



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS PER LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR-CAFETERIA-FLECA DE L'EDIFICI "REDESSA TECNO" DE REUS. EXPEDIENT 8/2025.

1. OBJECTE

L'objecte del present contracte és l'explotació de l'espai ubicat a l'edifici REDESSA Tecno destinat a l'activitat de bar-cafeteria-fleca. Aquesta explotació estarà condicionada a la prèvia realització, per part de l'adjudicatari, de les actuacions i/o obres necessàries per a l'adequació, equipament i posada en funcionament de l'espai.

2. NECESSITATS A SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

Les necessitats a satisfer amb el contracte són les d'adequar i posar en funcionament l'espai de bar-cafeteria-fleca que necessàriament ha de disposar un edifici emblemàtic per a la ciutat i el seu entorn, com ho és l'edifici REDESSA Tecno, on s'hi ubiquen les instal·lacions de firaReus, el Centre de fires i Congressos, el centre d'empreses de base tecnològica REDESSA Tecno, l'auditori interior i l'auditori exterior, i la seu de multiplicitat d'empreses, d'entitats i institucions, essent unes instal·lacions de 43.000m2 de superfície construïda. Aquest bar-cafeteria-fleca també esdevindrà un aspecte més del rellevant pol d'atracció que suposa aquest edifici polivalent.

L'edifici REDESSA Tecno és una construcció emblemàtica, tant pel seu disseny com pels serveis que ofereix, situat a la rotonda central del Parc Tecnològic amb el mateix nom. Centrat sobretot en les empreses tecnològiques i de la nova economia, REDESSA Tecno ofereix a persones emprenedores i a empreses serveis d'alt valor afegit amb uns equipaments especialitzats d'aproximadament 6.000 m2 per al desenvolupament de la seva activitat.

D'altra banda REDESSA també gestiona REDESSA Cepid, Centre Empresarial per a la investigació i el Desenvolupament, amb una superfície construïda aproximada de 10.000 m2. Aquest edifici està ubicat al costat de l'edifici REDESSA Tecno i les empreses ubicades son potencials usuaris d'aquest bar-cafeteria-fleca.

ESPAIS AFECTATS AL SERVEI DE BAR-CAFETERIA-FLECA

Espai del bar-cafeteria-fleca

L'espai que ocupa el bar-cafeteria-fleca està situat a l'extrem Nord de la planta baixa de l'edifici i té una superfície de 360,69m2 en un sol nivell. Té un altell tècnic de 127,75 m2 a una cota de 3,95 metres (veure plànol). Aquest altell tècnic està destinat exclusivament a maquinària de l'edifici propietat de REDESSA, i per tant, REDESSA queda autoritzada a accedir a aquest espai per dur a terme tasques de manteniment, previ avís a l'adjudicatari. Aquest espai no es pot destinar a cap altre ús que no sigui l'indicat.

Té un aforament màxim de 226 persones. Tot i que depenent de la distribució que adopti l'adjudicatari, aquest nombre podrà variar a la baixa segons el projecte de llicència que presenti a l'Ajuntament.



Espai del bar-cafeteria-fleca situat dintre a l'espai FIRAL (servei de barra)

L'Edifici REDESSA Tecno, a part del bar-cafeteria-fleca que cedeix mitjançant aquesta concessió, disposa d'un servei de barra dintre el recinte firal, el qual haurà de ser gestionat i explotat per l'adjudicatari quan REDESSA ho requereixi, en motiu dels esdeveniments que es realitzin dintre el recinte firal.

Quan aquest servei de barra sigui necessari, REDESSA ho amb un preavís de 7 dies naturals, en funció dels actes i esdeveniments que s'hi podran celebrar. El servei de barra es podrà dur a terme de dilluns a diumenge en l'horari marcat per REDESSA.

Aquest servei de barra s'haurà de dur a terme per l'adjudicatari de forma obligatòria.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari, la gestió de muntatge i desmuntatge de mobiliari que correspon a la referida barra, col·locació i retirada de materials, i neteja prèvia i posterior de l'espai i del mobiliari (taules, cadires, etc.) on es desenvolupa el servei de barra, per atendre les necessitats de les firaReus.

De la facturació total de caixa que s'obtingui del servei de barra per cada dia d'esdeveniment per l'adjudicatari, aquest haurà d'abonar a REDESSA com a mínim un 9% de participació econòmica. Aquest percentatge podrà ser augmentat d'acord amb l'oferta de l'adjudicatari, i es liquidarà cada vegada que es dugui a terme aquest servei de barra.

