



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DEL CONTRACTE DE SERVEIS BAR DEL CASAL DE LA GENT GRAN D'ABRERA

Clàusula 1a. Necessitat de la contractació.

El servei de Bar del Casal de la gent gran d'Abrera (en endavant, Casal) està situat a la Rambla del Torrentet, núm. 8, d'Abrera i es gestionarà i s'explotarà mitjançant un contracte de serveis per a la prestació dels serveis propis del sector règim d'Hostaleria i Restauració i, en concret, els assimilables a Bar-cafeteria sense menjars.

Es configura com a un servei de bar, de tercera categoria, prestat en un centre social de titularitat municipal.

Clàusula 2a. Definició del servei.

1. L'espai destinat a Bar-cafeteria es divideix en dos **sectors**:

- Un d'ús exclusiu, que comprèn la barra de Bar més un metre de perímetre per a la col·locació dels tamborets i un petit magatzem annex. No està permès emmagatzemar productes fora del magatzem.
- Un altre d'ús compartit amb els usuaris del Casal, que comprèn la sala social, els lavabos i la terrassa.

2. El bar del Casal romandrà obert en l'**horari** següent:

- De 09.00 h. a 13.00 h. i de 15.00 h. a 20.00 h. de dilluns a divendres.
- De 10.00 h. a 13.00 h. i de 16.00 h. a 20.00 h. dissabtes, diumenges i festius.

Es podrà autoritzar mig dia de festa setmanal, per a descans del personal, prèvia petició i autorització de l'Ajuntament.

Aquest horari podrà ser reduït o ampliat per l'Ajuntament per causes justificades.

El Bar romandrà tancat, amb motiu de festes oficials, els dies següents:

- 1 i 6 de gener
- Divendres Sant
- 24 de juny
- Els 2 dies de Festa local. En cas de necessitat d'obertura del Bar aquests dos dies podrien substituir-se per uns altres dos dies
- 25 i 26 de desembre.

No s'autoritzaran vacances estivals i l'adjudicatari haurà de contractar personal de substitució, si s'escau, per a la prestació del servei.

3. Dotar el local dels elements, i **utillatge** necessaris per a l'explotació del bar (gots, tasses, plats, coberts, begudes, etc.). Sempre que aquests elements no s'incorporin de manera permanentment al local, s'entendrà que la seva aportació serà únicament pel temps de durada del contracte, una vegada finalitzat aquest, podran ser retirats.





4. Haurà de fer bon ús del material inventariable especificat al contracte i haurà de lliurar a l'Ajuntament els elements permanents en perfectes condicions de funcionament. Quan un element de l'**inventari de béns mobles** de titularitat municipal (Annex 1) es deteriori per envelliment serà donat de baixa, sense l'obligació de reposar-lo per part de l'Ajuntament.

Conservar i vetllar per l'estat correcte de tots els bens, tant dels adscrits directament a l'explotació del bar com del compartits amb el Casal. Per a la utilització dels béns compartits entre el Bar i el Casal, tindrà sempre preferència el Casal.

A l'inventari inicial s'aniran afegint la resta d'elements i/o espais que s'incorporin amb posterioritat a l'aprovació d'aquest plec; en el contracte s'especificaran com a béns complementaris.

5. No es podran fer **obres, construccions o instal·lacions amb** caràcter provisional o permanent dins de l'edifici o en la zona exterior, ni podrà instal·lar cap tipus de **senyalització publicitària**, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament.
6. Utilitzar la terrassa exterior per a la col·locació de taules i cadires durant la temporada estival.
7. Correspon a l'adjudicatari el compliment de la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en el seu local. Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i l'adjudicatari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar. L'adjudicatari/a haurà de poder acreditar al proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes emmagatzemats. L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes que consideri oportuns. Per tal d'assegurar les condicions higiènic-sanitàries de l'establiment i les activitats sanitàries, sense detriment de qualsevol altre requeriment legislatiu haurà de:
 - Treballar d'acord a unes pràctiques correctes d'higiene.
 - Tenir en compte que tots aquells elements que aportin per al bon funcionament de l'activitat hauran de permetre un fàcil manteniment i neteja i permetran unes pràctiques correctes d'higiene, deixant en tots els casos un espai de treball suficient que permeti una realització higiènica de totes les operacions.
 - Retirar amb la major brevetat possible els residus i mantenir-los fins a la seva eliminació en contenidor previstos de tancament, en el cas dels de les zones en les que es manipulin aliments, el sistema d'obertura haurà de ser no manual.
 - Garantir la supervisió i instrucció o formació de tot el personal manipulador d'aliments en qüestions d'higiene alimentària d'acord a la seva activitat.
 - Higienitzar amb mètodes mecànics que assegurin una correcta neteja i desinfecció tots els contenidors per a la distribució de menjars, vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús.
 - Seguir les instruccions que doni l'empresa de control de plagues per tal de disminuir la possible afectació del bar i espais annexos.
 - No instal·lar elements que persegueixin evitar que es puguin veure les zones de manipulació d'aliments des de les zones destinades als usuaris del bar





