



ANNEX 1: PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA- RESTAURANT DE L'EDIFICI REDESSA VIVER DE REUS

1. OBJECTE

L'objecte del present contracte és l'explotació de l'espai ubicat a l'edifici REDESSA Viver al Camí de Valls 81-87 de Reus, destinat a l'activitat de **bar-cafeteria-restaurant**. Aquesta explotació estarà condicionada a la prèvia realització, per part de l'adjudicatari, de les actuacions i/o obres necessàries per a l'adequació, equipament i posada en funcionament de l'espai.

2. NECESSITATS A SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

Les necessitats a satisfer amb el contracte són les d'adequar i posar en funcionament el servei de bar-cafeteria-restaurant que necessàriament ha de disposar un edifici d'activitat empresarial com REDESSA VIVER, amb la finalitat de donar cobertura a les persones usuàries de l'edifici i a les visites externes, i d'esdevenir un element de suport a la dinàmica i serveis de l'equipament.

3. ESPAIS AFECTATS AL SERVEI DE BAR-CAFETERIA-RESTAURANT

3.1 ESPAI DEL BAR-CAFETERIA-RESTAURANT

El local objecte de la concessió està situat al **local 12** de l'edifici **REDESSA Viver**, al Camí de Valls, 81-87, de Reus.

ESPAI	SUPERFÍCIE (m²)
MENJADOR	217,05
BAR	36,46
LAVABO PÚBLIC	28,98
MAGATZEM	36,32
CUINA	49,52
DISTRIBUÏDOR	9,52
CAMBRES FRIGORÍFIQUES	27,72
VESTIDORS PERSONAL – NETEJA	11,26

L'espai té una superfície total aproximada de **416,83 m²**, distribuïda en menjador, bar, lavabos, magatzem, cuina, cambres frigorífiques i vestidors.

L'aforament màxim és de **143 persones**, si bé pot variar a la baixa en funció de la distribució adoptada i del projecte i/o tràmit municipal corresponent.

L'accés principal de les persones usuàries es realitza directament des de l'exterior, al costat de l'entrada principal de l'edifici.

La càrrega i descàrrega de mercaderies es realitzarà per l'accés rodat interior i passadís de servei, d'acord amb les indicacions de REDESSA, i respectant els horaris i normes internes de l'edifici.

El restaurant disposa de lavabos interiors separats per sexes i d'un bany adaptat. També disposa de magatzem (36,32 m²), cuina (49,52 m²), cambres frigorífiques annexes (27,72 m²) i vestidors de personal amb lavabo, dutxes i taquilles (11,26 m²).

3.2 TERRASSA

El restaurant disposa d'una terrassa exterior d'uns **91,30 m²** (16,6 m x 5,5 = 91,30 m²). Tot el mobiliari instal·lat haurà de ser mòbil, adequat a l'entorn i aprovat prèviament per REDESSA. En tot moment s'hauran de respectar els itineraris d'emergència (pas de bombers).

En tot cas:

- **Autoritzacions.** Si la terrassa ocupa via pública o espai exterior subjecte a autorització municipal, la tramitació i obtenció dels permisos anirà a càrrec de l'adjudicatari, d'acord amb l'ordenança municipal aplicable.
- **Mobiliari.** Tot el mobiliari haurà de ser mòbil, adequat a l'entorn (criteris estètics i funcionals).
- **Seguretat i accessos.** En tot moment s'hauran de respectar els itineraris accessibles i els passos d'emergència i evacuació.
- **Esdeveniments.** La disponibilitat de la terrassa podria veure's condicionada per activitats extraordinàries a l'edifici. REDESSA comunicarà qualsevol afectació amb l'antelació possible.

S'adjunta fotografia estat actual:





3.3 ENTORN FÍSIC

L'edifici REDESSA VIVER es troba ubicat al nucli urbà de Reus, a tocar de les rondes de la ciutat, al costat de l'Avinguda Marià Fortuny.

La illa es troba envoltada al nord per l'escola Pi del Burgar, a l'est pel barranc de la Beurada i polígon Dyna, al sud per un hipermercat Lidl i al sud per una benzina amb un Mc Donalds.

L'edifici es troba adossat als ex-cinemes Lauren i disposa d'un aparcament en superfície per a unes 125 places.

L'edifici REDESSA VIVER ofereix serveis a empreses tant locals com de fora de Reus que consisteixen, a més de diferents serveis empresarials, en posar a disposició de forma permanent o puntual els locals existents així com la domiciliació i l'ús puntuals de sales i espais comuns a empreses que no estiguin instal·lades.

L'activitat pròpia de l'edifici té una ocupació al voltant de les 300 persones més les visites externes ordinàries pròpies de l'activitat de les diferents empreses.

El local de restauració es troba ubicat a la planta baixa de l'edifici.

4. USUARIS

A l'edifici REDESSA Viver s'hi ubiquen empreses i serveis amb una ocupació aproximada al voltant de **300 persones**, a més de les visites externes ordinàries pròpies de l'activitat. Cal tenir present que el nombre de persones usuàries pot variar en funció de factors com el teletreball, els períodes festius o de vacances, i els actes, reunions o formacions que es puguin dur a terme a l'equipament. El servei està obert al públic en general.

Finalment cal tenir en compte que espai de bar-cafeteria-restaurant està obert al públic en general.


L'adjudicatari ha de tenir en compte, però, que no tots els dies hi haurà la mateixa demanda, que variarà en funció de factors com horaris del personal, períodes festius o de vacances, i formacions i actes diversos.

5. INVERSIONS I MILLORES

La inversió mínima que haurà de fer l'adjudicatari serà de 24.000 euros (més IVA).

L'inventari de l'estat inicial de l'espai es troba annexat al Plec Tècnic.

S'entendrà per inversió qualsevol actuació, obra, millora, substitució o incorporació d'elements materials que l'adjudicatari decideixi realitzar amb la finalitat d'adaptar l'establiment al seu model d'explotació o de millorar-ne la funcionalitat, la imatge o el rendiment. Aquestes inversions poden incloure, entre d'altres:

-  Reformes o adequacions de l'espai (redistribució, paviments, revestiments, pintura, il·luminació, climatització).



- 7 Actualització o ampliació d'instal·lacions (electricitat, gas, aigua, ventilació, extracció de fums).
- 7 Substitució o incorporació de maquinària i equipament (forns, planxes, cambres frigorífiques, rentavaixelles, mobiliari de sala o de cuina).
- 7 Elements de decoració o imatge corporativa (rètols, mobiliari, elements estètics).
- 7 Millores tecnològiques (sistemes de comanda, TPV, pantalles, sistemes de control).

En aquest sentit, qualsevol inversió que l'adjudicatari decideixi realitzar anirà a càrrec seu. Un cop finalitzat el contracte, tota inversió quedarà en benefici de la propietat, sense que l'adjudicatari tingui dret a percebre cap indemnització.

L'adjudicatari haurà de comptar amb l'expressa autorització de REDESSA per a realitzar qualsevol tipus de modificació o reforma de l'espai objecte del present contracte, respecte al seu estat actual, les quals aniran al seu càrrec i cost.

En particular no està permesa la instal·lació de màquines recreatives.

Aquest extrem s'haurà d'acreditar amb els documents justificatius corresponents, un cop finalitzades les obres i com a màxim durant els primers 90 dies naturals des de l'inici d'activitat (factures, certificats final d'obres, etc.)

