

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS D'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DEL CASAL D'AVIS DE SANT ANDREU DE LLAVANERES

1. CONSIDERACIONS GENERALS

1.1 OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest plec és la regulació de les condicions del contracte, licitat mitjançant contracte de concessió de serveis, per a la gestió i explotació de l'espai de restauració del Casal de la Gent Gran del municipi de Sant Andreu de Llavaneres (en endavant, El Casal)

Les instal·lacions del Casal són de titularitat i gestió íntegrament municipals.

L'espai de restauració del Casal està dotat amb un espai exterior (11 taules) i un espai interior (13 taules) amb barra per a la distribució d'aliments i begudes i espai de cuina. El detall dels espais es pot consultar a l'**ANNEX 5 - PLÀNOLS**

Del total de les taules de l'espai **interior**, el **50%** estaran específicament reservades per als usuaris del Casal (fins i tot, a l'hora del dinar); la resta de taules, podran ser utilitzades pel públic en general.

Divisió en lots

No es considera convenient la divisió en lots del contracte atès que la divisió en lots dificultarà l'execució del contracte i aquesta esdevindria molt més complexa i suposaria un major cost de la gestió i explotació dels serveis així com el fet que la necessitat de coordinació i gestió de l'explotació del servei de bar restaurant aconsella tècnicament no dividir en lots, és a dir, el servei de restauració s'ha de prestar per un únic operador per la seva pròpia naturalesa, no essent possible dividir-lo.

D'acord amb el Vocabulari Comú de Contractes Públics (CPV), aprovat per el Reglament CE) 2195/2002 del Parlament Europeu i del Consell, modificat pel Reglament (CE) 213/2008, aquest projecte queda recollit sota el vocabulari: El codi CPV del contracte és 55300000-3 (serveis de restaurant i de subministraments de menjars) i 55330000-2 (serveis de cafeteria).

Necessitats administratives que cal satisfer

Les necessitats que es pretén satisfer mitjançant el present contracte són les que s'indiquen a la memòria justificativa i d'insuficiència de mitjans d'acord amb el plec de prescripcions tècniques.

Òrgan de contractació

L'òrgan de contractació del present contracte és el Ple municipal, de conformitat amb l'article 60.1 del Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament del patrimoni dels ens locals (en endavant, RPEL).

Règim jurídic

El contracte que vincularà a la part concessionària és de naturalesa “contracte administratiu de concessió de serveis”, tal com s’estableix a l’article 15 de la LCSP, sent una concessió demanial de conformitat amb els articles 60 i següents del RPEL i 91 i següents de la Llei 33/2003, de 3 de novembre, del Patrimoni de les Administracions Públiques

Tanmateix, en la prestació del servei objecte del contracte s’haurà d’observar especialment la normativa de caràcter tècnic, fiscal, mediambiental, laboral, de seguretat social, prevenció de riscos, responsabilitat social i d’altre ordre, que en cada moment li sigui d’aplicació.

1.2 CARACTERÍSTIQUES DE L’ESPAI

L’espai de restauració del Casal disposa d’escomeses d’electricitat, d’aigua i telèfon i es troba equipat amb la maquinària i el mobiliari que es detalla l’**ANNEX 6 - FOTOGRAFIES**. Aquests elements s’han de destinar únicament a la prestació del servei de restauració i no es poden treure de l’edifici sense autorització prèvia i expressa. L’aportació d’altres mitjans materials que puguin ser necessaris complementaris als ja existents adreçats a la prestació del servei aniran a càrrec de la concessionària i restaran subjectes a l’autorització prèvia per part del servei gestor del contracte abans de ser posats en servei.

L’espai de restauració del Casal està situat al Passeig de la Mare de Déu de Montserrat núm. 35 del municipi de Sant Andreu de Llavanes (C.P. 08392). Té un únic accés des del Passeig de la Mare de Déu de Montserrat. Es tracta d’un accés amb bona visibilitat exterior que permet, alhora, independència, comunicació i connexió directa amb la resta de l’edifici.

L’espai de restauració del Casal disposa de tota mena d’elements de cocció i de preparació d’aliments, en el qual es poden elaborar des de tapes i entrepans freds i/o calents fins a menjar diversos per elaborar el menú diari.

