



Ajuntament de Pals

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques REGULADOR DE LA LICITACIÓ DE LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA D'ÚS PRIVATIU (CONCESSIÓ DEMANIAL) PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL RESTAURANT BAR DE CA LA PRUNA DE PALS, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA

(EXP. NÚM. 510/2026)

| | | |
|------|---|----|
| 1.- | Antecedents..... | 2 |
| 2.- | Objecte del contracte..... | 3 |
| 3.- | Localització..... | 3 |
| 4.- | Instal·lacions..... | 5 |
| 5.- | Condicionament intern i de l'entorn..... | 6 |
| 6.- | Calendari i horari mínim d'obertura del Bar restaurant Ca la Pruna..... | 6 |
| 7.- | Productes..... | 7 |
| 8.- | Condicions sanitàries..... | 8 |
| 9.- | Gestió de residus..... | 8 |
| 10.- | Altres aspectes ambientals..... | 9 |
| 11.- | Inversions..... | 10 |
| 12.- | Despeses d'exploració..... | 10 |
| 13.- | Manteniment i conservació..... | 11 |
| 14.- | Obligacions específiques..... | 11 |
| 15.- | Activitats complementàries..... | 13 |
| 16.- | Normativa aplicable..... | 14 |





Ajuntament de Pals

1.- Antecedents

Ca la Pruna es troba al sud del nucli històric de la població, al carrer de la Creu. A causa de la seva situació, a l'inici dels recorreguts turístics de Pals, es converteix en l'equipament que dona la benvinguda als visitants que volen veure la vila.



A l'extrem est de la parcel·la, hi ha una edificació en planta baixa, destinada a restaurant bar. Entre aquesta i l'edifici principal hi ha un pati en el qual es pot situar la zona de públic de l'establiment.





Ajuntament de Pals

L'ajuntament de Pals pretén cedir l'espai del bar per a què el municipi pugui gaudir d'un restaurant bar que dinamitzi l'espai, aprofitant l'entorn històric en què es troba.

És voluntat de l'Ajuntament que sigui una empresa privada qui porti la gestió del servei d'aquest establiment.

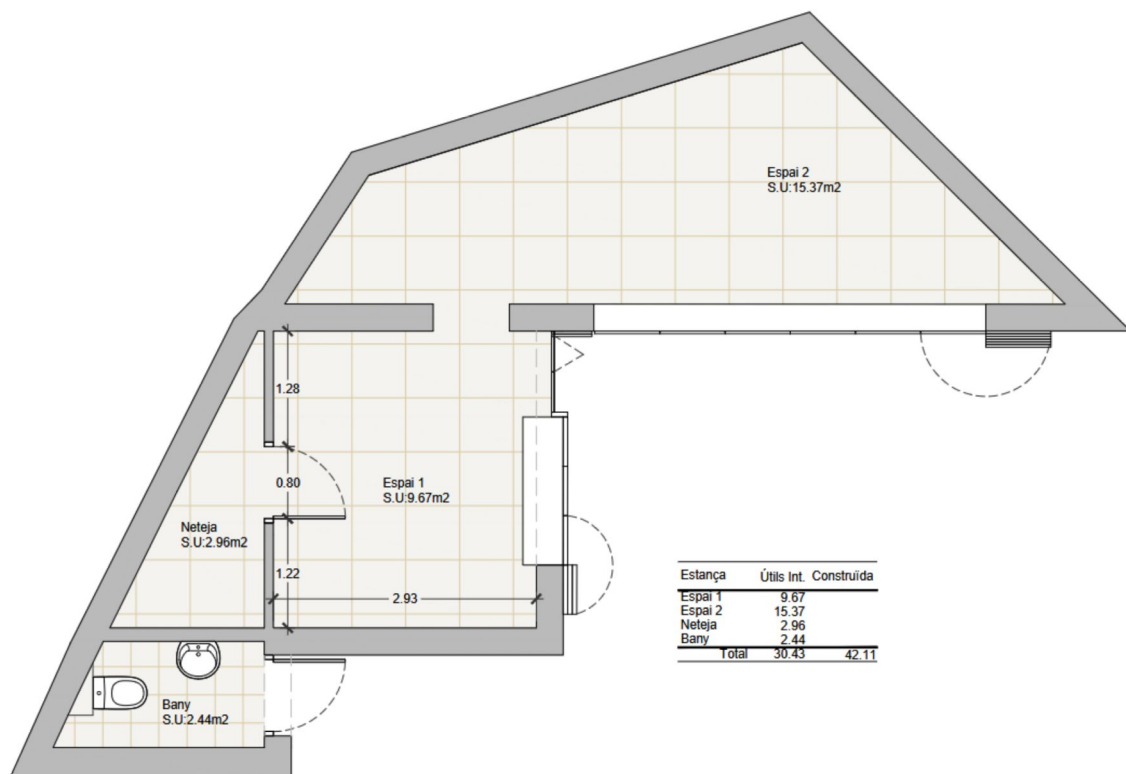
Per tant, amb l'objectiu de donar compliment al principi de concurrència pública, es licita la Concessió administrativa d'ús privatiu (concessió demanial) per a la gestió i explotació del restaurant bar de Ca la Pruna de Pals

