



**AJUNTAMENT
DE FIGUEROLA DEL CAMP**

Plaça Sant Jaume, 1
43811 FIGUEROLA DEL CAMP

ANUNCI

Acte: Aprovació definitiva de l'establiment de servei públic de bar-restaurant a l'edifici de La Cooperativa. Memòria justificativa i reglament regulador del servei.

Expedient número: 4305930008-2025-0000134

El Ple de l'Ajuntament de Figuerola del Camp, en la seva sessió extraordinària de data 30 de maig de 2025, aprovà l'acord de prendre en consideració, aprovar inicialment i sotmetre a informació pública, per un període de trenta dies hàbils, l'expedient de l'establiment i prestació en règim de lliure concurrència del servei públic de bar-restaurant a l'edifici de La Cooperativa, situat al carrer Solar número 17 de Figuerola del Camp, on figura la memòria justificativa i el Reglament regulador del servei de bar-restaurant de La Cooperativa.

L'expedient es va sotmetre al tràmit d'informació pública per termini de 30 dies hàbils, mitjançant anuncis publicats al BOPT de data 2 de juny de 2025 (inserció núm. CVE 2025-04821), al DOGC de data 6 de juny de 2025 (inserció núm. CVE-DOGC-A-25150028-2025) i al tauler d'edictes electrònic municipal.

No havent-se formulat reclamacions ni al·legacions dins el termini d'informació pública, aquest expedient ha esdevingut aprovat definitivament, per la qual cosa es fan públics a través d'aquest anunci la memòria i el reglament del servei, tal com disposa l'article 70.2 de la Llei 7/1985, reguladora de les bases de règim local.

Figuerola del Camp, a la data de la signatura electrònica
L'alcalde, Joan Vila Canela



MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE L'ESTABLIMENT DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT DE LA COOPERATIVA, EN RÈGIM DE LLIURE CONCURRÈNCIA

Mitjançant acord de ple municipal ordinari de data 2 de maig de 2025 es va acordar designar una Comissió d'estudi als efectes d'elaborar una Memòria justificativa del servei de bar-restaurant a l'edifici de La Cooperativa de Figuerola del Camp, que haurà de tenir en compte els aspectes socials, financers, tècnics i jurídics de l'activitat, la forma de gestió, els beneficis potencials i els supòsits de cessament de l'activitat.

L'article 86.1 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, *de bases del règim local*, d'acord amb la modificació de la Llei 27/2013, de 27 de desembre, de racionalització i sostenibilitat de l'Administració local, assenyalava que les entitats Locals podran exercir la iniciativa pública per al desenvolupament d'activitats econòmiques, sempre que estigui garantit el compliment de l'objectiu d'estabilitat pressupostària i de la sostenibilitat financera de l'exercici de les seves competències.

A més de l'exigència que a l'expedient acreditatiu de la conveniència i l'oportunitat de la mesura es justifiqui que la iniciativa no genera risc per a la sostenibilitat financera del conjunt de la Hisenda municipal, s'exigeix la inclusió d'una anàlisi de mercat, relativa a l'oferta i la demanda existent, els possibles efectes de l'activitat local sobre la concurrència empresarial. Com assenyalava l'Exposició de Motius de la Llei 27/2013, del 27 de desembre, *de racionalització i sostenibilitat de l'Administració local*, es tracta d'afavorir la iniciativa econòmica privada evitant intervencions administratives desproporcionades.

S'ha de diferenciar la iniciativa de les entitats locals per al desenvolupament d'activitats econòmiques que s'exerceix en règim de lliure competència, d'acord amb el procediment previst a l'article 86.1 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, de bases del règim local, de la reserva d'activitats i serveis essencials a favor de les Entitats Locals que s'exerceix en règim de monopoli, d'acord amb el procediment previst a l'article 86.2 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, de Bases del Règim Local.

Per a l'elaboració de la present Memòria s'han tingut en compte els aspectes detallats en els articles 59 a 62 del Reglament de Serveis de les Corporacions Locals.

Per tant, és competència de la Comissió d'estudi l'elaboració de la present Memòria relativa als aspectes social, jurídic, tècnic i financer del servei públic, en què figurarà la forma de gestió. Així mateix, la Comissió elaborarà el Reglament que reguli els aspectes més rellevants en relació amb la prestació del servei i que haurà de declarar expressament que l'activitat de què es tracta queda assumida per l'ajuntament com a pròpia i determinarà l'abast de les prestacions a favor de la ciutadania.

En compliment d'allò ordenat i de conformitat amb la legislació vigent la Comissió ha elaborat la següent Memòria que contempla els aspectes següents amb relació a la prestació del servei:

ASPECTES SOCIALS

La iniciativa d'establiment del servei públic de bar-restaurant a l'edifici de La Cooperativa de Figuerola del Camp ve justificada per la necessitat de disposar d'un espai obert al públic que doni resposta a diverses necessitats detectades.

D'una part, a Figuerola del Camp no existeix cap establiment obert al públic de bar-restaurant. La cobertura del servei de bar-restaurant és necessària al municipi, vista



l'oferta inexistent d'establiments d'aquestes característiques i per tant, és necessari per mantenir el teixit social.

El municipi actualment tampoc disposa de cap establiment de botiga d'alimentació, per la qual cosa, s'inclou en aquest servei municipal el de botiga de queviures.

El servei de bar-restaurant i botiga implica la satisfacció d'una necessitat detectada al municipi, per mantenir la població al nucli i evitar el despoblament.

Finalment, el projecte de bar-restaurant també suposa l'obertura d'un espai de socialització en el mateix edifici en què hi ha la sala polivalent (planta baixa), amb usos socials i culturals. Per tant, s'entén aquest equipament com un punt de trobada en el que l'Ajuntament i les associacions del municipi hi puguin realitzar activitats diverses de dinamització social adreçada a diversos col·lectius i edats, un espai obert a tothom, infants, joves i persones grans des del que es pugui fomentar la convivència ciutadana i cohesionar els diferents col·lectius. Ha de ser no tan sols un espai públic sinó un espai de convivència relacional que també sigui d'ús compartit amb el concessionari del bar-restaurant.

Aquest espai és, en definitiva, el lloc de trobada més freqüent dels figuerolencs i figuerolenques.

En l'aspecte social, també és cert que mitjançant la tècnica contractual de la concessió, amb la regulació del servei en règim de lliure concurrència, implicarà la creació d'un o dos llocs de treball estables (a càrrec de la persona concessionària), i per tant el projecte ha de de ser financerament sostenible.

ASPECTES JURÍDICS

Els ens locals tenen plena potestat per constituir, organitzar, modificar i suprimir els serveis de la seva competència, d'acord amb el que estableix la legislació de règim local i altres disposicions aplicables.

Els serveis públics de competència local han de gestionar-se, de la forma més sostenible i eficient, directa o indirectament.