Tanmateix, l’espai de restauració del Casal compta amb terrassa, ubicada davant el finestrall de la cafeteria.

Superfície

L’espai de restauració del Casal té una superfície de en planta baixa de 235,15 m² i disposa d’una cuina preparada per emmagatzemar i preparar els aliments i begudes.

L’àrea de pati o terrassa té una superfície de 39,75m².

A més a més, en l’ANNEX 5 – PLÀNOLS detalla les mesures de cadascuna de les superfícies.

L’espai de restauració del Casal pot funcionar independentment del Casal de la Gent Gran pròpiament dit ja que té accés directe tant al recinte com als lavabos en l’horari establert en la normativa sectorial d’aplicació

En aquest sentit, s’estableixen les següents limitacions:



- No es permetrà l'ús de les terrasses del 1^{er} i 2^o pis de l'edifici sense permís ni autorització per escrit de l'Ajuntament, prèvia sol·licitud que es realitzarà amb una instància.
- Els lavabos no es podran destinar a altres usos que els seus propis i seran, en tot cas, d'ús públic.

Instal·lacions

L'espai està proveït d'escomeses d'electricitat, aigua i gas que s'hauran de destinar únicament al servei de restauració. El preu dels subministraments estan inclosos dintre del cànon a abonar per l'empresa adjudicatària.

Qualsevol avaria detectada en les instal·lacions elèctriques d'aigua, gas i lampisteria serà comunicada immediatament a la persona responsable del contracte que vetllarà, amb els serveis municipals corresponents, per la seva reparació.

Els costos de les reparacions de manteniment ordinari de l'espai de restauració seran a càrrec del contractista. Els costos de les reparacions de manteniment extraordinari de l'espai de restauració seran a càrrec de l'Administració.

L'adjudicatari no podrà realitzar cap modificació dels espais, realitzar treball de pintura, instal·lar elements de mobiliari, il·luminació o modificar o arreglar els equipaments sense l'autorització prèvia, expressa i **per escrit** de la persona responsable del contracte, tenint en compte que qualsevol intervenció haurà de respectar la imatge i els criteris estètics actuals de l'edifici.

Els elements bàsics existents a l'espai de restauració del Casal i que assumeix l'Ajuntament es detallen en l'**ANNEX 6 – FOTOGRAFIES** que acrediten l'estat de les instal·lacions..

L'adjudicatari completarà l'inventari fins allò que consideri necessari per a l'execució del contracte (caixes registradores, material informàtics i d'oficina, estris per a la cuina i per al servei, etc.). Aquests elements seran de la seva propietat i caldrà que els mantingui en condicions òptimes per a la correcta prestació del servei.

Decoració, mobiliari i equipament bàsic

L'espai de restauració del Casal inclou els equipaments, el mobiliari i la decoració realitzats d'acord amb la qualitat del Casal i coherent amb la imatge de l'edifici. L'ambientació i el disseny de l'espai s'adequarà a la imatge general del Casal i el seu component patrimonial.

Les possibles millores estructurals d'obra i instal·lacions que realitzi l'adjudicatari, que prèviament hauran de ser autoritzades per l'Ajuntament, restaran en benefici de la propietat.

L'adjudicatari està obligat a mantenir en bon estat les instal·lacions de l'espai de restauració i, quan s'acabi el termini de la concessió, haurà de deixar l'espai en les mateixes condicions que l'haurà trobat segons plànols i reportatge fotogràfic que consten en el present Plec.



1.2 REPRESENTANTS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària nomenarà un responsable de la concessió que tindrà relació periòdica amb la persona responsable del contracte, per tal de coordinar les qüestions derivades de la relació contractual regulada en aquests plecs.

A més a més, el responsable de la concessió assistirà a les reunions que es convoquin per tractar dels assumptes referents a la prestació del servei.

L'adjudicatari estarà obligat a posar en coneixement de l'Ajuntament els telèfons i correus electrònics del responsable de la concessió.