8. Obrir i tancar amb puntualitat dins l'horari i custodiar les claus de l'equipament. En les hores en les que estigui obert el bar i restin tancades la resta de dependències de l'equipament, l'adjudicatari tindrà cura que no accedeixin persones que no siguin usuàries del Casal.
9. Efectuar la connexió i desconnexió de llum, aigua, calefacció i alarma de les dependències utilitzades, de manera que s'asseguri un ús adequat d'aquests serveis.
10. No vendre tabac, ni a la barra del bar ni mitjançant cap tipus de maquinària expenedora, així com respectar la normativa vigent en matèria de consum d'alcohol per menors, de conformitat amb la legislació vigent de mesures sanitàries i reguladores del consum de tabac i alcohol.
11. Es prohibeix celebrar jocs d'atzar amb apostes dins del local, així com la instal·lació de màquines escurabutxaques.
12. Obtenir les llicències o autoritzacions sectorials necessàries per al funcionament com a bar-cafeteria.
13. No tindrà "dret de reserva d'admissió", excepte en el supòsit d'alteració de l'ordre públic.
14. Complir qualsevol norma vigent en matèria laboral, fiscal o altres de caràcter sectorial que afectin el servei contractat.
15. Restar sotmès a la potestat tarifària de l'Ajuntament en els preus dels productes autoritzats que l'ajuntament consideri convenient regular. L'adjudicatari exposarà en un lloc visible de l'establiment la relació de preus dels productes.
16. No serà permesa l'organització de festes privades sense l'autorització prèvia de la Regidoria responsable.
17. Col·laborar amb la Junta del Casal d'avis, amb la tècnica de serveis socials i dinamitzadora del casal en la vigilància i organització d'esdeveniments i activitats i l'ús correcte de l'edifici i de les instal·lacions, i haurà de mantenir l'ordre públic en el local, d'acord amb les normes aplicables en el sector i les instruccions de l'Ajuntament
18. Complir qualsevol norma interna, ordre o directriu que dicti l'Ajuntament.
19. **Neteja ordinària i manteniment de les dependències adscrites al bar:** cas que les obligacions de neteja no es duguin a terme satisfactòriament a criteri de l'Ajuntament, l'Administració municipal podrà, unilateralment, assumir aquesta obligació i repercutir-ne el cost (directe o indirecte) a l'adjudicatari mensualment.

Espai de bar (barra i sala polivalent): Neteja completa (escombrar i fregar el terra, netejar la barra i les taules i cadires) com a mínim un cop al dia (abans de les





9 h.), i sempre que calgui durant la resta del dia per mantenir les condicions higièniques adequades.

Lavabos: neteja com a mínim dos cops al dia (el primer, abans de les 9 h.), i sempre que calgui durant tot el dia per mantenir les condicions higièniques adequades, amb la utilització de desinfectants i/o productes anàlegs.

Altres elements (planxa, cafetera, prestatges, ampolles, vidres, rajoles, magatzem, etc.): neteja a fons com a mínim un cop al mes, i sempre que calgui per mantenir les condicions higièniques adequades.

Terrassa (zona exterior): Temporada d'ocupació amb taules i cadires: un cop al dia escombrar i regar. Restat de l'any: un cop a la setmana, i sempre que calgui per mantenir les condicions higièniques adequades.

Pintura: abans de la finalització d'aquest contracte l'adjudicatari/a lliurarà les instal·lacions en perfecte estat de pintura.

Tots els productes de neteja i desinfecció aniran a càrrec de l'Ajuntament. També haurà de posar paper d'un sol ús o qualsevol altre sistema d'assecat de mans, i paper higiènic als lavabos. Aquests productes, al igual que qualsevol altra substància perillosa, s'emmagatzemarà en un lloc separat, on no existeixi cap risc de contaminació per als productes alimentaris i estaran degudament etiquetats.

Clàusula 3a. Imatge i comunicació.

En les accions de difusió i comunicació, el contractista haurà de tenir present que la imatge corporativa de l'Ajuntament haurà de ser present en tots els suports gràfics que s'emprin, excepte si es declina aquesta opció de manera expressa, mitjançant els logotips normalitzats que es facilitaran a l'adjudicatari/ària.

Clàusula 4a. Assegurança de responsabilitat civil.

Contractar pòlisses d'assegurances d'incendis, robatori, danys i responsabilitat civil, referida al bar que serà a càrrec de l'adjudicatari, assegurant el contingut per un import mínim de 300.000 € i lliurar còpia de les pòlisses al tècnic responsable del contracte.

