ORITAESH)

3. Quan existeixin causes que ho justifiquin, l'òrgan competent podrà acordar l'ampliació de l'horari màxim de funcionament en una o mes zones de la localitat, respectant en tot cas el límit màxim de les 24 hores els dies feiners, diumenges i festius i el de la 1 del mati del dia següent els divendres, dissabtes i vigílies de festiu. (art.7.4-ORITAESH). L'adjudicatari resta obligat a sol·licitar-ho, de manera justificada.
4. L'òrgan competent per a l'atorgament o denegació de les llicències d'instal·lació de terrassa, podrà limitar l'horari de funcionament fixat anteriorment per als establiments en general, per raons d'interès general o causes degudament justificades (art.7.6-ORITAESH).

c) Ordre INT/358/2011, de regulació d'horaris de funcionament d'activitats recreatives i espectacles públics:

1. Les activitats de restauració (art. 5) resten sotmeses a un horari general de funcionament de:
 - Apertura: 6h
 - Tancament: 2h30min

La nit del divendres, dissabte i revetlles de festius podran ampliar l'anterior horari en 30 minuts més.

2. Les activitats recreatives de bar, restaurant (i altres) poden prolongar l'horari màxim de tancament en 30 minuts addicionals a l'horari general de tancament amb motiu de festes locals o patronals del municipi.

17.2. Permisos i llicències:

L'exercici de l'activitat de Bar-Restaurant resta sotmès a la tramitació administrativa en règim de Comunicació Prèvia d'Inici d'Activitat, preceptiva per dur a terme l'activitat objecte d'aquests Plecs, i haurà de ser feta efectiva per l'adjudicatari a l'Administració o Organisme competent abans de l'inici de l'activitat, amb total indemnitat d'aquest Ajuntament de Vallirana.



17.3. Aspectes de salut pública i mediambientals

El Pavelló Municipal d'Esports és un espai sostenible mediambientalment, que disposa de mesures orientades a propiciar l'estalvi de llum i aigua, amb el compromís de mitigar el canvi climàtic previst al Pacte dels Alcaldes i les Alcaldesses pel Clima i l'Energia (PACE), al que el Municipi de Vallirana n'està adherit mitjançant el Pla d'Acció Energia i Sostenibilitat (PAES).

A fi i efecte que el Municipi de Vallirana pugui complir els compromisos adquirits amb el Pla d'Acció Energia i Sostenibilitat, l'Ajuntament es reserva el dret de fer un seguiment amb la persona que designi l'adjudicatari en relació als temes mediambientals i energètics.

L'adjudicatari haurà d'aplicar una bona gestió dels residus d'acord amb les bones pràctiques mediambientals i amb el compliment normatiu, tenint en compte, entre d'altres que:

- Els productes que es serveixin per endur hauran de ser lliurats, obligatòriament, en gots, vaixel·la i coberts biodegradables, reciclables i/o reciclats, o de materials compostables. En cap cas els estris i recipients podran ser de plàstic.
- Els productes de paper han de ser en tot cas fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.

Haurà de dur a terme un manteniment periòdic de les instal·lacions i disposar d'un pla de manteniment preventiu anual, a fi d'evitar pèrdues i fuites, i el mal funcionament d'equips.

L'Adjudicatari haurà de justificar l'estricta compliment de la legislació en matèria de salut pública i mediambiental, en el moment de fer la corresponent Comunicació d'inici d'Activitat, mitjançant projecte d'activitat i la corresponent certificació tècnica.

A tal efecte, l'inici de l'activitat estarà condicionat a la seva Comunicació d'Inici d'Activitat, segons preveu la Llei 18/2020, del 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.

L'Adjudicatari resta obligat a la confecció i/o presentació de la documentació i requisits previs previstos a la normativa sanitària, com ara la redacció dels següents plans:

- Pla d'autocontrol sanitari (ex. Fitxes Sanitàries de la Diputació de Barcelona)
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues
- Pla de formació i capacitació dels treballadors
- Pla de control de proveïdors
- Pla de control de temperatures

En concret, haurà de donar compliment al Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril sobre la higiene dels productes alimentaris, on estableix l'obligació que els operadors de les empreses alimentàries dissenyin, apliquin i mantinguin procediments basats en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) com a eina per garantir la seguretat dels aliments produïts i comercialitzats.



