

Expedient: 12/2026

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques (PPT) QUE REGIRÀ LA CONTRACTACIÓ, EN RÈGIM DE CONCESSIÓ DE SERVEIS, DE L'EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT DEL TANATORI DE FUNERÀRIA DE TERRASSA, L'ADJUDICACIÓ DEL QUE ES DURÀ A TERME PER PROCEDIMENT OBERT

RIMERA.- Objecte

La societat **Funerària de Terrassa, SAU (endavant FT)** té la voluntat de contractar en règim de concessió el servei de bar cafeteria per a la prestació d'aquests serveis a les persones usuàries de les instal·lacions del complex funerari municipal de Terrassa, a la resta de la població que faci us i visiti el complex funerari municipal i a la pròpia FT, ja que dins les seves accions comercials ha d'oferir un servei de càtering per a les famílies que contracten les sales de vetlla i uns tiquets de consumició per a les famílies que contracten els serveis funeraris. Aquest subministrament de serveis de menjar a FT formaran part del valor del contracte i sumaran a la resta de serveis prestats als usuaris particulars del Tanatori i del Complex Funerari.

Aquest servei ha de permetre vendre begudes i cafès i fer esmorzars i àpats durant tot el temps d'obertura de la instal·lació, no només als familiars que contractin els serveis funeraris a FT, sinó també al personal treballador de FT i a la resta de persones que visiten el Complex Funerari Municipal de Terrassa.

Els espais objecte d'aquest contracte s'ubiquen a les instal·lacions del Complex Funerari Municipal de Terrassa, amb domicili a la Carretera de Montcada, 789 de Terrassa.

El servei de bar-restaurant es prestarà a l'espai destinat per a aquesta finalitat. Inclou l'espai interior de 152 m² de superfície (dividit en dos espais, zona de barra i menjador), més 40,58 m² destinats a cuina i serveis annexos.

Totes aquestes mides i superfícies quedaran perfectament definides i grafiades en plànol d'ubicació i delimitació que s'adjunta com a **ANNEX I** al present plec.

El concessionari assumirà el risc operacional del servei.

SEGONA.- Funcionament del servei i horaris d'atenció al públic

El servei de bar cafeteria s'adequarà als horaris d'obertura i tancament de les sales de vetlla del Tanatori. En cas que es modifiqui el seu horari, el bar-restaurant s'hi haurà d'adaptar sense dret a cap indemnització.

L'horari mínim d'obertura de les instal·lacions serà de dilluns a dissabtes en horari de 8:00h a 19:00h i diumenges en horari de 8:00h a 19:00h.

La distribució del personal d'atenció directa al servei de cafeteria i bar s'haurà d'adaptar a l'activitat que es realitzi i la previsió d'afluència de públic. L'adjudicatària s'obliga a mantenir oberta la instal·lació durant l'horari recollit en paràgraf anterior.

En el cas de limitació o interrupció temporal, prèviament acordada, del servei de bar-restaurant no comportarà el cessament de les obligacions pel que fa als cànons establerts al contracte ni comportarà cap dret a l'adjudicatària per reclamar la seva devolució. Qualsevol interrupció o tancament del servei per causes alienes a la voluntat de FT, es considerarà com una falta greu d'acord amb l'establert en el Plec de Prescripcions Particulars (PCP)

TERCERA.- Característiques del servei

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint les mesures sanitàries i adaptant-se a les necessitats reals de les persones usuàries dels equipaments.

3.1. Instal·lacions

L'espai destinat a l'explotació del servei de bar-restaurant consta d'un local de 152 m², distribuït en zona de barra i menjador, i de 40,58 m² addicionals destinats a cuina i serveis annexos, amb un aforament màxim de 60 persones.

La dimensió gràfica consta a l'Annex 1 d'aquest plec.

3.2. Inventari de béns que aporta FT per a l'explotació del servei de bar - restaurant

Tots els béns aportats per FT per a l'explotació del servei de bar-restaurant, així com el servei de subministrament de càterings i de tiquets consten a l'**ANNEX II** del present plec.

3.3. Productes

L'adjudicatària estarà obligada a respectar les tarifes dels productes i serveis de conformitat amb la llista de preus que haurà de presentar en el moment de la licitació.

L'adjudicatària haurà d'oferir, com a mínim, els productes detallats a la següent taula, als preus màxims establerts, IVA inclòs, per a l'any 2026.