2.- Objecte del contracte

L'objecte d'aquesta concessió és l'adjudicació, mitjançant procediment obert, de l'ús privatiu per a l'explotació del restaurant bar de Ca la Pruna, situat al carrer de la Creu, 4 de Pals.

3.- Localització

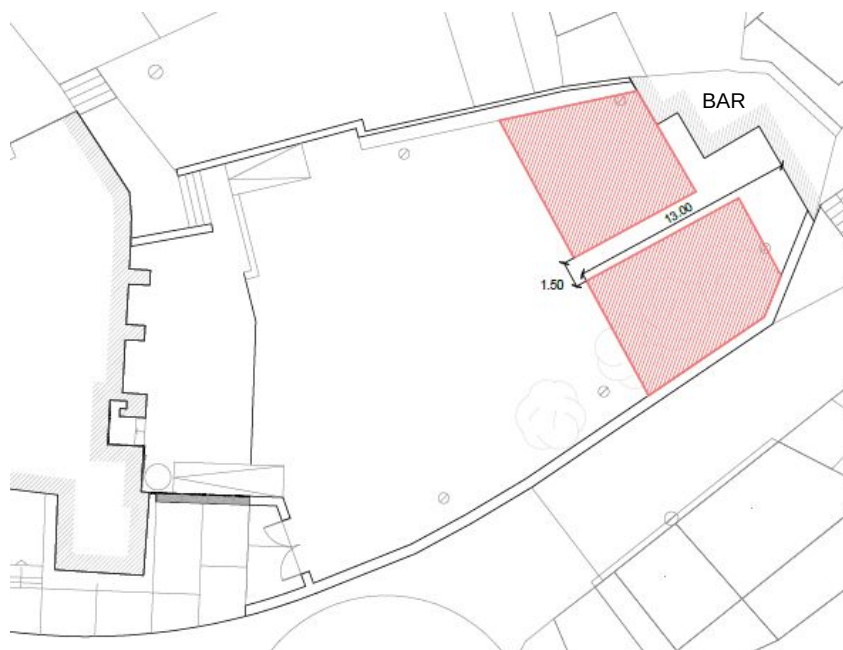
L'espai que es posa a disposició té una superfície de 42,11 m² construïts, distribuïts segons el plànol adjunt





Ajuntament de Pals

La persona adjudicatària té a disposició la terrassa del pati de davant, amb les dimensions que s'indiquen en el plànol.



Proposta 1: Ocupació màxima

- Fins a 13,00 metres de la façana del bar amb un pas central d'1,50 metres.
- Superfície total = 130 m² útils
- Aforament màxim (1,5 m²/persona) = 87 persones