1.3 SEGUIMENT DEL SERVEI I TASCA INSPECTORA

El responsable del contracte realitzarà un seguiment continu del servei que s'ofereix i vetllarà per que aquest es desenvolupa complint amb totes les clàusules estipulades en aquest plec.

D'altra banda qualsevol incidència en l'execució del servei haurà de ser comunicada immediatament, per qualsevol dels mitjans de comunicació, a la persona responsable del contracte als efectes d'exercir el control i el seguiment de l'execució del servei objecte del contracte.

S'entenen com incidències els següents supòsits:

- Qualsevol impossibilitat de realitzar el servei objecte del contracte
- Qualsevol incompliment dels horaris d'obertura de l'establiment
- Qualsevol incidència o incompliment de les condicions que regeixen el contracte
- Qualsevol causa sobrevinguda que afecti a l'execució del servei

L'empresa adjudicatària s'obliga a posar a disposició del responsable del contracte tota la informació que li sigui requerida, per tal de clarificar o comprovar l'estat de la prestació del servei que preveu aquest plec.

La tasca inspectora es realitzarà per mitjà de:

- Verificació del compliment del servei d'acord a les clàusules d'aquest Plec i del PCAP;
- El control del compliment dels horaris d'obertura establerts en aquest Plec i del PCAP;
- Els controls de qualitat dels serveis prestats

Totes les comunicacions entre la concessionària i l'Ajuntament de Sant Andreu de Llavanes relatives al contracte de prestació del servei objecte d'aquest Plec s'han d'efectuar per escrit a l'adreça o el correu electrònic indicades en el contracte. La notificació es tindrà per efectuada amb la mera acreditació que la transmissió ha estat rebuda correctament per l'altra part.

La concessionària es compromet a disposar d'un servei de reclamacions per resoldre qualsevol incidència en el servei. Tanmateix, ha de designar un responsable de la concessió amb funcions de coordinació, comercials i d'assistència que, a més, tindrà una comunicació periòdica amb el responsable del contracte, per tal per tal que ambdues parts puguin estar informades de qualsevol aspecte relacionat amb el servei objecte d'aquest contracte.

Potestats de l'Ajuntament en la seva funció inspectora:

- Exercir el control periòdic de la qualitat, per assegurar que l'oferta dels aliments i altres béns de consum, s'ajusten a les especificacions d'aquest Plec
- Inspeccionar l'estat de les instal·lacions i l'equipament de l'establiment destinat al servei de restauració.
- Inspeccionar l'estat de les instal·lacions i l'equipament de l'establiment destinat al servei de restauració i reserves d'espais per als usuaris del Casal.
- Exercir el control periòdic per assegurar que s'apliquen els descomptes pels usuaris del Casal establerts en aquest Plec en relació amb el preu de l'oferta dels aliments i altres béns de consum.
- Dictar les ordres i instruccions que calguin per al bon funcionament del servei i imposar a la concessionària les sancions corresponents a les possibles infraccions que cometi.

1.4 COORDINACIÓ I SEGUIMENT TÈCNIC

Es constituirà una Comissió de Seguiment formada per:

- Regidor/a de Benestar Social i Gent Gran de l'Ajuntament o persona en qui delegui, que exercirà les funcions de presidència de la Comissió.
- Coordinadora de Servei Socials de l'Ajuntament o persona en qui delegui de l'Ajuntament
- Responsable del contracte (Ajuntament), que exercirà les funcions de secretari
- Responsable de la concessió (adjudicatari)
- Representant de l'empresa adjudicatària, si escau

Aquest grup de treball es reunirà un cop al semestre, prèvia convocatòria del Regidor/a de Benestar Social i Gent Gran . Tanmateix, es podran reunir de forma extraordinària a petició de qualsevol de les parts.

1.5 COORDINACIÓ AMB OPERACIONS DE MANTENIMENT

Semestralment, l'adjudicatari lliurarà al responsable del contracte la programació del servei referent al semestre següent (horaris, festius programats, esdeveniments extraordinaris, qualsevol altra incidència vinculada a la prestació del servei).

L'ajuntament podrà sol·licitar variacions d'aquesta programació en funció de la programació del Casal o d'activitats de manteniment planificades en l'edifici.

