

Aprovat.....
pel Ple de l'Ajuntament, en
sessió del... 29-3-10
Riells i Viabrea... 7-4-10
El/la secretari/a

ANNEX A

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER AL CONCURS DE LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR AL LOCAL SOCIAL DEL CASAL DEL POBLE DEL MUNICIPI DE RIELLS I VIABREA



1. OBJECTE DEL SERVEI

L'objecte de la present contractació és la prestació del servei de bar al local social del Casal del poble del municipi de Riells i Viabrea, amb subjecció a les clàusules contingudes en el plec respectiu i específicament a les que s'indiquen a continuació.

2.- ESTRUCTURA DEL SERVEI I DADES D'INTERÈS

Els plànols dels locals figuren com annex.

3.- TERMINI I HORARIS

El termini de duració del contracte s'estableix del 2010 al 2025. No obstant això, podrà preveure's la seva modificació o pròrroga per acord mutu entre ambdues parts, amb avís previ de 3 mesos abans de finalitzar el termini vigent.

El local està previst que sigui operatiu a partir de 90 dies comptadors des de la signatura del contracte, per tant el contracte manté les vigències temporals especificades, però el cobrament del cànon serà a partir d'allò establert al Plec.

En general l'horari serà amb caràcter general de les 9 hores a les 20 hores de dilluns a diumenge.

Durant el mes d'agost i vacances, l'horari serà de les 9 hores a les 23 hores. Per petició de l'Ajuntament s'haurà de prestar el servei en moments singulars.

Aquests horaris romandran en vigor mentre les necessitats del servei no obliguin a la seva modificació.

Les instal·lacions de bar romandran tancades, en principi, fora dels horaris i dies referits. Per a necessitats del servei podran ser obertes si l'organització d'actes ho requereix o si l'Ajuntament ho disposa. En tot cas la notificació serà per escrit.

Tindran accés a les instal·lacions totes aquelles persones que, per la seva activitat, hagin tingut accés als diferents edificis que conformen l'àrea.

4.- LIMITACIONS

En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:

- a).- Les establertes a la Llei 20/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència (publicada al DOGC núm. 572 de 7 d'agost de 1985).
- b).- No es podrà vendre sota cap concepte cap tipus de tabac, d'acord amb l'establert a l'article 24 de la Llei esmentada en el punt anterior, i no es podrà fumar en l'interior dels locals de les cafeteries.
- c).- I de forma addicional totes aquelles que per normativa sigui exigible a l'activitat desenvolupada.

5.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

5.1 Local i equipament :

5.1.1 L'adjudicatari sol·licitarà autorització a l'Ajuntament per a procedir a introduir modificacions a les obres i instal·lacions existents a l'inici o en el decurs de la prestació del servei. En cap cas podrà efectuar obres pel seu compte.

5.1.2 L'adjudicatari mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant al seu càrrec totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir. En el cas que les reparacions afectessin les instal·lacions, caldrà sol·licitar autorització a l'Ajuntament per portar-les a terme.

5.1.3 L'equipament del local (cuina, campana, taules, cadires, cafetera, nevera, etc) i parament (plats, gots, coberts, etc) van a càrrec de l'adjudicatari, cas de no existir-hi o de requerir renovació. Pel que fa a l'equipament i parament dels locals d'utilització dels usuaris, aquest haurà de complir necessàriament els paràmetres estètics establerts per al conjunt de l'edificació en que s'ubiqui el servei. En aquest sentit l'Ajuntament informarà a l'adjudicatari de quins són els elements que pot utilitzar, o en el seu cas, aprovarà expressament els proposats per l'adjudicatari.

5.1.4 Si escau, el licitador farà constar en la seva oferta el tipus i quantitat de maquinària hostalera que instal·larà a cadascun dels locals, adjuntant full de característiques tècniques, indicant si són noves o usades.

5.1.5 La maquinària haurà de tenir les característiques tècniques, la qualitat i garantia suficients i adequades per a la correcta i satisfactòria prestació dels serveis.

5.1.6 L'adjudicatari es compromet, en el termini màxim de tres mesos després de l'inici de l'activitat, a aportar l'inventari complet de tots els equips, amb detall de marca i model, número de sèrie i valoració segons factura de compra, la qual haurà de presentar, i data de la instal·lació.