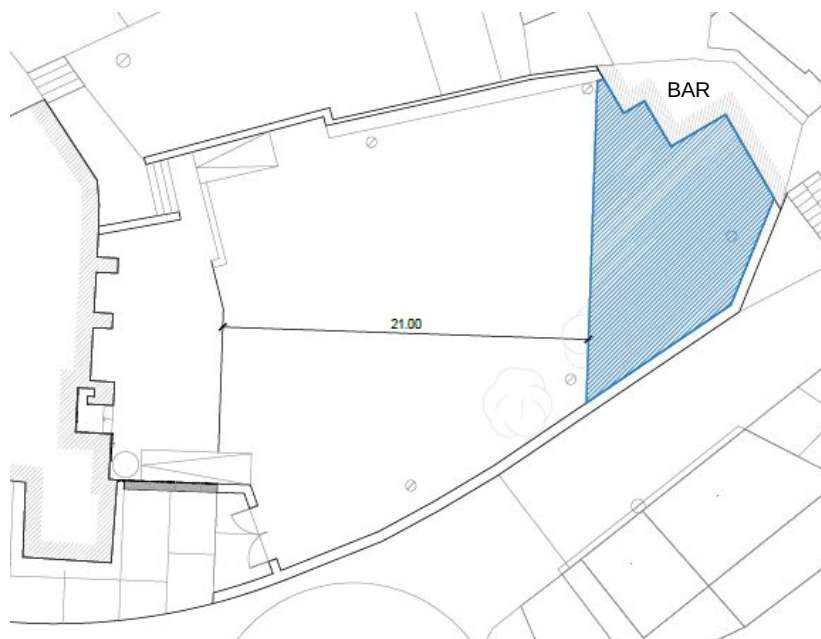
En cas de col·locar algun element de para-sol o mobiliari, aquest no podrà discordar amb l'estètica de l'entorn i serà totalment desmuntable. Es desmuntarà i retirarà després de cada jornada.

Quan l'Ajuntament celebri actes, la persona concessionària podrà ocupar una superfície total de 120 metres quadrats, d'acord amb la següent proposta, i amb un aforament màxim de 80 persones, en els termes següents:





Ajuntament de Pals



Proposta 2: Ocupació màxima

- Reduïda amb motiu de la celebració d'algun esdeveniment cultural pel qual es requereix disposar de l'espai del pati per als espectadors
- Fins a 21,00 metres del límit de l'escenari, sense pas central.
- Superfície total = 120 m2 útil
- Aforament màxim (1,5 m2/persona) = 80 persones

En aquets casos les persones assistents a l'acte tindran lliure accés als lavabos

En el cas d'activitats extraordinàries amb previsió de més aforament que el delimitat, es requerirà autorització prèvia per part de l'Ajuntament, sempre i quan es formuli aquesta amb un més mínim d'antelació a l'activitat extraordinària.

4.- Instal·lacions

A l'inici de la concessió es lliuraran les claus, les quals seran responsabilitat de la persona assignada com a responsable de la mateixa.

Instal·lació d'elèctrica de l'espai

El local disposa d'instal·lació elèctrica amb il·luminació, endolls monofàsics i trifàsics distribuïts en els diferents espais per alimentar els possibles aparells de conservació, preparació i neteja dels productes.

Instal·lació d'extracció de l'espai

El local disposa d'una sortida de fums domèstica. Per aquest motiu, els aparells de cocció no podran superar els 20 kW de potència.





Ajuntament de Pals

L'Ajuntament es reserva el dret a exigir la instal·lació d'un filtre de carbó actiu si es comprova que per les característiques dels productes que es preparen hi pot haver molèsties per olors.

Lavabo

Els lavabo, haurà d'estar obert al públic en general durant l'horari d'obertura del bar restaurant Ca la Pruna.

5.- Condicionament intern i de l'entorn

El condicionament intern consistirà en equipar la cuina per poder oferir el servei de bar, i equipar la zona interna i externa amb el mobiliari corresponent.

- Tot l'equipament de la zona de preparació, manipulació i neteja d'aliments serà a càrrec de la persona adjudicatària
- L'equipament i mobiliari que s'ubiqui a la cuina haurà de ser adequat a la superfície i volum d'aquesta.
- Tots els elements de mobiliari exterior seran a càrrec de la persona adjudicatària, i compliran les condicions que s'indica a l' Ordenança reguladora de l'ús del domini públic municipal, tenint en compte que es troba en la zona 1, centre-nucli històric.

6.- Calendari i horari mínim d'obertura del Bar restaurant Ca la Pruna

S'estableix el calendari mínim següent:

| Inici | Fi |
|-----------|----------------|
| 1 de maig | 30 de setembre |

Igualment, es preveu l'obertura durant la Setmana Santa de cada respectiva anualitat.

En cap cas el restaurant bar podrà romandre tancat de dimecres a diumenge.