2. CONSIDERACIONS DELS SERVEIS

2.1 DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei objecte d'aquest contracte ha d'oferir el màxim nivell de qualitat, precisió i regularitat dins l'espai habilitat i durant l'horari que es determini i haurà de garantir les mesures de salubritat, higiene i sanitat, adaptant-se a les necessitats reals de les persones usuàries dels equipaments.

El servei de restauració oferirà servei de cafès, tes, refrescos i altres begudes fredes i calentes, esmorzars, amanides, entrepans freds i calents, pastissos, productes de pastisseria, oferta de

plat del dia, berenars, sopars, racions i qualsevol altra especialitat dins els productes de consum autoritzats en aquest tipus d'establiment.

Els serveis de restauració inclouen sense caràcter limitatiu:

- Servei d'esmorzars, dinars, sopar, cafeteria i altres serveis de restauració al llarg del dia i en les condicions i horaris que estableix aquest plec
- Totes les activitats corresponents per oferir el servei de restauració, des de la compra, aprovisionament, recepció i emmagatzematge de matèries primeres, preparació i elaboració de productes alimentaris i prestació final del servei a l'usuari
- Operacions de neteja i manteniment que siguin necessàries

Concepte gastronòmic / perfil de client i oferta de productes

L'adjudicatari ha de poder oferir un servei ininterromput durant totes les hores que estigui l'espai obert al públic. La carta podrà variar en funció de les franges horàries, però en tot moment haurà de posar a disposició del client una oferta àmplia perquè els clients tinguin opció de menjar i beure a qualsevol hora.

L'adjudicatari ha d'oferir una combinació de cuina i producte local (donant en la mesura del possible prioritat a proveïdors locals), de qualitat, fresc i de proximitat.

La selecció de productes ha de destacar per ser una oferta de qualitat, respectuosa amb el medi ambient i que promogui l'alimentació saludable i variada.

Es pretén donar una oferta gastronòmica equilibrada amb opcions ajustades a un públic consumidor amb possibles restriccions i preferències alimentàries. En aquest sentit, la carta haurà d'estar degudament senyalitzada per evitar possibles intoxicacions. A més, haurà de complir amb els requisits de la declaració de substàncies susceptibles de causar al·lèrgies i intoleràncies que recull el Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Per tant, la carta haurà de mostrar, per defecte i d'una manera detallada, el llistat d'al·lèrgens de cadascun dels plats que es serveixin a l'espai.

2.2 HORARI DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'espai de restauració del Casal podrà romandre obert al públic durant l'horari establert en l'article 5è de la Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic, dels espectacles públics i de les activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives, i al seu Reglament.

Aquests horaris podran ser modificats, de mutu acord amb l'Ajuntament, a petició de l'adjudicatari durant el mes d'agost, per raó de descans del personal i els corresponents períodes de vacances.

L'Ajuntament comunicarà a la concessionària aquelles activitats extraordinàries que es programin al Casal fent constar les característiques de l'activitat, els horaris d'inici i finalització i la previsió de públic assistent.

Quant a la terrassa l'horari d'obertura serà el mateix que el de l'espai interior i cal tenir en compte sempre els horaris mínims i màxims establerts per llei o normativa municipal.

2.3 METODOLOGIA DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'execució del contracte es realitza a risc i ventura de la concessionària i no tindrà dret a exigir indemnització per causes d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats en l'explotació del servei.

La concessionària determinarà els preus dels productes que ofereix en la seva oferta de restauració, garantint un preu assequible i d'acord al mercat.

No obstant, i atès que està previst en la Clàusula 3era dels PCAP una carència en el cànon durant els dotze (12) primers mesos, l'empresa concessionària aplicarà un descompte directe del **35%** en el preu dels àpats del migdia i/o menú del migdia exclusivament per als **usuaris** del Casal. Durant el segon any i posteriors del contracte, aquest descompte directe serà del **25%** en el preu dels àpats del migdia i/o menú del migdia exclusivament per als **usuaris** del Casal. A més a més, s'aplicarà un descompte directe del 35% per a un màxim de cinc (5) usuaris que seran específicament designats pels Serveis Socials municipals.