PRODUCTES	Preu (€ IVA inclòs)
CAFÈS I BEGUDES CALENTES	
Cafè sol	1,50 €
Tallat	1,60 €
Cafè amb llet	1,85 €
Cafè amb llet vegetal	1,95 €
Cafè americà	1,80 €
Cafè bombó	1,80 €
Capuccino	1,90 €
Cigaló	2,50 €
Infusions	1,85 €
Got de llet	1,50 €
Cola Cao	1,85 €

Nesquik	1,80 €
Extra licor	1,25 €
REFRESCOS I AIGÜES	
Coca-Cola / Zero	2,50 €
Fanta taronja / llimona	2,50 €
Nestea	2,50 €
Aquarius	2,50 €
Tònica	2,50 €
Suc	2,50 €
Bitter Kas	2,50 €
Aigua Veri 50 cl	1,50 €
Vichy Catalán	2,50 €
Aigua gran 1,5 l	2,25 €
CERVESES	
Canya mitjana / clara	2,50 €
Estrella Damm llauna	2,50 €
Free Damm 0,0	2,50 €
Canya barril	1,60 €
Quinto	2,30 €
LICORS I VINS	
Copa vi negre	4,50 €
Copa vi blanc	4,50 €
Copa licor	4,00 €
Copa gran alcohol	7,95 €
Xarrup	3,50 €
ENTREPANS FREDS	
Entrepà (xoriço, formatge, pernil dolç, fuet)	5,00 €
Entrepà pernil salat	6,00 €
Entrepà tonyina	5,50 €
Mini entrepà (xoriço)	3,00 €
Mini entrepà (formatge, pernil dolç, fuet)	3,40 €
Mini entrepà pernil salat	3,90 €
Mini entrepà tonyina	3,50 €
ENTREPANS CALENTS	
Bikini	4,50 €
Truita francesa	6,50 €
Entrepà bacon	5,00 €
Entrepà frankfurt	5,00 €
Entrepà llom	5,50 €
Entrepà botifarra	6,50 €
Entrepà hamburguesa	6,00 €
Petit calent	4,00 €
Suplement formatge	1,00 €
Suplement ingredient	1,50 €
PASTES I BRIOXERIA	
Croissant gran xocolata	1,90 €
Croissant gran	1,40 €
Croissant mini xocolata	0,45 €

Croissant mini	0,40 €
Donut normal	1,00 €
Donut xocolata	1,50 €
Napolitana	1,45 €
Mini cinnamon roll	0,50 €
Lacitos	0,40 €
MENÚS	
Menú migdia	14,50 €
Mig menú (primer plat)	11,50 €
Extra pa	1,00 €
Postre menú	3,00 €
Postre fora menú	3,75 €

L'adjudicatària haurà de disposar de productes adaptats a dietes especials, en particular per a persones cel·laques, al·lèrgiques als fruits secs, intolerants a la lactosa i persones que segueixin dietes vegetarianes o veganes.

L'adjudicatària aplicarà un descompte del 25 % sobre tots els productes i menús al personal de FT.

Proveïment de producte:

L'empresa adjudicatària està obligada a efectuar les operacions de proveïment de productes i recepció tant de mercaderies com de matèries primeres, de dilluns a dissabte, de 8 a 10:30h. També és l'encarregada de fer complir aquestes normes als seus proveïdors habituals. Per a aquest fi, podran fer servir, dins l'horari indicat, l'accés existent des de la zona de l'anomenat espai jardí.

3.4. Servei de bar-restaurant

Els serveis de bar-restaurant s'hauran de desenvolupar dins el local. Els serveis a prestar amb caràcter obligatori són els següents:

- Servei de bar-cafeteria, tant a barra com a taula.
- Servei d'entrepans: caldrà tenir una oferta variada d'entrepans de dues mides, servits a taula o a barra.
- Servei de menjars: s'oferirà una oferta de menú diari i plats combinats.

L'empresa concessionària ha d'oferir diàriament de dos primers plats i dos segons, postres, pa i beguda. La dieta ha de ser suficient, variada i equilibrada.

L'empresa concessionària ha d'anunciar les propostes de menú en un lloc visible dins de l'espai destinat al servei de bar-restaurant.

Limitacions del servei:

- a) No es permetrà la venda de cap tipus de producte del tabac.
- b) No es permetrà fumar en cap dels espais del bar, ni en les zones annexes que en depenguin.