El número mínim d'hores diàries s'estableix en vuit, havent de quedar cobert el següent horari mínim:

- De les 12:00 a les 16:00 hores (dinar).
- De les 19:00 a les 23:00 hores (sopar).

Aquest horari mínim podrà ser ampliat, a criteri de la persona concessionària, respectant els horaris d'obertura i tancament del municipi, fixant-se com a hora de tancament màxim, les 01:00 hores.

Si la persona concessionària ofereix una ampliació d'horari, haurà de complir l'horari d'obertura ofert. Durant el període de vigència de la concessió la persona concessionària pot sol·licitar una modificació de l'horari d'obertura del bar restaurant per necessitats del servei. No obstant això, l'horari d'obertura no podrà ser inferior al nombre d'hores ofert inicialment, ni de l'horari mínim establert en aquest plec.

Qualsevol modificació haurà de ser validada pel responsable del contracte, prèvia comunicació a l'Ajuntament de Pals, mitjançant registre d'entrada.





Ajuntament de Pals

En cap cas s'autoritzarà uns horaris que contradiguin l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, per la qual es regulen els establiments oberts al públic, o normativa equivalent.

El bar restaurant Ca la Pruna ha d'estar obert durant els períodes d'obertura obligatòria, inclosa l'ofertada per la persona adjudicatària, excepte per causes justificades de caràcter extraordinari.

Durant l'horari d'obertura no es pot restringir l'accés als lavabos, excepte casos d'alteració d'ordre públic.

L'espai exterior de la concessió, destinat a Terrassa, podrà ser utilitzat lliurement per part de la ciutadania fora dels horaris d'obertura del bar restaurant Ca la Pruna. Concretament podrà ser utilitzat fins a mitja hora abans de l'horari d'obertura del bar restaurant i a partir de mitja hora després de l'horari de tancament.

7.- Productes

Només s'autoritzarà la venda de productes alimentaris i begudes.

D'acord a la definició de l'apartat IV de l'Annex I del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, un restaurant bar pot oferir al públic el servei de:

- Àpats consistents bàsicament en dinars i sopars per ser consumits en el mateix local
- Begudes acompanyades o no de tapes i entrepans

Com a mínim haurà de disposar dels productes que s'indiquen a continuació, sense perjudici que de forma complementària s'ofereixin els productes que consideri, sempre i quan compleixi amb la normativa sanitària vigent.

Els productes que el/la titular de la concessió ha d'oferir, com a mínim, en el restaurant bar de Ca la Pruna son:

- Aigua (obligatori)
- Begudes:
 - o Sucs (dos tipus)
 - o Refrescos (tres tipus)
 - o Cafès i infusions
- Entrepans:
 - o Entrepans freds (quatre varietats)





Ajuntament de Pals

- o Entrepans calents (dues varietats)
- Tapes:
 - o Fredes (quatre varietats)
 - o Calentes (dues varietats)
- Altres plats.

Les tapes i les varietats d'entrepans podran canviar al llarg de la vigència de la concessió, sempre que es mantingui la varietat mínima establerta en aquest plec

Els àpats que s'ofereixin s'hauran d'adaptar a la capacitat dels aparells de cocció, que estarà limitada a 20 kW de potència.

Durant tota la vigència de la concessió caldrà complir amb el mínim de productes indicat en aquesta clàusula, tot i això, es poden modificar tipus d'entrepans o begudes d'acord amb la demanda existent a cada moment

En la carta o documents de presentació dels productes s'ha d'indicar els al·lèrgens

Seguint les instruccions de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya s'haurà de comunicar la presència en els aliments de les substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies (annex II del Reglament 1169/2011). Aquesta llista ha estat elaborada sobre la base de dictàmens científics adoptats per l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA). El seu contingut complet està recollit al següent enllaç:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/alergies_i_intolerancies_alimentaries/allergens-de-declaracioobligatoria/

8.- Condicions sanitàries.

S'haurà de vetllar pel compliment de la normativa sectorial en matèria de sanitat i salubritat pública.

Es responsabilitat de la persona adjudicatària complir amb la normativa de sanitat, disposar d'un registre sanitari amb la clau corresponent, facilitar les tasques de l'equip inspector i mantenir el local en les condicions adequades.