La Legislació aplicable és la següent:

- Article 128.2 de la Constitució Espanyola. (CE)
- Articles 7, 21.1.s), 22.2.f), 25, 26, 47.2.k), 85 i 86 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, de Bases del Règim Local. (LRBRL)
- Articles 95 i 97 del Text Refós de les disposicions legals Vigents en matèria de Règim Local, aprovat per Reial decret Legislatiu 781/1986, de 18 d'abril. (TRRL)
- Articles 30 a 36 i 41 a 112 del Reglament de Serveis de les Corporacions Locals, aprovat pel Decret de 17 de juny de 1955. (RSCL)
- Articles 243 a 257 del Text Refós de la Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya, aprovat per Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril. (TRLMRL)
- Articles 158 a 163 del Reglament d'Obres, Activitats i Serveis de les Entitats Locals aprovat per Decret 179/1995, de 13 de juny. (ROAS)



En relació amb l'elecció de la forma de gestió del servei s'estableix que es considera adequada la prestació de forma indirecta i en règim de lliure concurrència, mitjançant un contracte de concessió de servei.

Es descarta optar per un ús privatiu (concessió demanial) entenent que el Bar-restaurant de La Cooperativa esdevé una necessitat i constitueix un servei públic tal com s'ha argumentat en l'apartat anterior "aspectes socials".

En aquest sentit, l'existència d'una finalitat pública que transcendeixi purament el patrimonial ens porta necessàriament a qualificar la relació com a contractual.

En aquest cas resulta evident que l'Ajuntament de Figuerola del Camp no està perseguint únicament una rendibilitat econòmica en permetre l'ocupació d'un espai disponible en instal·lacions públiques, sinó que considera necessari fixar les condicions mínimes de prestació dels serveis als usuaris. La finalitat de donar un servei inexistent, juntament amb la fixació de condicions de prestació, com les relatives a horaris, serveis, productes o preus, entre d'altres, són clars indicis de la naturalesa administrativa del contracte, descartant la patrimonial.

D'acord amb això, es proposa, per considerar-se la millor opció per als interessos locals, per la finalitat pública perseguida i conforme a l'estructura administrativa municipal, que es gestioni el servei de forma indirecta a través d'un contracte administratiu de concessió de serveis pel qual es transfereix el risc operacional al contractista.

Així, el contracte que es planteja celebrar es correspon amb un contracte de concessió de serveis, sent la contrapartida d'aquest el dret a l'explotació del servei, amb transmissió del risc operacional al concessionari (la retribució al contractista prové exclusivament de les vendes dels productes) pel que serà qualificat, com a contracte de concessió de serveis. Segons l'article 15 de la LCSP de 2017:

« 1. El contracte de concessió de serveis és aquell en la virtut dels quals un o diversos poders adjudicadors encomanen a títol onerós a una o diverses persones, naturals o jurídiques, la gestió d'un servei la prestació del qual sigui de la seva titularitat o competència, i la contrapartida de la qual vingui constituïda bé pel dret a explotar els serveis objecte del contracte o bé per aquest dret acompanyat del de percebre un preu.

2. El dret d'explotació dels serveis implicarà la transferència al concessionari del risc operacional, en els termes assenyalats a l'apartat quart de l'article anterior. »

En relació amb els habituals contractes de gestió de bars i instal·lacions municipals, per exemple, el Tribunal Administratiu de Contractació Pública de la Comunitat de Madrid, en la seva Resolució nº153/2017, de 17 de maig de 2017, ha considerat que aquest tipus de contracte, quan el contractista rep com a contraprestació els pagaments que els usuaris facin d'aquest tipus de serveis, han de ser considerats com de concessió de serveis, ja que aquest, el contractista, assumeix el risc operacional; element diferenciador fonamental d'aquest tipus de contractes.

Pel que fa a la divisió en lots, com hem dit, es tracta d'un bar-restaurant, situats a la mateixa planta de l'edifici, per la qual cosa no procedeix la seva licitació per lots, ja que la seva explotació es configura com un únic servei, per tant ha de licitar-se un sol procediment de contractació que compregui l'explotació d'aquests serveis conjuntament.



La durada de la concessió es considera òptima per un període que podrà ser de cinc anys inicials, amb possibilitat de pròrroga per cinc més, de forma justificada.

En quant als Plecs, segons l'article 285.1 de la LCSP de 2017, els PCAP i PPT han de fer referència a les condicions de prestació del servei i fixar les tarifes que haguessin d'abonar els usuaris.

Aquestes tarifes han de regular-se als plecs, segons l'article 289.1 LCSP, "El concessionari té dret a les contraprestacions econòmiques previstes en el contracte, entre les que s'inclourà, per fer efectiu el seu dret a l'explotació del servei, una retribució fixada en funció de la seva utilització que es percebrà directament dels usuaris", denominant-se les contraprestacions econòmiques pactades tarifes i tindran la naturalesa de prestació patrimonial de caràcter públic no tributari.

Serà a través del reglament del servei com aquest ajuntament regularà aquestes tarifes a percebre pel concessionari directament dels usuaris dels serveis de bar-restaurant, que es recolliran en els Plecs, tal com s'estableix en l'article 20.6 del TRLRHL, quan imposa que "les contraprestacions econòmiques a què es refereix aquest apartat es regularan mitjançant ordenança".

S'ha pensat establir un cànon progressiu que permeti arrencar el negoci i engrescar a la població a utilitzar-lo, amb l'establiment de preus públics assequibles, que a mig termini permetin que sigui autosostenible.

ASPECTES TÈCNICS

L'Ajuntament de Figuerola del Camp va aprovar per acord de Ple municipal de data 27 de desembre de 2022 el "Projecte de rehabilitació i ampliació de l'edifici de la Cooperativa, situat al c/ Solar, 17", redactat per l'arquitecta Cristina Romagosa Jou. Que el projecte es va aprovar definitivament d'acord amb l'anunci d'aprovació definitiva publicat al BOPT de data 23 de març de 2023, inserció número 2023-02184.

Vist que les obres de rehabilitació i ampliació de l'edifici de La Cooperativa es van finalitzar en data 28 de juny de 2024.

El projecte aprovat inclou la reforma de l'antiga cafeteria i restaurant situada a la planta primera de l'edifici de La Cooperativa, la qual es considera suficient per a la legalització de l'activitat de bar-restaurant, atès que justifica tots els aspectes a considerar per la normativa ambiental vigent.

Així mateix, el projecte inclou la regulació de l'ús de l'edifici com de pública concurrència, i la primera planta està establerta en el projecte per a servei de bar-restaurant.

ASPECTES FINANCERS

Consta en l'expedient l'informe favorable emès pel Secretari-interventor relatiu a l'objectiu d'estabilitat pressupostària i de la sostenibilitat financera.

En quant a l'exigència de la inclusió d'una anàlisi de mercat, relativa a l'oferta i la demanda existent, els possibles efectes de l'activitat local sobre la concurrència empresarial. La justificació d'aquest aspecte ve donada pel fet que la incorporació d'un servei públic inexistent, amb aquest tipus d'activitat, no té cap efecte negatiu en la concurrència/competència empresarial atès que actualment no existeix cap d'aquest tipus d'establiment al municipi.



