

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE REGEIX LA CONCESSIÓ D'ÚS PRIVATIU DE DOMINI PÚBLIC DEL LOCAL UBICAT DINS DE L'EDIFICI MUNICIPAL CASINO MUNICIPAL DESTINAT A BAR, CAFETERIA I RESTAURANT. PER PROCEDIMENT OBERT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA.

Clàusula 1. Àmbit de la instal·lació

El Casino municipal, situat a la plaça dels Pins, 6 de Roda de Berà, és un edifici propietat de l'Ajuntament de Roda de Berà amb la qualificació de bé de domini públic afectat a l'ús i al servei públic.

Construït l'any 1963, aquest edifici ha estat objecte de millores i reformes, entre d'altres, la creació de la seu de l'emissora municipal, i la reforma i modernització de la cuina i de les instal·lacions de la zona destinada a bar-restaurant. Recentment, s'han executat obres de millora dels serveis sanitaris.

Clàusula 2. Descripció interior del local

La superfície interior total construïda del local és de 277,42 m², dels quals 246,31 m² són de superfície útil, desglossats de la manera següent:

Magatzem:	22.32 m ²
Cuina:	31.82 m ²
Sala bar - restaurant:	99,
60 m ² Sala annex bar	80,78
m ²	
Serveis (WC):	11.79 m ²

La part del Casino Municipal destinada a sala annexa la bar-restaurant dona accés també a altres dependències excloses de la concessió, en concret a la sala polivalent i l'emissora municipal, aquest accés a través del bar-restaurant podrà ser utilitzat en qualsevol cas sense cap impediment per part del concessionari.

Tanmateix, és lliure l'ús dels lavabos per a qualsevol usuari de les dependències del Casino municipal, tot i que no sigui pròpiament client de la zona de bar-restaurant.

La Sala destinada a bar-restaurant està dividida en dues estàncies separades per una porta corredissa transversal. Cada una d'aquestes estàncies té accés propi des de la via pública. La primera de les estàncies, la que conté la barra i comunica amb la cuina, té una superfície de 99.60 m² i serà necessàriament destinada a bar – restaurant, sense perjudici de que fora de l'horari dels àpats pugui ser destinada a jocs de taula tradicionals. L'altre part, que comunica amb els lavabos i amb la sala polivalent, té una superfície útil de 80,78 m² i un ús també polivalent, i podrà ser utilitzada puntualment per l'Ajuntament per a la realització d'actes diversos, amb l'únic requisit de la prèvia comunicació a l'adjudicatari en l'adreça de correu electrònic que faciliti a l'efecte, amb una antelació mínima d'una setmana.

La concreta delimitació de la porció del bé de domini públic objecte de





AJUNTAMENT DE
RODA DE BERÀ

concessió i altres espais autoritzats pel seu aprofitament, així com altres dades i l'inventari de béns mobles que s'hi disposen, es completa en la documentació gràfica i la de caràcter tècnic i descriptiu que configura l'annex VII del plec de clàusules.



S'adjunta com a annex 1 el plànol del local, amb la seva distribució interior.

Clàusula 2. Descripció de la terrassa

El local disposa d'un espai exterior destinat a terrassa, es proposen dos espais:

1. Espai de domini públic de davant del propi local, té una superfície de 70.60 m², segons plànol d'aquest espai que s'adjunta com a annex 2. Aquest espai és pot utilitzar amb caràcter habitual.
2. Espai de domini públic al lateral a la Plaça dels pins, té una superfície de 32,50 m², segons plànol d'aquest espai que s'adjunta com a annex 2. Aquest espai s'utilitzarà amb caràcter excepcional i sempre amb autorització de l'Ajuntament quan l'espai definit anteriorment no s'utilitzi (Festa Major, necessitats per actes culturals...)