Es podrà oferir menjar fred i calent. Tots els elements de fred han de tenir termòmetres per poder controlar la temperatura, i fer registres diaris.

Els productes alimentaris no frigorífics s'emmagatzemaran en prestatges i a una distància suficient del terra per evitar contaminacions. Els productes alimentaris frigorífics s'emmagatzemaran en equips amb capacitat suficient per conservar-los en un bon estat.





Ajuntament de Pals

La dimensió de la superfície de treball ha de ser suficient per a una correcta manipulació i està condicionada la volum de l'activitat i a l'evitació de contaminacions encreuades.

Tot el personal que està en contacte amb aliments ha de tenir la corresponent formació en manipulació d'aliments. concessionària de disposar de la declaració en matèria de salut alimentària que posa a disposició la Generalitat , de tots els treballadors/es que manipulin aliments.

Atès que es tracta d'un local públic i de pública concurrència, estarà prohibit fumar en tot el recinte, també a la terrassa, així com la venda de productes relacionats amb el tabac.

9.- Gestió de residus

L'Ajuntament de Pals té implantat el sistema de recollida Porta a Porta, pel que la persona adjudicatària ha de fer-se càrrec de la correcta separació i gestió dels residus originats en les instal·lacions, adaptar-se al calendari i horaris de recollida, així com de les despeses associades. Els residus generats es lliuraran d'acord amb el que s'especifica a l'Ordenança reguladora de gestió de residus municipals de Pals , i concretament el que s'especifica al subcapítol II, de Recollida comercial.

Pel que fa a la gestió dels olis vegetals usats, la persona adjudicatària haurà de contactar amb un gestor autoritzat, i per tant ha de tenir a disposició de l'Administració la documentació que acrediti que ha gestionat correctament els residus i els justificants dels lliurament efectuats a un gestor autoritzat.

La resta de residus especials generats per l'activitat, hauran de ser dipositats a la Deixalleria, d'acord amb el Reglament d'ús de la mateixa.

L'ajuntament lliurarà els contenidors específics per a dipositar les diferents fraccions de residus generats que siguin necessaris per lliurar els residus al servei de recollida. Aquests contenidors i els que siguin necessaris per la pròpia gestió interna, han d'estar en condicions adequades d'higiene i seguretat, i convenientment identificats.

10.- Altres aspectes ambientals

La persona adjudicatària ha de complir com a mínim les següents mesures ambientals de gestió del servei, de les instal·lacions i equipaments:

- Mesures d'estalvi energètic:
 - o Utilitzar bombetes de baix consum, LED o equivalent
 - o Fer un bon manteniment dels elements de cocció
 - o Apagar els aparells quan no s'utilitzin
- Mesures d'estalvi d'aigua:





Ajuntament de Pals

- o Evitar deixar les aixetes obertes quan no es faci servir l'aigua: no deixar córrer l'aigua inútilment quan es rentin plats a mà, en les operacions d'higiene personal, etc,
 - o Fer un bon manteniment de les aixetes

 - o Utilitzar el rentaplats o rentavasos a càrrega màxima
- Mesures de reducció de residus, especialment envasos i embalatges:
 - o Comprar productes sense envasos superflus
 - o Comprar productes a l'engròs (millor un pot de 5Kg que no pas cinc d'1Kg) i concentrats
 - o Evitar aliments envasats en porcions individuals i disposar de dosificadors (per exemple, mermelada, mantega, mel, etc.)
 - o Evitar comprar productes d'un sol ús: per exemple; gots i plats de plàstic, safates d'alumini o cartró, etc...
 - o Prioritzar la compra de productes en envasos retornables o reciclables
 - o Valorar la compra de productes o d'equips de llarga vida útil, tot i que suposin una inversió inicial mes gran, ja que aquesta inversió pot quedar amortitzada en poc temps.
- Mesures de compra verda.
 - o Els productes de neteja utilitzats han de ser el més respectuosos possible amb el medi ambient.
 - o Proveir de paper higiènic i altre material de cel·lulosa 100% reciclada.

11.- Inversions

La persona adjudicatària rebrà en ús els espais detallats en la clàusula 3 d'aquest Plec per a l'explotació del restaurant bar Ca la Pruna. Actualment els espais objecte de la concessió no disposen de mobiliari ni equipament, només de les instal·lacions d'aigua i electricitat.