- c) No estarà permesa la instal·lació de cap màquina recreativa, d'atzar o de qualsevol altre tipus similar.
- d) Qualsevol modificació de l'espai, de les instal·lacions o de la imatge del bar que es vulgui dur a terme haurà de comptar, amb caràcter previ, amb l'autorització expressa de FT.

Així mateix, l'adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa sanitària, de seguretat alimentària i de defensa de les persones consumidores i usuàries que resulti aplicable a l'activitat objecte del contracte.

3.5. Servei de càtering

El servei de càtering s'oferirà a les famílies que contracten el servei de vetlla al Tanatori del Complex Funerari Municipal i tindrà l'exclusivitat d'aquest subministrament.

El servei de càtering consistirà, com a mínim, en subministrar: Cafetera amb 15 càrregues de cafè normal i descafeïnat, termo de llet (amb 1 litre de llet), suc de fruita (amb 1 litre de suc) , 10 sobres d'infusions, 20 croissants petits i 20 entrepans petits freds (mínim de 25gr), gots i tovallons de paper.

El preu que FT abonarà a l'empresa adjudicatària per a cadascun dels serveis de càtering és de 31,50€.

A part del servei de càtering, l'empresa adjudicatària subministrarà 10 càpsules de cafè per cada servei que es faci a les sales de vetlla, aquests aniran a càrrec de la Funerària de Terrassa.

Es podran substituir els productes per altres de característiques similars, amb l'aprovació prèvia de FT.

Els serveis es serveixen a la sala de vetlla i es recullen també de la sala.

3.6. Servei de tiquets

Amb la contractació del servei funerari, la família rep de forma gratuïta un pac de 6 tiquets per utilitzar a la cafeteria, que inclouen el subministrament d'una beguda o cafè i un entrepà petit o pasta a escollir.

Aquests tiquets es podran fer servir dins les 48 hores després de la contractació del servei funerari.

El preu que FT abonarà a l'empresa adjudicatària per a cadascun dels serveis de tiquets és de 22,00€.

3.7. Revisió dels preus

Respecte els preus de les consumicions del servei autoritzats, així com del servei de càtering i el servei de tiquets, aquests podran ser actualitzats anualment, com a màxim en el percentatge que resulti de l'aplicació de la fórmula següent:

Revisió = CM

On:

CM és la variació percentual interanual de l'índex sectorial oficial de preus d'alimentació publicat per organisme públic competent.

L'actualització només podrà sol·licitar-se una vegada hagi transcorregut un any des de la signatura del contracte de concessió, no tindrà caràcter automàtic i requerirà acord exprés de la FT, prèvia acreditació de la incidència real en els costos d'explotació.

Igualment es preveu la possibilitat de revisar de forma puntual el preu d'algun producte, previ acord entre la FT i la concessionària, quan es produeixi una alteració significativa i sobrevinguda dels seus costos específics que afecti l'equilibri econòmic-financer de la concessió.

3.8. Personal adscrit al servei

L'adjudicatària ha de destinar personal necessaris per garantir que el servei es dugui a terme correctament d'acord amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques i les disposades en el PCP.

L'adjudicatària haurà de designar, com a mínim, a **un coordinador tècnic o responsable integrat en la seva pròpia plantilla**, que tindrà entre les seves obligacions les següents:

- a) Rebre i transmetre qualsevol comunicació que el personal de l'empresa contractista degui realitzar a l'Administració en relació amb l'execució del contracte.
- b) Distribuir el treball entre el personal encarregat de l'execució del contracte, i impartir a aquests treballadors les ordres i instruccions de treball que siguin necessàries en relació amb la prestació del servei contractat.
- c) Supervisar el correcte desenvolupament per part del personal integrant de l'equip de treball de les funcions que tenen encomanades, així com controlar l'assistència d'aquest personal al lloc de treball.
- d) Organitzar el règim de vacances del personal adscrit a l'execució del contracte, devent a tal efecte coordinar-ne adequadament a l'empresa contractista amb aquesta entitat contractant, a efectes de no alterar el bon funcionament del servei.
- e) Informar a l'entitat contractant sobre les variacions, ocasionals o permanents, en la composició de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte.