5.1 DESCRIPCIÓ DE L'ESPAI I INSTAL·LACIONS EXISTENTS

L'espai del bar-cafeteria-restaurant disposa dels acabats i instal·lacions necessàries per al desenvolupament de l'activitat, sense perjudici de les adequacions que l'adjudicatari hagi de realitzar per complir la normativa vigent i per adaptar el servei al seu model d'explotació.

- 7 **Acabats interiors.** Paviment de gres ceràmic, paraments verticals amb fàbrica i trasdossats, i tancament parcial de façana amb vidre i perfil·leria d'alumini. El concessionari del restaurant podrà substituir-lo per tal de donar-li l'acabat adequat a les seves necessitats per sobre de la solera.
- 7 **Sostre.** Cel ras continu amb integració d'il·luminació, sortides de climatització, detectors d'incendi i lluminàries d'emergència.
- 7 **Portes i accessos.** Accés principal de vidre, accés de personal des de passadís interior i accés de mercaderies segons distribució existent.
- 7 **Climatització i ventilació.** Sistema de climatització i ventilació existent que es va renovar completament a finals any 2024. El manteniment normatiu del sistema de climatització de les instal·lacions serà a càrrec de REDESSA i únicament podrà realitzar tasques o intervencions correctives o/i normatives el personal autoritzat per REDESSA.
- 7 **Subministraments.**
 - REDESSA compta amb comptadors individuals pel subministrament de llum, aigua i de gas, un cop formalitzat el contracte, l'adjudicatari haurà de tramitar el canvi de titularitat en un termini màxim de 30 dies naturals posteriors a la finalització de les obres.
 - Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari no pot donar de baixa els subministraments, s'haurà de tramitar el canvi a nom de REDESSA. L'incompliment d'aquesta obligació suposarà la incautació de la garantia dipositada per l'adjudicatari.
 - Seran a càrrec de l'adjudicatari les modificacions necessàries per adaptar els subministraments actuals a la normativa vigent.
- 7 **Telecomunicacions.** El local disposa d'escomesa; la contractació del servei de telefonia i internet anirà a càrrec de l'adjudicatari.



- 7 Fontaneria i sanejament.** Escomesa d'aigua i desguàs d'aigües residuals.

 - L'adjudicatari haurà de realitzar les adaptacions que siguin necessàries i assumirà el manteniment del separador de greixos, si escau. Serà responsabilitat de l'adjudicatari la neteja trimestral periòdica i el buidament per un servei autoritzat del dipòsit de greixos connectat a la ret d'evacuació d'aigües procedent exclusivament de la zona de cuina, si s'escau.
 - Així mateix, l'adjudicatari serà responsable del desembossament dels sistemes d'aigua residuals per la naturalesa de l'activitat atès que l'establiment esta obert al públic en general.

- 7 Protecció contra incendis.** El local disposa d'elements de protecció contra incendis, detecció i enllumenat d'emergència. La posada al dia i adequació a la normativa vigent, així com el manteniment normatiu, si fos necessària per al funcionament de l'activitat, anirà a càrrec de l'adjudicatari. REDESSA podrà sol·licitar l'acreditació corresponent.

- 7 La part divisòria interiors** són de fàbrica de maó amb parament de guix i rajola de gres ceràmic fins a mitja alçada.

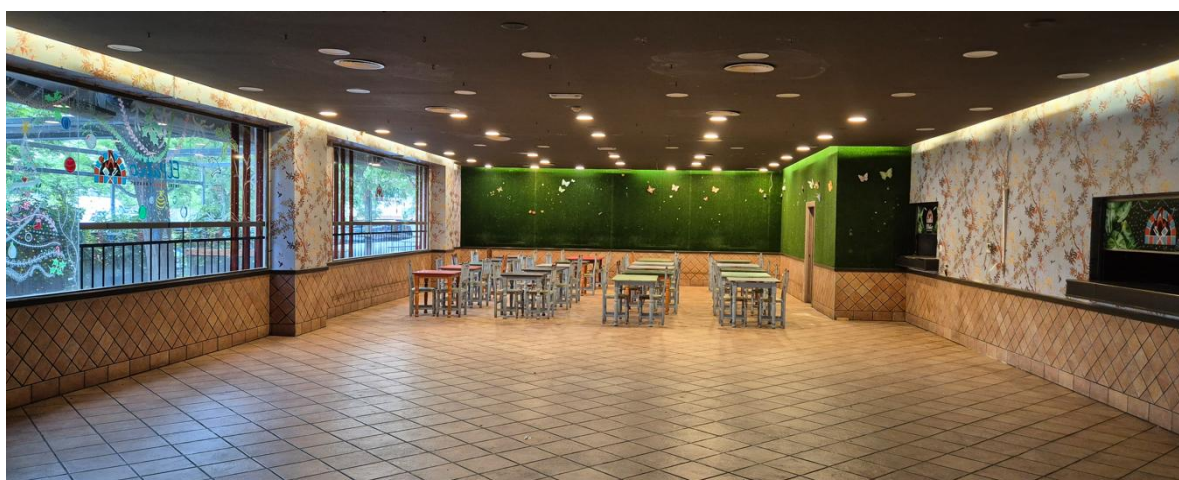
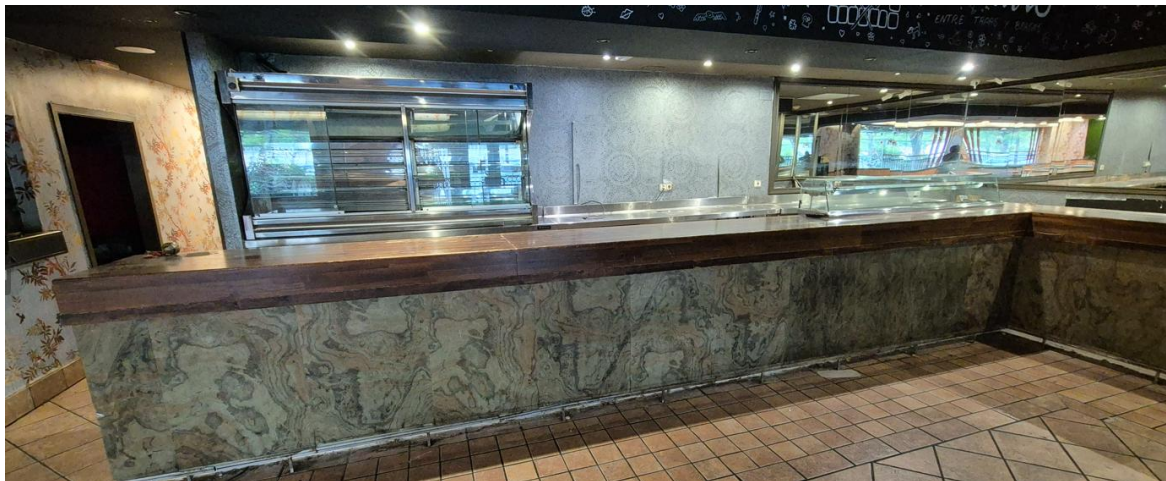
- 7 Portes d'accés:** el recinte té una porta d'accés de vidre des de la zona d'aparcament de superfície doble batent de 1,60 metres de pas lliure. Els treballadors disposen d'una porta tallafocs des dels passadissos interiors de 0,80 m de pas lliure i les mercaderies també disposen d'una porta metàl·lica de doble fulla de 1,90 m de pas lliure.

