



PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA PER A L'ÚS I EXPLOTACIÓ D'UN BAR AL CASAL D'AVIS CAN MANENT.

Clàusula 1.- Objecte

L'objecte del contracte, és la concessió demanial per l'explotació del servei de bar de l'equipament Casal Municipal de la Gent Gran Rafael de Casanovas, a partir d'ara Can Manent, situat al carrer de la Plaça núm. 5, depenent de la regidoria de persones grans.

La finalitat del contracte ve motivada per la prestació d'un servei complementari de bar-cafeteria adreçat a les persones usuàries de l'equipament, per tal de prestar un millor servei públic a les persones grans, de conformitat amb les condicions de prestació, horaris d'obertura i d'altres que s'estableixen en els plecs que regulen aquesta contractació.

Clàusula 2. Àmbit i límits de la concessió

L'adjudicatari d'aquest contracte autoritza al seu titular a fer ús, únicament i exclusivament, de les dependències destinades a bar de l'equipament municipal Rafael de Casanovas, compartint els espais comuns d'accés a aquestes dependències i els lavabos amb els usuaris/ es de l'entitat Can Manent, Casal d'Avis.

L'adjudicatari en cap cas podrà fer construccions, instal·lacions o modificacions, ja siguin de caràcter permanent o provisional, tant d'obra com de color, o cap mena de senyalització o mobiliari que pogués perjudicar l'establiment sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. Tampoc es podrà emmagatzemar material, mobiliari, combustibles, etc., fora dels límits objecte de la concessió.

Clàusula 3. Emplaçament de l'execució

L'equipament és el Casal Municipal Rafael de Casanovas, situat al carrer de la Plaça Núm.5. La superfície ocupada pel bar és de 34,23 metres quadrats. El total de metres de l'equipament és de 182,13 metres útils, distribuïts tots en una única planta.

L'inventari és el següent:

Maquinària i utensilis de cuina	
Unitats	Descripció
1	Rentagots espai barra bar
1	Nevera espai bar
1	Cafetera espai bar
1	Pica neteja mans espai bar
3	Piques renta mans espai cuina
1	Nevera combi espai cuina
1	Rentagots espai cuina
1	Armari calent espai cuina
2	Armaris freds espai cuina





1	Campana extractora espai cuina
120	Plats fons 23 cm
130	Plats plans 24 cm
105	Plats postres 19 cm
95	Culleres grans soperes
60	Forquilles
100	Culleres petites cafè
100	Gots d'aigua
75	Ganivets

Clàusula 4. Obres i instal·lacions

L'espai s'entregarà en les condicions en que l'hagi deixat l'anterior adjudicatari. L'Ajuntament no es farà càrrec de possibles desperfectes o vicis ocults que puguin aparèixer un cop comenci el nou contracte, excepte d'aquells que siguin estructurals del propi edifici. L'adjudicatari haurà d'assumir al seu càrrec el cost de les obres de condicionament de l'espai, mobiliari, instal·lacions i utilitatge necessaris per dur a terme l'activitat.

L'adjudicatari haurà de sol·licitar les corresponents llicències municipals i assumir els costos que se'n derivin. L'adjudicatari realitzarà, al seu càrrec, les obres de conservació o adaptació que consideri necessàries per a l'adequat desenvolupament de l'explotació, tot sol·licitant la llicència municipal corresponent, i sotmetent-se en la seva execució a les directrius que li assenyalin els serveis municipals competents.

Clàusula 4. Règim d'ocupació de l'espai

En finalitzar el contracte de concessió, l'adjudicatari haurà de lliurar a l'Ajuntament la possessió de la instal·lació lliure de qualsevol ocupació i/o gravamen. Totes les obres i instal·lacions incorporades de forma permanent, efectuades pel contractista, revertiran a l'Ajuntament sense dret a cap tipus d'indemnització. S'exclouen de la revisió, l'utilitatge i la maquinària no permanent propietat del contractista, sempre i quan el seu desallotjament no menyscabi ni deteriori les instal·lacions fixes reversibles.