Serà a càrrec íntegre de la persona adjudicatària dotar l'espai i instal·lacions de la concessió de tots els elements de mobiliari i equipament necessaris per explotar adequadament l'activitat de restaurant bar en les condicions establertes. També serà a càrrec seu la connexió dels aparells que porti, a les instal·lacions existents.

L'equipament de la cuina haurà de ser adequat a l'espai d'aquesta.

El mobiliari exterior haurà de respectar l'estètica de l'entorn, i haurà de complir les condicions que s'indica a l' Ordenança reguladora de l'ús del domini públic municipal, tenint en compte que es troba en la zona 1, centre-nucli històric. Abans d'adquirir-lo o





Ajuntament de Pals

llogar-lo, la persona adjudicatària el presentarà als serveis tècnics de l'Ajuntament per a què donin el vistiplau.

La persona adjudicatària també està obligada a la conservació, manteniment i reposició del material i equipament. Totes les adquisicions que la persona adjudicatària realitzi durant la vigència de la concessió restaran de la seva propietat a la finalització de la concessió.

Quan finalitzi la concessió, la persona adjudicatària haurà de retirar tots els elements de maquinària i mobiliari que siguin de la seva propietat. Els serveis tècnics municipals efectuaran una inspecció final per comprovar el bon estat del local.

12.- Despeses d'explotació

El parament del servei de bar (plats, gots, coberts, etc...), serà a càrrec de la persona adjudicatària. S'evitarà l'ús de parament d'un sol ús. En cas que les circumstàncies requereixin la utilització de parament d'un sol ús, aquest haurà de ser de material compostable.

La concessionària es farà càrrec:

- Dels productes i estris de neteja i desinfecció
- Dels towallons, paper higiènic, sabó, paper eixugamans, etc.
- De tots els tributs i impostos que es derivin de la realització de l'activitat objecte de la concessió.
- De qualsevol despesa derivada dels subministraments i serveis necessaris per a portar a terme la concessió: electricitat, aigua, gas, alarma, telecomunicacions, etc... i abonar els consums realitzats. L'Ajuntament facturarà mensualment aquestes despeses al concessionari de forma electrònica.

13.- Manteniment i conservació

La persona adjudicatària es farà càrrec de la neteja de tot l'espai.

Ha de conservar i mantenir les instal·lacions i equipament del restaurant bar Ca la Pruna en bon estat. A tal efecte, haurà d'assumir les despeses de qualsevol classe derivades de la concessió, incloses les de manteniment, conservació i reparació del material i equipament de l'establiment.

Ha de controlar que els clients no beguin ni mengin fora de les instal·lacions habilitades i es comportin correctament; i que els espais contigus estiguin nets i lliures de residus.

L'Ajuntament de Pals serà l'encarregar de la reparació i/o substitució de:

- Instal·lacions fins al punt de subministrament (aigua i electricitat)
- Xarxa de desguàs (no inclòs camió cisterna)
- Elements d'obra: estructures u tancaments d'obra.





Ajuntament de Pals

No obstant això si les causes que generen la necessitat de substitució o reparació son imputables a in mal ús dels diferents elements per part de la persona adjudicatària, la substitució i/o reparació anirà a càrrec d'aquest.

Quan el material estigui en situació de reparació o pendent de substitució, la persona adjudicatària utilitzarà material reservat propi, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

Com a norma general la persona adjudicatària no podrà intervenir ni fer obres sobre l'equipament o les seves instal·lacions.

En cas d'urgència la persona adjudicatària podrà requerir de la intervenció d'un instal·lador autoritzat en l'àmbit de la reparació per fer front a la situació sobrevinguda. Un cop la situació estigui controlada i, d'acord amb el consell de l'instal·lador, calgui fer una major intervenció s'acordarà amb els serveis tècnics municipals.

Així mateix i d'acord amb l'anterior, no podrà fer canvis que afectin de manera rellevant a l'estètica, la decoració i/o mobiliari.

No està permès emmagatzemar fora dels magatzem i rebost, capses, residus, equips, mobiliari, envasos, caixes, productes alimentaris, begudes... relacionat amb l'explotació.

Tampoc estarà permès guardar tan en el propi magatzem com a fora, elements aliens a l'activitat.