REGLAMENT REGULADOR DEL SERVEI PÚBLIC DE BAR-RESTAURANT DE LA COOPERATIVA DE FIGUEROLA DEL CAMP

Índex

Preàmbul.

CAPÍTOL I. FINALITAT I ÚS

Article 1. Objecte

Article 2. Tipus d'activitat

Article 3. Forma de prestació del servei

Article 4. Horaris

CAPÍTOL II. NORMES

Article 5. Drets i obligacions dels usuaris

Article 6. Drets i obligacions essencials i bàsiques de l'adjudicatari de la concessió

Article 7. Prohibicions

Article 8. Drets i obligacions del titular del servei

CAPÍTOL III. PREUS

Article 9. Llistat dels preus dels productes

Article 10. Risc i ventura

CAPÍTOL IV. INFRACCIONS

Article 11. Supòsits d'incompliment d'obligacions, infraccions i procediment

DISPOSICIÓ TRANSITORIA

DISPOSICIÓ FINAL



Preàmbul.

L'Ajuntament de Figuerola del Camp formula el present reglament en ús de la potestat reglamentària reconeguda als ens locals per l'article 8 del Text Refós de la Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya i en compliment de l'obligació de regular el règim jurídic dels serveis públics locals contemplada a l'article 247 de la mateixa llei.

L'interès general i el fi perseguit és disposar d'una norma que reguli l'ús i funcionament del servei públic del Bar-restaurant de La Cooperativa de Figuerola del Camp. Quant a l'adequació de l'instrument, l'aprovació d'un reglament és l'única forma que tenen els ens locals per a fer- ho.

CAPÍTOL I. FINALITAT I ÚS

Article 1. Objecte

És objecte d'aquest reglament, la regulació de la prestació del servei de Bar-restaurant de La Cooperativa, ubicat a la planta primera del carrer Solar número 17 del municipi de Figuerola del Camp, amb les següents característiques:

PLANTA PRIMERA:			
Dependència	Superfície util-m²	Densitat ocupació (persones/m²)	Ocupació
Distribuïdor	8,00	1p / 2 m2	4 persones
Sala bar-restaurant	132,00	1p / 1,5 m2	86 persones
Bany	13,15	1p / 3m2	4 persones
Magatzem	6,85	1p / 40 m2	1 persona
Cuina	22,00	1p / 10 m2	2 persones
Total ocupació	182 m ²		97 persones

L'Ajuntament de Figuerola del Camp, d'acord amb l'article 66 del Text Refós de la Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya, és el titular de l'edifici de La Cooperativa al qual s'hi ubica el servei de Bar-restaurant que es pretén posar en funcionament.

Article 2. Tipus d'activitat

L'activitat pròpia del servei és el de bar-restaurant i botiga, amb el subministrament oneros de begudes, menjar cuinat, entrepans, queviures, alimentació bàsica, fruita i pa, així com d'altres similars, sense que la present relació sigui limitativa, si no merament enunciativa.

La prestació del servei es guiarà pels principis d'un consum responsable, saludable, sostenible i respectuós amb el medi ambient, prioritzant els productes de proximitat, de temporada i ecològics, alhora que s'apostarà per reduir al màxim el malbaratament d'aliments. Aquestes prestacions s'adequaran a les demandes del públic.

Article 3. Forma de prestació del servei

El servei es prestarà en règim de lliure concurrència, mitjançant la forma de concessió del servei a risc i ventura de l'adjudicatari, d'acord amb l'article 15 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de *Contractes del Sector Públic*, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.



Article 4. Horaris

S'establiran de forma consensuada amb l'Ajuntament de Figuerola del Camp, els dies de descans setmanal i els dies de vacances, prevalent, en tot cas, l'interès públic i general del servei.

El servei s'ha de prestar com a mínim 5 dies setmanals.

El servei es prestarà durant l'horari comprès entre les 9:00 hores a les 20:00 hores.

Els dies de descans setmanal no podran coincidir amb els caps de setmana.

Els dies en què hi hagi actes de festes locals com la Festa de Sant Antim, Festa Major de Sant Jaume i Festa de Mare de Déu de l'Esperança, el servei haurà d'estar obert.

Aquest horari es podrà modificar per acord entre les parts, prevalent l'interès públic.

Durant els mesos d'estiu (juny, juliol, agost i setembre), dies festius, vigílies i els caps de setmana, l'horari d'obertura es podrà dilatar, atès que en aquests mesos s'obre el bar de la piscina municipal, amb major afluència de públic en aquell establiment, en detriment del bar-restaurant de la Cooperativa.

Durant els mesos d'estiu (juny, juliol, agost i setembre), dies festius, vigílies, els divendres i dissabtes l'horari de tancament es podrà ampliar, si s'escau, fins a les 24:00 hores.

CAPITOL II. NORMES

Article 5. Drets i obligacions dels usuaris

Son drets i obligacions dels usuaris els següents:

5.1. Drets

1. Tenir a la seva disposició els fulls de reclamacions.
2. A no ser discriminats per raó de sexe, raça, nacionalitat o religió.
3. A ser tractats correctament i amb respecte pel personal de la concessió.
4. A que li siguin lliurats els tiquets del servei.
5. A fer servir els instruments legals en defensa dels seus drets.
6. A trobar en òptimes condicions de salubritat i higiene els espais d'ús comú.
7. Altres que es puguin dictar pel correcte funcionament del bar-restaurant.
8. A ser atès, com a mínim, en llengua catalana.

5.2. Obligacions

1. A usar correctament les instal·lacions, sense pertorbar la prestació del servei, respectant els 4is d'obertura i tancament.
2. Respectar l'aforament màxim del local.
3. Pagar els preus públics corresponents abans de rebre els subministraments.



4. Respondre dels danys a tercers que es puguin produir com a conseqüència de l'ús.
5. Guardar el degut respecte al personal i usuaris.
6. Acatar les normes de seguretat i funcionament de la instal·lació.
7. Assumir les possibles pèrdues dels objectes personals.
8. Els usuaris adults seran responsables dels menors que els acompanyin.
9. A contribuir a mantenir neta la instal·lació.
10. No entrar amb animals, excepte gossos pigall.
11. No fumar.
12. Seguir les indicacions del personal responsable de la instal·lació.
13. Altres que es puguin dictar pel correcte funcionament del bar.