Clàusula 5. Durada del contracte

La durada del contracte de concessió serà de 36 mesos. El contracte podrà prorrogar-se, per exprés i mutu acord de les parts, abans del seu acabament per un període de 12 mesos, sense que la durada total de la concessió, pròrroga inclosa, pugui superar els 4 anys. En qualsevol cas, l'adjudicatari es compromet, una vegada finalitzada la vigència fixada en el contracte, a continuar prestant el servei fins que sigui adjudicada novament la concessió, per un termini màxim de 6 mesos.

Clàusula 6. Cànon de la concessió

L'import del cànon anual a pagar es fixa, d'acord amb la quota resultant derivada de l'estudi de costos de la concessió.





L'estudi econòmic-financer estableix que la previsió del cànon que garanteix l'equilibri del servei és de 0,00 €/anuals per part de l'Ajuntament.

Per arribar a aquest import, s'ha considerat el cost de l'activitat i els ingressos previstos a tres de les tarifes dels preus de venda al públic actualment en vigor. D'acord amb el plec de clàusules els costos derivats del consum elèctric i el manteniment de l'edifici aniran a càrrec de l'Ajuntament.

Es considera que el benefici que s'ha d'obtenir ha de ser equiparable al salari mínim interprofessional que corresponen a 1.134 € mensuals per 14 pagues.

La regidoria de persones grans contracta el servei de bar quant organitza determinades activitats extraordinàries a l'equipament objecte de la concessió. Això dependrà en part del tipus d'activitat i del pressupost que es determini, com pugui ser Sant Jordi, Sant Joan, Castanyada o el dinar en companyia de Sant Esteve.

L'explotació del bar del casal d'avis té caràcter de complement d'un servei públic, en quant la instal·lació està adreçada a facilitar la integració i la participació ciutadana en general i concretament del col·lectiu de persones grans, per això l'execució i interpretació del contracte restarà directament vinculada a aquesta finalitat social.

Clàusula 7. Tarifes

El concessionari estarà obligat a respectar els preus de venda al públic dels productes i serveis de conformitat amb la llista oferta. Els preus inicials es podran actualitzar a l'alça pel concessionari fins el màxim de l'import de l'IPC des de la última variació. Per tal que la modificació sigui aplicable el concessionari haurà de comunicar a l'Ajuntament la nova llista de preus, necessitant el vist-i-plau del responsable del contracte.

L'adjudicatari haurà d'oferir com a mínim les següents consumicions pel que fa a begudes i menjar:

- Begudes: aigües, cafès, infusions, tes, refrescos, sucs, llets.
- Menjar: entrepans freds i calents, tipus planxa, amb almenys quatre varietats diferents de cadascun.
- L'adjudicatari podrà tenir dos llistes de preus, una pels usuaris/es de l'entitat Can Manent i un altre per la resta que no formin part del Casal d'Avis. En aquest cas, és decisió seva aplicar la taula de preus que consideri oportuna i que s'adapti al mercat.
- Pels usuaris/es i/o socis del Casal d'Avis Can Manent, els preus de venda de les begudes i menjar que s'ofereixin no poden superar els màxims detallats a continuació:

Aigua Mineral	0,90 €	Entrepans calents		
Aigua Vichy	1,10 €		Mini	½
Bitter sense Alcohol	1,40 €	Bacon amb formatge	2,20 €	4,00 €
Cacaolat	1,50 €	Truita patates	2,20 €	4,00 €
Cafè	1,00 €	Llom amb formatge	2,80 €	4,30 €
Cafè amb llet	1,20 €	Sobrassada	2,80 €	4,30 €





Tallat	1,10 €	Bikini		2,50 €
Got de llet	0,90 €	Bikini sobressada		3,00 €
Trifàsic	1,50 €	Tapes		
Infusió	1,00 €	Ensaladilla russa		2,80 €
Orxata	1,40 €	Hummus		2,80 €
Refrescos	1,50 €	Verdures escalivades		2,80 €
Sucs	1,50 €	Fuet		2,80 €
Patates fregides	1,20 €	Formatge		2,80 €
Cervesa mitjana	1,50 €	Braves		3,50 €
Cervesa Quinto	1,30 €	Entrepans Freds		
Mitjana 00	2,00 €			
Infusió amb anís	1,50 €		Mini	1/2
Granissat	2,50 €			
Tots els preus son amb IVA inclòs		Fuet	1,90 €	3,00 €
		Pernils dolç	1,90 €	3,00 €
		Pernil salat	1,90 €	3,00 €
		Formatge mantxego	1,90 €	3,00 €
		Tonyina	2,20 €	4,00 €

Aquests preus correspondran al primer exercici.