6. INVENTARI

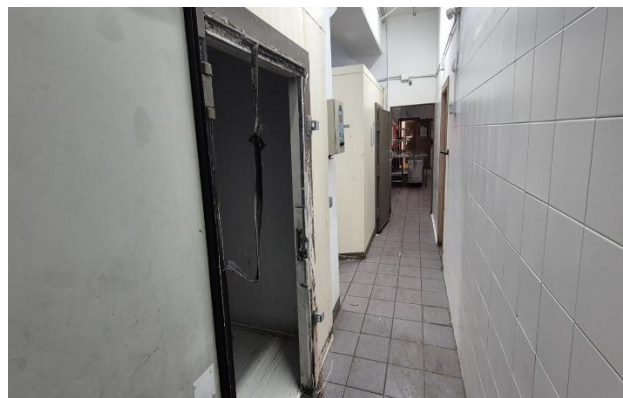
A l'acta d'entrega del local s'adjuntarà l'inventari detallat d'instal·lacions, maquinària, mobiliari i equipament posat a disposició de l'adjudicatari, incloent-hi reportatge fotogràfic i estat de conservació.

Núm.	Element	Descripció / Observacions	Estat	Observacions addicionals
1	Superfície de treball	Illa central de cuina existent	Operatiu	
2	Cambres frigorífiques	1 Cambra de conservació i 1 cambra de congelació		Pendent de revisió i manteniment per part adjudicatari
3	Campana extractora	Campana existent amb millores de protecció contra incendis	Operativa	
4	Vitrina	Vitrina original existent al local	Operativa	
5	Mobiliari del restaurant	Taules i cadires originals existents	Ús normal	20 taules + 40 cadires
6	Instal·lació de gas	Instal·lació base associada al local	Operativa	
7	Forn de pizzes	Forn de pizzes		Pendent de revisió i manteniment per part adjudicatari

S'adjunten fotografies estat actual:









7. PROCEDIMENT D'OBERTURA DE L'ACTIVITAT I EXECUCIÓ DE LES INVERSIONS

- 7 **Termini i coordinació inicial.** L'adjudicatari haurà de coordinar amb REDESSA la data prevista d'inici d'activitat.
- 7 **Tràmits de llicència i comunicacions.**
 - Abans de l'obertura, l'adjudicatari haurà de realitzar, al seu càrrec, tots els tràmits necessaris per la tramitació del règim d'intervenció administrativa que correspongui (comunicació prèvia / declaració responsable o el que estableixi la normativa vigent) i aportar a REDESSA el justificant de presentació i la documentació essencial (memòria, certificats, plànols, etc.), i com a màxim s'haurà d'obtenir el dia 1 de gener de 2027.
 - Posteriorment, es formalitzarà la comunicació a l'Ajuntament i s'entregarà còpia digital de la documentació tècnica i de la comunicació a REDESSA.
 - A partir d'aquest acte administratiu, podrà obrir al públic sota l'exclusiva responsabilitat de les persones titulars i tècniques que hagin realitzat certificacions, sempre i quan compleixi amb els requisits necessaris per l'obertura al públic, i com a màxim el dia 1 de gener de 2027.
 - REDESSA podrà autoritzar la pròrroga d'aquest termini en cas d'existir un supòsit de força major o causa justificada, prèvia petició de l'adjudicatari per escrit.
- 7 **Posada al dia normativa.** Si per obtenir l'autorització o per poder obrir amb garanties fos necessària l'adequació a normativa vigent (sanitària, accessibilitat, protecció contra incendis, ventilació/extracció, legionel·la, etc.), aquesta anirà a càrrec de l'adjudicatari, sense perjudici del que es determini al Plec de clàusules administratives, plec tècnic i a la inspecció tècnica de recepció.
- 7 **Projecte d'inversions i millores.** Es valorarà l'aportació d'un projecte d'inversió en mobiliari, parament de cuina, utillatge de sala, equipament, adequació i decoració de l'espai, etc. que vagi relacionat amb l'essència del propi edifici REDESSA Viver, i d'un centre d'empreses basat en la innovació i tecnologia. La inversió obligatòria mínima serà de 24.000 € (més IVA).
- 7 **Posada en marxa i proves.** Abans de l'obertura al públic, s'hauran de realitzar proves de funcionament d'instal·lacions i equips (electricitat, aigua, equips de cuina, cambres frigorífiques, etc.), i implantar el sistema d'APPCC i protocols d'higiene i neteja.
- 7 **Obertura.** L'obertura efectiva quedarà condicionada a la disponibilitat de la documentació habilitant, al compliment de les prescripcions tècniques, i a la verificació per part de REDESSA dels requisits exigits.

8. ESPECIFICACIONS GENERALS DEL SERVEI


L'objectiu és la prestació d'un servei de **bar-cafeteria-restaurant** que garanteixi una oferta variada i adequada a les necessitats del públic usuari de l'edifici REDESSA VIVER. El servei haurà de funcionar de manera ininterrompuda dins de l'horari establert, i amb el personal suficient per assegurar una atenció fluida i eficaç.


L'adjudicatari haurà de garantir una adequada atenció al client, un manteniment constant de la neteja i l'ordre de la zona del servei, i la reposició periòdica dels productes al llarg de tota la jornada. També haurà de vetllar pel correcte funcionament dels equips i instal·lacions, així com per la seguretat alimentària i la prevenció de riscos.

8.1 HORARI MÍNIM


Horari mínim ordinari.

- L'horari mínim general d'obertura del bar-cafeteria-restaurant serà de dilluns a divendres laborables de 7.00 a 17.00 h, sense interrupció.
- Durant el mes d'agost, el bar-cafeteria-restaurant haurà d'obrir al públic. No obstant, l'adjudicatari podrà adaptar o reduir l'horari d'obertura tenint en compte la demanda dels usuaris, prèvia autorització de REDESSA.
- Els horaris especificats tindran la consideració de mínims, podent ser ampliat si es detectés per part de REDESSA o l'adjudicatari que són insuficients per satisfer la demanda dels usuaris.
- L'adjudicatari podrà ampliar els horaris mínims establerts, amb l'objectiu de donar compliment als serveis extraordinaris que REDESSA li requereixi en dies festius, dissabtes i diumenges, o ampliar l'horari setmanal laborable si ho considera, especialment en el període de fires, congressos, o qualsevol altra circumstància o esdeveniment.
- En aquells supòsits de ponts o altres circumstàncies en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris a l'edifici REDESSA Tecno, i sempre que es tracti de dies no laborables, els horaris podran reduir-se. En aquests casos i per part de l'adjudicatari s'haurà de sol·licitar la seva autorització al responsable del Servei d'Infraestructures de REDESSA, amb una antelació mínima de 7 dies naturals.
- Fora dels horaris establerts, l'adjudicatari no podrà realitzar esdeveniments al local, excepte que tinguin autorització expressa per part de REDESSA i que es comuniqui amb una antelació mínima de 7 dies naturals a la realització de l'acte.
- La informació relativa a l'horari d'obertura del bar-cafeteria-restaurant haurà d'estar degudament exposada en un lloc visible i accessible per als usuaris, concretament a la porta d'accés principal de l'establiment, de manera clara i permanent.