Magatzem

L'adjudicatari podrà disposar d'un espai destinat a magatzem, el qual té una superfície d'uns 8 m2 aproximadament, situat a la planta 0 davant de l'espai bar-cafeteria-fleca. El preu per disposar d'aquest espai restarà inclòs dins el preu del cànon. La disponibilitat d'aquest espai restarà vinculada i condicionada a tots els efectes a la del bar-cafeteria-fleca que és l'activitat principal.

Lavabos

L'adjudicatari podrà disposar dels lavabos situats a la planta 0 a l'espai contigu del local, d'uns 10 m2 aproximadament. Aquests lavabos podran ser utilitzats pels usuaris del bar-cafeteria-fleca.

Terrassa

L'adjudicatari podrà utilitzar com a terrassa, l'espai exterior i contigu a l'espai bar-cafeteria-fleca, el qual té una superfície d'uns 59 m2 aproximadament. El perímetre d'aquesta superfície no podrà ser superada en cap cas.

Els espais indicats es posen a disposició de l'adjudicatari en els termes que s'indiquen al present document.

S'adjunta imatge d'ubicació de l'espai terrassa (4,8m x 12,2m2), la qual no es podrà instal·lar fora d'aquest perímetre :



USUARIS

A REDESSA Tecno s'hi ubiquen una cinquantena d'empreses amb un número aproximat de 600 persones. Cal tenir present que el nombre de persones podrà ser inferior, com a conseqüència de l'opció del teletreball. També es troba en aquest edifici la divisió de fires i congressos de REDESSA, firaReus Events, la qual pot aportar un volum de potencials usuaris en funció de l'agenda programada.

A l'edifici REDESSA Cepid s'hi ubiquen una quinzena d'empreses amb un número d'aproximadament de 450 persones amb una ocupació majoritàriament en horari laborable diürn i de dilluns a divendres. Cal tenir present que el nombre de persones podrà ser inferior com a conseqüència de l'opció del teletreball.

Finalment cal tenir en compte que espai de bar-cafeteria-fleca està obert al públic en general.

L'adjudicatari ha de tenir en compte, però, que no tots els dies hi haurà la mateixa demanda, que variarà en funció de factors com horaris del personal, períodes festius o de vacances, i formacions i actes diversos.

INVERSIONS

S'entenen per inversions: l'adequació de l'espai i la seva decoració, la maquinària, el mobiliari, les instal·lacions, il·luminació i qualsevol altra actuació complementària que no sigui estrictament necessària per a l'obertura de l'activitat des d'un punt de vista normatiu.

En aquest sentit, totes les inversions indicades en el paràgraf anterior quedaran en benefici de la propietat un cop finalitzat el contracte.

La inversió mínima que haurà de fer l'adjudicatari serà de 35.000 euros (sense IVA).



En cas que l'adjudicatari resolgui el contracte abans de la durada establerta per la concessió, REDESSA no estarà obligada a abonar cap indemnització per les obres realitzades.

Aquestes inversions corren a compte i càrrec de l'adjudicatari i quedaran al local en benefici de la propietat un cop finalitzat el contracte, sense dret a rebre l'adjudicatari cap indemnització al seu favor.

L'adjudicatari haurà de comptar amb l'expressa autorització de REDESSA per a realitzar qualsevol tipus de modificació o reforma de l'espai objecte del present contracte respecte al seu estat actual, les quals aniran al seu càrrec i cost.

En particular no està permesa la instal·lació de màquines recreatives.

Aquest extrem s'haurà d'acreditar amb els documents justificatius corresponents, un cop finalitzades les obres i com a màxim durant els primers 60 dies naturals des de l'inici d'activitat (factures, certificats final d'obres, etc.)

Manteniment i averies

REDESSA assumirà únicament el cost i la instal·lació de la conducció per la sortida de fums de l'espai bar-cafeteria-fleca des de l'altell tècnic fins a la teulada, si fos necessari i sol·licitat per l'adjudicatari.