Clàusula 8. Horari d'obertura i requeriments del servei

L'horari mínim exigít per cobrir les necessitats de l'equipament com a casal d'avis és del següent:

De dilluns a divendres de 9 a 12 hores i de 16 a 20.00 hores.

Diumenges, de 16 a 20 hores

Es dona la opció voluntària d'obrir els dissabtes per activitats extraordinàries, a proposta del licitador. L'horari màxim permès per aquestes activitats serà fins les 22 hores.

Atès que l'equipament és la seu social de l'entitat Can Manent, Casal d'Avis, entitat que organitza activitats tant en dies laborals com festius, s'exigirà l'obertura de l'equipament i per tant del servei de bar els dies festius següents:

- 11 de setembre, de 9 a 13 hores
- Altres que l'entitat comuniqui amb un preavís de 15 dies d'antelació tant a l'Ajuntament com a l'adjudicatari.

Tanmateix, l'Ajuntament es reserva el dret d'incloure algun altre dia dia festiu com a dia d'obertura obligatori per atendre necessitats d'obertura per activitats, màxim 2 dies més. En aquest sentit l'Ajuntament comunicarà al concessionari amb un termini de 15 dies naturals la necessitat d'obertura.

Els mesos d'obertura de l'equipament i per tant del servei de bar serà de gener a desembre. Les vacances s'hauran necessàriament de realitzar durant el mes d'agost. Malgrat això, l'adjudicatari pot establir un període menor de vacances i cobrir el servei de bar per iniciativa pròpia. La realització del període de vacances s'haurà de comunicar al servei de persones grans amb una antelació de 15 dies naturals.



Quant l'entitat Can Manent, Casal d'Avis organitzi alguna activitat de lleure a l'equipament, podrà fer-ho amb begudes i/o menjar de patrocinadors, col·laboradors o altres subministradors que no siguin necessàriament del servei de bar, atenent a qüestions de preu i servei.

Clàusula 9. Obligacions del concessionari

El concessionari assumeix, a més a més, les següents obligacions:

- a) Portar a terme les prestacions objecte del contracte amb l'estricta subjecció a aquests plecs i la seva oferta en les condicions que s'hi estableixen i amb el compliment estricte de la normativa sectorial local, autonòmica i estatal que afecti a l'activitat.
- b) Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per a executar, amb la deguda eficàcia, la prestació objecte del contracte.
- c) Comunicar per escrit al responsable del seguiment del contracte, nomenat per l'Ajuntament, de qualsevol incidència que pugui lesionar, perjudicar o entorpir el funcionament del servei.
- d) Destinar les dependències objecte del contracte a l'ús específic del servei de bar, sense aplicar-lo a altres usos, ni cedir-lo, ni alienar-lo o gravar-lo.
- e) Obertura i tancament de l'equipament, així com complir l'horari establert fixat a la clàusula 8.
- f) Facilitar a l'Ajuntament abans del 30 de gener de cada any, document signat amb les despeses i ingressos que ha tingut l'adjudicatari durant l'any anterior.
- g) Conservar les instal·lacions, el mobiliari i els estris en perfecte estat, essent al seu càrrec l'execució de les obres de conservació i manteniment necessàries.
- h) Serà a càrrec del concessionari la neteja de la zona delimitada com a servei de bar, incloent l'espai polivalent on hi ha les taules i cadires, anomenada menjador, així com la zona de la terrassa tant interior com exterior, atès que entren dins el servei de bar ofert pel contractista.
- i) Amb periodicitat diària, abans del tancament de l'equipament, s'encarregarà de netejar el paviment de la zona de bar, zona menjador i zona de terrassa perquè quedi perfectament net per l'endemà (escombrat i fregat).
- j) La neteja de la resta de l'equipament serà a càrrec de l'Ajuntament. Malgrat això, el concessionari haurà de tenir cura i vetllar pel manteniment de la zona dels lavabos, garantint en tot moment el seu estat higiènic-sanitari. En cas d'observar deficiències en aquest apartat, haurà de posar-ho en coneixement del responsable del contracte.
- k) Prestar el servei de bar per si mateix, sense possibilitat de cessió a tercers, sense la prèvia autorització de l'Ajuntament en els terminis establerts en el present plec de condicions.





