



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR DEL CENTRE CÍVIC I CULTURAL LA FÀBRICA I SUPORT A LA TASCA DE CONSERGERIA

1. OBJECTE

És objecte d'aquest plec, establir les condicions tècniques que han de regir l'explotació del servei de bar i consergeria del Centre Cívic i Cultural La Fàbrica, objecte de la licitació, per mitjà de la concessió administrativa.

2. HORARI D'OBERTURA I CALENDARI

1. L'horari d'atenció al públic del bar de l'equipament municipal ha de respectar els mínims que s'especifiquen a continuació.

Horaris mínims:

De 9 h a 22 h de dimarts a dijous
De 9 h a 23 h de divendres i dissabte
De 9 a 15h diumenge
Els dilluns el bar podrà tancar.

2. Aquests horaris poden ser ampliat per les persones licitadores, a la seva oferta, sempre que reverteixin en un millor servei a les persones usuàries, d'acord amb els criteris que s'especifiquen al plec de clàusules administratives.

La persona adjudicatària podrà proposar canvis en els horaris, durant el transcurs de la concessió, prèvia sol·licitud i autorització de l'Ajuntament. La sol·licitud s'haurà de fer amb una antelació mínima de 15 dies a la data prevista per a l'inici del nou horari.

L'Ajuntament disposarà d'aquest termini per autoritzar o no, la modificació. La modificació, en cap cas pot suposar una reducció de les hores d'obertura, excepte en casos degudament justificats.

3. Així mateix, el servei de bar ha d'estar en funcionament durant les activitats extraordinàries que es desenvolupin en el centre cívic, organitzades per l'Ajuntament, i que difereixin de l'horari especificat.

4. Si per circumstàncies relacionades amb les activitats de "La Fàbrica" o per motius aliens a l'administració, l'ajuntament considera oportú modificar l'esmentat horari podrà fer-ho prèvia notificació i tràmit d'audiència al concessionari. Qualsevol canvi caldrà fer-ho públic per informació de les persones usuàries, amb la mateixa antelació.

5. Calendari anual: S'establirà un calendari anual de dies festius i vacances, entre l'Ajuntament i el concessionari, tot tenint en compte les activitats del Centre. És obligatori que el bar estigui obert per les següents activitats independentment del dia de la setmana que es duguin a terme i amb l'horari que s'estableixi:

- Cavalcada de Reis

Signatura 1 de 1
Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana
25/05/2026

Per a descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 024865e4f9424fd38d4b8dba6b380bfd001

Url de validació <https://registre.ser.cat:1450/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- Carnestoltes
- Ball de la Roda
- Jornades electorals
- Festa Major
- Premis Tardor
- Quinto de Sant Esteve

3. PREUS DELS PRODUCTES

La llista de preus serà exposada al públic en un lloc visible. Aquesta llista, així com qualsevol altre avís o rètol que sigui exposat al local, seran redactats en llengua catalana.

- Es consideraran productes subjectes a preus intervinguts, els següents:
 - *Aigua mineral (ampolla de 33 cl)*
 - *Aigua mineral (ampolla de 50 cl)*
 - *café*
 - *Infusions*
- *Els preus màxims que la persona concessionària percebrà de les persones usuàries del servei de bar, pel que fa als productes seran els que els defineixen a continuació.*

<i>Producte</i>	<i>Preu públic general</i>
<i>Aigua mineral 33cl</i>	<i>1,00€</i>
<i>Aigua mineral 50cl</i>	<i>1,20€</i>
<i>Cafè</i>	<i>1,50€</i>
<i>infusions</i>	<i>1,75€</i>

Aquests preus podran ser millorats a les proposicions de les persones licitadores. Així mateix, aquestes proposicions poden ampliar la relació de productes subjectes a preu intervingut.

La resta de productes tindran preu lliure i hauran de relacionar-se en taula de preus que la persona concessionària presentarà a l'Ajuntament per a la seva aprovació.

No podrà introduir-se cap alteració en els preus sense comunicar prèviament a l'Ajuntament la variació de preus, i obtenir-ne l'autorització. Dins aquesta relació de preus de venda al públic, es procurarà acomodar-se a la mitjana de preus vigents als bars del municipi.

- Revisió de preus:

Per als anys successius serà procedent si s'escau, la revisió de preus, els quals s'incrementaran respecte als vigents l'any anterior en un percentatge equivalent a l'augment que hagi experimentat durant els dotze mesos precedents a la data de





revisió de tarifes l'índex de preus al consum o l'indicador que el substitueixi. A tal efecte, la persona concessionària presentarà a l'Ajuntament una proposta raonada de revisió de tarifes, la qual serà aprovada per l'òrgan competent, sempre que compleixi les determinacions establertes aquí.