 **Esdeveniments.** En cas d'actes o esdeveniments a l'edifici que requereixin servei de restauració, l'adjudicatari haurà d'estudiar amb REDESSA la cobertura horària i operativa, amb l'antelació que sigui possible.

 **Tancaments.** Qualsevol tancament extraordinari o reducció d'horari haurà de ser comunicat i autoritzat prèviament per REDESSA, i degudament senyalitzat al públic.

8.2 SISTEMES DE PAGAMENT DELS PRODUCTES

 El servei haurà de disposar de sistemes de pagament àgils, segurs i adaptats a les necessitats actuals dels usuaris. Es requerirà, com a mínim, la disponibilitat de les modalitats següents:

- Pagament amb efectiu.
- Pagament amb targeta bancària, amb compatibilitat amb sistemes contactless i amb xip.
- Pagament amb dispositius mòbils o *wearables* que integrin aplicacions com Apple Pay, Google Pay o equivalents.
- Altres sistemes que es puguin pactar entre les parts, i en tot cas els que s'adeqüin a la normativa d'aplicació.

En cas que l'adjudicatari no disposi d'alguna de les modalitats mínimes indicades, REDESSA podrà requerir-ne la implantació i, si escau, aplicar les penalitats que es prevegin al Plec de clàusules administratives. Es recomana la implementació de sistemes de pagament automàtic o sense personal (caixes digitals), l'ús de targetes prepagament o sistemes



moneder, el pagament a través d'aplicació mòbil i la generació de tiquets o factures digitals. En tot cas, el sistema haurà de complir la normativa vigent en matèria de protecció de dades personals i seguretat de les transaccions.

8.3 OFERTA I PRESTACIONS MÍNIMES

- 7 **Servei de cafeteria i bar.** Com a mínim s'oferiran begudes calentes i fredes, i una selecció de productes d'esmorzar (p. ex. entrepans, brioixeria o alternatives equivalents, refrescos, cafè, infusions, etc.).
- 7 **Servei de dinars.** S'oferirà una opció de menú o proposta de dinar (menú diari, plats combinats, etc.) en dies laborables, amb preus competitius i adaptats al públic.
- 7 **Opcions alimentàries.** Es recomana incloure opcions vegetarianes/vegans i alternatives per a necessitats alimentàries habituals, intoleràncies, al·lèrgens, identificant correctament al·lèrgens.
- 7 **Servei per emportar.** Es podrà oferir menjar per emportar, minimitzant envasos d'un sol ús i prioritzant alternatives sostenibles quan sigui possible, donant compliment a la normativa vigent.

8.4 SEGURETAT, EMERGÈNCIES I COORDINACIÓ AMB L'EDIFICI

- 7 **Pla d'Emergències.** L'edifici disposa de Pla d'Emergències. L'adjudicatari haurà de disposar de protocols d'emergència i d'actuació que es coordinin i subordinin al Pla de l'edifici, i formar el personal en les instruccions bàsiques.
- 7 **Ocupació i aforament.** Caldrà respectar l'aforament autoritzat i qualsevol condicionant del projecte/autorització municipal.
- 7 **Protecció contra incendis.**
 - El local disposa d'elements de protecció contra incendis, detecció i enllumenat d'emergència.
 - L'adjudicatari mantindrà lliures i accessibles els elements de protecció contra incendis, sortides i recorreguts d'evacuació.
 - Qualsevol adequació que sigui exigible per normativa vigent per al funcionament de l'activitat anirà a càrrec de l'adjudicatari.
 - La posada al dia i adequació a la normativa vigent, així com el manteniment normatiu, si fos necessària per al funcionament de l'activitat, anirà a càrrec de l'adjudicatari. REDESSA podrà sol·licitar l'acreditació corresponent.

8.5 SUBMINISTRAMENTS I TELECOMUNICACIONS

- 7 **Contractació i costos.**
 - El local compta amb comptadors individuals pel subministrament de llum, aigua i de gas, i un cop formalitzat el contracte, l'adjudicatari haurà de tramitar el canvi de titularitat d'aquests en un termini màxim de 30 dies naturals posteriors a la finalització de les obres. Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari no pot donar de baixa els subministraments, s'haurà de tramitar el canvi a nom a favor de REDESSA. L'incompliment d'aquesta obligació suposarà la incautació de la garantia dipositada per l'adjudicatari.
 - El manteniment normatiu del sistema de climatització de les instal·lacions serà a càrrec de REDESSA i únicament podrà realitzar tasques o intervencions correctives o/i normatives el personal autoritzat per REDESSA.
 - REDESSA no assumirà cap responsabilitat al respecte ni assegura la vigilància i seguretat del local.



- Seran a càrrec de l'adjudicatari les modificacions necessàries per adaptar els subministraments actuals a la normativa vigent.
- Serà responsabilitat de l'adjudicatari la neteja trimestral periòdica i el buidatge per un servei autoritzat del dipòsit de greixos connectat a la xarxa d'evacuació d'aigües procedent exclusivament de la zona de cuina, si s'escau.
- Així mateix, l'adjudicatari serà responsable del desembossament dels sistemes d'aigua residuals per la naturalesa de l'activitat atès que l'establiment esta obert al públic en general.
- Finalment també seran a càrrec seu les reparacions dels danys ocasionats a l'edifici a conseqüència d'una activitat imputable a l'adjudicatari.
- La contractació del servei de telefonia/Internet anirà a càrrec de l'adjudicatari, que haurà de garantir el funcionament dels seus sistemes de cobrament i gestió.

En cadascuna d'aquestes actuacions, s'informarà a REDESSA amb 7 dies naturals d'antelació per si vol assistir, i s'enviarà amb posterioritat el justificant de l'actuació al responsable del contracte de REDESSA..

- **Ús diligent.** S'haurà de fer un ús responsable dels consums i comunicar immediatament qualsevol incidència que pugui afectar les instal·lacions de l'edifici.

8.6 ASSEGURANCES

- **Responsabilitat civil.** L'adjudicatari haurà de disposar, durant tota la vigència de la concessió, d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els danys personals i materials que es puguin ocasionar a tercers derivats de l'activitat, per l'import mínim que estableixi el Plec administratiu.
- **Altres cobertures.** Es recomana disposar de cobertures addicionals (danys, robatori, pèrdua de beneficis, etc.) segons el criteri de l'adjudicatari.

9. PERSONAL DESTINAT A L'ACTIVITAT

- **Dotació.** L'adjudicatari haurà de disposar del personal apte i necessari per garantir el servei en les franges d'obertura, amb especial atenció a l'horari de dinars.
- **Relació laboral.** Tot el personal que presti els serveis a l'espai adjudicat dependrà únicament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre aquest i REDESSA hi hagi cap vincle de dependència funcional ni laboral. Un cop finalitzat el contracte, REDESSA no estarà obligada per cap títol amb les persones que en aquell moment o amb anterioritat hagin prestat servei per a l'adjudicatari.
- **Formació.** Tot el personal adscrit al servei que haurà de comptar amb la formació i qualificació necessària per al desenvolupament d'aquest (posseir el títol de manipulador d'aliments i complir amb les normes higiènic-sanitàries). Serà obligatori la figura del Coordinador/a que s'encarregui de la supervisió del servei i la garantia del mateix, que vetlli per la seguretat dels aliments i la correcta manipulació i presentació dels mateixos. Aquest coordinador/a tindrà l'experiència requerida a la solvència tècnica indicada al PCAP.
- **Imatge i identificació.** El personal haurà de presentar una imatge correcta i, si escau, uniforme o vestimenta de treball, i actuar amb un tracte respectuós amb les persones usuàries. El personal haurà d'anar amb uniforme o com a mínim identificat amb un distintiu que permeti identificar la seva adscripció a l'activitat.
- **Substitucions.** L'adjudicatari garantirà la continuïtat del servei en cas d'absències, mitjançant substitucions o reforços.