L'adjudicatari serà responsable de:

- La resta d'adequació necessària de la conducció per la sortida de fums de l'espai bar-cafeteria-fleca per desenvolupar el servei.
- La instal·lació interior de sortida de fums i les adequacions corresponents. A més, serà responsable d'adaptar a la normativa vigent la instal·lació actual i implementar les millores que necessiti per al desenvolupament de l'activitat.
- D'adequar l'extracció de fums i la ventilació del local a la normativa de gas natural, si fos necessari.
- L'adequació de les instal·lacions a la normativa vigent per al desenvolupament de la seva activitat.
- De realitzar les modificacions elèctriques necessàries per a la correcta realització de la seva activitat. Així mateix, haurà de dur a terme la legalització i projecte necessari, aportant una còpia a REDESSA un cop finalitzades les obres.
- L'adjudicatari realitzarà les modificacions en la instal·lació de fontaneria i desaignes necessàries per a la correcta realització de la seva activitat.
- L'abastiment d'aigua calenta es realitza mitjançant un termos ubicat en el altell de d'instal·lació.
- Del control de temperatura en prevenció de legionel·la, si fos necessari. REDESSA podrà sol·licitar a l'adjudicatari la documentació acreditativa corresponent i aquest l'haurà d'aportar en un termini màxim de 15 dies naturals.



- Del manteniment o substitució d'aquest termos si fos necessari, al seu càrrec i cost.
- El manteniment normatiu i reparació en cas d'averia de la porta automàtica central d'entrada al local.
- De les averies dels interiors dels conductes dels subministraments que pugui tenir al local, així com dels possibles embussos o vessaments.

HORARI MÍNIM D'OBERTURA AL PÚBLIC

L'horari mínim general d'obertura del bar-cafeteria-fleca serà de dilluns a divendres laborables de 7.00 a 17.00 h, sense interrupció.

Durant el mes d'agost, el bar-cafeteria-fleca haurà d'obrir al públic. No obstant, durant aquest mes l'adjudicatari podrà adaptar o reduir l'horari d'obertura tenint en compte la demanda dels usuaris, prèvia autorització de REDESSA.

Els horaris especificats tindran la consideració de mínims, podent ser ampliat si es detectés per part de REDESSA o l'adjudicatari que són insuficients per satisfer la demanda dels usuaris.

L'adjudicatari podrà ampliar els horaris mínims establerts tant pel servei de barra com pel servei de bar-cafeteria-fleca, amb l'objectiu de donar compliment als serveis extraordinaris que REDESSA li requereixi en dies festius, dissabtes i diumenges, o ampliar l'horari setmanal laborable si ho considera, especialment en el període de fires, congressos, o qualsevol altra circumstància o esdeveniment.

En aquells supòsits de ponts o altres circumstàncies en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris a l'edifici REDESSA Tecno, i sempre que es tracti de dies no laborables, els horaris podran reduir-se. En aquests casos i per part de l'adjudicatari s'haurà de sol·licitar la seva autorització al responsable del Servei d'Infraestructures de REDESSA, amb una antelació mínima de 7 dies naturals.

Fora dels horaris establerts, l'adjudicatari no podrà realitzar esdeveniments al local, excepte que tinguin autorització expressa per part de REDESSA i que es comuniqui amb una antelació mínima de 7 dies naturals a la realització de l'acte.

La informació relativa a l'horari d'obertura del bar-cafeteria-fleca haurà d'estar degudament exposada en un lloc visible i accessible per als usuaris, concretament a la porta d'accés principal de l'establiment, de manera clara i permanent.

3. ESPECIFICACIONS GENERALS DEL SERVEI

L'objectiu és la prestació d'un servei de bar-cafeteria-fleca que garanteixi una oferta variada, saludable i adequada a les necessitats del públic usuari dels edificis REDESSA Tecno i REDESSA Cepid de Reus. El servei haurà de funcionar de manera ininterrompuda dins de l'horari establert, i amb el personal suficient per assegurar una atenció fluida i eficaç.



El model de funcionament haurà de basar-se, com a mínim, en el sistema d'autoservei, mitjançant el qual els clients podran accedir directament als productes exposats (begudes, snacks, productes de fleca i pastisseria, entre d'altres), així com realitzar el pagament de manera autònoma o amb suport puntual del personal. Aquest sistema haurà de garantir una rotació àgil, l'ordre a l'espai i l'absència d'aglomeracions. A més d'aquest sistema d'autoservei, l'adjudicatari podrà oferir el servei a taula, taules geolocalitzades i qualsevol altre tipus de servei, i es valorarà sempre i quan es consideri positiu a criteri de REDESSA.