Si es prefereix, es podrà substituir aquests descomptes per un menú exclusiu per als usuaris del Casal, sempre i quan es tracti d'un menú saludable i equilibrat.

La concessionària haurà de col·locar en lloc visible per les persones usuàries la llista de preus. L'oferta mínima serà:

- Servei de cafès i begudes
- Esmorzars (pastes, pastissos, entrepans, etc.)
- Aperitius
- Qualsevol tipus de menjar (com tapes o plats senzills) amb capacitat de cobrir tant esmorzars, berenars, dinars i sopars
- Menú de migdia

No hi ha limitacions a l'hora d'ampliar aquesta oferta, sempre que es respectin les condicions que s'estableixen en els plecs.

La llista de preus ha d'estar visible als usuaris.

Criteris de qualitat

La concessionària haurà de garantir, en la seva proposta, un servei de restauració de qualitat basat en els següents aspectes:

- Qualitat de matèria primera (prioritàriament amb la compra de productes de proximitat, de qualitat i naturals)
- Qualitat en l'elaboració pròpia i artesana tant de plats, entrepans, reposteria i altres productes elaborats
- Inclusió de productes alternatius per a persones amb intoleràncies alimentàries o altres opcions alimentàries

- Garantir una selecció de productes de qualitat pensats per donar a resposta a diferents demandes més específiques (enologia, cocteleria, begudes d'elaboració artesanal, etc.)

Servei i atenció al client

Per a la prestació correcta del servei la concessionària haurà de comptar amb una plantilla idònia i adequada a les necessitats i imatge de l'equipament i uniformada.

El vestuari dels treballadors haurà d'estar sempre net i en perfecte estat i es prestarà una especial atenció a la higiene i la pulcritud de tot el personal.

La concessionària aportarà el vestuari necessari que sotmetrà a prèvia aprovació del responsable del contracte.

El servei haurà d'acceptar, com a mínim, els mitjans de pagament següents:

- Targeta de crèdit/dèbit
- Pagament en efectiu

2.4 GESTIÓ DELS ACTES QUE REQUEREIXEN AUTORITZACIÓ PRÈVIA

L'adjudicatari podrà realitzar, de forma puntual, actes i esdeveniments que suposin un ús restrictiu de l'espai de restauració sempre i quan ho comuniqui prèviament al responsable del contracte i en tingui autorització prèvia i expressa.

L'adjudicatari haurà de sol·licitar **per escrit** aquesta autorització a la persona responsable del contracte, com a mínim, amb un mes d'antelació. Aquesta petició es resoldrà autoritzant o denegant la sol·licitud de manera raonada atenent a criteris d'interès general i de les pròpies finalitats de l'equipament.

2.5 SUBMINISTRAMENTS

L'espai de restauració del Casal disposa d'escomeses d'aigua, llum, gas i internet.

L'Ajuntament es farà càrrec de totes les despeses referents al consum d'aigua, llum i gas associades directament al servei de restauració. Aquests imports es troben inclosos dins de l'import del cànon. L'import del cànon cobreix aquestes despeses. No obstant, si es fa un ús inadequat o els consums resultant molt elevats, l'Ajuntament es reserva la possibilitat de derivar l'import d'aquests subministraments.

L'Ajuntament és responsable del correcte funcionament de les instal·lacions dels diferents subministrament i es farà càrrec de les possibles avaries que estiguin relacionades amb l'ús normal dins l'activitat de restauració.

2.6 NETEJA

La concessionària s'obliga a mantenir l'espai de restauració constantment net i en perfectes condicions higienicosanitàries. A més a més, també haurà de garantir les corresponents condicions de neteja i higiene diàries dels lavabos destinats a la clientela de l'espai de restauració.

A més a més, l'empresa concessionària s'obliga a efectuar la neteja de les següents d'instal·lacions del Casal: la planta baixa, els lavabos planta baixa, la sala contigua planta baixa i la cuina, més la terrassa.

Aquesta obligació és una condicions especials d'execució del contracte.