L'adjudicatari haurà de disposar de contracte anual amb una empresa de control de plagues (desinsectació i desratització) que s'obliga al manteniment periòdic dels punts de control d'aplicació de rodenticida, degudament inscrita al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP).

L'adjudicatari haurà de planificar i documentar el compliment de la legislació pel que fa al control antilegionel·la de les instal·lacions interiors d'aigua calenta.

L'adjudicatari haurà de donar compliment a la normativa i legislació en matèria de control ambiental i residus, en concret, haurà de:

- Evitar l'abocament de substàncies perilloses al clavegueram (lleixiu, productes químics deneteja, etc.)
- Disposar dels mitjans necessaris per prevenir la contaminació de les aigües residuals per productes químics que es puguin vessar al clavegueram.
- Disposar dels fulls de seguretat i instruccions per l'ús i la manipulació correctes dels productes químics.
- Minimitzar la generació de residus, segregar-los i dipositar-los als contenidors adients:
 - Residus de recollida selectiva
 - Residus de rebuig i matèria orgànica
 - Residus perillosos –envasos que hagin contingut substàncies perilloses, envasos de productes químics, fluorescents, etc. –
 - Residus d'olis residuals

És obligatori disposar d'una empresa acreditada per l'Agència de Residus de Catalunya per al transport de la gestió dels residus.

L'incompliment de qualsevol d'aquestes clàusules pot comportar la suspensió del contracte fins que es compleixi. Si aquest incompliment es reiterat, comportarà la resolució contractual.

Es fa menció expressa a l'obligació d'habilitar un espai exterior per als contenidors de residus, seguint les indicacions de l'Ajuntament de Vallirana.

PRESCRIPCIÓ DIVUITENA. Obligacions Tècniques per al Manteniment i Serveis Higiénics

L'espai objecte de l'activitat disposa en l'actualitat dels elements següents:

18.1. Instal·lació elèctrica

L'electrificació dels espais de sala, barra, cuina, magatzem i serveis higiénics es centralitza en un quadre elèctric ubicat al mateix recinte, previst per a una potència total instal·lada de

52,96 kW i una potència d'ús simultani de 34,64 kW (50 A –IV), amb una potencia actual contractada de 15 kW, tarifa 2.0TD.

L'adjudicatari resta obligat a tramitar el corresponent canvi de nom del contracte de subministrament elèctric del recinte. De manera inversa, a la finalització del contracte de concessió, l'adjudicatari resta obligat a facilitar la tramitació del contracte de subministrament elèctric a favor d'e l'Ajuntament de Vallirana.

A la taula següent s'indiquen les potències previstes als diferents circuits elèctrics, amb indicació de si es tracta d'una instal·lació cablejada fins equip consumidor ja instal·lat o no:

Potencia total :

UI clima restaurant	90 W	Instal·lació completa
UE clima restaurant	12600 W	Instal·lació completa
Recuperador restaurant	2200 W	Instal·lació completa
Termo ACS i descalcificador	2200 W	Instal·lació completa
Recirculació ACS	200 W	Instal·lació completa
Antena TV	100 W	Instal·lació completa
Rentagots	3500 W	Sols circuit i presa
Previsió Rentaplats	3500 W	Sols circuit i presa
Previsió Fregidora 1	2900 W	Sols circuit i presa
Previsió Fregidora 2	2900 W	Sols circuit i presa
Previsió Forn	11000 W	Sols circuit i presa
Previsió planxa	6200 W	Sols circuit i presa
Enllumenat downlights 1	720 W	Instal·lació completa
Enllumenat downlights 2	720 W	Instal·lació completa
Enllumenat cuina	170 W	Instal·lació completa
Enllumenat emergències	100 W	Instal·lació completa
Endolls restaurant	12000 W	8 circuits i preses
Extractor campana	750 W	Instal·lació completa
Eixugamans 21	1600 W	Sols circuit i presa
Eixugamans s 22	1600 W	Sols circuit i presa
Eixugamans 23	1600 W	Sols circuit i presa

La instal·lació elèctrica s'alimenta, amb escomesa pròpia, d'una derivació individual del propi recinte, que deriva de la centralització de comptadors del Pavelló Poliesportiu.