L'organització del personal així com el numero de persones al servei serà l'adequat a les necessitats i franges horàries de la prestació del servei, essent el **mínim requerit el de 3 persones que comptin amb formació adequada en higiene alimentària** degudament actualitzada, essent requisit obligatori d'aquest personal adscrit.

L'adjudicatària haurà de garantir la supervisió, instrucció i formació adequada de les persones manipuladores de productes alimentaris en matèria d'higiene i seguretat alimentària, d'acord amb la normativa vigent i, en particular, amb els criteris relatius a la formació de manipuladors d'aliments en el sector de la restauració.

En iniciar l'exploració de la concessió, en els canvis de personal i en les eventuais visites de control oficial o quan així ho requereixi FT, s'haurà d'acreditar que les persones manipuladores han estat degudament formades per a les tasques encomanades.

L'adjudicatària es compromet a adequar i, si escau, reforçar la dotació de personal quan les necessitats del servei així ho requereixin, mantenint els requisits de la formació en higiene alimentària.

Així mateix, l'adjudicatària haurà d'assegurar en tot moment la presència efectiva d'una persona amb capacitat operativa suficient, que pugui prendre decisions, resoldre incidències ordinàries, assumir la interlocució amb la persona responsable del contracte designada per FT i, si escau, fer-se càrrec de les reclamacions de les persones usuàries del servei.

L'adjudicatària haurà de comunicar a FT la identitat de la persona o persones adscrites al servei que exerciran la interlocució ordinària en el desenvolupament diari del contracte.

FT podrà requerir en qualsevol moment que l'adjudicatària acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de Seguretat Social del personal adscrit al servei, d'acord amb el que estableixi el Plec de Clàusules Particulars.

FT es reserva el dret de sol·licitar la substitució de qualsevol membre del personal adscrit al servei quan no disposi de la formació, capacitació o correcció exigibles per a la correcta prestació del servei, prèvia comprovació dels fets i amb audiència de l'adjudicatària. En aquests supòsits, la proposta de substitució i la seva acceptació o recusació per part de FT s'haurà de produir en un termini màxim de 48 hores, i la substitució s'haurà de fer efectiva en el termini màxim d'una setmana, sense que s'admetin pròrrogues.

L'adjudicatària haurà de complir, en tot moment, la normativa sanitària i de defensa de les persones consumidores i usuàries aplicable a l'activitat objecte del contracte.

QUARTA.- Consideracions higienicosanitàries

4.1. Condicions higienicosanitàries i seguretat alimentària

L'adjudicatària haurà de garantir en tot moment el compliment de la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària, així com de protecció de les persones consumidores i usuàries, aplicable a l'activitat objecte del contracte.

En particular, l'adjudicatària haurà de complir el que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el Real decret 1021/2002, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall, Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, i la resta de normativa que els desenvolupi o els complementi.

A aquest efecte, l'adjudicatària haurà de disposar, implantar i mantenir actualitzat un pla d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític), adaptat a l'activitat desenvolupada, que haurà d'estar en tot moment a disposició de l'autoritat sanitària competent i de FT.

FT podrà comprovar, en qualsevol moment, el correcte compliment de les obligacions en matèria de seguretat alimentària.

4.2. Personal manipulador d'aliments

El personal que presti el servei i manipuli aliments haurà de disposar de formació adequada i acreditable en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb les funcions desenvolupades i amb el que estableix la normativa vigent.

L'adjudicatària garantirà la formació inicial i continuada del personal manipulador, així com el compliment de les normes d'higiene personal, salut laboral i seguretat en el treball.

En les visites de control oficial o quan així ho requereixi FT, s'haurà d'acreditar que el personal manipulador ha rebut la formació corresponent.

4.3. Registres i autoritzacions sanitàries

L'empresa adjudicatària haurà d'estar degudament inscrita en els registres administratius que corresponguin en funció de l'activitat desenvolupada, incloent-hi, si escau, el Registre Sanitari d'Empreses i Establiments Alimentaris de la Generalitat de Catalunya, o el que legalment el substitueixi.

4.4. Neteja, manteniment i gestió de residus

L'adjudicatària serà responsable de la neteja diària de l'espai de bar-restaurant, cuina, magatzems i resta d'espais utilitzats per a la prestació del servei, així com del compliment de les condicions higièniques exigibles.

Així mateix, l'adjudicatària haurà de gestionar de manera selectiva els residus generats per la seva activitat, d'acord amb la normativa vigent.