10. MANTENIMENT I AVERIES

Sortida de fums i ventilació.

- Serà a compte de l'adjudicatari, la instal·lació de sortida de fums i les adequacions corresponents i de l'adaptació a normativa vigent, així com de les millores necessàries per al desenvolupament de l'activitat, si fos necessari.
- Així mateix, l'adjudicatari serà responsable de dur a terme el manteniment normatiu que sigui d'aplicació i la neteja periòdica.
- L'adjudicatari també haurà d'adequar l'extracció de fums i la ventilació del local a la normativa de gas natural, si fos necessari.

Instal·lació elèctrica.

- L'adjudicatari haurà de realitzar les modificacions elèctriques necessàries per a la seva activitat, i haurà de dur a terme la legalització i projecte necessari, aportant una còpia a REDESSA un cop finalitzades les actuacions en un termini màxim de 15 dies hàbils.

Fontaneria i desaigües.

- L'adjudicatari realitzarà les modificacions en la instal·lació de fontaneria i desaigües necessàries per a la correcta realització de la seva activitat, i serà responsable de les avaries dels interiors dels conductes.
- Així mateix, l'adjudicatari serà responsable del desembossament dels sistemes d'aigua residuals per la naturalesa de l'activitat atès que l'establiment esta obert al públic en general.
- L'abastiment d'aigua calenta es realitza mitjançant un acumulador elèctric ubicat al magatzem. L'adjudicatari serà responsable del manteniment o substitució d'aquest acumulador si fos necessari, al seu càrrec i cost.

Legionel·la .

- En cas que sigui exigible, l'adjudicatari assumirà el control de temperatura i les actuacions de prevenció de legionel·la segons la normativa vigent. REDESSA podrà sol·licitar la documentació acreditativa corresponent i l'adjudicatari l'haurà d'aportar en un termini màxim de 15 dies hàbils.

Comunicació d'incidències.

- Qualsevol avaria o incidència que afecti elements estructurals o instal·lacions generals de l'edifici s'haurà de comunicar immediatament al responsable del contracte de REDESSA.

Reparacions per mal ús.

- Les reparacions derivades de mal ús, negligència o manca de manteniment per part de l'adjudicatari aniran al seu càrrec.

Intervencions i obres.

- L'adjudicatari haurà de comptar amb l'expressa autorització de REDESSA per a realitzar qualsevol mena de reforma o modificació de l'espai objecte del present contracte respecte al seu estat actual, les quals aniran al seu càrrec.



II. ALTRES OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'ADJUDICATARI

Serà responsabilitat de l'adjudicatari la legalització de les instal·lacions i l'obtenció dels permisos, certificats i llicències d'activitat que siguin necessàries per a l'explotació de l'activitat de bar-cafeteria-restaurant. A més ha de mantenir les condicions establertes a les llicències, haurà de complir amb les revisions periòdiques obligatòries de les instal·lacions.

L'adjudicatari es compromet a mantenir el compliment dels requisits establerts en la normativa vigent per accedir a l'exercici de l'activitat durant la totalitat del contracte.

L'adjudicatari haurà de realitzar a càrrec seu les inspeccions periòdiques fixades per la normativa d'instal·lacions tècniques de seguretat industrial i la d'espectacles públics i activitats recreatives. Així mateix, l'adjudicatari instal·larà i haurà de realitzar a càrrec seu les inspeccions periòdiques fixades per la normativa d'instal·lacions de protecció contra-incendis, control de plagues, legionel·la així com donar el consentiment, accés i facilitats necessàries a l'hora que s'hagin de realitzar les inspeccions periòdiques de l'edifici i de les que forma part el bar-cafeteria-restaurant. REDESSA podrà realitzar les comprovacions necessàries del compliment d'aquests termes a les instal·lacions interiors mitjançant l'empresa mantenidora o personal propi i l'adjudicatari trimestralment haurà d'aportar les actes de revisió a REDESSA.

En cadascuna d'aquestes actuacions, s'informarà a REDESSA amb 7 dies naturals d'antelació per si vol assistir i s'enviarà amb posterioritat l'acta al responsable del contracte de REDESSA.

L'adjudicatari haurà de tenir sempre a disposició dels usuaris del bar-cafeteria-restaurant de fulls oficials de queixa/reclamació/denúncia segons model vigent de la Generalitat de Catalunya en cada moment, que compleixin el DECRET 121/2013, de 26 de febrer, pel qual es regulen els fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia en les relacions de consum (o norma vigent).

Igualment, l'adjudicatari haurà de tenir una llista de preus a disposició dels usuaris en compliment amb les normes de consum de la Generalitat de Catalunya.

L'adjudicatari haurà de respectar i donar compliment a la normativa reguladora d'activitats obertes al públic i en especial en allò que sigui d'aplicació pel que fa a la normativa sanitària (manipulació, conservació i preparació d'aliments), de seguretat (evacuació de persones, ús de materials ignífugs), ambiental (residus, soroll, olors, aigües residuals, salubritat, etc.) i accessibilitat (minusvàlids, cotxets de nadons, etc.), eximint a REDESSA de qualsevol responsabilitat que se'n pogués derivar.

L'adjudicatari haurà d'adherir-se i donar compliment al pla d'autoprotecció (PAU) de l'edifici, així com facilitar les dades necessàries per poder complementar el pla del centre de treball i col·laborarà en els simulacres i facilitar-ne l'actualització d'aquest.

REDESSA autoritzarà, prèvia petició expressa de l'adjudicatari, la instal·lació i l'ús de fil musical si fos el cas, sempre i quan es doni compliment a la normativa d'aplicació i es demanin els permisos i/o llicències corresponents, essent a compte de l'adjudicatari totes les despeses relatives a aquest servei, sense tenir REDESSA cap responsabilitat a l'efecte, ni abonar cap import per aquest concepte.



L'adjudicatari assumirà la total responsabilitat dels danys i perjudicis que s'ocasionin, tant als usuaris o terceres persones per aquelles activitats que presti en l'espai adjudicat, com en relació amb la responsabilitat per danys causats en els béns i instal·lacions que li siguin cedides, en virtut de l'adjudicació, o les que, no sent-li cedides, en faci ús, sempre que fossin causats per l'acció de l'adjudicatari, del personal fix o eventual que tingui al seu càrrec o pel deficient estat de les instal·lacions explotades.

L'activitat s'haurà de desenvolupar evitant molèsties a la resta d'usos de l'edifici. Es respectaran els límits acústics i qualsevol condició específica de la llicència.