El manteniment de tota la instal·lació elèctrica i equips de climatització, termo, bomba recirculadora ACS, descalcificador, unitats interiors i exterior d'aire condicionat serà a càrrec de l'Adjudicatari, inclosa la seva substitució, en cas de necessitat, prèvia comunicació i vist-i-plau de l'Ajuntament.



18.2. Instal·lació de protecció contra incendis composta per:

Les instal·lacions i equips de protecció contra incendis que disposa l'espai de bar-restaurant son:

- Extintor de pols 6kg 21A-113B (1)
- Extintor de CO2 5 kg (1)
- Detector de fums (sala x 2 i magatzem x 1)
- Detector de gas (cuina x 1)
- Equip d'extinció automàtica (cuina)
- Polsadors d'alarma contra incendis (sala x 1)
- Enllumenat d'emergència (8)
- Senyalització equips extinció
- Sirena interior amb senyalització (1)

El manteniment de tots el elements anteriors, a excepció del sistema d'extinció automàtica i extintors, serà a càrrec de l'Ajuntament.

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de la contractació d'una empresa autoritzada per al manteniment del sistema d'extinció automàtica existents a la cuina i dels extintors, i de lliurar les actes de manteniment a l'Ajuntament. Aquest manteniment s'haurà de realitzar amb la periodicitat que estableix la normativa vigent.

18.3. Instal·lació d'alarma contra robatori

Les instal·lacions i equips contra robatori que disposa l'espai de bar-restaurant son:

- Teclat d'accés (magatzem)
- Sensors de presència (magatzem x 1 i sala x1)
- Contactes magnètics portes (magatzem x1 i porta exterior sala x 1)
- Sirena exterior comuna

El manteniment i conservació de la instal·lació d'alarma d'intrusió anirà a càrrec de l'Ajuntament. Qualsevol modificació o major requeriment de protecció haurà de ser consensuat amb l'Ajuntament, assumint l'adjudicatari el cost de la modificació, que executarà l'empresa adjudicatària del servei de manteniment i recepció d'alarmes contractada per l'Ajuntament.



18.4. Instal·lacions de climatització i ventilació:

Les instal·lacions de climatització i ventilació que disposa l'espai de bar-restaurant son:

- Unitats interior tipus casset (3)
- Recuperador de calor (1)
- Campana extractora (1)
- Extractor WC cuina (1)

El manteniment dels extractors i campana extractora serà a càrrec de l'Adjudicatari, inclosa la seva substitució, en cas de necessitat, prèvia comunicació i vist-i-plau de l'Ajuntament.

El manteniment i conservació de la instal·lació de climatització córrer a càrrec de l'Adjudicatari, inclosa la seva substitució, en cas de necessitat, prèvia comunicació i vist-i-plau de l'Ajuntament. Qualsevol modificació haurà de ser consensuat amb l'Ajuntament, assumint l'adjudicatari el cost de la modificació.

18.5. Instal·lació d'aigua freda i calenta sanitària:

Les instal·lacions d'Aigua freda i calenta sanitària que disposa l'espai de bar-restaurant son:

- Aigüera barra (2 x ACS + 2 x AFS)
- Aigüera/altres cuina (2 x ACS + 2 x AFS)
- WC vestidor (1 x ACS + 2 x AFS)
- WC H/D (AFS)
- Termo elèctric 100 l
- Bomba recirculadora ACS amb rellotge programador

La instal·lació d'AFS i ACS prové dels sistema propi de preparació i distribució d'aigua del Bar, mitjançant termo elèctric de 100 l. La xarxa d'ACS disposa de circuit de retorn amb bomba, per a minimitzar malbaratament de l'ús d'aigua.

