

**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE
LLICÈNCIA D'ÚS PRIVATIU DEL BAR DEL CASAL DE VALLROMANES**

1. OBJECTE

És objecte del present plec la concessió de llicència, mitjançant concurrència, per a la gestió i explotació del Bar, propietat municipal, del Casal de Vallromanes, situat a Rambla Vallromanes, núm.65 de Vallromanes.

L'objecte és la concessió de llicència per la gestió i explotació del Bar, que inclou: la sala del bar, la barra, la cuina, un espai de magatzem i WC de propietat municipal, situat a Rambla Vallromanes, núm.65, dins del recinte del Casal de Vallromanes. Aquesta llicència autoritza el titular a utilitzar les dependències indicades anteriorment.

La gestió i l'explotació del Bar ha d'estar en funcionament durant tots els mesos de l'any amb les garanties suficients ja que és un servei necessari indispensable i complementari de l'activitat cultural, associativa, festiva i d'altre caràcter que es desenvolupa al Casal de Vallromanes.

2. ÀMBITS I LÍMITS

La concessió de la llicència autoritza al seu titular per a utilitzar única i exclusivament les dependències destinades a Bar.

En cap cas podrà el contractista establir construccions, instal·lacions o modificacions, ja siguin amb caràcter permanent o provisional, tant d'obra com de color, ni cap mena de senyalització o canvi de mobiliari sense l'autorització i estudi previ de l'Ajuntament.

Tampoc no es podrà emmagatzemar fora dels límits del local caps, combustibles o mobiliari relacionat amb l'explotació.

3. OBRES I INSTAL·LACIONS

a) En el cas que el contractista requereixi realitzar, al seu càrrec, obres de conservació o adaptació que consideri necessàries per a l'adequat desenvolupament de l'explotació, haurà de sol·licitar la llicència municipal corresponent, i complir en la seva execució les directrius que se li assenyalin els serveis municipals competents.

Tanmateix, seran al seu càrrec les obres i els treballs que, amb la mateixa finalitat del paràgraf precedent li ordeni l'Ajuntament.

b) El local està dotat del mobiliari i la maquinària que figura en l'annex 1 del PCAP. El mobiliari i maquinària és propietat de l'Ajuntament i haurà de revertir-li en perfectes





condicions al finalitzar la contractació, per la qual cosa el contractista se'n farà càrrec de la seva conservació i manteniment.

Qualsevol canvi o modificació que es pretengui introduir haurà de ser notificada a l'Ajuntament, que, en el seu cas, haurà d'autoritzar-la expressament i practicar la corresponent anotació a l'inventari de béns del Bar del Casal.

Serà a càrrec del contractista l'adquisició, la reparació i la conservació dels estris i la maquinària que calguin per a la correcta prestació del servei.

Abans de l'inici de l'activitat haurà de fer revisar, i reparar, si fos necessari, el sistema d'extracció de fums.

c) En el cas que fos necessari reposar les taules i cadires del Bar, l'adjudicatari tindrà l'obligació de reposar aquestes segons el mateix model que les actuals, i si això no fos factible s'ha d'escollir un model el més semblant possible a l'existent i disposar del vistriplau de l'Ajuntament.

4. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista estarà obligat a:

- 1- Posar en funcionament el Bar-Cafeteria en el termini màxim de 15 dies comptats des de la signatura del contracte i mantenir el servei, en cas d'extinció normal del contracte, fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
- 2- El tipus de servei que oferirà ha d'incloure genèricament els que s'ofereixen en un Bar: begudes, gelats, pastes, entrepans calents i freds, tapes, fruits secs, aperitius, laminadures...
- 3- Prestar el servei segons estableixin les disposicions governatives, laborals i d'altres, amb el següent horari mínim:

El servei es prestarà de dimarts a diumenge, ambdós inclosos, i al llarg de tot l'any. El dia de descans serà, voluntari, els dilluns llevat que sigui festiu. L'horari mínim del bar serà el següent:

- De dimarts a dijous (no festius ni vigílies de festius): de 8 a 22 h.
- Diumenges i festius (no vigílies de festius): de 8 a les 22 h.
- Divendres, dissabtes i vigílies de festius: de 8 a 24 h.

