

# **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT)**

## **PER A LA CONCESSIÓ DEMANIAL DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT I DINAMITZACIÓ SOCIAL DEL LOCAL DE L'EDIFICI DEL COMÚ, PG. ROSSEND ARÚS, 3**

Ajuntament de Das

---

### **1. Objecte del plec**

El present Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte definir les **condicions tècniques, funcionals i qualitatives** que han de regir la concessió demanial del **servei de bar-restaurant i dinamització social** del local municipal situat a l'Edifici del Comú, al Pg. Rossend Arús, 3, de Das.

Aquest plec regula el **contingut mínim del servei**, les **obligacions tècniques del concessionari** i els **estàndards de qualitat exigibles**, sense perjudici del que estableixi el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

### **2. Naturalesa del servei**

El servei objecte de la concessió té naturalesa de **servei d'interès públic**, adreçat a:

- facilitar un espai de trobada i relació per a la ciutadania,
- oferir un servei regular de restauració,
- contribuir a la dinamització social, cultural i comunitària del municipi.

El concessionari assumeix el **risc operacional** derivat de l'exploració del servei.

### **3. Descripció del servei de bar-restaurant**

El concessionari haurà de prestar, com a mínim, els serveis següents:

#### **3.1 Servei de bar**

- Venda de begudes calentes i fredes.
- Servei de cafè, refrescos, begudes no alcohòliques i alcohòliques d'acord amb la normativa vigent.

### 3.2 Servei de restauració

- Oferta de menjar fred i calent, adequada a un establiment de restauració de caràcter local.
- Possibilitat de menús senzills, plats combinats, entrepans o tapes, segons el projecte del concessionari.

L'oferta haurà de ser **adequada al context municipal** i als usuaris habituals de l'equipament.

Es demana un mínim de 3 menús diaris al preu màxim de 17€ i de 25 € en caps de setmana i festius i disposar d'una carta bàsica amb opcions també veganes, productes sense glúten, etc.

Els encàrrecs municipals hauran de tenir un preu especial, acordat amb l'Ajuntament..

## 4. Horari mínim del servei

El concessionari haurà de garantir un **horari mínim d'obertura**, que podrà ser ampliat en la seva oferta, però no reduït, llevat d'autorització municipal.

Com a mínim:

- Obertura en dies laborables i caps de setmana.
- Horari adaptat a l'ús habitual de l'edifici i a les activitats municipals.

L'horari concret s'establirà en el PCAP i podrà ser desenvolupat en el projecte del concessionari.

Igualment, l'Ajuntament pot demanar serveis fora d'horari (encàrrecs municipals) amb una antel.lació mínima de 72 hores i a un preu especial.

## 5. Dinamització social del local

La concessió inclou **obligatòriament** la realització d'accions de **dinamització social**, que constitueixen una part essencial del contracte, tot i que s'hauran d'autoritzar prèviament per l'Ajuntament.

- activitats culturals, socials o comunitàries,
- actes oberts a la ciutadania,
- col·laboracions amb entitats locals,
- accions de dinamització vinculades a festes, tradicions o esdeveniments municipals.

## 5.2 Programació

El concessionari pot presentar una **proposta de dinamització dins l'operativa del projecte**, i que un cop adjudicat el contracte, pot servir com a base orientativa de les activitats a desenvolupar.

## 6. Ús del local i dels béns municipals

El local es destinarà **exclusivament** a l'ús previst en aquest PPT.

El concessionari:

- haurà de conservar el local en bon estat,
- no podrà modificar-lo sense autorització municipal,
- haurà de fer un ús diligent del mobiliari i equipament municipal que, si escau, se li posi a disposició.

Al final de la concessió, el local revertirà a l'Ajuntament **en bon estat de conservació**, llevat del desgast normal per l'ús.

## 7. Personal adscrit al servei

El concessionari haurà de disposar de **personal suficient i qualificat** per garantir la correcta prestació del servei.

Com a mínim:

- una persona responsable del servei,
- personal auxiliar segons l'horari i volum d'activitat.

El personal haurà de complir la normativa laboral, de seguretat social i de prevenció de riscos laborals.

Es demana que, com a mínim l'atenció a l'usuar, i sigui en català

## 8. Condicions sanitàries i de seguretat

El concessionari haurà de complir en tot moment:

- la normativa sanitària i alimentària vigent,
- la normativa sobre manipulació d'aliments,
- la normativa de seguretat i higiene,
- la normativa sobre consum i venda d'alcohol.

L'Ajuntament podrà efectuar **controls i inspeccions** per verificar el compliment d'aquestes obligacions.

## 9. Qualitat del servei

El concessionari haurà de prestar el servei amb criteris de:

- qualitat
- continuïtat
- bon tracte a l'usuari
- respecte a l'entorn i al veïnat.

La Retolació i cartelleria en català així com ús del català en l'atenció al client

Caldrà disposar de fulls de reclamació.

Qualsevol queixa reiterada o incompliment greu podrà donar lloc a les penalitats o mesures previstes al PCAP.

## 10. Coordinació amb l'Ajuntament

El concessionari haurà de:

- coordinar-se amb els serveis municipals,
- facilitar l'ús del local per a activitats municipals quan així s'estableixi,
- respectar la programació institucional de l'Ajuntament.

## 11. Control i seguiment del servei

L'Ajuntament exercirà funcions de:

- supervisió del servei,
- control del compliment del PPT i del PCAP,
- seguiment de la qualitat i de la dinamització social.

El concessionari haurà de facilitar tota la informació necessària a aquest efecte.

## 12. Finalització de la concessió

A la finalització del contracte, per qualsevol causa:

- el concessionari cessarà en l'activitat,
- lliurarà el local en bon estat,
- retirarà els seus béns,
- i facilitarà la reversió ordenada del servei.

## 13. Caràcter obligatori del PPT

Les prescripcions contingudes en aquest PPT tenen **caràcter mínim i obligatori**. Les millores o ampliacions ofertes pels licitadors seran admissibles sempre que **no contradiguin** el present plec.

Das, a data de signatura electrònica,

L'Alcalde,

La secretària accidental,