L'adjudicatari haurà de garantir una adequada atenció al client, un manteniment constant de la neteja i l'ordre de la zona del servei, i la reposició periòdica dels productes al llarg de tota la jornada. També haurà de vetllar pel correcte funcionament dels equips i instal·lacions, així com per la seguretat alimentària i la prevenció de riscos.

El servei haurà d'integrar noves tecnologies per millorar l'eficiència i l'experiència de l'usuari.

Serà obligatòria la implantació dels elements següents:

- Pantalles informatives amb els menús, ingredients i preus dels productes.
- Eines tecnològiques que facilitin la inclusió (accessibilitat per a persones amb discapacitat visual, auditiva o mobilitat reduïda).
- Mecanismes de gestió intel·ligent de residus i sistemes de sostenibilitat ambiental (reducció d'envasos, materials compostables, sensors de presència per a llum/ventilació, etc.).

Al trobar-nos en un entorn de perfils tecnològics, la tecnologia hauria de formar part de la infraestructura i del servei. Es valorarà la inclusió de l'ús de noves tecnologies per l'adjudicatari que no constin en aquest apartat, sempre i quan es consideri a criteri positiu de REDESSA.

Els accessos habilitats al local seran la porta principal per a qualsevol usuari i la porta interior que dona a REDESSA Tecno pels usuaris que tinguin centres de negoci en les instal·lacions.

4. PERSONAL ASSIGNAT A L'ACTIVITAT

Tot el personal adscrit al servei que haurà de comptar amb la formació i qualificació necessària per al desenvolupament d'aquest (posseir el títol de manipulador d'aliments i complir amb les normes higiènic-sanitàries). Serà obligatori la figura del Coordinador/a que s'encarregui de la supervisió del servei i la garantia del mateix, que vetlli per la seguretat dels aliments i la correcta manipulació i presentació dels mateixos. Aquest coordinador/a tindrà l'experiència requerida a la solvència tècnica indicada al PCAP.

L'adjudicatari assignarà a l'activitat el personal apte i necessari per a garantir el correcte desenvolupament de l'activitat. El personal haurà d'anar amb uniforme o com a mínim identificat amb un distintiu que permeti vincular la seva adscripció a l'activitat de bar-cafeteria-fleca.



Tot el personal que presti els serveis a l'espai adjudicat dependrà únicament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre aquest i REDESSA hi hagi cap vincle de dependència funcional ni laboral.

Un cop finalitzat el contracte, REDESSA no estarà obligada per cap títol amb les persones que en aquell moment o amb anterioritat hagin prestat servei per a l'adjudicatari.

5. CONDICIONS NORMATIVES HIGIENICOSANITÀRIES I OBLIGACIONS ALIMENTÀRIES

L'adjudicatari haurà de complir de forma estricta la normativa sanitària vigent relativa a l'elaboració, conservació, emmagatzematge i venda d'aliments. Això inclou el compliment del Reglament (CE) núm. 852/2004 sobre higiene dels productes alimentaris i qualsevol normativa sectorial o autonòmica d'aplicació.

Els productes alimentaris s'han de conservar en condicions òptimes, respectant la cadena de fred i evitant qualsevol risc de contaminació. Caldrà disposar de neveres i congeladors homologats, amb control i registre diari de temperatures, així com sistemes d'avís en cas de fallida energètica o avaria.

S'estableix l'obligació d'identificar clarament:

La data de caducitat o de consum preferent de tots els productes exposats.

Els ingredients i al·lèrgens presents, d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011.

Les condicions de conservació posteriors a l'obertura, si escau.

L'adjudicatari haurà d'aplicar un Pla d'Autocontrol i Seguretat Alimentària (APPCC) amb protocols de neteja, desinfecció, formació del personal i traçabilitat dels aliments. Aquest pla podrà ser auditat per REDESSA en qualsevol moment, i la seva aplicació serà condició imprescindible per a la continuïtat del servei.

No es permetrà la venda de cap producte envasat o fresc que presenti signes visibles de deteriorament, embalatge malmès, o que hagi superat la seva data de caducitat.

6. ALTRES OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'ADJUDICATARI

Serà responsabilitat de l'adjudicatari la legalització de les instal·lacions i l'obtenció dels permisos, certificats i llicències d'activitat que siguin necessàries per a l'explotació de l'activitat de bar-cafeteria-fleca. A més ha de mantenir les condicions establertes a les llicències, haurà de complir amb les revisions periòdiques obligatòries de les instal·lacions.