Qualsevol modificació haurà de ser consensuada amb l'Ajuntament, assumint l'adjudicatari el cost de la modificació, que executarà l'Ajuntament. En cas que l'Ajuntament declini executar les modificacions sol·licitades per l'Adjudicatari, l'Ajuntament en supervisarà l'execució, que anirà a càrrec de l'Adjudicatari.



El recinte de Bar disposa del corresponent comptador d'aigua freda. L'adjudicatari resta obligat a tramitar el corresponent canvi de nom del contracte de subministrament d'aigua del recinte. De manera inversa, a la finalització del contracte de concessió, l'adjudicatari resta obligat a facilitar la tramitació del contracte de subministrament d'aigua a favor d'e l'Ajuntament de Vallirana.

18.6. Instal·lació de veu i dades:

- Preses de TV (2)
- Preses dades RJ45 (2): no disponibles

La instal·lació veu/dades operativa la compon la xarxa de senyal de televisió digital terrestre. La xarxa de dades existent no estarà operativa, per tant, l'Adjudicatari haurà de promoure la contractació de telefonia/dades a l'operadora que doni servei al centre, assumint el cost de instal·lació i despesa periòdica. La instal·lació de qualssevol cablejat o element per part de l'operador de telefonia /dades o l'adjudicatari es farà sota la supervisió i acceptació de l'Ajuntament.

18.7. Instal·lació de gas i extracció de fums:

La instal·lació interior de gas consta de:

- 3 circuits per a consums, dels quals 1 disponible o reserva
- Circuit 1: Fogons + forn (15,9 kW)
- Circuit 2: Planxa (6,2 kW)
- Sistema de seguretat d'enclavament campana extractora – vàlvula de gas
- Campana extractora 2500x750 (5 litres) amb sistema d'extinció automàtica
- Sistema de detecció de gas i enclavament de vàlvula tall automàtic de gas

El licitador haurà de fer la posta a punt de la instal·lació interior, ja legalitzada, i haurà de contractar i fer-se càrrec del subministrament de gas.

18.8. Altres obligacions de l'adjudicatari:

- Les despeses d'adequació del local, en cas de ser necessari, amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament.



- La compra del mobiliari i de l'equipament necessari per a l'activitat, amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament.
- El canvi de nom dels contractes de subministrament elèctric i d'aigua, així com la reversió del canvi de nom a la finalització de la concessió, a favor de l'ajuntament de Vallirana.
- El manteniment lliure d'obstacles de les vies d'evacuació d'emergència.
- La recollida selectiva dels residus que generi la seva activitat. L'empresa ha de disposar, com a mínim, de papereres de segregació de paper/cartró, orgànica, envasos, vidre i rebuig.
- L'empresa adjudicatària serà responsable del deteriorament i pèrdua que pugui produir-se en el mobiliari, estris, instal·lacions o edifici, reparant o substituint allò que pertoqui a càrrec seu i/o assumint la corresponent indemnització.
- Quan l'adjudicatari consideri fer una substitució, millora, modificació i ampliació de les instal·lacions propietat de l'Ajuntament o elements d'equipament, aquest n'assumirà el cost, i l'Ajuntament exigirà sempre la presentació del corresponent projecte valorat –croquis, mides i materials–, per la seva autorització.
- Si les modificacions afecten a la instal·lació elèctrica, d'alarma, incendis, etc., l'Ajuntament es reserva el dret a només hi pugui intervenir l'empresa mantenidora que te contractada, almenys en tot allò que estigui connectat i no siguin independent de la resta de instal·lacions del Pavelló.
- Per als manteniments preventius de les instal·lacions elèctriques, d'aigua sanitària, aparells de gas, equips de protecció contra incendis, extinció automàtica, climatització, ventilació i extracció de fums de cuina, s'han de seguir els reglaments tècnics de compliment obligat: Reglament d'instal·lacions tèrmiques als edificis; Reglament electrotècnic de baixa tensió. Reglament d'instal·lacions frigorífiques i el Reglament de Protecció Contra incendis, amb les seves directrius autonòmiques i municipals.
- Els treballs de manteniment correctiu de les instal·lacions, autoritzats prèviament per l'Ajuntament, s'han de comunicar al servei de manteniment de l'Ajuntament, que en supervisarà l'execució.