2.7 OBLIGACIONS RELACIONADES AMB L'ÚS DE L'ESPAI

La concessionària haurà de respectar les limitacions següents:

- Està totalment prohibit fumar a les dependències de l'espai de restauració
- No es pot vendre tabac
- No es pot instal·lar cap tipus de màquina recreativa, de joc, escurabutxaques o similar
- La concessionària queda obligada a prestar el servei de restauració d'acord amb la proposta d'organització i execució del servei presentada en la seva oferta i que haurà de contenir totes i cada una de les especificacions que es detallen en aquest plec.
- La concessionària queda obligada a utilitzar l'espai cedit i les seves instal·lacions amb l'únic propòsit que especifica aquest plec. Qualsevol alteració total o parcial de les condicions d'ús o destí de l'espai cedit i les seves instal·lacions requereix autorització prèvia i expressa de la persona responsable del contracte.

2.8 OBLIGACIONS EN MATÈRIA HIGIÈNICA, SANITÀRIA I DE QUALITAT

La concessionària ha de:

- Complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa vigent
- Ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar a l'Ajuntament les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent i la relació de les accions portades a terme
- Garantir que els serveis que presta compleixen amb la normativa legal vigent en cada moment en relació amb el servei de restauració
- Fer els controls periòdics que estableix el pla de prevenció preceptiu
- Complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica de l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals sanitàries i d'higiene de manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene de productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària
- Disposar d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) d'acord amb la legislació vigent, que ha de presentar prèviament a la formalització del contracte i mantenir, obligatòriament, el sistema de registres i acreditacions actualitzat durant tota la vigència del contracte i de les pròrrogues, si escauen
- Evitar fums i males olors, i obviarà fins i tot la utilització d'aquells aliments que pel seu tractament la instal·lació d'extracció sigui incapaç d'estalviar-ne la propagació.
- Aconseguir que totes les matèries primeres siguin identificades correctament i s'adeqüin a les normatives específiques



- Impedir, en el procés d'emmagatzematge, la contaminació de les matèries primeres i el creixement de microorganismes, i vetllar sistemàticament per l'estat higiènic del magatzem i les càmeres, incloent-hi el control de la temperatura.
- No sobrepassar la capacitat d'emmagatzematge, amb l'objectiu que tots els aliments siguin emprats dins d'un període normal d'utilització
- Assegurar que cap de les matèries primeres entra en contacte amb el terra, tant en la conservació com en la preparació culinària
- Evitar que les matèries primeres siguin causa de contaminació dels menjar elaborats, per encreuaments entre zones, superfícies, utensilis o manipulacions de productes crus i cuits, i/o productes nets i bruts
- Comprovar i fomentar l'aplicació de pràctiques de treball correctes que minimitzin la contaminació dels aliments elaborats i/o la proliferació microbiana, i afavoreixin la destrucció dels agents patògens
- Evitar la contaminació creuada entre residus i aliments, tenint en compte, dintre dels procediments a seguir, els processos de reciclatge.
- No acumular en els espais públics destinats als clients, les entrades del bar restaurant i els espais exteriors, cap tipus d'envàs, cartró, escombraries o objectes de qualsevol naturalesa
- Impedir la contaminació directa o indirecta dels aliments per falta o insuficiència de neteja i desinfecció del local, instal·lacions, equips i utensilis, assegurant que no es permet l'entrada d'animals domèstics a les instal·lacions d'emmagatzematge i manipulació d'aliments, i usant productes que respectin el medi ambient
- Aconseguir que el personal manipulador d'aliments adopti actituds i comportaments sanitàriament correctes
- Impedir l'entrada a la cuina, l'espai de barra i als magatzems a cap persona aliena a aquest servei, excepte els serveis d'inspecció competents

2.9 OBLIGACIONS EN MATÈRIA DE PERSONAL

- La concessionària haurà d'aportar el personal que consideri adient per a la prestació del servei i es responsabilitzarà de la relació laboral i retribucions que se'n derivin, complint en tot moment les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social.
- La concessionària haurà d'aportar el personal necessari per poder atendre correctament el volum de feina
- La concessionària haurà de garantir un treball digne, estable i de qualitat pel seu personal
- La concessionària complirà amb tots els drets socials i laborals del seu personal
- La concessionària haurà de fer complir la legislació especial de prevenció de Riscos Laborals, a tot el personal que presti el servei
- El personal de la concessionària haurà de disposar del corresponent carnet de manipulador d'aliments
- El personal de la concessionària ha de poder atendre a l'usuari en català i en castellà