Els productes, estris i materials necessaris per a la neteja i higiene dels espais aniran íntegrament a càrrec de l'adjudicatària.

Abans de l'inici de l'activitat, l'adjudicatària haurà d'efectuar una neteja en profunditat de la campana extractora, motor i conductes, mitjançant sistema d'escuma o equivalent.

4.5. Materials, equipaments i instal·lacions adscrits al servei

El material i equipament adscrit al servei existent i aportat per FT consta relacionat a l'Annex II del present Plec.

L'adjudicatària haurà de conservar els espais cedits, així com el mobiliari, la maquinària i l'equipament adscrits al servei, en correcte estat de neteja, manteniment i funcionament, destinant-los exclusivament a l'ús previst en el contracte.

El manteniment i les reparacions derivades de l'ús ordinari, així com la reposició dels elements deteriorats durant la vigència del contracte, seran a càrrec de l'adjudicatària, sense cost per FT.

L'adjudicació del contracte comporta l'obligació de l'adjudicatària d'equipar la instal·lació amb tot aquell material, maquinària i estris indispensables per a la correcta prestació del servei, d'acord amb la normativa vigent.

4.6. Inversions i reversió

La persona que resulti adjudicatària del servei haurà de dur a terme una inversió inicial necessària per a la correcta prestació del servei, que s'estima en una quantitat aproximada de 3.000 € (IVA exclòs).

La relació mínima orientativa de béns a disposar per part de l'adjudicatari és la següent:

- Aparells de cocció i preparació d'aliments fins a una potència màxima en aparells de cocció definida segons CTE DB SI-1 de 20kw.
- Màquina de cafè professional (1)
- Màquines de cafè per a càterings (10).
- Molinet de cafè (1)
- Estris i utillatge per al servei de càtering
- Utillatge de cuina
- Vaixel·la
- Congelador
- Nevera/es conservació d'aliments
- Rentavaixel·les amb procés de desinfecció per temperatura

La dotació mínima d'aparells de cocció haurà de ser suficient per a respondre a les necessitats de preparació d'entrepans freds i calents, i a la preparació de plats pels àpats segons requeriments dels punts anteriors.

La dotació de maquinària haurà de ser adequada i de característiques suficients per al compliment del Reglament (CE) núm. 852/2004 i del Real decret 1021/2022.

Prèviament a la compra i/o instal·lació de qualsevol aparell de cocció, maquinària o equips, caldrà sotmetre-ho a la valoració de Funerària de Terrassa en relació a la capacitat per a la preparació d'àpats, el compliment de la seva normativa sectorial particular i en relació a la ubicació proposada, aportant informació de l'aparell en concret, amb descripció de característiques suficients.

Atesa la durada del contracte de concessió, amb un termini màxim de quatre (4) anys, incloses les possibles pròrrogues, es preveu que la persona adjudicatària tindrà dret, en cas d'extinció anticipada del contracte abans d'haver amortitzat completament la inversió, a recuperar la part del capital invertit pendent d'amortitzar en el supòsit que així ho sol·liciti.

CINQUENA.- Fulls de queixa, reclamació, denúncia i suggeriment de consum

L'adjudicatari/ària del contracte està obligat a disposar de fulls de reclamacions oficials de la Generalitat i informar adequadament al/la consumidor/a dels seus drets i la registrarà per les vies de comunicació oficials de la Generalitat. A més s'obliga a informar, via registre d'entrada a Funerària cada vegada que se'n generi una queixa, reclamació, denúncia o suggeriment de consum per part dels/les clients/es.

SISENA.- Obligacions del contractista

6.1. Obligacions relatives a la prestació del servei:

- a) Explotar el servei de bar-restaurant amb continuïtat, regularitat i qualitat, dins els espais i horaris establerts, adaptant-se a les necessitats reals dels usuaris del Complex Funerari Municipal de Terrassa.
- b) Prestar el servei amb un tracte correcte, respectuós i adequat a l'entorn, garantint un ambient de calma i convivència.
- c) Desenvolupar l'activitat d'acord amb les prescripcions del present Plec, del Plec de Clàusules Particulars i de la normativa aplicable.
- d) Controlar el consum responsable de begudes alcohòliques, evitant consums excessius que puguin perjudicar la salut de les persones usuàries o el bon funcionament del servei.
- e) Comunicar a FT qualsevol incidència que pugui afectar la prestació correcta del servei.