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:		
Codi Segur de Validació	fee6c08dd41d413fb79ae056ad0434ce001	Data document: 11/07/2024
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091	
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original	



PRESCRIPCIÓ DINOVENA. Drets del Concessionari.

A més dels establerts en aquest plec i dels reconeguts legalment o reglamentàriament, el concessionari tindrà els drets següents:

- 1) Aquest contracte garanteix l'exclusivitat sobre el dret de venda i distribució de begudes i aliments dins de l'edifici públic i en els horaris ordinaris d'activitat del bar.

No obstant això, l'Ajuntament podrà autoritzar excepcionalment el servei de bar per part d'una entitat esportiva, cultural, social... sempre i quan no suposi cap competència a l'activitat objecte d'aquest contracte, per no coincidir simultàniament les dues activitats en horari ni espai dins del Pavelló. Aquest ús no donarà lloc a cap mena de compensació econòmica ni indemnització a favor de l'adjudicatari.

- 2) Ser respectat per tercers en la seva posició de contractista i concessionari, comptant amb el suport 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.
- 3) Utilitzar els béns de domini públic necessaris per a l'execució i la prestació dels serveis i mantenir aquest ús durant els respectius terminis de durada dels serveis concedits, que vénen relacionats al plec de prescripcions tècniques.
- 4) Formalitzar la recepció de l'equipament i explotació d'aquest, en els termes previstos en aquest plec i en la legislació sobre concessions.
- 5) Percebre directament, com a element retributiu de la concessió, les tarifes i restants ingressos autoritzats en aquest plec, dels usuaris, que en tot cas s'ajustaran a les tarifes aprovades per l'Ajuntament.
- 6) Manifestar davant de tercers en totes les comunicacions que realitzi, la condició de concessionari del bar.
- 7) Elaborar, anualment, la proposta de preus públics que haurà de ser justificada mitjançant un estudi dels nous preus detallant totes les despeses, directes i indirectes, i que la tarifa i el seu càlcul estimatiu d'usuaris o ingressos superin el cost del servei. Aquesta proposta s'haurà d'ajustar a les especificacions tècniques, format, dates i altres, que l'Ajuntament determini.
- 8) Recavar de la policia la pacífica convivència a l'interior del bar i/o a la terrassa.
- 9) Utilitzar els béns i les instal·lacions de domini públic necessaris per als serveis que vénen relacionats al present plec.

El Concedent

PRESCRIPCIÓ VINTENA. Obligacions de l'Ajuntament

L'Ajuntament, com a administració concedent, d'acord amb les obligacions que s'estableixen als articles 237 i 249 del Reglament d'Obres, Activitats i Serveis dels Ens Locals, aprovat per Decret 179/1995, de 13 de juny, així com les establertes LCSP 2017 la Llei de Concessió del Sector Públic i de les que es deriven del que estableixen la resta de clàusules d'aquest plec, té les obligacions següents:

- 1) Posar a disposició del concessionari els béns i instal·lacions necessaris per a la correcta gestió del servei en la forma convinguda.
- 2) Garantir la no pertorbació del servei i atorgar al concessionari la protecció adequada per tal que pugui prestar el servei correctament.
- 3) Compensar econòmicament al concessionari per les modificacions que per motiu d'interès públic s'hagin d'introduir al servei i que produeixin un desequilibri econòmic en la concessió objectiu exclusivament per aquestes modificacions.
- 4) Compensar al concessionari quan les modificacions que acordi l'Ajuntament per raons d'interès públic i per concórrer les circumstàncies de la Llei de Contractes del Sector Públic, afectin el 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 d'aquests.
- 5) 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 determini el rescat de la concessió per causa no imputable al concessionari.
- 6) Complir les altres obligacions dimanants de les disposicions legals que siguin d'obligació.
- 7) Lliurar al concessionari, en el termini de 14 dies des de la formalització del contracte, les instal·lacions objecte de el contracte.