Article 6. Drets i obligacions essencials i bàsiques de l'adjudicatari de la concessió

Son drets i obligacions de l'adjudicatari de la concessió del servei els següents:

6.1. Drets

1. Prestar el servei de forma pública, pacífica i ininterrompuda.
2. Percebre dels usuaris del servei els preus públics corresponents abans del lliurament dels subministraments.
3. Ser respectat per tercers en la seva posició de contractista i concessionari, comptant amb el suport i protecció necessaris de l'Ajuntament perquè pugui prestar els serveis concedits amb normalitat, i perquè cessin les pertorbacions que, de fet o de dret, obstaculitzin el seu desenvolupament.
4. Utilitzar els béns de domini públic necessaris per a l'execució i la prestació dels serveis i mantenir aquest ús durant els respectius terminis de durada dels serveis concedits, que vénen relacionats al plec de prescripcions tècniques.
5. Formalitzar la recepció de l'equipament i explotació d'aquest, en els termes previstos en els plecs PCAP i PPT i en la legislació sobre concessions.
6. Percebre directament, com a element retributiu de la concessió, les tarifes i restants ingressos autoritzats en els plecs administratiu i tècnic, dels usuaris, que en tot cas s'ajustaran a les tarifes aprovades per l'Ajuntament.
7. Manifestar davant de tercers en totes les comunicacions que realitzi, la condició de concessionari del bar.
8. Elaborar, anualment, la proposta de preus públics que haurà de ser justificada mitjançant un estudi dels nous preus detallant totes les despeses, directes i indirectes, i que la tarifa i el seu càlcul estimatiu d'usuaris o ingressos superin el cost del servei. Aquesta proposta s'haurà d'ajustar a les especificacions tècniques, format, dates i altres, que l'Ajuntament determini.
9. Percebre la indemnització que correspongui en els supòsits de modificació del règim de prestació del servei, intervenció del servei, assumptió temporal pel titular de la prestació del servei, rescabament de la concessió i supressió del servei.



6.2. Obligacions essencials i bàsiques

6.2.1. Obligacions essencials

Tindran la condició d'obligacions essencials i, per tant, el seu incompliment serà causa de resolució del contracte, les següents:

1. El concessionari quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte
2. Les obligacions establertes en els plecs de clàusules administratives i/o prescripcions tècniques particulars en relació amb la subcontractació i en relació amb l'adscripció de mitjans personals i materials suficients per a la correcta execució del contracte.
3. El compliment estricte de les mesures de seguretat i salut previstes en la normativa vigent i en el pla de seguretat i salut.
4. El pagament dels salaris als treballadors i la seva retenció d'IRPF, així com l'abonament puntual de les quotes corresponents a la Seguretat Social. L'empresa contractista està obligada a complir durant tot el període d'execució del contracte les normes i les condicions fixades en el conveni col·lectiu d'aplicació, si bé en tot cas, l'adjudicatari estarà obligat a complir les condicions salarials dels treballadors conforme al Conveni Col·lectiu sectorial d'aplicació.

6.2.2. Obligacions bàsiques

A més de les obligacions essencials derivades del règim jurídic del contracte són obligacions bàsiques del concessionari les següents:

1. La concessió serà a risc i ventura del contractista, i per tant, el risc operacional correrà en tot cas càrrec del concessionari, d'acord amb el que estableix l'article 285.1 c), en relació amb l'article 197 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector públic.
2. Formalitzar la recepció de l'equipament i explotació d'aquest, en els termes previstos en el plec i en la legislació sobre concessions. Haurà de signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
3. Adequar el bar així com la resta d'elements objecte de la concessió per a l'inici de l'activitat per complir les condicions tècniques i l'aplicació dels autocontrols establerts a la normativa sanitària vigent. Si existeixen costos per a l'adequació, aniran a càrrec exclusiu del concessionari.
4. Així mateix, estar degudament inscrit en els registres administratius corresponents a l'activitat, com el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de la Generalitat.
5. Estar al corrent dels impostos, taxes o despeses de qualsevol ordre, tant municipals com provincials, autonòmics o estatals, corresponents a la sol·licitud i obtenció dels permisos i llicències necessaris per a l'exercici de l'activitat, incloses les taxes per prestació dels treballs d'inspecció i qualsevol altre que sigui aplicables d'acord amb les disposicions vigents.



6. Amb caràcter general, fer front al pagament de tota mena de contribucions i impostos, i qualsevol exacció que hagi de satisfer per a l'exercici de l'activitat o explotació del negoci de bar.
7. Assumir, a més de totes les despeses de posada en marxa de l'activitat, les de reparació, substitució o manteniment necessaris dels béns que es posin a la seva disposició.
8. Explotar el servei de bar durant tot el termini de la concessió i assumir les despeses que se'n derivin, inclòs, amb ànim enunciatiu i no enumeratiu:
 - a) Les despeses de funcionament del bar-restaurant (llum, aigua, electricitat, climatització, clavegueram, escombraries, neteja, etc) aniran a càrrec del concessionari. Igualment, tots els subministraments i serveis hauran d'anar al seu nom, assumint el canvi de titularitat.
 - b) Satisfer la taxa de recollida de residus.
 - c) Instal·lació del servei de TV, telèfon i internet per a les gestions del bar, i wifi per als clients.
 - d) La neteja del vestíbul de l'entrada, de les escales d'accés, del bar-restaurant, cuina, lavabos i la terrassa exterior.
 - e) Contractació del personal
 - f) Impostos (a nivell fiscal, laboral, etc..)
 - g) Tributs municipals
 - h) Proveïdors del bar i botiga
 - i) Despeses de publicitat. El funcionament de l'activitat es realitzarà amb estricta subjecció a les normes legals i reglamentàries i a les ordenances que li siguin d'aplicació.
9. Haurà d'abonar puntualment el cànon a l'Ajuntament (en els termes establerts al Plec de Clàusules Administratives i en el Plec de Prescripcions Tècniques).
10. Haurà de complir les normes vigents en matèria fiscal, laboral, de seguretat social, i de seguretat i higiene en el treball, quedant l'Ajuntament exonerat de responsabilitat per aquest incompliment, repercutint a l'adjudicatari qualsevol sanció que les Administracions competents poguessin imposar a l'Ajuntament subsidiàriament a conseqüència d'incompliments en aquesta matèria, sense perjudici de la penalització que a més pugui imposar-se.
11. Conservar l'objecte de la concessió en perfecte estat, no podent alterar-lo sense prèvia autorització municipal, tenint cura que les instal·lacions i el local estiguin nets, lliures de residus i en perfectes condicions higièniques i sanitàries. El concessionari queda obligat a mantenir constantment net el local i la totalitat d'espais concessionats.
12. Les obres de manteniment, conservació i adaptació que el concessionari consideri necessàries per a l'adequada explotació de l'activitat (expressament autoritzades per l'Ajuntament) seran íntegrament a càrrec seu, restant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals i sotmetent-se, en el que es refereix a l'execució d'obres, a les directrius que assenyali l'Ajuntament. Aquestes obres quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a cap indemnització per part de l'adjudicadora.
13. Permetre que l'Ajuntament, en cas de ser necessari, realitzi les obres per a l'adequació del local a la normativa vigent, no tenint dret a cap indemnització per



danys i perjudicis en el supòsit que calgui interrompre la seva activitat durant uns dies, tenint només dret a prorrogar el contracte pels dies que el bar estigui tancat.