Es signarà per ambdues parts.

5.1.7 L'Ajuntament podrà sol·licitar i el concessionari haurà d'atendre l'ampliació de la maquinària afecta als locals si les necessitats del servei així ho requereixen.

5.2 Personal :

5.2.1 L'adjudicatari indicarà en l'oferta el nombre de persones per a l'atenció al públic. Caldrà substituir el personal en cas de vacances, malaltia, accident o suspensió temporal del contracte de qualsevol classe,

per cessament definitiu o qualsevol altra causa, de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment i amb el nombre de persones de la plantilla oferta.

5.2.2 L'Ajuntament podrà controlar la presència del personal de l'empresa adjudicatària a través dels mitjans instal·lats a l'efecte.

5.3 Normes legals :

5.3.1 L'adjudicatari abonarà tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi que afectin a l'activitat objecte de contractació.

5.3.2 És responsabilitat de l'adjudicatari que el bar-restaurant estigui donada d'alta a Sanitat i disposi del corresponent certificat, així com de la pertinent llicència d'obertura expedida per l'Ajuntament.

5.3.3 L'adjudicatari explotarà el servei d'acord amb allò que disposen o puguin disposar el contracte i plecs, la legislació hotelera, laboral i altres aplicables al cas present.

5.4 Atenció i informació a l'usuari:

5.4.1 L'adjudicatari utilitzarà els locals i desenvoluparà el servei objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar la millor atenció als usuaris amb la màxima afabilitat i deferència en el tracte.

5.4.2 Durant les èpoques en que hi hagi un increment notable en la demanda del servei, l'adjudicatari haurà de posar els mitjans adients per tal que no es produeixin aglomeracions ni inconvenients per als usuaris.

5.4.3 La llicència d'obertura, el certificat sanitari, els fulls de visita sanitària, els certificats de desratització i desinsectació, els de cursos al personal de Formació i Higiene i Seguretat Alimentària, el llistat de preus i l'horari hauran d'estar en lloc visible al públic, així com qualsevol altra document que l'Ajuntament estimi oportú. A més, hi haurà un avís advertint que hi ha fulls de reclamació a disposició dels usuaris al local de la cafeteria i a la consergeria.

A tal efecte, el concessionari col·locarà al seu càrrec una vitrina fixa a la paret, a fons perdut, la qual es situarà en lloc visible als usuaris. Disposaran de clau el concessionari i l'Ajuntament.

El tipus de vitrina es definirà conjuntament amb l'Ajuntament, hi haurà de ser col·locada en el termini màxim d'un mes.

Igualment, per aprofundir en la informació a l'usuari, l'adjudicatari col·locarà al seu càrrec a dins del local, també a fons perdut, cartells informatius de diferents aspectes del servei segons disseny que concretarà l'Ajuntament, tot informant de les qualitats i quantitats de producte, així com de l'ús de determinats articles, tals com greixos, olis, matèries primeres...(entre ells els indicats en el punt núm. 7 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques).

6.- MANTENIMENT I MEDI AMBIENT

6.1 L'adjudicatari es farà càrrec del manteniment del total de les instal·lacions, el control d'accés i la neteja, tant les interiors (cuina, neveres) com les exteriors (per exemple, terrasses) mantenint les degudes condicions higièniques i sanitàries.

6.2 L'adjudicatari es farà càrrec de la recollida de residus, seguint les disposicions indicades en les ordenances municipals.

6.3 L'adjudicatari vetllarà per la inclusió de criteris ambientals en el disseny de les instal·lacions i en equipaments :

- Mesures d'estalvi energètic en la il·luminació
- Mesures d'estalvi d'aigua
- Equipaments que disposin d'etiquetatge ambiental

Per donar compliment a aquest punt, es farà un pla d'actuació a dos anys conjuntament amb l'Ajuntament.

6.4 L'adjudicatari realitzarà la desinfecció i desratització del local i disposarà del corresponent certificat.

6.5 L'adjudicatari disposarà d'un programa de neteja del local i aparells (sistema d'extracció de fums, rentavaixelles, forns, etc), es responsabilitzarà del seu compliment.

Haurà de tenir cura que es portin a terme les revisions que per normativa s'hagin de fer dels diferents aparells (extintors...) i presentar el pertinent justificant a l'Ajuntament.