PRESCRIPCIÓ VINT-I-UNENA. Drets de l'Ajuntament

L'ús dels espais concessionats que es realitzi estarà en tot moment sotmès a fiscalització i control en comprovació del compliment de les finalitats i satisfacció de les necessitats administratives que han motivat l'atorgament de la concessió, i les obligacions descrites al llarg d'aquest plec.

En aquest sentit, l'Ajuntament, com a Administració concedent, a més dels drets i les potestats generals que estableix la normativa, i dels que es deriven d'altres disposicions d'aquest plec, els drets i les potestats de control següents:

- a) Facultats d'inspecció i vigilància de l'Ajuntament respecte a les instal·lacions. L'Ajuntament té dret a inspeccionar els béns i instal·lacions objecte de la concessió així com qualsevol documentació relacionada amb aquesta, mitjançant el personal que designi a aquest efecte. L'esmentat personal podrà dictar les ordres que calguin per mantenir o restablir la correcta utilització dels béns objecte de la concessió.
- b) Els serveis tècnics municipals realitzaran inspeccions, amb la periodicitat que considerin oportuna per tal de supervisar la correcta execució de les instal·lacions del bar amb cuina i podran imposar l'adopció de les mesures que convinguin per a la seva millor execució. El concessionari haurà d'adoptar les mesures adients per al compliment d'aquests requeriments, sempre que li fossin comunicats per escrit i no s'oposin a les disposicions d'aquest plec. Qualsevol discrepància serà resolta mitjançant resolució de l'òrgan competent, immediatament executiva, atenent l'interès general.
- c) A més, l'Ajuntament podrà requerir en qualsevol moment del concessionari l'adopció de les mesures necessàries de reparació, conservació i manteniment del Bar amb cuina, de les seves instal·lacions i del seu entorn, i en general, de tot el domini públic objecte de la concessió.
- d) Facultats d'inspecció i vigilància de l'Ajuntament respecte al compliment de la normativa laboral. Els serveis Tècnics municipals podran requerir l'adjudicatari perquè presenti la següent informació:
 - a. Els documents justificatius dels pagaments salarials i a la Seguretat Social, així com dels realitzats als subcontractistes, si escau.
 - b. Informe específicatiu de les actuacions que realitza per al compliment de les seves obligacions en matèria de seguretat i salut laboral, indicant les incidències que s'hagin produït sobre aquest tema.

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:

- 1) Percebre del concessionari els cànon o retribucions econòmiques establertes dins dels terminis en el present plec, al PCAP i al contracte.
- 2) Mantenir la titularitat del servei i conservar els poders de policia.
- 3) Ordenar discrecionalment, com podria disposar si es gestionessin directament els serveis, les modificacions en aquests que aconselli per l'interès públic.
- 4) Modificar, per raons d'interès públic les característiques del servei de la concessió i els preus públics que han de ser abonats pels usuaris, segons es disposa en aquest plec. Aquestes modificacions no donaran lloc a indemnització a favor del concessionari, quan les alteracions acordades no tinguin transcendència econòmica per a l'equilibri financer de la concessió.
- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) Imposar al concessionari les pertinents penalitzacions, en funció de les infraccions que cometi.
- 8) 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.
- 9) Rescatar la concessió en la seva totalitat o de forma parcial abans de l'acabament del termini establert, sempre que ho justifiquin circumstàncies sobrevingudes d'interès públic.
- 10) Extingir la concessió per qualsevol de les causes previstes a l'ordenament i en els presents plecs de clàusules (tècniques i administratives)
- 11) 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

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:		
Codi Segur de Validació	fee6c08dd41d413fb79ae056ad0434ce001	Data document: 11/07/2024
Uri de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091	
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original	



utilitzant i els posarà a disposició de l'Ajuntament en perfecte estat de conservació i manteniment.