14. Conservar la instal·lació, la maquinària, i el mobiliari destinats a la prestació del servei en perfecte estat de neteja, utilització i funcionament, destinant-ho a l'ús pactat exclusivament i reparar a càrrec seu els desperfectes ocasionats, així com substituir els elements deteriorats o defectuosos. A la finalització de la concessió el concessionari haurà d'entregar la instal·lació, maquinària i mobiliari en igual estat i condicions que les va rebre de l'Ajuntament. A aquest efecte, tant a l'inici com a l'acabament de la concessió es confeccionarà i signarà una acta i un inventari en què es detallaran les instal·lacions i mobiliari, i el seu estat, existents i destinats a la prestació del servei. Les reposicions d'aquest material durant el termini de la concessió seran a càrrec del concessionari, sense cost per l'Ajuntament.
15. Comunicar qualsevol avaria que es produeixi a la instal·lació així com el seu estat de manteniment, els incidents que es produeixin durant l'ús de la instal·lació així com les expressades pels seus usuaris. En cas d'avaria definitiva i un cop exhaurit el termini de garantia dels equipaments bàsics, l'adjudicatari haurà de substituir-los a càrrec seu per equipaments nous d'iguals característiques tècniques.
16. Mantenir tots els espais en un bon estat de neteja i higiene.
17. El contractista respondrà dels danys i perjudicis que l'explotació del servei pugui causar als interessos municipals i a terceres persones, que serà exigida amb càrrec a la garantia definitiva, si aquesta fos suficient, o pel procediment administratiu que correspongui. Haurà de contractar una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per a danys a tercers amb una quantia mínima de 300.000€ que respondrà de tota indemnització civil de danys i perjudicis per accidents que ocasionin els treballadors i els instruments de treballs utilitzats per a la prestació dels serveis, sense perjudici dels drets que els assisteixin davant els autors dels fets o companyies d'assegurances de riscos. També correrà a càrrec del concessionari l'assegurança per robatori o desperfectes a l'interior del local.
18. Elaborar, anualment, la proposta de tarifa que haurà de ser justificada mitjançant un estudi dels nous preus detallant totes les despeses, directes i indirectes, i que la tarifa i el seu càlcul estimatiu d'usuaris o ingressos superin el cost del servei. Aquesta proposta s'haurà d'ajustar a les especificacions tècniques, format, dates i altres, que l'Ajuntament determini.
19. El concessionari haurà de portar una comptabilitat diferenciada on quedin reflectits tots els ingressos i despeses de la concessió, i que haurà d'estar a disposició de l'Ajuntament de Figuerola del Camp. Anualment es presentarà una memòria de la gestió de l'explotació del Servei on es detallaran els ingressos i les despeses de manera separada i el resultat de la gestió anual. En el cas que l'Ajuntament consideri que la documentació presentada no és suficient, podrà requerir la presentació de documentació addicional.
20. Portar directament el concessionari l'explotació del bar-restaurant i botiga. Prestar el servei per si mateix, amb prohibició absoluta de traspasar-lo i sense possibilitat de cessió ni subcontractació a tercers, aquesta última a excepció del servei de neteja.
21. Prestar el servei amb la continuïtat i regularitat establerta a l'article 4, llevat que l'Ajuntament decideixi tancar l'edifici públic per alguna causa justificada en què es faci inviable l'obertura.



22. Destinar les instal·lacions, objecte de concessió, a l'ús específic del servei, sense aplicar-les a altres usos, ni alienar-les, gravar-les o cedir-les a tercers sota qualsevol forma contractual.
23. La utilització de la terrassa exterior queda inclosa amb l'activitat.
24. Les activitats extraordinàries que es vulguin realitzar dins el local així com a la terrassa seran objecte de sol·licitud per part del concessionari i es regiran per les normes de l'Ajuntament.
25. L'adjudicatari proveirà de material accessori per als lavabos, com sabó de mans, paper higiènic, tovalloletes eixuga-mans, etc. A més, efectuarà tantes intervencions diàries de neteja com sigui necessari per tal de que els lavabos estiguin en perfectes condicions higièniques.
26. En cas d'extinció normal de la concessió, el concessionari ha de prestar el servei fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
27. L'Ajuntament es reserva les facultats inspectores inherents a la constatació del funcionament normal i correcte del servei. Aniran a càrrec del concessionari totes les deficiències que es detectin, així com les despeses que s'originin i les millores a introduir. En conseqüència, permetre, quan calgui, que en qualsevol moment els representants de l'Ajuntament puguin inspeccionar l'estat de conservació de les obres i del servei per verificar les condicions d'explotació encara que sigui sense requeriment de visita prèvia. El contractista facilitarà en tot moment la documentació requerida per l'Ajuntament amb l'objecte de comprovar la plena legalitat de l'empresa en l'ordre fiscal, laboral o administratiu.
28. Executarà en el termini de màxim de 48 hores els treballs derivats de queixes o incidències notificades per l'Ajuntament.
29. No utilitzar la imatge interna o externa de la instal·lació amb motius publicitaris o qualsevol altre d'interès exclusiu, sense que ho autoritzi prèviament i expressa l'Ajuntament. Expressar el caràcter públic i municipal de l'equipament del servei de bar-restaurant i botiga en qualsevol element de retolació i senyalització, així com en la denominació del servei i en tot els anuncis, butlletins, entrades i en general, elements d'informació i difusió, a través de qualsevol medi o instrument utilitzat.

Com a mínim serà obligatori fer-hi constar el logotip de l'Ajuntament de Figuerola del Camp i el text haurà de figurar, com a mínim, en català.
30. No discriminar cap usuari del servei per cap motiu. La instal·lació serà de lliure accés per al conjunt dels ciutadans, sense altra limitació que la derivada de la pròpia capacitat i característiques de la instal·lació.
31. Tenir bon tracte amb els usuaris del bar-restaurant i a contribuir a la creació d'un ambient agradable per a la gent que acudeixi al local amb atenció del servei amb el suficient nombre de persones per a la seva correcta explotació.
32. L'atenció a l'usuari, haurà de ser, com a mínim i de forma habitual, en llengua catalana, parlat i comprès.
33. Mantenir de forma ben visible, com a mínim en llengua catalana, els llistats de productes i preus, així com la senyalització relativa a l'aforament, itineraris d'evacuació, consum de begudes alcohòliques i tabac i la resta que la legislació sectorial declari preceptiva. Al local hi haurà disponible un llibre de reclamacions i/o fulls de reclamacions.