2.10 OBLIGACIONS EN MATÈRIA DE SEGURETAT I MANTENIMENT

La concessionària haurà de:

- Vetllar pel manteniment del perfecte estat del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions, fins al finiment del contracte



- Assumir les despeses de conservació i les reparacions de maquinària i equipament directament vinculats a l'explotació.
- Reposar el mobiliari que es faci malbé
- No destinar l'espai de restauració a cap altre finalitat que no sigui el servei de restauració i les activitats culturals complementàries, i no instal·lar-hi cap mena de màquina de joc i/o escurabutxaques
- Emetre, al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament del servei de restauració
- Adequar-se a les normes de seguretat internes del Casal establertes per l'Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres i, també, al compliment dels diferents protocols d'actuació existents i actuar, sempre amb discreció i confidencialitat
- Concertar i mantenir actualitzada, durant la vigència del contracte, una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els possibles riscos que s'assumeixen en aquest contracte i que cobreixi específicament els riscos per intoxicació alimentària i per danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higienicosanitària davant l'Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres o tercers establert al PCAP
- Pagar els impostos, els arbitris i els gravàmens que afecten l'activitat objecte de la contractació i exhibir, en el cas que sigui demanat per la persona responsable del contracte, el document acreditatiu d'haver-los pagat
- Ocupar-se de la neteja dels espais destinats a restauració: instal·lacions de cuina, menjador interior, menjador exterior, magatzems, paraments, vidre i tots els elements associats a l'activitat (cadires, taules, estris, etc.)
- Cuidar especialment la neteja dels lavabos
- Cuidar l'estat de les cartes que s'ofereixen als clients, que s'hauran de renovar quan estiguin brutes, desgastades o trencades
- Realitzar la neteja periòdica de les campanes extractores i de la cuina.
- Realitzar l'aplicació del pla de desinfecció, desinsectació i desratització (DDD) per tal d'evitar el desenvolupament i la proliferació de plagues a les instal·lacions
- Complir amb la instrucció tècnica de l'Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres per a l'aplicació dels criteris de sostenibilitat en la neteja i recollida selectiva de residus.
- Disposar dels mitjans necessaris per tal d'evitar qualsevol risc laboral. La concessionària serà l'única responsable dels accidents que es puguin produir per incompliment de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals
- Disposar d'un pla de riscos generals adaptat a l'activitat a desenvolupar
- Disposar dels certificats de formació en matèria de prevenció de riscos laborals de tot el personal
- Disposar dels certificats de cada un dels treballadors en matèria d'ús d'extintors i de mànegues d'incendi
- Disposar del certificat mèdic de cada un dels treballadors on conti que són aptes per a la realització del servei
- Mantenir l'ordre i l'ús pacífic de les instal·lacions
- Complir amb el protocol d'obertura i tancament de l'espai destinat a restauració establert per l'Ajuntament
- Tenir coneixement del pla d'Evacuació i emergència de l'edifici i del recinte destinat a restauració



2.11 OBLIGACIONS EN MATÈRIA DE RECICLATGE

La concessionària ha de:

- Separar correctament els residus que es produeixen amb motiu de la prestació del servei
- Informar i formar al seu personal de les mesures ambientals exigides i de la manera d'aplicar-les
- Mantenir sempre net i endreçat l'espai destinat a la recollida de les escombraries i complir les disposicions per a la seva recollida.
- Fer servir bosses d'escombraries que tinguin com a matèria primera plàstic reciclat post consum en més d'un 95% i que compleixin amb els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003 de sacs de plàstics per a la recollida de la brossa domèstica o equivalent
- Fer servir productes de paper (tovallons, paper de cuina, etc.) fets exclusivament de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible
- Servir els aliments i les begudes del servei de menjar per a emportar-se amb gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables, per a reduir al màxim els envasos i també la generació de residus
- Aplicar mesures de gestió dels excedents alimentaris i d'optimització de la matèria primera
- Presentar un pla concret de manteniment del decantador de greixos i de reciclatge de les restes d'oli i greix que s'hi acumularan
- Donar compliment, en tot moment, de les normatives municipals en matèria de residus.