- 12) Exercir les prerrogatives d'interpretació de la concessió i de resolució dels dubtes que ofereixi el seu compliment, modificar-lo per raons d'interès públic, acordar la seva resolució i determinar els seus efectes.
- 13) Sotmetre's al control econòmic i financer per part de l'Ajuntament de Vallirana, qui ho exercirà com estimi pertinent.
- 14) 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.
- 15) 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 disposa la reserva horària municipal o el pla de gestió. En el cas que aquestes activitats siguin considerades d'interès públic, tindran prioritat sobre la programació prevista sempre que l'Ajuntament comuniqui a l'entitat concessionària 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 els 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.

PRESCRIPCIÓ VINT-I-DOSENA. Confidencialitat de les dades

El contractista haurà de respectar la confidencialitat d'aquella informació a què tingui accés, amb ocasió de l'execució del contracte, que se li donés aquest caràcter en els plecs o en el contracte, o que per la seva naturalesa s'hagués de tractar com a tal.

Aquest deure es mantindrà durant un termini de cinc anys des del coneixement, excepte que els plecs o el contracte n'estableixin un de superior.



PRESCRIPCIÓ VINT-i-TRESENA. Supervisió.

La missió de supervisió, control i seguiment que s'atribueix a l'àrea d'Esports de l'Ajuntament de Vallirana i, que accepta l'adjudicatari, serà de caràcter intern.

Així mateix, l'Ajuntament vetllarà per la prestació correcta dels serveis contractats a través d'una persona (en aquest cas en Manel Alberto Alonso Villegas; o en la seva absència, qualsevol altre Tècnic d'Esports) designada amb aquesta finalitat i, en especial, supervisarà el bon estat d'higiene i neteja, conservació i manteniment de les dependències i instal·lacions.

Per la seva banda el concessionari designarà un responsable del servei, i facilitarà a l'Ajuntament les seves dades de contacte. Aquestes dades inclouran una adreça de correu electrònic i un telèfon mòbil.

L'adjudicatari prestarà el servei contractat amb estricta subjecció a la normativa vigent per als establiments d'hostaleria, i haurà de tenir en tot moment anunciat l'existència de fulls de reclamacions a disposició dels usuaris que presentarà el responsable del contracte dins de les 24 hores següents comptades a partir de la consignació de qualsevol reclamació pels usuaris.

Tenint en compte possibles circumstàncies d'emergència sanitària (com per exemple, per COVID-19), l'adjudicatari haurà de prestar el servei amb estricta subjecció a la normativa vigent en aquest aspecte, i haurà de complir totes les restriccions horàries, d'aforament i de qualsevol altre tipus que siguin aplicables, havent de tenir en tot moment anunciat l'aforament màxim del local (79 persones, en tota la zona pública) i qualsevol altra informació que s'exigeixi en el marc d'aquesta potencial situació excepcional.


PRESCRIPCIÓ VINT-i-QUATRENA. Reversió.

Extingida la concessió per qualsevol de les causes previstes en el present plec o contemplades en la legislació vigent, es produirà la reversió de la totalitat de les instal·lacions i béns afectes, sense excepció, i de les obres i/o millores realitzades, en el seu cas, a l'Ajuntament, en perfecte estat de

conservació i lliures de càrregues i gravàmens, sense que cap contraprestació pugui ser acreditada per part del titular de la concessió o dels successors llevat, si s'escau, del supòsit de rescat. Les deficiències que els serveis tècnics municipals observin en l'estat de conservació de les instal·lacions del Bar del Pavelló Municipal s'hauran de subsanar a càrrec de la fiança definitiva, i de resultar insuficient la mateixa, es procedirà contra els altres béns del concessionari.

Per això, una vegada extingida la concessió, el licitador lliurarà la possessió de les instal·lacions a l'Ajuntament, que prendrà possessió i les ocuparà. Els drets reals o personals que poguessin tenir terceres persones sobre el contracte, quedaran extingits, sense que l'Ajuntament assumeixi els contractes de treball o qualsevol altre obligació que pugui haver concertat el contractista en exercici de la seva activitat empresarial.