34. Vetllar pel compliment estricte dels paràmetres higiènic-alimentaris dels aliments i begudes que es serveixen al bar-restaurant, així com el compliment de la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en l'establiment. Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i el concessionari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar. El concessionari serà l'únic responsable en tots els ordres, cas de produir-se qualsevol tipus de toxinfecció degut a l'incompliment de la normativa vigent, quedant exclosa la responsabilitat de l'Ajuntament.
35. Efectuar una correcta gestió dels residus. Separar vidre, paper i cartró, els envasos i la matèria orgànica, dipositant-los en els contenidors específics a l'espai habilitat a tal efecte a l'exterior del local.
36. L'adjudicatari és responsable de la custòdia de les claus del local, i d'activar i desactivar el funcionament dels sistemes de tancament i seguretat de les diferents dependències del bar-restaurant (alarmes, portes, persianes, etc...), havent de comunicar a l'Ajuntament qualsevol incidència al respecte.
37. Disposar de la premsa del dia (un diari de caire generalista, un de comarcal i un altre d'esportiu).
38. Complir totes les prescripcions contingudes en el present reglament, així com les previstes al plec de clàusules administratives, el plec de prescripcions tècniques i d'explotació i els pactes que per escrit s'acordin entre el titular del servei i el concessionari del servei.

6.2.3. Obligacions en matèria higiènic-sanitària

En l'exercici de l'explotació hauran d'observar-se en tot moment les condicions higièniques que estableix la legislació vigent, principalment el Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

A més, l'adjudicatari de la concessió haurà de respectar les prescripcions sanitàries recollides a la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac, en la seva redacció donada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre. Seran d'obligat compliment les normes sanitàries vigents.

Condicions generals que haurà de complir el local:

- a) En quant a les matèries peribles, com la carn, verdures, etc, es tindrà molta cura en el seu procés de manipulació i conservació. S'evitarà el contacte amb productes contaminants dels aliments. Es conservaran en cambres frigorífiques i el seu subministrament es farà a través de carnisseries o escorxadors autoritzats, i amb els corresponents permisos.
- b) Es comprarà sempre la quantitat adequada d'aliments per tal d'evitar acumulacions innecessàries, sobretot en èpoques d'estiu. S'evitarà treure la carn i d'altres aliments de les cambres fins el moment d'anar-los a preparar. Així mateix, s'evitarà la incidència dels raigs solars sobre els aliments, i en èpoques de vacances o d'altres períodes d'inactivitat es retiraran tots els aliments de les cambres.



- c) Les superfícies de taules, safates i d'altres instruments destinats a la manipulació dels aliments, seran de material llis, anticorrosiu i de fàcil neteja i desinfecció.
- d) Excepte els tallants, queda prohibit l'ús de la fusta.
- e) Totes les parets, terres i finestres i demés estructures estaran en ordre i en condicions que permetin una fàcil neteja.
- f) Després de cada jornada de treball, es procedirà sistemàticament a la neteja i desinfecció de tots els estris utilitzats, amb aigua calenta. Totes aquestes eines i maquinaria seran de materials que facilitin la seva neteja i desinfecció. Aquests materials hauran de ser innocus, que no puguin transmetre als aliments propietats nocives ni canviar les seves característiques organolèptiques.
- g) Els residus o deixalles seran dipositats en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació.
- h) Així mateix, no es podrà fumar ni realitzar qualsevol altre activitat antihigienica en els recintes on es manipulen aliments de consum humà.
- i) Queda prohibit l'accés i la permanència d'animals domèstics en les dependències d'aquests establiments.

Condicions d'higiene del personal:

- a) El personal de l'activitat haurà de complir la normativa vigent relativa a la higiene dels productes alimentaris.
- b) En la manipulació dels aliments no podran intervenir-hi persones que pateixin malalties contagioses o portadores de les mateixes. Abans de la contractació, aquest personal haurà d'acreditar mitjançant el corresponent justificat, haver superat les proves mèdiques establertes per la Direcció General de Salut Pública.
- c) El personal haurà de cuidar en tot moment el màxim grau de neteja i pulcritud.
- d) El personal no podrà portar exposat cap embenat, excepte que estigui perfectament protegit i cobert per material impermeable.
- e) En l'interior del local, queda prohibit fumar i mastegar tabac.

En termes generals es compliran les següents condicions:

- Higiene i Manipulació d'aliments:

- a) Les persones que manipularan els aliments estaran en possessió del Certificat corresponent, i prendran les mesures d'higiene necessàries.
- b) Es realitzarà el rentat de les mans després de manipular aliments crus, d'esternudar o tossir, de treure les escombraries, abans de la preparació d'altres plats.
- c) En la manipulació dels aliments no hi intervindran persones que pateixin malalties contagioses o portadores de les mateixes.
- d) La roba que s'utilitzarà serà d'ús exclusiu per al treball.
- e) No es pot fumar en la zona on es prepararan els aliments, ni tampoc poden accedir-hi animals domèstics.



- f) La taula i els estris de treball es netejaran entre les comandes i la manipulació d'aliments crus i cuinats.
- g) S'evitarà la coincidència en l'espai o el temps de les operacions de manipulació d'aliments crus i aliments cuits, per tal d'eliminar qualsevol possibilitat de contaminació creuada.
- h) Les matèries peribles es conservaran en cambres frigorífiques i no es trauran fins al moment d'anar-les a preparar.
- i) La verdura i fruita s'ha de rentar amb aigua potable. En l'elaboració de maioneses només es poden utilitzar ovoproduts pasteuritzats i s'hi ha d'afegir vinagre o llimona, i s'ha de consumir dins de les 24 hores.
- j) L'emmagatzematge dels aliments que no necessiten estar refrigerats, es farà en llocs nets, secs, ventilats i col·locats en prestatges.
- k) Els aliments exposats al públic estaran en vitrines protegides i refrigerades.

- Neteja i desinfecció:

- a) Després de cada jornada es realitzarà una neteja profunda de tota la cuina amb aigua i desinfectant, així com tots els aparells utilitzats.
- b) La resta de recipients que entren en contacte amb els productes alimentaris es col·locaran dins el rentavaixelles de manera immediata després del seu ús.
- c) La taula de treball es netejarà un cop finalitzada cada comanda.
- d) Els residus o deixalles es dipositaran en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació.
- e) Els recipients per a la recol·lecció d'escombraries estaran situats en llocs de fàcil accés però de poc risc per a la contaminació dels aliments.
- f) Es disposarà d'un Pla de desratització i desinsectació, contractat amb una empresa especialitzada.

L'establiment tindrà a disposició de l'organisme inspector competent tot el dossier que inclourà tots els autocontrols esmentats, així com totes les taules i paràmetres que s'han d'anar controlant periòdicament.

6.2.4. Obligacions tècniques de l'activitat

En exercici de la seva activitat l'adjudicatari haurà de donar compliment a la legislació bàsica i sectorial afecta:

- Compliment de la legislació sanitària vigent
- Compliment de la legislació en matèria de seguretat i salut en el treball
- Compliment de la legislació de prevenció d'incendis i emergències
- Compliment de la legislació en matèria d'activitats recreatives i pública concurrència
- Compliment de la legislació vigent referent a contaminació acústica (horaris, etc.)
- Compliment de la legislació en matèria de comunicació prèvia per a l'exercici de l'activitat



6.2.5. Sistema de condicionament, instal·lacions i serveis

L'edifici disposa de les infraestructures dels serveis d'aigua, electricitat i clavegueram.