- l) Seran a càrrec del contractista les despeses, tant ordinàries com extraordinàries, de caràcter tributari (impostos, contribucions, taxes de qualsevol tipus i càrregues oficials).
- m) Inicialment seran a càrrec de l'Ajuntament les despeses de llum i aigua. Malgrat això, l'Ajuntament es reserva en un futur el dret de coresponsabilitzar el pagament d'aquests serveis contractats, amb comunicació prèvia al concessionari.
- n) El contractista haurà de subscriure una pòlissa que cobreixi la responsabilitat civil en relació als bens municipals i de tercers que puguin ésser afectats per l'activitat del bar i que haurà de tenir una cobertura mínima de 150.000 € per víctima i de 300.000 € per sinistre.
- o) Indemnitzar tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis del concessionari o dels seus treballadors, amb total indemnitat de l'Ajuntament.
- p) El concessionari haurà de complir amb la normativa laboral i de seguretat social vigent respecte dels seus treballadors i, així també, a complir la normativa vigent de prevenció de riscos laborals i a presentar abans de l'inici dels treballs objecte del contracte l'avaluació dels riscos dels llocs de treball i planificació de l'activitat preventiva, la relació del personal que prestarà els seus serveis amb la documentació relativa a la formació, informació, informació dels riscos i aptitud mèdica, els TC2 vigents o, en el seu cas, documents d'alta a la seguretat social i, si s'escau, la capacitat professional del personal, la relació d'equips de treball, i els productes químics que utilitzarà, els procediments de treball i l'acreditació del lliurament d'equips de protecció individual als treballadors.
- q) El contractista haurà de presentar, quan es compleixi un any des de l'inici de la vigència del contracte, o sempre que l'Ajuntament ho requereixi, la següent documentació: els justificants de pagament de l'impost d'activitats econòmiques i de la seguretat social o del règim especial d'autònoms, i còpia dels contractes dels treballadors, en el seu cas; justificant de pagament de les pòlisses d'assegurances.
- r) El contractista i els seus empleats tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei. Així també, el concessionari no podrà fer ús del "dret de reserva d'admissió" menys en els supòsits d'alteració de l'ordre públic.
- s) L'adjudicatari exposarà en lloc visible de l'equipament la relació de tarifes autoritzades dels preus de venda al públic.
- t) Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes dins el recinte objecte de la llicència, així com al instal·lació de màquines escurabutxaques i/o expenedors de tabac.
- u) En compliment de la normativa vigent, estarà prohibit el subministrament, venda i el consum de tabac.





Clàusula 10. Drets del concessionari

- Utilitzar les instal·lacions del bar de Can Manent.
- Reclamar de l'Ajuntament la pacífica possessió de les instal·lacions objecte del contracte contra qualsevol pertorbació de tercers, de fet o de dret.
- Percebre directament dels clients la retribució dels serveis prestats.