6.2. Obligacions relatives al personal adscrit al servei

- a) El personal adscrit al servei dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària, sense que existeixi cap vincle laboral amb FT.
- b) L'adjudicatària haurà de garantir que el personal disposi de la formació adequada, en especial en matèria d'higiene alimentària, seguretat i prevenció de riscos laborals, d'acord amb la normativa vigent.
- c) El personal haurà de prestar el servei degudament uniformat, amb la màxima pulcritud i correcció.
- d) L'adjudicatària designarà una o més persones responsables del servei que actuaran com a interlocutores amb FT, amb capacitat per prendre decisions operatives i atendre incidències o reclamacions.
- e) L'adjudicatària complirà el conveni col·lectiu aplicable i la legislació laboral vigent, inclosa la normativa en matèria d'igualtat efectiva entre dones i homes.

6.3. Obligacions en matèria sanitària i de seguretat alimentària

- a) Complir íntegrament la normativa sanitària i de seguretat alimentària aplicable, en especial el Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i amb el Real decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- b) Mantenir els aparells de cocció necessaris per a la preparació d'àpats realitzant les reparacions necessàries per al seu funcionament.
- c) Disposar, aplicar i mantenir un pla d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC, adaptat a l'activitat desenvolupada i disponible en tot moment per a la seva verificació.
- d) Garantir que totes les fases del procés (aprovisionament, manipulació, emmagatzematge i servei) es realitzen amb les degudes garanties higiènic-sanitàries.

6.4. Obligacions relatives a les instal·lacions, equipaments i materials

- a) Acceptar les instal·lacions, mobiliari i equipaments existents en l'estat en què es trobin en el moment d'inici de l'explotació, obligant-se a mantenir-los en correcte estat de conservació, neteja i funcionament.
- b) Mantenir els aparells de cocció necessaris per a la preparació d'àpats realitzant les reparacions necessàries per al seu funcionament.
- c) Encarregar-se del manteniment, conservació, reparació i reposició dels bens detallats a l'inventari de l'annex II, propietat de Funerària de Terrassa, i cedits a l'adjudicatari en el marc d'aquest contracte, així com de l'espai cedit i dels equipaments adscrits al servei, incloent-hi reparacions derivades de l'ús normal.
- d) Assumir la neteja diària de l'espai de bar, cuina, magatzems i altres espais utilitzats, així com la gestió selectiva dels residus generats per l'activitat.
- e) Realitzar una neteja anual del conducte d'extracció de cuina, neteja de campana i filtres per empresa especialitzada, amb recollida i gestió de residus d'olis i de la neteja d'olis per part d'un gestor autoritzat.
- f) Aportar tots els materials fungibles, estris, vaixel·la, coberts, cristalleria i utensilis necessaris per al funcionament del servei, així com el seu manteniment i reposició.
- g) Qualsevol element instal·lat per l'adjudicatària que tingui caràcter fix o d'inversió quedarà subjecte al règim de reversió establert al contracte.

6.5. Altres obligacions

- a) No alienar ni destinar a usos diferents els béns afectes al servei, ni cedir l'explotació sense autorització expressa de FT.

- b) Disposar, i estar al corrent del pagament, d'una pòlissa de responsabilitat civil de conformitat amb la clàusula dinovena (19^a) del plec de prescripcions particulars i amb l'article 77 del Real Decret 112/2010, amb les condicions de cobertures de l'article 78 i les quanties mínimes de l'article 80.
- c) Facilitar a FT una còpia de les claus de l'espai objecte del contracte, per a ús exclusiu en situacions de necessitat o urgència.
- d) En finalitzar el contracte, l'adjudicatària haurà de retirar els elements de la seva propietat susceptibles de trasllat.
- e) Restaran incorporats a l'espai i passaran a ser propietat de FT aquells béns que, per accessió, naturalesa o oferta presentada, hagin de revertir a l'equipament.

SETENA.- Ordre Intern

La FT es reserva la facultat d'inspeccionar, per sí mateixa o per delegació, la prestació del servei, les condicions d'higiene i salubritat amb què es desenvolupa l'estat de neteja i conservació de les dependències, instal·lacions, mobiliari, aparells i eines posades a disposició de l'adjudicatària i qualsevol altre aspecte relacionat amb el compliment de les obligacions consignades en aquest contracte. Podrà ordenar, amb càrrec a l'adjudicatària, l'execució de les activitats necessàries, o la correcció de les que siguin deficientes.