L'edifici està equipat amb els serveis i instal·lacions necessaris, com ara espai d'emmagatzematge, recollida i eliminació de residus, subministrament de serveis d'aigua, electricitat i telecomunicacions, evacuació d'aigües residuals i pluvials, climatització i instal·lació d'ACS per aerotèrmia, i instal·lacions de protecció contra incendi.

Les característiques de les instal·lacions es recullen amb detall en el "*Projecte de rehabilitació i ampliació de l'edifici de la Cooperativa, situat al c/ Solar, 17*", aprovat pel ple municipal.

El manteniment de la instal·lació elèctrica serà a càrrec de l'Ajuntament.

L'ajuntament es farà càrrec de la contractació d'una empresa autoritzada per al manteniment de les instal·lacions de protecció contra incendis i es realitzarà amb la periodicitat que estableix la normativa vigent.

El manteniment dels extractors i campana extractora serà a càrrec de l'Adjudicatari, inclosa la seva substitució, en cas de necessitat, prèvia comunicació i vist-i- plau de l'Ajuntament.

Qualsevol modificació haurà de ser consensuat amb l'Ajuntament, assumint l'adjudicatari el cost de la modificació.

El subministrament d'aigua freda i calenta sanitària és directe de la xarxa pública amb comptadors divisionaris centralitzats. L'adjudicatari resta obligat a tramitar el corresponent canvi de nom del contracte de subministrament d'aigua.

Qualsevol modificació haurà de ser consensuada amb l'Ajuntament, assumint l'adjudicatari el cost de la modificació, que executarà l'Ajuntament. De manera inversa, a la finalització del contracte de concessió, l'adjudicatari resta obligat a facilitar la tramitació del contracte de subministrament d'aigua a favor de l'Ajuntament de Figuerola del Camp.

La xarxa de veu i dades existent no estarà operativa, per tant, l'Adjudicatari haurà de promoure la contractació de telefonia/dades a l'operadora que doni servei al centre assumint el cost de instal·lació i despesa periòdica. La instal·lació de qualsevol cablejat o element per part de l'operador de telefonia /dades o l'adjudicatari es farà sota la supervisió i acceptació de l'Ajuntament.

Article 7. Prohibicions

1. Queda prohibida la presència d'animals a les zones destinades a l'elaboració, emmagatzematge o manipulació d'aliments.
2. Queda prohibida la venda de begudes alcohòliques a menors de 18 anys.
3. El concessionari vetllarà per a què no es tregui cap element de vidre (ampolles, gots...) fora del recinte del bar.
4. Queda prohibida la venda tabac en tot cas (incloses les seves variants electròniques, com cigarretes electròniques, vapejadors i similars). No podrà instal·lar màquines expenedores de tabac (ni cigarretes electròniques, ni vapejadors, etc) ni donar opció a vendre tabac en cap cas, o alcohol a menors d'edat.
5. Així mateix, queda prohibit fumar (incloses les variants electròniques) dins de l'establiment.



6. Queda prohibida la venda d'altres productes i serveis, fora dels autoritzats per aquesta Corporació, ni propis, ni oferts per altres, encara que el seu comerç sigui legal.
7. El concessionari renuncia expressament a instal·lar màquines escurabutxaques, qualsevol altre sistema de joc d'atzar que atorgui premis en diners, així com aquelles màquines recreatives o sistema de joc d'atzar encara que no comportin aconseguir premis ni ésser de pagament.
8. En cap cas es permetran apostes econòmiques.

Article 8. Drets i obligacions del titular del servei

Son drets i obligacions del titular del servei:

8.1. Drets

1. Els serveis tècnics municipals realitzaran inspeccions, amb la periodicitat que considerin oportuna per tal de supervisar la correcta execució de les instal·lacions del bar amb cuina podran imposar l'adopció de les mesures que convinguin per a la seva millor execució. Mantenir la titularitat del servei, conservar els poders de policia i les facultats d'inspecció i vigilància de l'Ajuntament respecte a les instal·lacions.

L'Ajuntament té dret a inspeccionar els béns i instal·lacions objecte de la concessió així com qualsevol documentació relacionada amb aquesta, mitjançant el personal que designi a aquest efecte. L'esmentat personal podrà dictar les ordres que calguin per mantenir o restablir la correcta utilització dels béns objecte de la concessió.

2. El concessionari haurà d'adoptar les mesures adients per al compliment d'aquests requeriments, sempre que li fossin comunicats per escrit i no s'oposin a les disposicions d'aquest plec. Qualsevol discrepància serà resolta mitjançant resolució de l'òrgan competent, immediatament executiva, atenent l'interès general.

3. A més, l'Ajuntament podrà requerir en qualsevol moment del concessionari l'adopció de les mesures necessàries de reparació, conservació i manteniment de l'espai.

4. Facultats d'inspecció i vigilància de l'Ajuntament respecte al compliment de la normativa laboral. Els serveis tècnics municipals podran requerir l'adjudicatari perquè presenti la següent informació:

- a) Els documents justificatius dels pagaments salarials i a la Seguretat Social, així com dels realitzats als subcontractistes, si escau.
- b) Informe específicatiu de les actuacions que realitza per al compliment de les seves obligacions en matèria de seguretat i salut laboral, indicant les incidències que s'hagin produït sobre aquest tema.

5. Percebre del concessionari els cànon o retribucions econòmiques establertes dins dels terminis en el PCAP, PPT i al contracte.

6. Modificar, per raons d'interès públic les característiques del servei de la concessió i els preus públics que han de ser abonats pels usuaris, segons es disposa en aquest plec. Aquestes modificacions no donaran lloc a indemnització a favor del concessionari, quan les alteracions acordades no tinguin transcendència econòmica per a l'equilibri financer de la concessió.

7. Intervenir i fiscalitzar la gestió del concessionari, per la qual cosa podrà inspeccionar el servei concedit i les instal·lacions adscrites a la concessió i la documentació relacionada



amb el seu objecte, dictant les ordres necessàries per mantenir o restablir les adequades prestacions.

8. L'Ajuntament podrà consultar i estudiar quantes auditories financeres i/o tècniques es realitzen a l'empresa concessionària, així com ordenar les que es considerin necessàries per a la fiscalització de la gestió. A tal efecte, l'empresa concessionària haurà de facilitar l'accés a tota la documentació que li sigui requerida pels auditors o òrgans competents, inclosa aquella necessària per auditar les despeses d'estructura o generals que el concessionari carregui a aquesta concessió.

9. Imposar al concessionari les pertinents penalitzacions, en funció de les infraccions que cometi.

10. Assumir temporalment la gestió directa del servei total o parcial (intervenció de la concessió), quan no la presti o no la pugui prestar el concessionari, per circumstàncies imputables o no al mateix.

11. Rescatar la concessió en la seva totalitat o de forma parcial abans de l'acabament del termini establert, sempre que ho justifiquin circumstàncies sobrevingudes d'interès públic.

