



Ajuntament de
Vilanova del Camí

Exp. Núm.: CS/2024027
GES-1399/2024

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE ADMINISTRATIU ESPECIAL PER L'EXPLOTACIÓ DEL BAR- RESTAURANT SITUAT AL CENTRE D'INNOVACIÓ ANOIA, DE VILANOVA DEL CAMÍ.

CLÀUSULA 1.- Objecte

L'objecte d'aquest contracte administratiu especial és l'adjudicació de l'explotació del servei de Bar - Restaurant situat al Centre d'Innovació de l'Anoia en règim de concessió.

El servei consistirà en la prestació de serveis propis del sector de la restauració i, en concret, els assimilables a bar-restaurant.

Característiques físiques:

Bar - Restaurant: Construcció amb una superfície aproximada de 194,37 m² útils, equipat amb menjador restaurant, cuina, cambra frigorífica, magatzem, serveis restaurant.

A la terrassa s'autoritza la instal·lació de taules amb les corresponents cadires, en l'espai que es delimitarà per part dels Serveis Tècnics Municipals. Aquesta terrassa haurà de complir els requisits previstos a l'Ordenança reguladora de les autoritzacions i funcionament de les terrasses del terme municipal de Vilanova del Camí.

CLÀUSULA 2.- Àmbit funcional

El local està situat dins l'equipament denominat Centre d'Innovació Anoia.

Els usos establerts estan d'acord amb la Llei 11/2009 i el Decret 112/2012, atenent que la nova llei de simplificació, Llei 16/2015 del 21 de juliol de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i impuls de l'activitat econòmica, els usos definits queden englobats com comunicació prèvia.

CLÀUSULA 3.- Catàleg de serveis





Ajuntament de
Vilanova del Camí

Els serveis que es prestaran seran, com a mínim, els següents:

- Venda i servei de bar - restaurant: menús, entrepans freds i calents, pastissos, tapes variades, etc., i en general qualsevol servei associat, vetllant per un tipus d'alimentació saludable, amb productes ecològics i de proximitat sempre que sigui possible.
- Venda de refrescos, productes de cafeteria i altres begudes.
- Gestió de l'espai de bar – restaurant i facilitar la realització de les activitats al recinte que promogui l'Ajuntament i/ o les entitats amb el consentiment de l'Ajuntament.

CLÀUSULA 4.- Instal·lacions, béns i mitjans a disposició de l'adjudicatari

Els elements que es descriuen a continuació s'adscriuran al servei en bon estat de conservació i funcionament.

La seva eventual reparació i reposició anirà a càrrec de l'adjudicatari, en cas que es malmeti. Les reparacions o reposicions de les instal·lacions, béns o mitjans posats a disposició de l'adjudicatari que aquest realitzi durant la vigència del contracte, quedaran en benefici de l'ajuntament, sense dret a reclamació per part de l'adjudicatari.

1.-MENJADOR RESTAURANT

16 u. Taules per a restaurant de estructura de sobre de tub amb alumini anoditzat de 28mm sobre compacte color a escollir. Mides 120x80.

64 u. Cadires fixes amb estructura acer amb potes conifcades i cromades de 25mm. Seient i respall de polipropilè color a escollir.

4 u. Tamborets per a barra de bar amb estructura d'acer inoxidable i seient i respall de polipropilè.

2.-BAR

1 u. Barra mostrador fet a mida de 320x55x110cm. D'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat, encimera vitrada en punt recte, estructura interior de tub d'acer galvanitzat, sòcol i muntants d'acer inoxidable brillant, decoració frontal de fusta (color a definir) darrere de DM folrat amb xapa inox. de 0,6mm i remat vist.

1 u. Moble cafeter/contramostrador fet a mida de 310x60x105cm. D'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat, encimera d'1,5mm de gruix reforçada amb omegues, 1 moble d'acer inox. format per la seva part inferior per cafeter de 150x60cm, amb 2 calaixos amb guies telescòpiques, 3 portes batents i tolva picamarro.

1 u. Boteller d'acer inoxidable, unitat condensadora ventilada i extraïble, evaporador estàtic, control de temperatura, de 200cm

1 u. Pica sobre bastidor d'acer inoxidable de 120x55x85 amb forat netejagots.

1 u. Neteja - gots industrial per sota barra de 40x40 de la casa ADLER model CF40DL o equivalent.





Ajuntament de
Vilanova del Camí

3.-CUINA

Equipament zona central.

1 u. Superfície de treball model PL-74 d'acer inoxidable amb taulell reforçat, de dimensions 20x70x900cm

1 u. Fregidora de gas sèrie 700 model F13-74G d'acer inoxidable amb cubetes de filtració i recuperació d'oli de 13 litres de capacitat.