També serà procedent la revisió de preus quan es doni algun del supòsits recollits a l'article 249.b del ROAS.

4. ALTRES ASPECTES DEL SERVEI:

- Dret d'admissió:

La persona concessionària posarà el servei a disposició permanent de les persones usuàries, sense que pugui reservar-se el dret d'admissió. Si excepcionalment es presenten causes justificades que aconsellen negar l'accés d'alguna persona a les instal·lacions, la persona concessionària haurà de comunicar-ho a l'Ajuntament, que adoptarà les mesures que s'escaiguin.

- Begudes alcohòliques:

El consum de begudes alcohòliques es subjecta a la normativa legal vigent. No obstant, en aquestes dependències podrà ser objecte de reglamentació especial per part de l'Ajuntament i la persona concessionària restarà obligat al compliment d'aquesta reglamentació.

- Màquines de joc i expenedores:

Les ofertes que es presentin a la licitació del contracte NO podran incloure proposta d'explotació i distribució de recaptació neta d'aquelles màquines de joc i expenedores de qualsevol producte que eventualment es puguin instal·lar. La instal·lació d'aquestes màquines restarà prohibida.

5. DETALL DE TASQUES A REALITZAR

5.1. Tasques del bar

- Servei de begudes, entrepans i derivats, d'acord amb la proposta presentada a la licitació.
- Gestió pròpia de les comandes de productes, i totes les tasques pròpies de la gestió del bar: comptables, seguretat alimentària, higiene, etc.
- Totes les relatives al funcionament del bar

5.2. Tasques de consergeria:

Realitzar les funcions de consergeria quan aquest no hi sigui, consistents en:





- Obertura i tancament de portes principals quan s'obri i es tanqui el centre i de les sales quan els espais quan comencin i acabin les activitats.
- Obertura i tancament de llums passadissos i sales que s'utilitzin.
- Obertura i tancament de la climatització dels espais amb activitats.
- Activació i desactivació de les alarmes en l'obertura i tancament del centre.
- Manteniment de l'ordre en la zona del bar i passadissos annexes.

5.3. Tasques de neteja:

Serà a càrrec de la part concessionària, la neteja de les instal·lacions del bar, en concret:

- Neteja regular de cuina, bar, menjador, passadissos adjacents
- Neteja de la terrassa exterior.
- Manteniment mínim dels serveis de dilluns a divendres

L'adjudicatària haurà de complir la planificació de neteja que haurà aportat a la licitació.

Es podran acordar modificacions puntuals o permanents, en coordinació amb la direcció del centre, si les circumstàncies ho requereixen, sempre sense repercutir en l'estat de les instal·lacions ni en les persones usuàries.

5.4. Altres:

- Avís d'Incidències de manteniment als responsables del centre/Ajuntament, respecte:
 - Avaries de la xarxa d'aigua
 - Avaries de la xarxa d'electricitat
 - Avaries de la xarxa de climatització
 - Avaries de la xarxa de telefonia i comunicacions
 - Avaries de la xarxa de clavegueram
 - Altres incidències.

6. PERSONAL, MITJANS TÈCNICS I INSTAL·LACIONS DEL SERVEI:

La persona concessionària haurà d'assegurar amb els seus mitjans tècnics, humans, materials i econòmics, la prestació del servei als usuaris i conservar en bon estat de funcionament el conjunt de les instal·lacions i obres afectes, tant les que li lliuri l'Ajuntament com aquelles que la persona concessionària s'obligui a efectuar. Aquest resta obligat a realitzar totes les actuacions i funcions necessàries per a una bona marxa del Servei.

Per altra banda, el concessionari haurà d'assegurar que el personal ofereixi una bon imatge, tant el seu aspecte exterior, com en el tracte amb els usuaris. El personal del bar haurà d'anar degudament identificat i uniformat a càrrec de l'adjudicatari.





Seran per compte de la persona concessionària totes les despeses de conservació de les instal·lacions derivades de l'ús diari d'aquestes, pel que fa a: xarxa d'aigua, d'electricitat, climatització, telefonia i comunicacions, maquinària de cuina i bar, mobiliari, de les que de forma regular n'haurà de fer una verificació bàsica.

Seran per compte de l'Ajuntament aquelles avaries i reparacions de major abast i/o repercussió, en tots els serveis mencionats, sempre i quan no es desprenguin d'un mal ús o manteniment per part de la concessionària.

Si per raons del servei cal efectuar alguna obra o instal·lació a l'espai del bar, la persona concessionària haurà de tenir l'autorització expressa i per escrit de l'Ajuntament i ajustar-se a les instruccions dels serveis tècnics municipals.