14.- Obligacions específiques

La persona adjudicatària estarà obligada a:

- Prestar el servei i tractar amb la màxima correcció i de forma escrupolosament igualitària els usuaris.
- Prestar el servei amb continuïtat i sense més interrupcions que les que siguin expressament autoritzades per l' Ajuntament i col·laborar amb aquest, sempre que sigui requerit a l'efecte, en l'execució de qualsevol servei o activitat que aquell hagués de realitzar.
- Vetllar constantment per la seguretat dels usuaris i el bon ordre en la prestació del servei.
- Assumir la responsabilitat pels danys i perjudicis que pugui ocasionar la prestació del servei tant a les persones, com als béns, restant l' Ajuntament exclòs de cap responsabilitat.
- Mantenir el pas a la porta d'accés als lavabos lliure de taules, cadires i qualsevol element que dificulti l'accés
- Tenir a disposició dels usuaris els fulls de reclamació i respondre davant seu pels danys i perjudicis que els pugui ocasionar amb motiu del desenvolupament de





Ajuntament de Pals

l'activitat contractada

- Obtenir tots els permisos/licències/autoritzacions necessàries per a l'exercici de l'activitat
- Donar compliment a totes a aquelles inspeccions periòdiques d'obligat compliment que se'n derivin de la normativa sectorial (electricitat, gas, sanitat, etc..).

Anirà a càrrec de la persona adjudicatària:

- Tots els tributs estatals i municipals, inclosos la taxa per la recollida i eliminació d'escombraries i l'Impost de Béns Immobles (IBI), si escau, i en general, tots aquells gravàmens que estiguin establerts o que s'estableixin en el futur, sobre l'activitat que s'exerceix.
- El personal necessari per a la seva explotació, per la qual cosa estarà obligat a complir totes les disposicions de caràcter laboral, incloses les de la Seguretat Social.

L'Ajuntament no és en cap cas responsable de la falta de pagament del concessionari als proveïdors ni del deteriorament o robatoris que es puguin cometre en l'establiment.

L'Ajuntament es reserva el dret de poder tancar, durant un període de temps justificat, en cas que sigui necessari dur a terme alguna actuació per part de l'ajuntament en l'espai de la persona adjudicatària.

Altres consideracions a aplicar:

- Tots els productes de neteja que s'utilitzin han de tenir fitxa tècnica i fitxa de seguretat i qualitat certificada.
- La persona adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja i desinfecció.
- La persona adjudicatària atindrà qualsevol requeriment de neteja de les instal·lacions per part dels serveis tècnics de l'Ajuntament en un termini màxim de 3 hores
- La persona adjudicatària implantarà un sistema de neteja amb el corresponents fulls de registre de les actuacions periòdiques realitzades i els tindrà exposats a la vista dels usuaris en el lavabo.
- La freqüència de les actuacions de neteja seran les necessàries per mantenir permanentment el local en bon estat de salubritat i higiene.
- La periodicitat mínima de neteja ha de ser la següent:

Cuina – diàriament

- Treure la pols
- Escombrar o aspirar





Ajuntament de Pals

- Fregar
- Netejar i desinfectar les taules, cadires, barra del bar amb els seus elements.
- Netejar i desinfectar tots els elements de la cuina.

Lavabos – diàriament

- Treure la pols
- Escombrar o aspirar
- Fregar
- Netejar i desinfectar els sanitaris.
- Reposició de paper higiènic, paper de mans i sabó de mans
- Buidar papereres i canviar bossa
- Netejar mirall

Terrassa i entorn – diàriament

- Escombrar
- Recollir els residus.

Magatzem – setmanalment

- Treure la pols
- Escombrar o aspirar
- Fregar

Control de plagues

- Segons pla de control de plagues presentat per la persona adjudicatària, i aprovat per l'Ajuntament

15.- Activitats complementàries

Es poden realitzar activitats complementàries amb música de fons ambiental, de ball i altres actuacions en directe, sempre que es compleixin les condicions de seguretat i les limitacions de la normativa acústica, i estigui degudament autoritzat, d'acord amb l'article 15.1 de l'Ordenança municipal reguladora del soroll i les vibracions.





Ajuntament de Pals

16. Normativa aplicable

La Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