La instal·lació de taules i cadires s'ha de realitzar sense que afecti als dos accessos existents al local. Aquesta disposició de taules i cadires no necessita cap tipus d'autorització addicional. No obstant, el concessionari haurà de proposar a l'Ajuntament, abans de la seva instal·lació, el model, color, dimensions i distribució del mobiliari de terrassa, amb els mínims següents:

- Els materials hauran de ser de fusta o metàl·lics.
- Les potes de les taules i les cadires contindran elements de protecció contra el soroll
- El mobiliari no podrà contenir cap tipus de publicitat incorporada.
- Les dimensions mínimes de les taules seran:
 - o 80 cm * 80 cm * 75 cm
- El color i la qualitat de la tela de les ombrel·les serà:
 - o Color: gamma granat (RAL 4004)
 - o Teixit de Fibra acrílica acolorida en massa
 - o Gramatge i qualitat del teixit: mínim 240 gr/m²

Sempre que l'ajuntament necessiti fer ús d'aquest espai ho comunicarà a l'adjudicatari que el cedirà sense cap contraprestació.

Caldrà avisar-lo amb antelació d'una setmana com a mínim.

Clàusula 3.- Relació de bens de titularitat municipal que es cedeixen

S'adjunta la relació de bens de titularitat municipal que es cedeixen: [CUINA](#)

- 1 TAULA DECARGA-ENTRADA VAIXELLA INOXTEL
- 1 AIXETA MONOBLOCFRANKE GK S35F
- 1 AIXETA DUTXA AIGUA FREDA I CALENTA FRANKE GKDCF
- 1 RENTAVAIXELLES UNVERBAR COMPACT
- 1 TAULA SORTIDA MÀQUINA INOXTEL





AJUNTAMENT DE
RODA DE BERÀ

1 RENTADOR INDUSTRIAL GAMA 700 FRANKE FN 187/21 L

1 BASTIDOR PER RENTADOR FRANKE AMB ESTANTERIA B-187



1 AIXETA MONOMANDO DE 2 AIGÜES PALANCA ERGONÒMICA LATERAL
GKMM25

FRANKE

1 ARMARI FRIGORÍFIC INFRICO AGN 701 PESC

1 ESTANTERIA MURAL TUB FRANKE ET 1643

1 FORN RATIONAL SCC 101 GAS 10 1/1+TAULA UG II SOPORT

1 BAIX MOSTRADOR FRIGORÍFIC INFRICO MODEL BMPP-2000 II

1 RENTADOR INDUSTRIAL GAMA 700 FRANKE FN 127/11D

1 BASTIDOR PER RENTADOR INDUSTRIAL FRANKE AMB ESTANTERIA B 127

1 AIXETA MONOMANDO DE 2 AIGÜES PALANCA ERGONÒMICA LATERAL
GKMM25

FRANKE

1 BAIX MOSTRADOR FRIGORÍFIC INFRICO MODEL BMPP-1500 II

1 GRILL VAPOR ARRIS MODEL GV455 GAS

1 TAULA ALÇADA 600 MM EDESA MCB-126

1 FREGIDORA MAINHO LOTUS FG-62 GF A GAS

1 FRY TOP GAS JEMI MODEL FRT100

1 ENCIMERA 4 FOCS JEMI T40

1 CAMPANA CENTRAL PLEIN

1 CÀMARA PANELS TAVER REFRIGERACIÓ

1 ESTANTERIA ALUMINI-POLIETILÈ FRANKE 3 NIVELLS

1 CAMPANA MURAL DE BAFS

1 RENTADOR INDUSTRIAL GAMA 600 FRANKE FN 147/11 L

1 BASTIDOR IND. FRANKE AMB ESTANTERIA B147

1 AIXETA MONOMANDO DE 2 AIGÜES PALANCA ERGONÒMICA LATERAL
GKMM25

FRANKE

50 FORQUILLES

50 GANIVETS DE TAULA

50 CULLERES DE POSTRE

50 PLATS PLANS GRANS

50 PLATS PLANS POSTRE

50 COPES D'AIGUA





AJUNTAMENT DE
RODA DE BERÀ
50 GOTS DE TUB



50 GOTS D'AIGUA

1 PAELLA DE 25 Ø

1 PAELLA DE 30 Ø

2 OLLES DE 15L

SALA BAR

2 CASSETTE I CONDENSADORA PANASONIC (o SIMILAR) CS/CU-W43BB4P/8P R407C, FRONTIS CZ-BT01P, COMANDAMENT A DISTÀNCIA CZ-RL51P DE 10.675 FRIG/H I 11.950 KCAL CADA UN. POTÈNCIA 5 CV