Si es presenta algun problema per a la bona marxa del servei, la persona concessionària, informará l'Ajuntament amb l'antelació suficient, sobre les necessitats del servei, per tal que puguin arbitrar-se les solucions tècniques o econòmiques necessàries per a solucionar el problema, i la participació de la persona concessionària en el cost de les obres, si s'escau.

ANNEX 1. INVENTARI BÉNS MUNICIPALS ADSCRITS AL SERVEI DE BAR

SALA BAR

- 40 cadires
- 10 taules
- 2 extintors
- 1 barra d'acer inoxidable amb pica a la part interior, situada sota la barra
- 2 neveres per ampolles de 7 portes corredisses
- 1 prestatge d'acer inoxidable enganxat a la paret, sota el prestatge, quadre neveres i calaixos

CUINA

- 1 pica de dos forats
- 1 campana extractora d'acer inoxidable

ANNEX 2. EQUIPAMENT DE BAR I CUINA DEL CENTRE CÍVIC I CULTURAL LA FÀBRICA

7. OBJECTE I CONDICIONS





És objecte d'aquest document annex al Plec de prescripcions tècniques, establir les condicions tècniques i d'exploració que ha d'oferir l'equipament i instal·lacions de l'àmbit de barra i cuina del Centre Cívic i Cultural La Fàbrica, objecte d'aquesta licitació.

Atès que l'actual equipament de cuina i zona de barra es troben en un estat de conservació que comença a presentar alguns signes de desgast i deteriorament, juntament amb el fet que una part important de l'actual material és propietat del concessionari sortint, caldrà que el nou adjudicatari aporti pel seu compte l'equipament mínim que s'enumera més endavant, per tal de garantir el que, a criteri dels Serveis Territorials de l'Ajuntament, ha de ser el funcionament bàsic i prestacions mínimes d'una cuina professional.

Aquest equipament haurà de ser revisat i aprovat prèviament per part dels Serveis Tècnics, per tal d'assegurar que compleixin la normativa vigent i que es trobin en bon estat de funcionament. Això garanteix un ús eficient, especialment pel que fa a l'eficiència energètica. També assegura que el nivell de soroll generat es mantingui dins dels límits permesos i que es tinguin en compte totes les mesures de seguretat industrial pròpies. En definitiva, aquest control té l'objectiu d'oferir un servei de millor qualitat a l'usuari final.

Si a part d'aquest equipament mínim obligatori, el contractista d'acord al seu propi model d'exploració considera afegir o ampliar equipament complementaris, s'haurà de comunicar a l'Ajuntament a través dels canals que s'estableixin a aquests efectes, l'abast i detall d'aquests possibles complements i material addicional, tot facilitant fitxa tècnica i marcatges ce, per tal que els Serveis Territorials puguin revisar i fer una aprovació prèvia, si escau, de les noves instal·lacions o equipament. Sense aquesta aprovació expressa, no es podrà efectuar cap modificació, tal i com ja s'indica als plecs tècnics.

INVENTARI PART D'INSTAL·LACIONS BÉNS MUNICIPALS ADSCRITS EQUIPAMENT BAR I CUINA

SALA BAR

- 2 extintors
- 1 barra d'acer inoxidable amb pica a la part interior, situada sota la barra
- 2 neveres per ampolles de 7 portes corredisses
- 1 prestatge integral d'acer inoxidable enganxat a la paret, sota el prestatge, quatre neveres i calaixos.

CUINA

- 1 pica de dos forats
- 1 campana extractora d'acer inoxidable

Signatura 1 de 1
Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana
25/05/2026

Per a descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web		
Codi Segur de Validació	024865e4f9424fd38d4b8dba6b380bfd001	
Url de validació	https://registre.ser.cat:1450/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp	
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original	



Per tot l'exposat, es determina que l'equipament mínim a aportar per part del nou concessionari, amb el qual s'ha de dotar la barra i la cuina per a poder garantir un bon funcionament és:

ZONA BAR

- Cafetera professional
- Tirador cervesa
- Caixa enregistradora digital

ZONA CUINA

- Zona cocció amb 2 fogons.
- Forn mínim 2,5 Kw.
- Planxa de sobretaula
- Fregidora 8 litres de sobretaula
- Frigorífic capacitat mínima 460 litres, 190 w i dimensions mínimes de 630x740x1870 mm.
- Congelador capacitat mínima 460 litres, 140 w i dimensions mínimes de 630x740x1870 mm.
- Rentavaixelles industrial amb bomba de buidat de potència 3,5 Kw i dimensions mínimes de 575x600x820 mm.
- Taula de treball superfície plana d'alumini inoxidable.

Signatura 1 de 1
Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana
25/05/2026

Per a descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 024865e4f9424fd38d4b8dba6b380bfd001

Url de validació <https://registre.ser.cat:1450/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