2 u. Superfície de treball model PL-74 d'acer inoxidable amb taulell reforçat, de dimensions 40x70x900cm

1 u. Bullidor de pasta de gas, d'acer inoxidable capacitat 25l, sèrie 700 model CP-74G.

1 u. Element neutre model LP-78 d'acer inoxidable amb superfície de treball reforçada, de 80x70x90cm

1 u. Cuina de gas amb 4 focs i forn, sèrie 700 model CF4-78GP, encesa per flama pilot, vàlvula de seguretat amb termopar, forn estàtic de gas amb temperatura regulable de 150-300°C d'acer inoxidable.

3 u. Element neutre model LP-74 d'acer inoxidable amb superfície de treball reforçada, de 40x70x90cm

1 u. Barbacoa de gas sèrie 700 model CW-74G amb carbó volcànic incombustible i refractari, parrilla d'acer inoxidable amb sistema antigoteig (amb moble) totalment d'acer inoxidable.

1 u. Fry-top de gas sèrie 700 model FTL-74G totalment d'acer inoxidable plaques llises cromades especialment resistents i durables. (amb moble)

1 u Tapajunts lineals d'acabat final.

Campana d'extracció de fums amb motor i extinció d'incendis

1 u. Campana model ECO central d'acer inoxidable de 300x150cm

1 u. Tubs de Ø 400 amb tolves, manegui deflector, suport i sinembloc, etc...

12 u. Filtres ECO de plaques inoxidables (ASI 430) de 49x49x4,8

1 u. Extinció de incendis alt-on camp. Central de 350x150cm, amb activació d'extinció alt-on

1 u. Caixa BJTX 15/15 3CV.III 400°2H, tapa BJTX 15/15 (60X60,05cm) C/PEST, 20mm.

Mobles de cuina neutres d'acer inoxidable laterals

2 u. Moble neutre mural 2 prestatges portes correderes 180x70x85cm

2 u. Taula mural estàndard 2 prestatges 200x60x85, soldada d'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat, encimera reforçada amb perfils omega, i tapa posterior de 10cm, prestatge base + prestatge internig.

1 u. Taula mural estàndard un prestatge inferior 150x60x85 amb coberta 50x50x25 i escorredor dret.

1 u. Pica 180x70cm amb anella de brossa a l'esquerra i cobeta de 50x50x25cm i escorredor dret.

1 u. Bastidor per pica amb anella de brossa i espai per rentaplats 180x70x85 soldat.





Ajuntament de
Vilanova del Camí

2 u. Taula mural estàndard 1 prestatge 140x60x85, soldada d'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat, encimera reforçada amb perfils omega, i tapa posterior de 10cm, prestatge inferior.

1 u. Pica de 180x70cm de 2 cavitats 50x50x300/1 escorredor al costat dret

1 u. Moble bastidor amb 2 portes batents per pica 180x70x85cm amb forat per rentaplats d'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat amb 2 portes batents, prestatge base, 1 canaleta per a subjecció a la paret.

1 u. Moble mural estàndard 2 prestatges 800x70x85, soldada, d'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat, encimera reforçada amb perfils omega, i tapa posterior de 10cm, prestatge base + prestatge intermig.

2 u. Armari de peu amb portes batents de 80x70x85 soldades d'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat, 1 prestatge base + 3 prestatges intermitjos, 4 pots de 15cm, tancat amb 2 portes batents.

1 u. Moble central calent, amb portes corredisses 160x70x85cm d'acer inoxidable AISI 304 18/10, aïllament tèrmic de fibra de vidre, resistències ocultes, interruptor lluminós ON/OFF termòstat de 0°/90° portes correderes, 1 prestatge base+1 intermig, pots regulables 15cm.

2 u. Prestatgeria de sobretaula doble 150x40x70cm d'acer inoxidable AISI 304 18/10 setinat, amb omegues de reforç i 2 nivells de prestatges.

1 u. Rentaplats industrial per la cuina de cistella 50x50 de la casa DADLER, model FC-500 fabricat amb acer inoxidable AISI 304, braços de rentat i aclarat giratoris de gran tamany tant a la part superior com a l'inferior, porta de doble paret i gran resistència, aïllament tèrmic i acústic.

1 u. Nevera per sota moble d'acer inoxidable de 3 portes amb sistema de tancament automàtic borlets magnètics, de 200x60x80cm.

4.-CAMARA FRIGORIFICA

2 u. Armari refrigerat d'acer inoxidable AISI 430 de dos portes amb sistema de tancat automàtic i borlets magnètic, prestatges interiors de barres d'acer plastificades i regulables en altura, de 138,5x80x212,5cm a una temperatura de treball de +2° a 8°C.

2 u. Armari congelació d'acer inoxidable AISI 430 de dos portes amb sistema de tancat automàtic i borlets magnètic, de 138,5x80x215,5 cm a una temperatura de treball de -18°C.