ALTRES

3 TENDALLS MODEL EXCLUSIVE BLANC MOTORITZAT AMB SOMFY RTS VIA RÀDIO

1 DESCALCIFICADOR MANUAL+ACCESSORIS 12 L

1 ESCALFADOR ELÈCTRIC 10 L

BAR

2 BOTELLER INFRICO MOD. EB 2000 II

1 RENTADOR INDUSTRIAL GAMA 600 FRANKE FN 126/11 D

1 BASTIDOR PER A RENTADOR IND. FRANKE AMB ESTANTERIA B126 + E 126

1 AIXETA GM-CB-16 EDESA

1 RENTAGOTS UNIVERBAR ERGON

1 TAULA INOXIDABLE AMB ESTANTERIES I CALAIXOS 8500X1000

1 MOSTRADOR DE BARRA 2100X1100X560

12 TABURETS BARRA DE FUSTA 35X35X79

17 TAULES 110X70X75

50 CADIRES DE FUSTA 40X40

Clàusula 4.- Manteniment de les instal·lacions i maquinària.

Característiques del servei de manteniment

Les empreses que optin a ser seleccionades com a concessionàries hauran de facilitar informació sobre la seva capacitat i acreditar explícitament el seu compromís per a assumir el servei de conservació i manteniment d'acord amb les pautes definides en





El Pla de manteniment comprendrà un programa complet de manteniment que garantirà:

- La conservació del local (totes les dependències) en condicions de plena disponibilitat, tant pel que fa a les prestacions funcionals com al seu aspecte.
- L'operativitat de les instal·lacions, equips i elements en condicions segures d'acord amb les prescripcions legals d'aplicació.
- La supervisió i control d'ambdós punts anteriors, atenent criteris de qualitat objectius.
- La predicció de la vida útil dels equips i elements d'instal·lació.

Queden compresos en l'abast del servei les següents modalitats de manteniment:

1. Manteniment preventiu:

El manteniment preventiu comprèn les operacions necessàries per garantir la conservació i bon funcionament del local i les instal·lacions adscrites al seu servei, cadascuna amb una finalitat pròpia, tendents a preservar el nivell idoni de qualitat de funcionament i de disponibilitat dels elements constructius i de les instal·lacions durant la seva vida útil. D'aquesta forma es pretén reduir les despeses i freqüència de les reparacions i aconseguir una reducció de riscos per als usuaris, de pèrdues de disponibilitat i d'interrupcions de l'activitat.

Les operacions consistiran, entre d'altres, en la reposició d'elements esgotats o defectuosos, la substitució periòdica d'elements o peces consumides o desgastades per causa del seu funcionament, la inspecció dels elements constructius i de les instal·lacions i les neteges necessàries per fer operatives les canalitzacions i conductes exposats a la brutícia permanentment o temporalment.

En tot cas, inclouran les següents actuacions:

1. Neteja i manteniment general:

a) Neteja i manteniment general de les instal·lacions del local segons les necessitats i ús d'aquestes.

Freqüència: Un cop al dia.(mínim)

b) Neteja i desinfecció dels lavabos amb la freqüència establerta segons les necessitats i ús d'aquestes.

Freqüència: Un cop al dia.(mínim)

2. Aparells d'aire condicionat



El manteniment i les inspeccions de les instal·lacions tèrmiques hauran de complir la normativa vigent actual: Real Decret 1826/2009, de 27 de novembre, pel que es modifica el Reglament d'instal·lacions tèrmiques en els edificis, aprovat pel Real Decret 1027/2007, de 20 de juliol.

- Gas

La manca de potència frigorífica pot venir per la pèrdua de gas de la instal·lació.

En algunes unitats es pot veure si els nivells són normals, però si no es pot veure, caldrà que un professional comprovi si hi ha fuga de gas.