Clàusula 11. Requeriments en matèria de seguretat alimentària

És obligació de la persona concessionària donar compliment al Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i al Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene en la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments minoristes, així com d'altra normativa que pugui ser d'aplicació en relació als productes que s'elaborin

D'acord amb la normativa citada i en qualsevol cas, cal que:

- Els productes alimentaris que s'elaborin i serveixin s'adeqüin a les instal·lacions, equipaments, distribució dels espais i dimensions disponibles, de manera que no es comprometi la seguretat dels mateixos.
- Si no es disposa d'un sistema d'extracció de fums operatiu i eficaç, no es podrà realitzar cocció o altres tipus d'elaboracions d'aliments que comportin l'emissió de gasos i vapors.
- Les persones adjudicatàries i els seus treballadors, han de disposar de formació actualitzada en manipulació d'aliments.
- Les condicions estructurals de les zones de manipulació i emmagatzematge d'aliments han de ser correctes: terres, parets, sostres, mobiliari i superfícies i vetllar pel seu manteniment al llarg de la vigència de la concessió.
- Disposar d'equips de refrigeració i congelació amb capacitat suficient i en bon estat de manteniment. Les temperatures han de ser les adequades pels aliments que s'hi conserven i en cas que l'equipament de fred no disposi de termòmetre, caldrà disposar-ne d'un per comprovar i registrar diàriament les temperatures de conservació.
- Mantenir ordre i estiba dins de les neveres, separar els productes crus dels cuinats. Els aliments que es conserven, han d'estar protegits correctament i identificats amb la data d'elaboració o congelació.
- En relació als productes que es comercialitzen, han de procedir tots d'establiments amb registre sanitari. Està totalment prohibit oferir elaboracions que han estat preparades en domicilis particulars.
- Garantir unes correctes condicions d'higiene i ordre en tots els espais objecte de la concessió. Caldrà vetllar per l'absència de plagues i en cas de presència, comunicar-ho en la major brevetat a l'ajuntament.
- Han de disposar de productes de neteja i desinfecció de l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral. Aquets productes han de ser aptes per la indústria alimentària i s'han de mantenir separats de qualsevol aliment per evitar intoxicacions.



- Els diferents punts d'aigua que es troben a la barra del bar i dins de l'espai de la cuina, han de disposar de dosificador de sabó i dispensador de paper d'un sol ús per eixugar-se les mans.
- Els cubells de la brossa han de disposar de tapa i han de ser d'accionament no manual. Caldrà mantenir-los en bon estat de neteja.
- Autocontrols: La persona adjudicatària, haurà de complimentar la Guia d'Autocontrol elaborada per l'Ajuntament, així com els diferents registres.

Normativa sanitària

- RD 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Reglament(CE)852/2004, pel que s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
- R.D. 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 9 de 11-01-2023).
- R.D. 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 por menor.
- Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront el tabaquisme i reguladora de la venda, subministres, el consum i la publicitat dels productes del tabac. (BOE NÚM. 309 DE 27/12/2005).
- 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).
- R.D. 15/1992, de 17 de gener, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27-01-1992).
- R.D. 199/2010, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de venda ambulant o no sedentària.

Ciàusula 12. Drets i facultats de l'Ajuntament

- a) La contractació per part del concessionari del personal necessari per l'exercici i desenvolupament del servei no atorga en favor dels seus treballadors cap relació laboral ni de dependència amb l'Ajuntament. La seva situació i retribucions es regularan per les normes del Dret Laboral, a càrrec exclusivament del concessionari.
- b) L'Ajuntament podrà fiscalitzar la gestió del servei de bar, inspeccionar l'equipament, les instal·lacions i les seves obres.
- c) Atorgar o denegar l'autorització respecte de la relació de tarifes del servei, així com de les modificacions o variacions que puguin produir-se.
- d) Ordenar discrecionalment les modificacions que en funció de l'interès públic siguin aconsellables, sobre els horaris, ubicació, preus etc.





- e) L'Ajuntament podrà resoldre el contracte en el supòsit que el concessionari incompleixi les obligacions que se'n deriven, el que comportarà que aquest ja no podrà fer ús de l'equipament objecte d'aquest contracte, sense dret a cap tipus d'indemnització. Així també, podrà l'Ajuntament revocar el contracte del servei de bar abans del termini establert, per motius d'interès públic, d'acord amb el Decret 336/1998, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de Patrimoni dels Ens Locals.

Document signat electrònicament



Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 4408f1effe324ee993f26587bfcbbf44001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