L'adjudicatari haurà de reintegrar a l'Ajuntament a la finalització del contracte la totalitat de béns, instal·lacions i serveis relacionats en aquesta clàusula en el mateix estat en que li són lliurats.

Igualment, l'adjudicatari respondrà dels danys i perjudicis que es causin en aquests elements durant l'exploració del servei.

En la finalització del servei, s'haurà d'aportar un certificat de la maquinària, en la qual especifiqui que la maquinària està correctament conservada i en funcionament.





Ajuntament de
Vilanova del Camí

CLÀUSULA 5.- Prestacions i obligacions específiques a càrrec de l'adjudicatari

1. Oferir el servei. L'horari d'obertura mínim del servei coincidirà amb el de funcionament del Centre d'Innovació Anoia.

L'horari mínim del bar- restaurant serà el de l'obertura del Centre d'Innovació Anoia. El calendari coincidirà amb el que anualment aprova l'Ajuntament de Vilanova del Camí on es fan constar les festes oficials, nacionals, autonòmiques i locals.

Qualsevol tipus de modificació de l'horari mínim establert en aquest plec o de modificació de l'horari que en resulti de la millora presentada per l'adjudicatari, si s'escau, o de període de vacances on el bar - restaurant quedarà tancat al públic, requerirà l'autorització per part l'Ajuntament.

El servei es prestarà durant el termini de la durada de la concessió de manera ininterrompuda, anant al seu càrrec les despeses que originin en general el funcionament del mateix.

Esporàdicament, hi pot haver alguna activitat que permeti l'allargament de l'horari d'obertura i/o tancament i, si fos el cas, l'Ajuntament informará amb l'antelació suficient a l'empresa adjudicatària.

Els horaris es regeixen per l'Ordre INT/358/2011 de 19 de desembre del 2011, d'horaris de tancament de la Generalitat de Catalunya, segons l'activitat a desenvolupar, que anirà d'acord amb les programacions de l'equipament en espectacles i restauració.

2. Conservar i mantenir en perfecte estat l'espai, les instal·lacions i el mobiliari i gestionar-les de forma que tots els serveis que es prestin mantinguin, en el transcurs del temps, el nivell de qualitat exigible als equipaments públics.

Conservar i mantenir en perfecte estat els serveis (WC) que es mantindran oberts i destinats al públic, el concessionari es farà càrrec de mantenir-los amb netedat durant tot el dia.

S'haurà de disposar d'un pla de neteja i desinfecció dels espais.

3. Netejar l'espai arrendat i mantenir-lo en perfecte estat.

4. Complir amb totes les obligacions de caràcter legal i reglamentari relatives a la seguretat i higiene de l'edifici i instal·lacions. Així com la normativa sanitària recollida en el plec administratiu.





Ajuntament de
Vilanova del Camí

5. Aplicar el protocol de seguretat.
6. L'adjudicatari no podrà posar cap màquina de joc en què es facin apostes, ni cap expenedora de venda de tabac.
7. Els elements de promoció i difusió del servei, així com la imatge i tots els elements de comunicació, hauran de ser autoritzats per l'Ajuntament.
8. L'adjudicatari ha d'emprar obligatòriament el català en els rètols, publicacions, avisos i altres comunicacions que tinguin una relació directa amb l'execució de les prestacions objecte del contracte; tot això, d'acord amb les regulacions contingudes a la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.
9. L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels següents plans i implantar-ne als registres corresponents un cop s'iniciï l'activitat. Aquests plans són:
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de formació del personal
 - Pla de control de temperatures
 - Pla de control de l'oli de fregir
 - Pla de control de residus
 - Pla de control de plagues
 - Pla de control d'al·lèrgies
 - Pla de control de proveïdors
10. L'empresa adjudicatària resta obligada a aplicar mesures de reducció, selecció i reciclatge de residus. Les matèries primeres hauran de ser, en la mesura d'allò que permeti el mercat, respectuoses amb el medi ambient. Així mateix, aplicarà polítiques respectuoses amb la producció de les seves matèries primeres, pel que fa al seu origen, és a dir que aquestes hagin estat produïdes evitant l'explotació de persones i territoris, i provenguin del comerç just, en la mesura que l'oferta del mercat ho permeti.
11. L'adjudicatari ha de disposar de personal suficient per garantir el funcionament adequat del servei i la bona atenció als usuaris.
12. No alienar ni gravar sense autorització, béns o instal·lacions que hagin de revertir a la Corporació.
13. No subarrendar o cedir els drets de la present cessió.
14. Realitzar l'explotació del servei al seu risc i ventura. El concessionari té el caràcter d'empresari i anirà al seu càrrec l'estricta compliment de les obligacions legals d'acord amb la legislació vigent.