L'adjudicatari es compromet a mantenir el compliment dels requisits establerts en la normativa vigent per accedir a l'exercici de l'activitat durant la totalitat del contracte.

L'adjudicatari haurà de realitzar a càrrec seu les inspeccions periòdiques fixades per la normativa d'instal·lacions tècniques de seguretat industrial i la d'espectacles públics i activitats recreatives. Així mateix, l'adjudicatari instal·larà i haurà de realitzar a càrrec seu les inspeccions periòdiques fixades per la normativa d'instal·lacions de protecció contra-incendis, control de plagues, així com donar el consentiment, accés i facilitats



necessàries a l'hora que s'hagin de realitzar les inspeccions periòdiques de l'edifici i de les que forma part el bar-cafeteria-fleca. REDESSA podrà realitzar les comprovacions necessàries del compliment d'aquests termes a les instal·lacions interiors mitjançant l'empresa mantenidora o personal propi i l'adjudicatari trimestralment haurà d'aportar les actes de revisió a REDESSA.

En cadascuna d'aquestes actuacions, s'informarà a REDESSA amb 7 dies naturals d'antelació per si vol assistir i s'enviarà amb posterioritat l'acta al responsable del contracte de REDESSA.

L'adjudicatari haurà de tenir sempre a disposició dels usuaris del bar-cafeteria-fleca de fulls oficials de queixa/reclamació/denúncia segons model vigent de la Generalitat de Catalunya en cada moment, que compleixin el [DECRET 121/2013, de 26 de febrer, pel qual es regulen els fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia en les relacions de consum \(o norma vigent\)](#).

Igualment, l'adjudicatari haurà de tenir una llista de preus a disposició dels usuaris en compliment amb les normes de consum de la Generalitat de Catalunya.

L'adjudicatari haurà de respectar i donar compliment a la normativa reguladora d'activitats obertes al públic i en especial en allò que sigui d'aplicació pel que fa a la normativa sanitària (manipulació, conservació i preparació d'aliments), de seguretat (evacuació de persones, ús de materials ignífugs), ambiental (residus, soroll, olors, aigües residuals, salubritat, etc.) i accessibilitat (minusvàlids, cotxets de nadons, etc.), eximint a REDESSA de qualsevol responsabilitat que se'n pogués derivar.

L'adjudicatari haurà d'adherir-se i donar compliment al pla d'autoprotecció (PAU) de l'edifici, així com facilitar les dades necessàries per poder complementar el pla del centre de treball i col·laborarà en els simulacres i facilitar-ne l'actualització d'aquest.

REDESSA autoritzarà, prèvia petició expressa de l'adjudicatari, la instal·lació i l'ús de fil musical si fos el cas, sempre i quan es doni compliment a la normativa d'aplicació i es demanin els permisos i/o llicències corresponents, essent a compte de l'adjudicatari totes les despeses relatives a aquest servei, sense tenir REDESSA cap responsabilitat a l'efecte, ni abonar cap import per aquest concepte.

L'adjudicatari assumirà la total responsabilitat dels danys i perjudicis que s'ocasionin, tant als usuaris o terceres persones per aquelles activitats que presti en l'espai adjudicat, com en relació amb la responsabilitat per danys causats en els béns i instal·lacions que li siguin cedides, en virtut de l'adjudicació, o les que, no sent-li cedides, en faci ús, sempre que fossin causats per l'acció de l'adjudicatari, del personal fix o eventual que tingui al seu càrrec o pel deficient estat de les instal·lacions explotades.

7. SISTEMES DE PAGAMENT DELS PRODUCTES

El servei haurà de disposar de sistemes de pagament àgils, segurs i adaptats a les necessitats actuals dels usuaris. Es requerirà, com a mínim, la disponibilitat de les modalitats següents:



- Pagament amb efectiu.
- Pagament amb targeta bancària, amb compatibilitat amb sistemes contactless i amb xip.
- Pagament amb dispositius mòbils o wearables que integrin aplicacions com Apple Pay, Google Pay o equivalents.
- Altres sistemes que es puguin pactar entre les parts.
- Altres sistemes de pagament que s'adeqüin a la normativa d'aplicació.

En cas que l'adjudicatari no disposi d'alguna de les modalitats anteriors, REDESSA podrà imposar penalitats.