2.12 RESPONSABILITAT DE LA PART CONCESSIONÀRIA

- L'activitat objecte del contracte s'executarà per compte i risc de l'adjudicatari. En conseqüència, qualsevol responsabilitat derivada de l'activitat objecte del contracte davant de tercers serà única i exclusivament de l'adjudicatari. A efectes aclaridors, es deixa constància expressa que l'adjudicatari és directament responsable de qualsevol entitat o tercer que contracti, amb total indemnitat per a l'Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres.
- L'Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres no serà responsable en cap cas davant de l'adjudicatari i per tant no haurà d'indemnitzar-los pels danys indirectes i conseqüències (a títol d'exemple pèrdues de producció, d'ingressos o beneficis, realització d'esdeveniments extraordinaris) i en general el lucre cessant o interrupcions en el negoci que l'adjudicatari pugui patir de l'explotació i la gestió de les activitats, renunciant per tant l'adjudicatari a la interposició de qualsevol acció contra l'Ajuntament per reclamació de danys i perjudicis indirectes que puguin derivar-se de la explotació de les activitats del local.
- L'adjudicatari serà directament responsable del compliment de quantes obligacions li corresponguin, especialment en matèria fiscal i administrativa i per això serà directament responsable de qualsevol multa, penalitat i en general sanció, pecuniària o no, que les autoritats o administracions competents imposen a l'Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres per qualsevol error o negligència del mateix en la prestació dels serveis objecte del contracte, i en aquest cas, l'adjudicatari estarà obligat a pagar a l'Ajuntament en concepte d'indemnització per danys i perjudicis, la quantitat equivalent a l'import de la sanció imposada, en el termini de 10 dies comptadors a partir que li sigui notificada per l'Ajuntament de Sant Andreu de Lllavaneres.

- L'adjudicatari haurà de tenir en vigor durant la vigència del contracte una pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil de l'explotació d'aquestes instal·lacions.

2.13 OBERTURA I TANCAMENT DEL CASAL

L'empresa concessionària restarà obligada a realitzar les tasques necessàries d'obertura i tancament diari del Casal i se'n farà directament responsable de les mateixes.

Aquesta obligació és una condicions especials d'execució del contracte.

L'horari d'obertura i tancament podrà, com a màxim, l'establert a l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, exceptuant que algun dia realitzin una activitat especial que allargui horari o el dia festiu. No obstant, la persona adjudicatària i l'Ajuntament acordaran l'horari d'obertura i tancament en la Comissió de Seguiment.

2.14 PROHIBICIONS

1. La utilització privada del local per a finalitats diferents del servei habitual.
2. Instal·lar cartells, rètols, mobiliari i maquinària sense autorització expressa de la persona responsable del contracte.
3. Emmagatzemar material o productes en punts no autoritzats, especialment en accessos a l'edifici, zona de pas i sortides d'emergència. No es poden emmagatzemar caixes, envasos, sacs, etc., dins del local destinat a menjador, terrassa o cuina, i aquests estris s'han de col·locar al punt d'emmagatzematge.
4. Realitzar obres o modificar el local i fer noves instal·lacions sense autorització prèvia i expressa de la persona responsable del contracte.
5. Instal·lar màquines expenedores sense autorització del responsable del contracte.
6. Obrir l'espai fora de l'horari establert sense comunicació ni autorització prèvia de l'ajuntament

2.15 LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

La concessionària ha de tenir actualitzades i vigents les autoritzacions i requeriments que per aquest tipus d'establiments requereix la normativa, entre les quals, a títol merament orientatiu, es detalla:

- Registre sanitari (Registre Sanitari d'Indústries i productes Alimentaris de Catalunya)
- Normes d'higiene, de seguretat i salut i de respecte del medi ambient. La concessionària ha de portar un registre del compliment d'aquesta normativa
- Permisos i autoritzacions. La concessionària ha d'obtenir els permisos i les autoritzacions que convinguin per a l'exercici de l'activitat que s'hi desenvoluparà.