Ajuntament de
Vilanova del Camí

15. Satisfer els impostos o taxes que afectin a l'explotació.
16. Inventariar anualment el material propietat de l'Ajuntament i el que sigui propietat del concessionari i estigui afectat a la concessió.
17. Vigilar l'immoble.
18. Pagament de totes les despeses que ocasioni la tramitació de l'expedient, així com de les seves obligacions tributàries.
19. Costejar per compte seu les instal·lacions de gas i electricitat, etc que calguin pel correcte funcionament del restaurant.
20. Dotar al bar del material i parament necessaris pel seu funcionament i adequats al servei a prestar.
21. Posar en coneixement de l'Ajuntament les queixes que formulin els usuaris sobre el servei, adoptant aquest les mesures que consideri oportunes.

El servei de bar -restaurant funcionarà també en tots aquells actes que formin part de la programació general i quan ho requereixi l'Ajuntament.

Queda totalment prohibida la realització d'obres en la instal·lació sense prèvia autorització de l'Ajuntament i supervisió i informe de l'Arquitecte Municipal.

CLÀUSULA 6.- Subministraments

L'espai on ha de desenvolupar-se el servei serà lliurat amb les diverses connexions de subministraments (electricitat, aigua, gas etc).

Aniran a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses que es produeixin pel consum elèctric, d'aigua i gas.

Pel que fa al manteniment de tots els elements de la instal·lació dels subministraments (electricitat, aigua i gas) seran a càrrec de l'adjudicatari.

Aquest s'obliga a la cura de les connexions amb la diligència precisa. En finalitzar el contracte administratiu, els tècnics municipals faran una inspecció de la mateixa per a determinar si l'estat de conservació és acceptable tenint en compte la seva antiguitat, en el cas que hi hagi elements en mal estat de conservació hauran de ser substituïts.





Ajuntament de
Vilanova del Camí

La titularitat de la instal·lació serà en tot moment de l'Ajuntament de Vilanova del Camí. En aquest sentit, qualsevol modificació en la instal·lació, de qualsevol subministrament, proposada pel l'adjudicatari haurà de ser aprovada pels tècnics de l'Ajuntament. El cost de la possible modificació anirà a càrrec de l'adjudicatari, no podent exigir cap tipus de rescabament per aquest concepte al final del contracte administratiu.

L'import i el pagament dels consums de l'espai on ha de desenvolupar-se el servei, seran de compte i càrrec de l'adjudicatari durant tot el període de duració del contracte i hauran de ser abonats per aquell, amb la periodicitat i en la forma que estableixi l'Ajuntament de Vilanova del Camí.

La manca de pagament d'aquests imports serà considerada com a incompliment d'una de les condicions essencials del contracte i podrà comportar-ne la resolució, sens perjudici de l'eventual rescabament de danys i perjudicis que pogués patir l'Ajuntament.

CLÀUSULA 7.- Relació amb les persones usuàries

La empresa adjudicatària vetllarà per tal que les persones usuàries disposin de la informació escaient sobre el funcionament del servei. Així mateix, tal com és preceptiu caldrà disposar del fulls de reclamació.

La empresa adjudicatària vetllarà per tal que les persones usuàries rebin un bon servei i un tracte adequat, sent coneixedor que l'establiment forma part de les instal·lacions d'un edifici municipal.

Per part de l'empresa adjudicatària haurà de tenir contractada a l'inici de la vigència del contracte una assegurança de responsabilitat civil amb un capital mínim assegurat de 300.000 €.

CLÀUSULA 8.- Personal adscrit al servei

1. Contractarà al seu càrrec, el personal necessari per la correcta atenció al servei, no generant-se, per tant, cap vincle laboral entre aquest personal i l'Ajuntament de Vilanova del Camí. En iniciar-se el servei, l'adjudicatària vindrà obligada a notificar a l'Ajuntament, els llocs de treball que cal dotar, amb indicació de les modalitats contractuals laborals adequades.

2. Està obligada a donar d'alta a la Seguretat Social, qualsevol persona que s'adscriu al servei. Aportarà semestralment a l'Ajuntament, una relació de totes les relacions laborals establertes per a la prestació del servei i còpia respectiva dels documents de cotització a la Seguretat Social (RLC).





Ajuntament de
Vilanova del Camí

3. Disposarà del corresponent pla de prevenció de riscos laborals i totes les persones que s'adscriguin al servei hauran de disposar o bé rebre en el mínim termini de temps, formació en els riscos específics que s'hi determini.
4. Haurà d'articular els mitjans contractuals i/o indemnitzatoris necessaris per tal d'atendre les obligacions derivades de les relacions laborals que pugui contreure en relació a la present contractació. En cap cas hi haurà subrogació del personal per part de l'Ajuntament i/o futures concessionàries del servei.

Vilanova del Camí, document signat electrònicament al marge

La Tècnica de Promoció Econòmica