En cas de fuga s'haurà de: localitzar la fuga reparar-la carregar la instal·lació de gas aïllar el conducte tèrmicament

- Filtres (a la unitat interior)

Neteja dels filtres un cop al mes amb aigua, sabó i un raspall, per extreure les substàncies contaminants i la pols que s'hi enganxen. Tot i la neteja, és aconsellable canviar-los cada 2 anys. Si els filtres estan bruts, l'aire no funciona correctament i es consumeix més energia. Procediment:

Aixecar la tapa frontal de l'aparell

interior. Treure els filtres.

Netejar els filtres amb aigua i sabó, utilitzant un raspall de manera suau. Deixar assecar els filtres a l'aire lliure.

Col·locar els filtres en la posició original.

- Condensador (unitat exterior)

Caldrà tenir cura de no envair l'espai frontal de l'aparell (plantes, roba estesa...), per evitar un mal funcionament del ventilador.

Comprovar que els tubs per on circula el gas estan protegits correctament. Si hi ha manca d'aïllament tèrmic, estarem perdent frigories que revertiran en el consum d'energia.

Observar que els cables elèctrics estan en perfecte estat i que l'aparell no consumeix més de lo normal.

Per tant, respecte al sistema de climatització haurà d'adoptar les mesures periòdiques de manteniment en prevenció o correcció de patologies sanitàries.

3. Extintors i sistemes contraincendis:

El manteniment de les instal·lacions de contra incendis es farà d'acord al que disposa el Real Decreto 513/2017, de 22 de maig, per el que se aprova el Reglament de instal·lacions de protecció contra incendis.

El manteniment i reparació d'aparells, equips, sistemes i els seus components emprats en la protecció contra incendis, hauran d'estar

realitzats per mantenidors autoritzats.

Operacions a realitzar pel personal autoritzat del titular de la instal·lació de l'equip

Pels extintors cal tenir present:



- Operacions a fer per personal especialitzat o bé per personal del titular de la instal·lació:
- Cada tres mesos: comprovació de l'accessibilitat, bon estat aparent de conservació, fiador, precinte, inscripcions, mànega.
Comprovació de l'estat de càrrega de l'extintor, estat de les parts mecàniques.
- Cada sis mesos: comprovació del pes de l'extintor i del butlletí de l'agent impulsor.
- Operacions a fer per personal especialitzat:
- Cada any: verificació de l'estat de càrrega (pes i pressió).
Comprovació de la pressió d'impulsió, estat de la mànega, llança, vàlvules i parts mecàniques.
- Cada cinc anys: a partir de la data del timbrat, i per tres cops, es retimbrarà l'extintor.

Es contracta a una empresa homologada pel manteniment del extintor amb personal especialitzat.

4. Instal·lació de baixa tensió, local de pública concurrència:

Aquestes instal·lacions s'han de fer, mantenir i revisar seguint les indicacions establertes en el Reglament Electrotècnic de Baixa Tensió (REBT) i en les instruccions tècniques complementàries recollides per reglament.

L'objectiu d'aquesta norma és minimitzar els riscos d'accidents i vetllar per la seguretat de les instal·lacions generadores d'un risc potencial per a les persones, els béns i el medi.

Per tant, haurà de tenir un contracte de manteniment de la instal·lació amb un mantenidor autoritzat.

Les Inspeccions periòdiques de les instal·lacions receptores alimentades des de xarxes de distribució s'han de fer cada 5 anys per part de les empreses col·laboradores de l'administració.

5. Instal·lació de gas:

El titular de la instal·lació o, si no els usuaris, seran els responsables del manteniment, conservació, explotació i bon ús de la instal·lació de tal manera que es trobi permanentment en servei, amb el nivell de seguretat adequat. Així mateix atendran les recomanacions que, amb vista a la seguretat, els siguin comunicades pel subministrador.

Les modificacions de les instal·lacions hauran de ser realitzades en tots els casos per instal·ladors que, un cop finalitzades, emetran el corresponent certificat que quedarà en poder de l'usuari.