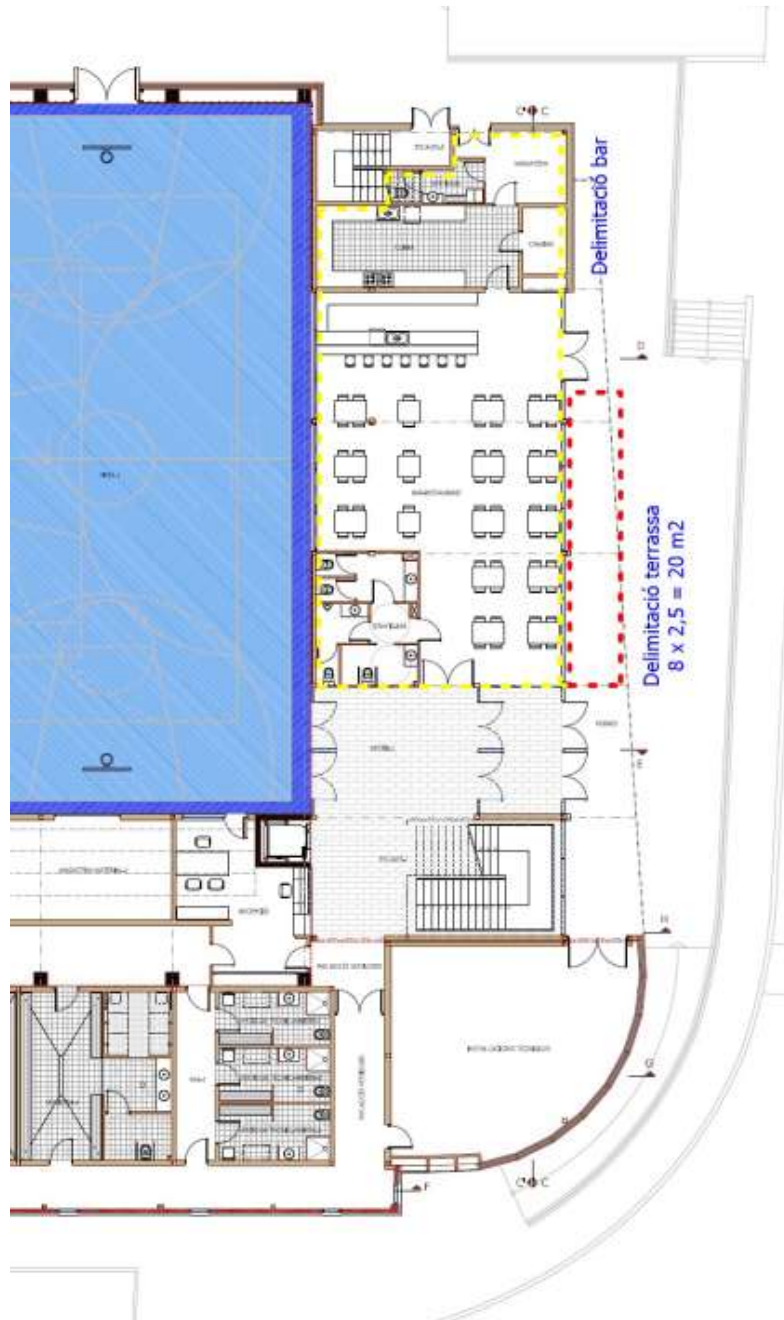
El Tècnic de l'Ajuntament de Vallirana,
-Regidoria d'Esports-

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:			
Codi Segur de Validació	fee6c08dd41d413fb79ae056ad0434ce001		Data document: 11/07/2024
Url de validació	https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091		
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original		



ANNEX I:

**PLÀNOL DEL LOCAL DE BAR AMB CUINA
PAVELLÓ MUNICIPAL DE VALLIRANA.**



Signatura 1 de 1
Manuel A. Alonso Villegas
11/07/2024

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació fee6c08dd41d413fb79ae056ad0434ce001

Data document: 11/07/2024

Url de validació <https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