Tal com recull la clàusula cinquena (5^a) del present plec, l'adjudicatària està obligada a complir amb la normativa vigent en quan a tenir fulles de reclamacions a disposició de les persones usuàries i fer front a qualsevol responsabilitat derivada de la prestació del servei. De les reclamacions que es rebin haurà de remetre el mateix dia o el següent dia hàbil un exemplar a la direcció de la FT.

VUITENA.- Imatge i qualitat

Tot tractament gràfic, visual o comunicatiu vinculat al servei de bar-restaurant (incloent-hi rètols, cartellera, imatge comercial, uniformes o qualsevol altre element identificatiu) s'haurà d'ajustar als criteris generals d'imatge del Complex Funerari Municipal de Terrassa i requerirà, en tot cas, la prèvia conformitat expressa de Funerària de Terrassa, SAU (FT).

En cap cas es podran col·locar cartells anunciadors, publicitat o elements de propaganda sense l'autorització prèvia i expressa de FT.

Aniran íntegrament a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- a) Els uniformes del personal, el disseny i model dels quals hauran de ser prèviament aprovats per FT, havent de prestar el servei sempre amb la deguda uniformitat i correcció.
- b) La dotació del parament del bar-restaurant, així com el seu manteniment, reposició i reparació, garantint en tot moment unes condicions adequades a un servei de qualitat elevada.

- c) Els productes oferts al públic, així com la qualitat dels articles i consumicions servides, que hauran de complir els estàndards exigibles d'acord amb la naturalesa del servei i l'entorn on es presta.

L'adjudicatària haurà de posar a disposició de les persones usuàries, en un lloc visible, fulls o mecanismes adequats per a la recollida de suggeriments i queixes relatives a la qualitat del menjar, de les begudes i del servei prestat.

FT es reserva el dret de realitzar controls de qualitat, revisions periòdiques i, si escau, enquestes a les persones usuàries, amb la finalitat d'avaluar el nivell de qualitat del servei prestat i el grau de compliment de les prescripcions establertes en el present Plec.

A efectes orientatius, es tindran en consideració, entre d'altres, els indicadors següents de qualitat del servei:

- Professionalitat del personal,
- Aspecte cuidat i correcció en la indumentària
- El tracte a les persones usuàries
- Pulcritud i qualitat del menjar i de les begudes
- Higiene i neteja de les instal·lacions

NOVENA.- Suspensió i/o tancament del servei

Tal i com es contempla en aquests plec pel que fa a la possibilitat de reducció o interrupció temporal del servei de bar-restaurant, sempre requereix prèviament autorització per part de FT.