6.6 Els productes utilitzats a les cuines, rentavaixelles, etc, han d'assegurar la desinfecció acomplint les següents condicions :

- Utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses pel medi ambient.
- Que no tinguin incompatibilitats ni reaccionin violentament en cas de mescles.
- Que no tinguin efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.
- Que no tinguin efectes nocius sobre la salut. No obstant, aquests productes podran ser utilitzats diluïts de manera que l'efecte nociu quedi apaivagat.

7. PRODUCTES A OFERIR

7.1 Tots els productes servits per l'adjudicatari han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal, ser de bona qualitat, de marques reconegudes, tenir el registre corresponent, l'etiquetatge segons normativa, i ben manipulats.

En quant a la qualitat i quantitat dels productes, anualment s'haurà de fer entrega a l'Ajuntament, per part del concessionari, d'un llistat de productes a oferir.

Els menjars que s'ofereixin han de cobrir les necessitats nutricionals dels consumidors i amb una adequada variació dels aliments bàsics. L'Ajuntament vetllarà per la qualitat dels productes oferts a fi i efecte de garantir i assegurar la prestació d'un bon servei per als usuaris.

Per tal que el servei sigui el més correcte possible i per objectivitzar les possibles queixes que es generin, l'Ajuntament portarà a terme un control de qualitat del servei. Aquest control es farà mitjançant enquestes, bústia de suggeriments, controls de nutrició, dietètics, analítiques microbiològiques i d'altres elements susceptibles de mesura que es creguin oportuns.

8.- CÀNON I ALTRES PAGAMENTS

8.1 Cànon

El cànon mínim a satisfer pel concessionari és de 200 € (DOS-CENTS EUROS) MENSUALS.

L'import del cànon mínim podrà ser millorat a l'alça pels licitadors, segons el que disposa l'Annex B de criteris d'adjudicació.

El pagament serà semestral. Quan la concessió comenci el dia 1 de gener, es pagarà un 50 % abans del 15 de gener i el 50 % restant, abans del 15 de juliol.

Quan la concessió comenci en altra període de l'any, es pagarà el 50 % abans del dia 10 del mes següent a la signatura del contracte, i l'altre 50 % abans de transcorreguts sis mesos de la formalització del contracte, a comptar des del mes següent al de la signatura del contracte. Aquest darrer pagament s'efectuarà dintre dels 10 primers dies del sisè mes.

8.1.1 Quant a l'increment del cànon, es consideraran dos casos:

a) Contractes amb entrada en vigor l'1 de gener : a l'1 de gener següent, augment de novembre a novembre.

b) Contractes fets a qualsevol altra mes de l'any: Des de l'entrada en vigor fins a 31 de desembre del mateix any, es pagarà la part proporcional del cànon estipulat en el contracte.

A 1 de gener s'aplicarà l'increment de l'IPC del període comprés entre l'entrada en vigor del contracte fins a final de novembre.

En anys successius fins l'acabament del contracte, a 1 de gener s'augmentarà de novembre a novembre.

L'import del cànon haurà de ser ingressat al compte corrent que especifiqui l'Ajuntament en cada moment.

9.- PREUS DE VENDA

Els preus de venda dels productes ofertats hauran d'ésser comunicats amb caràcter previ pel concessionari a l'Ajuntament, per a la seva autorització i control.

Les propostes de variació de preus hauran d'ésser formulades per escrit, estar degudament justificades i en poder de l'Ajuntament 15 dies abans de l'entrada en vigor prevista.

L'adjudicatari no podrà vendre altres productes no indicats en la llista oficial de l'Ajuntament sense el coneixement i aprovació de l'Ajuntament, per la qual cosa haurà de presentar la pertinent proposta. L'Ajuntament es reservarà el dret de demanar la seva justificació, de denegar aquesta venda, modificar la tarifa, o si es considera oportú, incorporar el nou producte a la llista oficial.

10.- COMPLIMENT REQUERIMENTS TECNICS, DE SEGURETAT, ACCESIBILITAT I SANITARIS.

El local, per tal de poder obtenir la llicència d'activitat i la concessió guanyadora, haurà de respectar i donar compliment a les característiques tècniques, de seguretat, accesibilitat i supressió barreres arquitectòniques,

així com en matèria de sanitat i higiene que queden especificades a l'Annex C del present plec de condicions.