12. DESPESES A CÀRREC DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari assumirà les despeses de qualsevol classe que es derivin de l'explotació de l'activitat objecte del present Plec, tals com:

- El cànon a satisfer a REDESSA, despeses de personal, proveïments, treballs per altres empreses, subministraments i d'altres.
- Abonarà al seu càrrec tots els impostos, taxes, arbitris i gravàmens que afectin a l'activitat.
- Abonarà les despeses i tràmits necessaris per a iniciar i desenvolupar l'activitat de restauració, com ara permisos, tributs, obres, instal·lacions, maquinària, ordinadors, equipaments de la plantilla de cambrers, equipament de cuina, mobiliari i altre utilitatge necessaris, etc...
- Assumirà les despeses de naturalesa tributària, les quotes i drets de connexió, les despeses de l'alarma, així com els consums d'electricitat, clima, aigua, gas, neteja i d'altres subministraments que es determinin en relació amb l'espai adjudicat. REDESSA podrà requerir en qualsevol moment l'exhibició dels documents acreditatius corresponents.
- L'adjudicatari resta obligat a mantenir-se al corrent de pagament de totes les despeses derivades de la seva activitat durant tot el termini d'execució del contracte, sense poder reclamar cap despesa i/o cost addicional a REDESSA. Caldrà que entregui els certificats de corrent de pagament de Seguretat Social, Hisenda i Ajuntament de Reus, quan REDESSA li requereixi.
- L'adjudicatari haurà de sol·licitar les llicències i permisos necessaris per dur a terme la seva activitat segons la normativa vigent, i sota la supervisió tècnica de REDESSA, abans de l de gener de 2027. Posteriorment, es formalitzarà la comunicació a l'Ajuntament i s'entregarà còpia digital de la documentació tècnica i de la comunicació a REDESSA. A partir d'aquest acte administratiu, podrà obrir al públic sota l'exclusiva responsabilitat de les persones titulars i tècniques que hagin realitzat certificacions, sempre i quan compleixi amb els requisits necessaris per l'obertura al públic, i com a màxim el dia 1 de gener de 2027. REDESSA podrà autoritzar l'ampliació d'aquest termini en cas d'existir un supòsit de força major o causa justificada, prèvia petició de l'adjudicatari per escrit.
- També seran a càrrec seu les reparacions dels danys ocasionats a l'edifici a conseqüència d'una activitat imputable a l'adjudicatari.

REDESSA no assumirà cap responsabilitat al respecte ni assegura la vigilància i seguretat del local.

REDESSA compta amb comptadors individuals pel subministrament de llum, aigua i de gas, un cop formalitzat el contracte, l'adjudicatari haurà de tramitar el canvi de titularitat en un termini màxim de 30 dies naturals posteriors a la finalització de les obres.



Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari no pot donar de baixa els subministraments, s'haurà de tramitar el canvi a nom de REDESSA. L'incompliment d'aquesta obligació suposarà la incautació de la garantia dipositada per l'adjudicatari.

El manteniment normatiu del sistema de climatització de les instal·lacions serà a càrrec de REDESSA i únicament podrà realitzar tasques o intervencions correctives o/i normatives el personal autoritzat per REDESSA.

Seràn a càrrec de l'adjudicatari les modificacions necessàries per adaptar els subministraments actuals a la normativa vigent.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari la neteja trimestral periòdica i el buidament per un servei autoritzat del dipòsit de greixos connectat a la ret d'evacuació d'aigües procedent exclusivament de la zona de cuina, si s'escau.

En cadascuna d'aquestes actuacions, s'informarà a REDESSA amb 7 dies naturals d'antelació per si vol assistir, i s'enviarà amb posterioritat l'acta al responsable del contracte de REDESSA.

Finalment també seràn a càrrec seu les reparacions dels danys ocasionats a l'edifici a conseqüència d'una activitat imputable a l'adjudicatari.

Així mateix, l'adjudicatari serà responsable del desembossament dels sistemes d'aigua residuals per la naturalesa de l'activitat, atès que l'establiment està obert al públic en general.

Totes aquestes despeses (excepte el cànon) s'hauran d'abonar des de la formalització del contracte.

13. CONDICIONS NORMATIVES HIGIENICOSANITÀRIES I OBLIGACIONS ALIMENTÀRIES

L'adjudicatari haurà de complir de forma estricta la normativa sanitària vigent relativa a l'elaboració, conservació, emmagatzematge i venda d'aliments. Això inclou el compliment del Reglament (CE) núm. 853/2004 sobre higiene dels productes alimentaris i qualsevol normativa sectorial o autonòmica d'aplicació.

Els productes alimentaris s'han de conservar en condicions òptimes, respectant la cadena de fred i evitant qualsevol risc de contaminació. Caldrà disposar de neveres i congeladors homologats, amb control i registre diari de temperatures, així com sistemes d'avís en cas de fallida energètica o avaria.

S'estableix l'obligació d'identificar clarament:

La data de caducitat o de consum preferent de tots els productes exposats.

Els ingredients i al·lèrgens presents, d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011.

Les condicions de conservació posteriors a l'obertura, si escau.

L'adjudicatari haurà d'aplicar un Pla d'Autocontrol i Seguretat Alimentària (APPCC) amb protocols de neteja, desinfecció, formació del personal i traçabilitat dels aliments. Aquest pla podrà ser auditat per REDESSA en qualsevol moment, i la seva aplicació serà condició imprescindible per a la continuïtat del servei.



No es permetrà la venda de cap producte envasat o fresc que presenti signes visibles de deteriorament, embalatge malmès, o que hagi superat la seva data de caducitat.

14. HIGIENE I NETEJA

L'adjudicatari ha de realitzar el manteniment i neteja de les màquines instal·lades, i retirar el residus que generi. Es garantirà la neteja de les màquines, estris... necessaris pel desenvolupament de l'activitat.

Igualment assumirà la neteja i el manteniment dels espais, equipaments, elements de l'exposició i material relacionat amb aquests i que conformen l'objecte de l'adjudicació.

L'adjudicatari assumirà la neteja i el manteniment ordinari de l'espai cedit, magatzem, terrassa, accessos, vidres i zona perimetral del local, que s'identifiquen al plànol de planta adjuntat al plec de prescripcions tècniques.

També assumirà la neteja i el manteniment ordinari dels lavabos existents, així com la disposició i reposició dels productes higiènics necessaris i dels corresponents dispensadors. Aquests lavabos podran ser utilitzats pels usuaris del bar-cafeteria-restaurant.

Així mateix, l'adjudicatari ha de mantenir una especial vigilància quant a les dates de caducitat i l'estat de conservació idoni del productes que es subministren, que han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent quant a envasat, etiquetatge i registres sanitaris.

L'adjudicatari ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del servei. (embolcalls, residus orgànics, oli vegetal..).

L'adjudicatari haurà d'abonar la taxa d'escombraries del local, així mateix, l'adjudicatari ha de comptar amb els seus propis contenidors higiènics d'acord amb la normativa vigent.

Seràn a compte de l'adjudicatari els productes a utilitzar i els estris necessaris. Tots els productes de neteja emprats han de ser biodegradables, procurant que siguin el màxim de respectuosos amb el medi ambient i els productes químics hauran de ser acreditats amb l'etiqueta ecològica europea.

Els embalatges, bosses d'escombraries, paper i altres productes de cel·lulosa hauran de portar el distintiu de garantia de qualitat ambiental o altra etiqueta ecològica oficial.