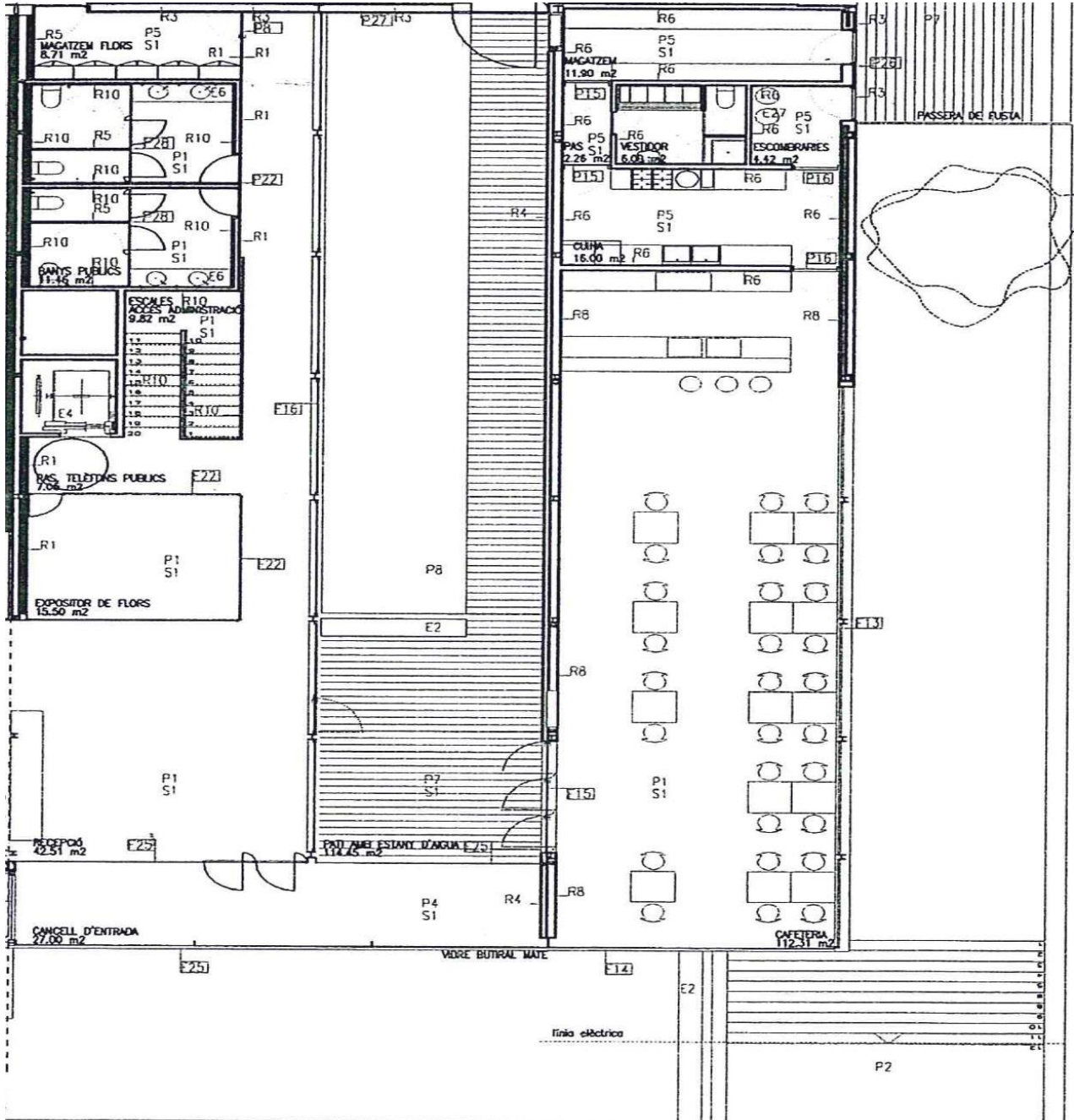
L'adjudicatària no pot reclamar la devolució del cànon quan es tanqui o suspengui el servei per causes alienes a la FT, sens perjudici del que estableix el PCP.

Xavier de la Casa
Tècnic Superior Jurídic

Blanca Álvarez
Cap de Serveis jurídics

Ricard Parelló
Cap d'Operacions

ANNEX I: PLÀNOL PLANTA DE LES INSTAL·LACIONS DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT



Funerària de Terrassa, S.A.U. Ctra. Montcada, 789. 08227 Terrassa. CIF A08196370.
 Registre Mercantil de Barcelona, volum 45047, full B14845, foli 112, inscripció 63.

ANNEX II: INVENTARI DE BÉNS QUE APORTA FUNERÀRIA DE TERRASSA PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT.

Totes les superfícies d'alumini/acer inoxidable tant de la cuina com de la sala i magatzem són propietat de Funerària de Terrassa. Es detallen a continuació els elements més significatius classificats per espais:

CUINA

Uts	Descripció
1	Foc elèctric
1	Planxa
1	Batedora
1	Fregidora ASCASO FRIN-21 2 cossos de 3250W
1	Talladora d'embotits Kolossal
1	Nevera Dixell de 2 portes
1	Campana extractora de fums Matachana
1	Rentavaixelles Silanos Romag N700F
1	Pica rentamans amb accionament no manual i dotació d'aigua freda i calenta
1	Dispensador de sabó
1	Suport dispensador tovalloler d'un sol ús

SALA BAR CAFETERIA

Uts	Descripció
1	Nevera Oscar Zaragoza 8nevera barra de quatre portes
1	Barra i taula fregadora Matachana
1	Taula i armari Matachana
1	Estanteries
1	Rentavaixelles de gots
20	Taules
40	Cadires
6	Cadires de cuina
5	4 Sofàs de dos places i 1 sofà d'una plaça
2	Tauletes de centre

MAGATZEM

Uts	Descripció
1	Nevera Infrico (4 portes) Magatzem
3	Taquilles