Si un dia és alhora divendres o dissabte i festiu, s'aplicarà l'horari de 8 a 24 h.

Aquest horari podrà ser modificat de comú acord i en base a les propostes de l'adjudicatari degudament motivades, i en tot cas sempre adequat a la normativa de funcionament dels establiments públics que regula l'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, de 16 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles del Departament d'Interior de la Generalitat de Catalunya. Durant les hores de funcionament es podrà servir tota classe de begudes, tapes, entrepans freds i calents, llaminadures, pastes, fruits secs i gelats, i altres variants de naturalesa anàloga pactades prèviament amb l'ajuntament, servits exclusivament al recinte del bar.

L'adjudicatari no podrà deixar de prestar el servei temporalment, sense l'autorització de l'Ajuntament, llevat dels casos de força major.

Prèvia autorització de l'Ajuntament, l'adjudicatari podrà prestar el servei en horari especial de conformitat amb el previst a l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els horaris dels establiments oberts al públic,

En qualsevol cas, sempre que hi hagi activitats d'interès general al Casal, (concert, teatre, xerrades) el Bar haurà d'estar obert, com a mínim, 30 minuts després de la finalització de les mateixes.

El servei de bar podrà romandre tancat per un període màxim de dues setmanes a l'any, de manera voluntària. En cas que l'adjudicatari vulgui fer vacances, haurà de sol·licitar l'autorització prèvia de l'Ajuntament. Una d'aquestes dues setmanes haurà de coincidir, necessàriament, amb el període de tancament del Casal.

- 4- Destinar la instal·lació a l'objecte específic de la contractació i no aplicar-la a altres usos, ni alienar-la, gravar-la o cedir-la a tercers sota cap forma contractual.
- 5- Fer les inversions necessàries per gestionar i oferir el serveis en condicions òptimes.
- 6- Que es mencioni explícitament que es tracta d'un equipament cívic de titularitat municipal de l'ajuntament de Vallromanes
- 7- A més a més, l'adjudicatari haurà de :
 - Fer-se càrrec del manteniment bàsic de les dependències adscrites al servei de Bar.
 - Mantenir la part del bar destinada a magatzem annex al bar.
 - L'adjudicatari serà responsable de la neteja diària del bar i dels espais complementaris, incloent-hi els lavabos. Així mateix, haurà de subministrar i reposar els materials de neteja necessaris, així com el paper higiènic, les tovalloles de paper i el sabó per a les mans.
 - Abstenir-se de penjar en els vidres del bar del Casal tot tipus de cartells, inclòs en les portes d'accés a l'interior del bar.
 - Realitzar correctament la separació de les cinc fraccions de residus