Es recomana:

- La implementació de sistemes de pagament automàtic o sense personal, com màquines de cobrament o caixes digitals amb pantalla tàctil.
- L'ús de targetes prepagament o sistemes moneder (associats a l'usuari o a l'entitat titular de l'espai).
- L'oferta de pagament a través d'aplicació mòbil pròpia o integrada en plataformes existents.
- La generació automàtica de tiquets o factures digitals, amb opcions de seguiment de consums per part dels usuaris.

En tot cas, el sistema haurà de complir la normativa vigent en matèria de protecció de dades personals, comerç electrònic i seguretat de les transaccions.

8. PROCEDIMENT D'OBERTURA DE L'ACTIVITAT I EXECUCIÓ DE LES INVERSIONS

L'adjudicatari haurà de sol·licitar les llicències i permisos necessaris per dur a terme la seva activitat segons la normativa vigent, sota la supervisió tècnica de REDESSA, abans de 90 dies naturals a partir de la signatura del contracte. Un cop realitzades, es formalitzarà la comunicació a l'Ajuntament i s'entregarà còpia digital de la documentació tècnica i de la comunicació a REDESSA.

A partir d'aquest acte administratiu, podrà obrir al públic sota l'exclusiva responsabilitat de les persones titulars i tècniques que hagin realitzat certificacions.

El termini màxim per l'obertura és de 4 mesos a partir de la signatura del contracte, independentment que s'hagi realitzat anteriorment la comunicació de canvi de titularitat.

REDESSA podrà autoritzar l'ampliació d'aquest termini en cas d'existir un supòsit de força major o causa justificada, prèvia petició de l'adjudicatari per escrit.

9. DESPESES A CÀRREC DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari assumirà totes les despeses de qualsevol classe que es derivin de l'explotació de l'activitat objecte del present Plec.



Totes les despeses i tràmits necessaris per a iniciar i desenvolupar l'activitat de bar-cafeteria-fleca com ara permisos, tributs, obres, instal·lacions, maquinària, màquines registradores, ordinadors, equipaments de la plantilla de cambrers, equipament de cuina, mobiliari i altre utillatge necessaris aniran, totalment, a càrrec de l'adjudicatari.

Així mateix, assumirà les despeses de naturalesa tributària, les quotes i drets de connexió, les despeses de l'alarma, si existís, així com els consums d'electricitat, clima, aigua, gas i d'altres subministraments que es determinin en relació amb l'espai adjudicat.

REDESSA no assumirà cap responsabilitat al respecte, ni assegura la vigilància i seguretat del local.

REDESSA disposa de comptadors individuals pel subministrament de llum i de gas. Un cop formalitzat el contracte, l'adjudicatari haurà de tramitar el canvi de titularitat en un termini màxim de 30 dies naturals des de la formalització del contracte.

Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari no podrà donar de baixa els subministraments, s'haurà de tramitar el canvi a nom a favor de REDESSA. L'incompliment d'aquesta obligació suposarà la incautació de la garantia dipositada per l'adjudicatari.

En relació als subministraments d'aigua i clima, essent comptadors no individualitzats, REDESSA liquidarà a l'adjudicatari de les despeses d'aquests serveis i l'adjudicatari abonarà mensualment aquestes despeses com un servei a part.

Seràn a càrrec de l'adjudicatari les modificacions necessàries per adaptar els subministraments actuals a la normativa vigent.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari la neteja trimestral periòdica i el buidatge del dipòsit de greixos connectat a ret d'evacuació d'aigües procedent exclusivament de la zona de cuina, el qual s'haurà de fer per un servei autoritzat.

D'aquestes actuacions, s'informarà a REDESSA amb 7 dies naturals d'antelació per si vol assistir i s'enviarà amb posterioritat l'acta al responsable del contracte de REDESSA.

Finalment també seràn a càrrec seu les reparacions dels danys ocasionats a l'edifici a conseqüència d'una activitat imputable a l'adjudicatari.

L'adjudicatari resta obligat a mantenir-se al corrent de pagament de totes les despeses derivades de la seva activitat durant tot el termini d'execució del contracte, sense poder reclamar cap despesa i/o cost addicional a REDESSA. Caldrà que entregui els certificats de corrent de pagament de Seguretat Social, Hisenda i Ajuntament de Reus, quan REDESSA li requereixi.