12. Extingir la concessió per qualsevol de les causes previstes a l'ordenament i en els presents plecs de clàusules (tècniques i administratives)

13. La reversió dels béns immobles, instal·lacions i material adscrits a la concessió, lliures de qualsevol càrrega o gravamen, en el moment d'extingir-se els respectius terminis establerts en aquest plec per a cadascuna de les prestacions i serveis contractats, sigui quina sigui la seva causa.

Per tant, l'adjudicatari cessarà en l'aprofitament dels béns que hagués estat utilitzant i els posarà a disposició de l'Ajuntament en perfecte estat de conservació i manteniment.

14. Exercir les prerrogatives d'interpretació de la concessió i de resolució dels dubtes que ofereixi el seu compliment, modificar-lo per raons d'interès públic, acordar la seva resolució i determinar els seus efectes.

15. Sotmetre's al control econòmic i financer per part de l'Ajuntament, qui ho exercirà com estimi pertinent.

16. Inspeccionar els serveis, les obres, les instal·lacions, els locals i la situació dels comptes i els procediments de la gestió, així com tota la documentació que aquesta gestió comporta i dictar ordres per mantenir o restablir la prestació corresponent.

18. Percebre del concessionari abans del dia 10 de cada mes el cànon més els impostos que el gravin.

19. Modificar el règim de prestació del servei, intervenir el servei, assumir temporalment la prestació del servei, rescatar la concessió i suprimir el servei, sempre per causa d'interès públic.

20. Imposar sancions per l'incompliment de les obligacions contemplades en aquest reglament, en els plecs de clàusules administratives, tècniques i d'explotació i en els pactes que per escrit s'acordin entre el titular del servei i el concessionari del servei.

8.2. Obligacions

1. Posar a disposició del concessionari els béns i instal·lacions necessaris per a la correcta gestió del servei en la forma convinguda.



2. Garantir la no pertorbació del servei i atorgar al concessionari la protecció adequada per tal que pugui prestar el servei correctament.
3. Compensar al concessionari quan les modificacions que acordi l'Ajuntament per raons d'interès públic i per concórrer les circumstàncies de la Llei de Contractes del Sector Públic, afectin el règim econòmic - financer de la concessió de manera que es mantingui l'equilibri dels supòsits econòmics considerats com bàsics en l'adjudicació de la concessió. En cas que l'Administració dictés acords respecte al desenvolupament del servei que no tinguin transcendència econòmica, el concessionari no tindrà dret a indemnització per raó d'aquests.
4. Indemnitzar al concessionari per danys i perjudicis que li ocasionin l'assumpció directa de la gestió del servei quan es produeixi per motiu d'interès públic que determini el rescat de la concessió per causa no imputable al concessionari.
5. Lliurar al concessionari, en el termini de 14 dies des de la formalització del contracte, les instal·lacions objecte del contracte.
6. Permetre al concessionari del servei prestar el servei de forma pública, pacífica i ininterrompuda i percebre dels usuaris del servei els preus públics corresponents.
7. Indemnitzar el concessionari del servei en els supòsits de modificació del règim de prestació del servei, intervenció del servei, assumpció temporal de la prestació del servei, rescat de la concessió i supressió del servei.

CAPÍTOL III. PREUS

Article 9. Llistat de tarifes de venda al públic

L'adjudicatari estarà obligat a comunicar a l'Ajuntament, per a la seva autorització, el llistat de tarifes de venda al públic dels productes i serveis que ofereixi, així com les variacions i modificacions, que necessitaran autorització prèvia de l'Ajuntament.

L'adjudicatari, abans de la signatura del contracte, presentarà un llistat dels preus dels productes i serveis que pretén oferir en el bar-restaurant.

Les tarifes vincularan al concessionari i regiran o romandran en vigor fins que hagi finalitzat l'exercici en el que hagi tingut el començament efectiu de la concessió del servei.

S'hi considerarà inclòs l'IVA, així com qualsevol altre tribut o gravamen.

La llista de preus, visada, ha d'estar exposada permanentment i visible. El concessionari està obligat a lliurar a l'usuari un tiquet amb el preu dels serveis.

Article 10. Risc i ventura

El concessionari gestionarà el servei al seu risc i ventura, i aquest no tindrà dret a indemnització per causa de pèrdues, avaries o perjudicis ocasionats amb motiu de l'explotació del servei, llevat en els casos de força major, recollits en l'article 239 de la LCSP, o per la modificació de l'objecte del mateix en relació amb la concessió imposada unilateralment per l'Ajuntament o decisions d'aquest produïdes fora de l'àmbit contractual pròpiament dit, quina major onerositat sobrevinguda ha d'ésser compartida per l'Ajuntament.



CAPÍTOL IV. INFRACCIONS

Article 11. Supòsits d'incompliment d'obligacions, infraccions i procediment

En cas d'incompliment, es seguirà un procediment sancionador que inclourà una notificació formal al contractista detallant la infracció comesa.

A partir d'aquí, el contractista tindrà un termini per corregir la situació o presentar les seves al·legacions.

Si persisteix l'incompliment, l'Ajuntament podrà imposar les sancions pertinents, les quals poden incloure advertències, multes o, en casos greus, la resolució anticipada del contracte sense dret a indemnització.

Si per causes alienes al concessionari o bé de l'incompliment per part d'aquest es deriva pertorbació greu i no reparable per altres mitjans al servei, l'Administració pot acordar-ne el segrest o la intervenció.

En tot cas, el concessionari haurà d'abonar a l'Administració els danys i perjudicis que li hagi ocasionat efectivament.

Els incompliments de les obligacions del concessionari es classifiquen en lleus i greus (art. 264 LCSP).

Es consideren infraccions greus:

- a. L'incompliment total de les prohibicions establertes a la LCSP.
- b. L'omissió d'actuacions que siguin obligatòries de conformitat amb la legislació legalment aplicable.
- c. La negligència en el compliment dels seus deures d'ús i conservació dels béns objecte de la concessió.
- d. L'incompliment dels deures establerts als Plecs (PCAP i PPT).
- e. El cobrament a l'usuari de tarifes superiors a les autoritzades per l'Administració. Els incompliments greus podran donar lloc, a més, a la resolució de la concessió. Les queixes justificades i reiterades referents a la deficient qualitat dels productes o serveis, així com a la mala prestació del servei, poden ser causa de resolució del contracte per part de l'Administració, sense dret a tenir cap classe d'indemnització a favor del concessionari. Es consideren infraccions lleus totes les altres no previstes anteriorment i que conculquin d'alguna manera les condicions establertes en aquest plec, en perjudici lleu de la concessió de serveis.

DISPOSICIÓ TRANSITORIA

Es faculta expressament a l'Alcaldia d'aquest Ajuntament per a la interpretació d'aquest Reglament i a prendre els acords sobre els aspectes en matèria d'ús i gestió d'aquest servei.

DISPOSICIÓ FINAL

El reglament no entrarà en vigor fins que s'hagi publicat completament el seu text i hagi transcorregut el termini de quinze dies hàbils previst en l'article 65.2 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local i tindrà vigència mentre no s'acordi la seva modificació o derogació.