- 8- Exercir per sí la contractació, amb la prohibició absoluta de traspassar-la, arrendar-la o de qualsevol altra forma cedir-la a tercers. La infracció d'aquesta obligació produirà, de ple dret, la resolució del contracte.
- 9- Tractar de manera correcta i sense cap tipus de discriminació per raó de naixement, ètnia, sexe, religió, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social, les persones usuàries del servei.
- 10- Respectar l'activitat i la programació pròpia del Casal de Vallromanes i de les entitats que hi tenen la seu.
- 11- Garantir que tot el personal que manipuli aliments disposi de la formació adequada en higiene dels aliments segons amb l'activitat laboral que desenvolupi, d'acord amb el en el Reglament núm.852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a d'higiene dels productes alimentaris. Establir un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o aplicar les guies de practiques correctes d'higiene, per tal de garantir la correcta situació sanitària de l'establiment. En aquest sentit, el contractista respondrà, personalment i de l'actuació del seus empleats, de les conseqüències derivades de la manca de coneixements o de formació adequada en matèria higiènica sanitària, d'acord amb la normativa vigent.
- 12- Satisfer els tributs locals que gravin l'activitat i disposar de tots els permisos i documentació relacionada amb la prestació de l'activitat en total vigència.
- 13- Subscriure amb una entitat asseguradora una pòlissa de responsabilitat civil així com una pòlissa que cobreixi els casos d'incendi, robatori i inundació, que cobreixi el valor de la instal·lació i amb una clàusula específica en el sentit que en serà beneficiari la Corporació municipal en cas de sinistre.
- 14- Indemnitzar tercers dels danys que els pogués ocasionar el funcionament del servei, o com a conseqüència de l'actuació del propi contractista, del personal al seu càrrec, o fins i tot, de l'estat deficient dels elements de l'establiment. Amb aquest motiu l'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil amb un capital assegurat suficient per cobrir els riscos de l'activitat, en els termes previstos en el PCAP.
- 15- Complir totes les obligacions que li corresponguin amb caràcter fiscal i governamental, així com aquells de caràcter laboral respecte dels seus treballadors, incloses les de previsió i seguretat social, descans anual, etc. En aquest sentit, caldrà que al final de cada anualitat el CONTRACTISTA presenti a l'Ajuntament tota la documentació necessària per acreditar que està al corrent de totes les obligacions anteriorment ressenyades. Això ha d'incloure, és clar, la possessió de les titulacions reglamentàries de manipulador d'aliments d'aquelles persones que treballin en la instal·lació.
- 16- Dotar l'establiment dels estris, mobles, utensilis i elements necessaris per al funcionament del bar d'acord amb la seva categoria. Si s'escau, l'adjudicatari podrà adquirir aquest material de l'actual adjudicatari.
- 17- Mantenir les instal·lacions, mobiliari i elements propis de la CONTRACTACIÓ en bon estat de conservació i funcionament, substituint, quan calgui els elements deteriorats o defectuosos.
- 18- Serà responsable del manteniment de tot el material que fruit del seu ús requereixi de reparacions.





- 19- No es podrà instal·lar al local màquines escurabutxaques de cap mena, ni mobiliari de jocs socials (futbolins, ping-pong, billar, dards...). L'incompliment d'aquesta obligació constitueix una falta greu
- 20- En aquest local públic no es podrà fumar ni tampoc vendre tabac.
- 21- Aplicar la normativa vigent pel que fa a la venda d'alcohol a menors. Queda totalment prohibit fer apologia del consum d'alcohol, mitjançant anuncis i cartells de qualsevol tipus.
- 22- Complir l'establert en la Llei 1/1998 de política lingüística, pel que fa a l'ús del català en les comunicacions (externes i internes), en l'atenció al públic, la retolació i la senyalització.
- 23- Complir estrictament tot el que s'ha ofert i declarat en la documentació presentada per prendre part en aquest procediment (memòria, projecte, etc.), així com totes les obligacions derivades d'aquest plec de condicions.
- 24- Assumir les seves responsabilitats dintre del pla d'autoprotecció del Casal (participar en els simulacres, assumir les funcions assignades dintre del pla d'emergència).
- 25- El concessionari estarà obligat a tenir exposat al públic un llistat dels preus vigents, així com els corresponents full de reclamació
- 26- Sol·licitar autorització municipal en cas que es pretengués realitzar modificacions, ampliacions o canvis en les instal·lacions (aigua, gas, electricitat o climatització) o mobiliari de l'establiment.
- 27- La concessionària haurà de disposar de la següent documentació, la qual es trobarà a l'establiment i a disposició dels serveis tècnics municipals:

- Del justificant d'haver realitzat un curs de formació en higiene alimentària de tot el personal que està en contacte amb aliments, d'acord amb la normativa vigent
- Del certificat de retirada dels olis vegetals usats, per una empresa homologada per la Junta de Residus de la Generalitat de Catalunya, d'acord amb la normativa vigent.
- De contracte de manteniment i neteja anual de la campana d'extracció per empresa competent.
- D'acord amb la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut, disposar dels autocontrols següents:

1.- Programa de neteja i desinfecció

2.- Control per escrit de les temperatures de les instal·lacions frigorífiques

- Documentació acreditativa de la vigència de l'assegurança de responsabilitat civil d'acord amb el previst en el Decret 112/2010, de 31 d'agost pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i de les activitats recreatives.

28. En relació a la programació de televisió que s'emeti en el local del Casal es procurarà preferentment l'emissió de programes de televisió pública en català.





DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