10. HIGIENE I NETEJA

L'adjudicatari ha de realitzar el manteniment i neteja de les màquines instal·lades, i



retirar el residus que generi. Es garantirà la neteja de les màquines, estris... necessaris pel desenvolupament de l'activitat.

Igualment assumirà la neteja i el manteniment dels espais, equipaments, elements de l'exposició i material relacionat amb aquests i que conformen l'objecte de l'adjudicació.

L'adjudicatari assumirà la neteja i el manteniment ordinari de l'espai cedit, magatzem, terrassa, dels dos accessos específics, vidres i zona perimetral del local, que s'identifiquen al plànol de planta adjuntat al plec de prescripcions tècniques.

També assumirà la neteja i el manteniment ordinari dels lavabos existents a l'espai contigu del local, així com la disposició i reposició dels productes higiènics necessaris i dels corresponents dispensadors. Aquests lavabos podran ser utilitzats pels usuaris del bar-cafeteria-fleca.

Els licitadors hauran de presentar a la seva oferta un pla de neteja tant dels lavabos com terrassa i accessos.

Així mateix, l'adjudicatari ha de mantenir una especial vigilància quant a les dates de caducitat i l'estat de conservació idoni del productes que es subministren, que han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent quant a envasat, etiquetatge i registres sanitaris.

L'adjudicatari ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del servei. (embolcalls, residus orgànics..).

L'adjudicatari haurà d'abonar la taxa d'escombraries del local, així mateix, l'adjudicatari ha de comptar amb els seus propis contenidors higiènics d'acord amb la normativa vigent.

Seràn a compte de l'adjudicatari els productes a utilitzar i els estris necessaris. Tots els productes de neteja emprats han de ser biodegradables, procurant que siguin el màxim de respectuosos amb el medi ambient i els productes químics hauran de ser acreditats amb l'etiqueta ecològica europea.

Els embalatges, bosses d'escombraries, paper i altres productes de cel·lulosa hauran de portar el distintiu de garantia de qualitat ambiental o altra etiqueta ecològica oficial.

El personal de l'empresa que faci les reposicions garantirà la retirada dels embolcalls i cartonatge que generi el subministrament dels productes i mantenir la zona de bar-cafeteria-fleca en un bon estat de neteja, essent sempre responsabilitat de l'adjudicatari, i eximint a REDESSA de qualsevol responsabilitat.

La neteja de tots els espais ocupats mitjançant la present concessió haurà de dur-se a terme amb una periodicitat mínima diària. Aquesta obligació inclou tant les zones interiors com exteriors, així com qualsevol altre espai annex o complementari que formi part de l'espai cedit.



L'objectiu d'aquesta mesura és garantir unes condicions òptimes de salubritat, higiene i seguretat per a les persones usuàries, treballadores i per al públic en general, d'acord amb el que estableix la normativa sanitària i mediambiental vigent.

L'adjudicatari serà responsable de dur a terme les tasques de neteja amb els mitjans humans i materials adequats, i haurà de vetllar perquè aquestes actuacions es realitzin de manera eficaç, evitant l'acumulació de residus, brutícia o qualsevol altre element que pugui comprometre la salubritat dels espais.

Així mateix, REDESSA es reserva el dret de dur a terme inspeccions periòdiques per verificar el compliment d'aquesta obligació, i podrà requerir l'adopció de mesures correctores en cas d'incompliment, sense perjudici de les penalitats que puguin correspondre segons el Plec.

11. CONTROL DE QUALITAT

REDESSA es reserva el dret de realitzar, si ho creu convenient, controls de qualitat i enquestes als empleats de l'adjudicatari i usuaris, sobre els productes o serveis que podran servir com a indicadors del compliment del servei.

REDESSA té dret al control, revisió, supervisió i inspecció del servei i podrà donar instruccions a l'adjudicatari, d'acord amb la llei. En cas de deficiències en la prestació del servei podrà donar-li avis a l'adjudicatari per tal que les esmeni. Fer cas omís de les indicacions rebudes per part de REDESSA és causa de resolució del contracte.

A Reus, a la data de la signatura electrònica.

Salvador Guillén
Cap de gestió d'infraestructures de REDESSA

PLÀNOLS I UBICACIÓ

L'espai està ubicat a la cara nord de l'edifici REDESSA Tecno, a l'Avinguda Bellissens 40 de Reus.