Haurà d'indemnitzar a tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis de l'adjudicatari/a o dels seus treballadors.

Clàusula 5a. Pla de seguretat i salut.

Haurà de tenir a disposició de l'Ajuntament un pla de Seguretat i Salut amb les característiques mínimes següents:

- Llistat dels treballadors que presten el servei, essent actualitzat en tot moment en cas de noves incorporacions i substitucions.
- Nom i càrrec de la persona interlocutora en matèria preventiva i modalitat preventiva adoptada.
- Informació sobre els riscos laborals específics i les mesures preventives aplicables en el treball a desenvolupar que puguin afectar als treballadors. Particularment aquells que puguin veure's agreujats per la concurrència d'activitats. En el cas de que els serveis contractats tinguin la consideració de





pròpia activitat, s'haurà de portar a l'Ajuntament avaluació de riscos laborals de les feines objecte del contracte i planificació de l'activitat preventiva.

- Documentació que acrediti el compliment de les obligacions preventives derivades de la formació, informació i aptitud mèdica dels treballadors.
- Autorització d'organismes oficials o carnets professionals, si es requereixen per desenvolupar l'activitat.
- Procediments i protocols de treball si s'escau.
- En el cas de dur a terme treballs considerats reglamentàriament com a perillosos, o amb riscos especials, s'haurà de lliurar a l'Ajuntament una relació de tasques perilloses o amb riscos especials, les instruccions de treball o procediments emprats per dur a terme aquestes tasques, i la designació formal i per escrit dels treballadors designats com a recurs preventiu.

Clàusula 6a. Obligacions relatives al personal.

Per poder gestionar el Bar del Casal de la gent gran amb totes les condicions de continuïtat i viabilitat del servei, cal que hi hagi el personal necessari per a la correcta prestació del servei.

Es posa a disposició del contractista la bossa del Servei de Promoció Econòmica i Ocupació de l'Ajuntament d'Abrera per a les contractacions de nou personal.

Així també haurà de complir les obligacions laborals respecte dels seus treballadors, incloses les de la Seguretat Social.

L'adjudicatari/ària i els seus empleats tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei.

La prestació del servei no conferirà al personal emprat la condició d'empleat públic, essent a compte de l'empresa la totalitat de les obligacions, indemnitzacions i responsabilitats que neixen derivades de la contractació del personal vinculat a la prestació del servei.

L'adjudicatari/a es compromet a no fer ús de contractacions mitjançant ETT's i a informar del canvi sobre les condicions de la seva plantilla a l'Ajuntament d'Abrera.

Si l'adjudicatari necessita contractar personal, remetrà al responsable del contracte còpia dels TC1 i TC2 corresponents als treballadors destinats a l'execució dels treballs, certificat de l'Agència Tributària de retenció de l'IRPF a càrrec dels treballadors, certificat de la nòmina (amb el justificant de la transferència bancària) per a cada treballador i altres documents que l'Ajuntament consideri necessari per al compliment de les obligacions laborals i fiscals del contractista.

Clàusula 7a. Preus autoritzats.

El contractista estarà obligat a respectar els preus autoritzats de venda al públic dels productes, de conformitat amb la llista incorporada al Plec de clàusules administratives particulars.





Finalitzada la durada inicial del contracte i en cas d'aprovar-se l'eventual pròrroga, els preus inicials es podran actualitzar a l'alça pel contractista fins al màxim de l'import de l'IPC de la última variació.

Per tal que la revisió dels preus autoritzats sigui aplicable el contractista haurà de comunicar a l'Ajuntament la nova llista de preus, essent necessària la conformitat del tècnic responsable del contracte.

Abrera, a data de signatura electrònica.

Sílvia Ros Duran

Cap d'Àrea de Serveis a les Persones





ANNEX 1. INVENTARI DE BÉNS ADSCRITS AI BAR DEL CASAL DE GENT GRAN

Unitat	Element	Marca	Model
1	Barra taulell		
1	Boteller refrigerador de 4 cossos	Tecnifrio	
1	Boteller refrigerador de 3 cossos	Tecnifrio	
60	Cadira de tub negre de 22 mm		
1	Fregadora d'un sinus amb escorredor	Tecnifrio	
1	Moble de 3 cossos: 1 armari-cafetera, dos de prestatges	Tecnifrio	
1	Moble 2 estants	Tecnifrio	
1	Molinet de cafè		
1	Molinet de cafè	Innova	
4	Penja-robes metàl·lics negres de 1770 x 380 mm		
7	Tamborets de tub negre de 25 mm		
13	Taules de 700 x 700 x 740 mm		
1	Caixa registradora	Casio	240 CR
1	Rentaplats	Tecnifrio	
1	Frigorífic tipus combi	Eurofred	BKF 350 B
1	Prestatge de Fusta de 600 x 20		