El personal de l'empresa que faci les reposicions garantirà la retirada dels embolcalls i cartonatge que generi el subministraments dels productes i mantenir la zona de bar-cafeteria-restaurant en un bon estat de neteja, essent sempre responsabilitat de l'adjudicatari, i eximint a REDESSA de qualsevol responsabilitat.

La neteja de tots els espais ocupats mitjançant la present concessió haurà de dur-se a terme amb una periodicitat mínima diària. Aquesta obligació inclou tant les zones interiors com exteriors, així com qualsevol altre espai annex o complementari que formi part de l'espai cedit.

L'objectiu d'aquesta mesura és garantir unes condicions òptimes de salubritat, higiene i seguretat per a les persones usuàries, treballadores i per al públic en general, d'acord amb el que estableix la normativa sanitària i mediambiental vigent.



L'adjudicatari serà responsable de dur a terme les tasques de neteja amb els mitjans humans i materials adequats, i haurà de vetllar perquè aquestes actuacions es realitzin de manera eficaç, evitant l'acumulació de residus, brutícia o qualsevol altre element que pugui comprometre la salubritat dels espais.

L'adjudicatari haurà de disposar i aplicar un sistema d'APPCC i els requisits d'higiene alimentària (neteges, control de temperatures, traçabilitat, al·lèrgens, etc.).

Així mateix, s'haurà de disposar de servei de control integrat de plagues i legionel·la i portar el registre corresponent.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari la neteja trimestral periòdica i el buidament per un servei autoritzat del dipòsit de greixos connectat a la ret d'evacuació d'aigües procedent exclusivament de la zona de cuina, si s'escau.

Així mateix, l'adjudicatari serà responsable del desembossament dels sistemes d'aigua residuals per la naturalesa de l'activitat atès que l'establiment esta obert al públic en general.

Així mateix, REDESSA es reserva el dret de dur a terme inspeccions periòdiques per verificar el compliment d'aquesta obligació, i podrà requerir l'adopció de mesures correctores en cas d'incompliment, sense perjudici de les penalitats que puguin correspondre segons el Plec.

15. CONTROL DE QUALITAT

REDESSA es reserva el dret de realitzar, si ho creu convenient, controls de qualitat i enquestes als empleats de l'adjudicatari i usuaris, sobre els productes o serveis que podran servir com a indicadors del compliment del servei.

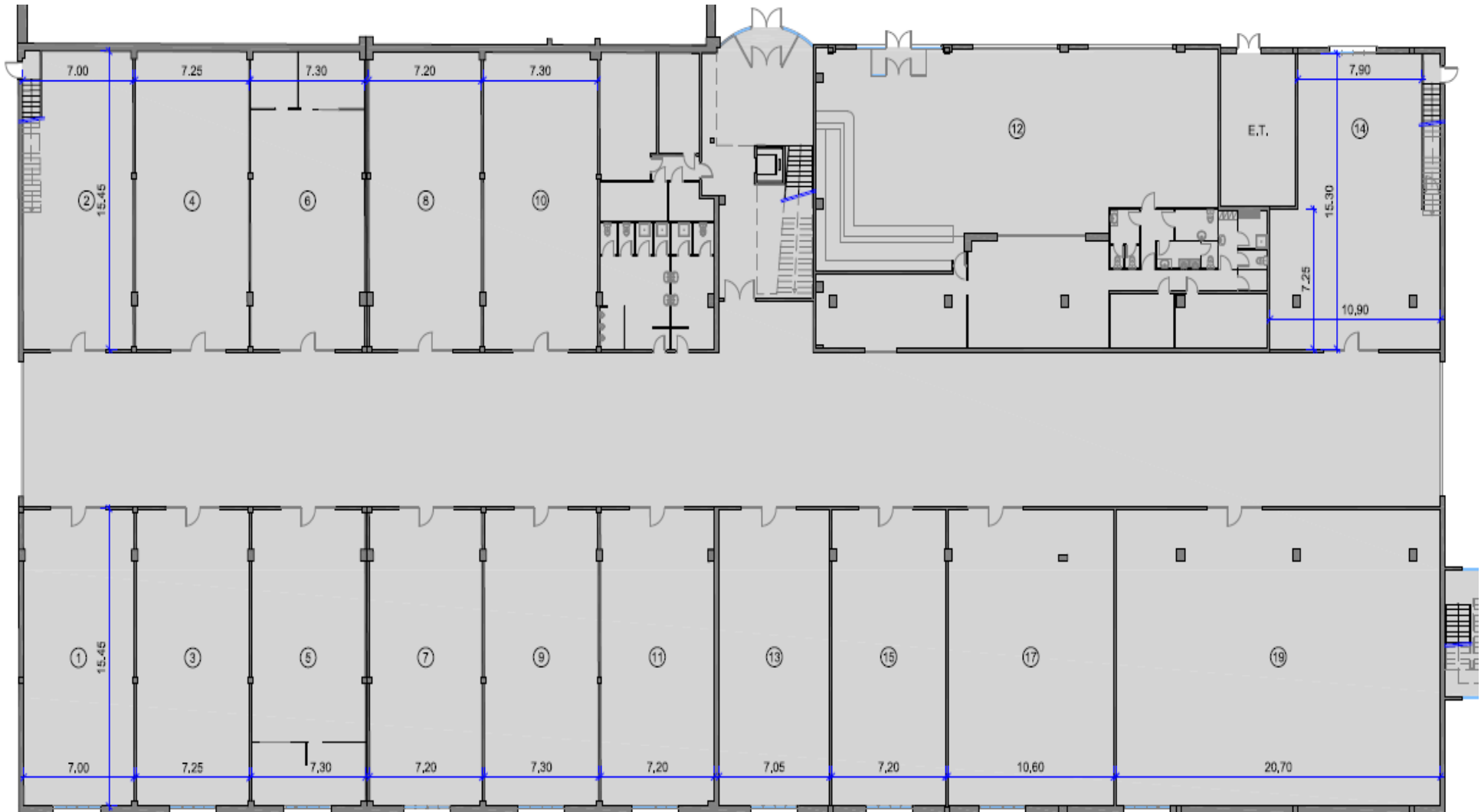
REDESSA té dret al control, revisió, supervisió i inspecció del servei i podrà donar instruccions a l'adjudicatari, d'acord amb la llei. En cas de deficiències en la prestació del servei podrà donar-li avis a l'adjudicatari per tal que les esmeni. Fer cas omís de les indicacions rebudes per part de REDESSA és causa de resolució del contracte.

16. PLÀNOLS

L'adjudicatari haurà d'aportar la documentació gràfica necessària per a la tramitació i desenvolupament de l'activitat.