AJUNTAMENT DE
RODA DE BERÀ

Les Inspeccions periòdiques de les instal·lacions receptores alimentades des de xarxes de distribució s'han de fer cada 5 any, per part de les empreses



instal·ladores de gas habilitades o els distribuïdors de gasos combustibles per canalització.

2. Manteniment correctiu:

Comprèn les operacions de manteniment adreçades a reparar les avaries i a esmenar les deficiències de funcionament sorgides en les instal·lacions i elements d'obra de l'edifici. Es consideren quatre categories d'intervencions de manteniment correctiu, segons es tracti de:

- a) Avaries no urgents, en que les intervencions de manteniment correctiu per a reparació de les avaries es podran dur a terme juntament amb les operacions programades.
- b) Avaries moderades, en què les intervencions de manteniment correctiu per a reparació de les avaries requerirà una reprogramació del dia de presència al centre, de manera que es doni una resposta ràpida però amb temps per tal que l'equip no hagi d'interrompre altres tasques.
- c) Avaries urgents, en què les intervencions per a reparació de les avaries es duran a terme desplaçant expressament l'equip d'intervenció assignat al centre o un equip d'urgència format amb aquesta finalitat.
- d) Avaries molt urgents, en què les intervencions per a reparació de les avaries es duran a terme desplaçant expressament l'equip d'intervenció de forma immediata.

Les actuacions de manteniment correctiu només hauran de ser assumides pel concessionari quan l'import de les mateixes sigui igual o inferior a 1.500 euros, per actuació individual.

Clàusula 4.- Actuacions a dur a terme pel concessionari

Les instal·lacions i equipament del Bar restaurant (cuina, lavabos, barra) estan en correcte estat de funcionament, sense perjudici que calgui renovar el mobiliari segons el previst en aquesta clàusula.

El concessionari haurà de realitzar les actuacions següents, dintre de la segona anualitat de la concessió:

- o Renovació del mobiliari interior de la sala bar restaurant, amb les característiques mínimes següents:
 - Els materials hauran de ser de fusta o metàl·liques.
 - Les potes de les taules i les cadires contindran elements de protecció contra el soroll.



- El mobiliari no podrà contenir cap tipus de publicitat incorporada.
- Les dimensions de les taules seran com a mínim: 120 * 70 * 75 Les cadires han de ser de mides 40 * 40 Els tamborets han de ser de mides 35 * 35
- Les unitats mínimes de cada element seran:
 - Taules: 20
 - Cadires: 80
 - Tamborets: 12

Aquesta actuació té una valoració, impostos inclosos de 3.423,68 euros

El termini màxim per a la instal·lació del nou mobiliari serà el primer trimestre de la segona anualitat de la concessió, o la que resulti de la oferta del concessionari.

- o Renovació de les lones dels 2 tendals exteriors, en el Color: gamma granat (RAL 4004)

Aquesta actuació té una valoració, impostos inclosos de 1.852,89 euros

Clàusula 5.- Relació de l'equipament complementari que s'ha de dotar el local

A banda del material adscrit a la concessió (apartat 3), el concessionari podrà ampliar el mobiliari i/o equipament complementari que consideri necessari per a la prestació de l'activitat de bar restaurant, en funció de la seva proposta de servei.

La modificació de l'equipament o material inicial haurà de ser autoritzat per l'Ajuntament. Un cop finalitzada la concessió, el concessionari podrà retirar tot aquell equipament no fixe. La resta quedarà incorporat al local i revertit a la titularitat de l'Ajuntament.

Clàusula 6.- Valoració

La valoració del local amb els bens que l'integren és: 185.685'00 euros.

Clàusula 7.- Cànon d'explotació

D'acord amb les comprovacions fetes del preu de mercat d'un local amb les característiques similars i l'ús idèntic és: 600,00.-€/mensuals, més IVA. No obstant, atès que les anteriors licitacions han quedat desertes i a fi de fer més atractiu l'explotació del local s'ha optat per no establir un cànon d'explotació.

L'Enginyer tècnic

municipal, Anton Ma.



DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