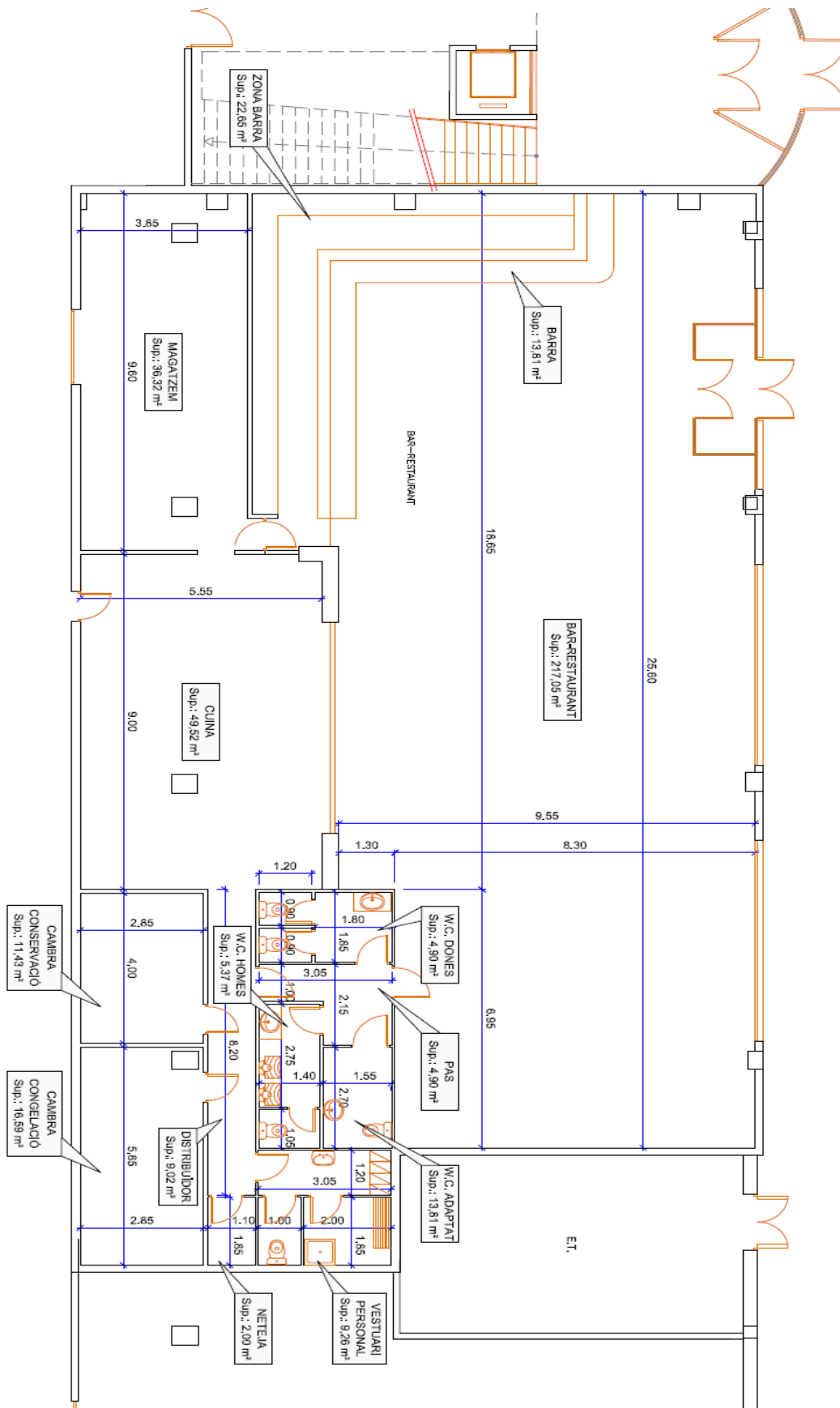
 **Plànol d'emplaçament** i accés al local. Adreça situació: Camí de Valls 81-87 local 12 ,43204 de Reus



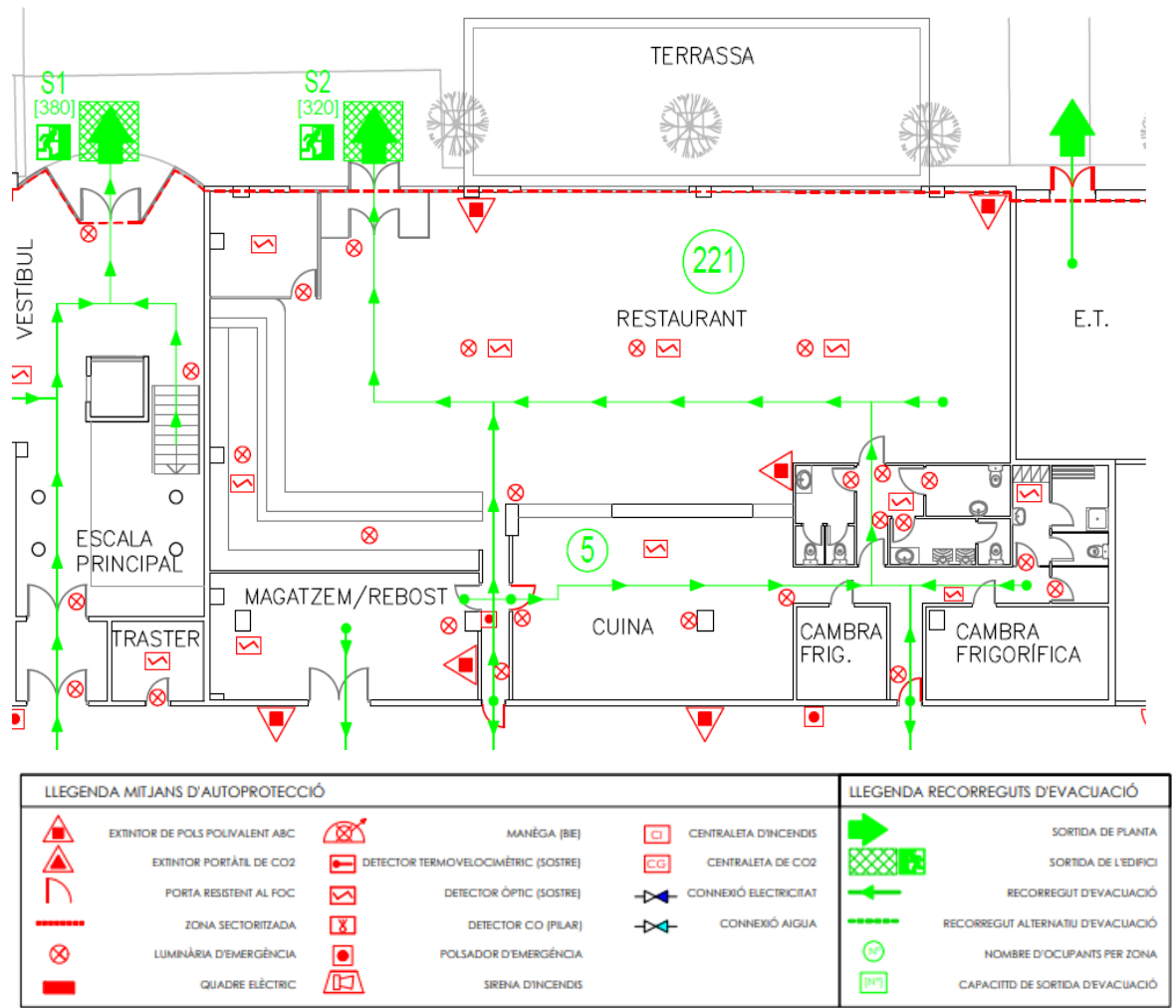




Plànol de distribució amb superfícies (menjador, barra, cuina, magatzem, cambres frigorífiques, lavabos i vestidors).



Plànol d'evacuació i recorreguts, d'acord amb els criteris del Pla d'Autoprotecció de l'edifici i la normativa aplicable.



A Reus, a la data de la signatura electrònica.

Salvador Guillén

Cap de gestió d'infraestructures de REDESSA