



**...en La Gestión Compartida de Los Centros Ciudadanos para...
desarrollar la Mesa de Trabajo Conjunto Bares en los centros Ciudadanos**

**REUNIÓN DE LA MESA DE TRABAJO CONJUNTO:
BARES EN LOS CENTROS CIUDADANOS**

Fecha: 27 de mayo de 2008

Hora de inicio: 19:30

Hora de finalización: 21:30

| Nº DE PARTICIPANTES | ASOCIACIONES, COLECTIVOS Y GRUPOS | |
|---------------------|-----------------------------------|--|
| 3 | ✓ Asociaciones Culturales | <ul style="list-style-type: none"> ~ Club UNESCO-Ahoren ~ La Laguna Calidad de Vida |
| 3 | ✓ Asociaciones de Mayores | <ul style="list-style-type: none"> ~ 3ª edad Chimisay ~ Club Chimisay El Cardonal ~ Club Pensionistas San Juan Isogue |
| 17 | ✓ Asociaciones de Vecinos | <ul style="list-style-type: none"> ~ A. VV. Atxona ~ A. VV. Bentejuí ~ A. VV. Coromoto ~ A. VV. El Centenero ~ A. VV. La Asunción de Jardina ~ A. VV. La Atalaya ~ A. VV. Larpi ~ A. VV. Princesa Iraya ~ A. VV. Ruala ~ A. VV. Tabajoste ~ A. VV. Valle de Las Mercedes ~ A.VV. Polígono Padre Anchieta ~ A.VV. Santa Rosa de Lima |
| 3 | ✓ Concejales | <ul style="list-style-type: none"> ~ Concejal de Recursos Humanos ~ Concejal de Servicios Municipales ~ Concejala de Participación Ciudadana |
| 6 | ✓ Personal Alcaldía | |

Desarrollo de la reunión

El equipo del proyecto presentó las características del modelo de gestión que actualmente existe en las cafeterías ubicadas en los centros públicos de Enseñanza Secundaria (institutos), como una posibilidad a valorar a la hora de buscar similitudes en la forma de regular los bares de los Centros Ciudadanos. La propuesta de presentar en la Mesa de Trabajo Conjunto este modelo de gestión parte de la propia ciudadanía, pues fue uno de los participantes en anteriores reuniones quien planteó esta posibilidad.

Durante la reunión se fueron analizando las diferentes características que presenta este modelo de gestión y se hicieron propuestas, acerca de algunas de ellas, que se podrían adaptar a los bares de los Centros Ciudadanos.

Presentamos a continuación una tabla donde se recogen, en la columna de la izquierda, las características del modelo de gestión de las cafeterías de los institutos y, en la columna de la derecha, las propuestas planteadas por los participantes en la reunión. La tabla está dividida en tres bloques, atendiendo a los aspectos que tratan, que son: contrato de gestión, normas y condiciones y cláusulas de explotación.

| CONTRATO DE GESTIÓN | |
|--|--|
| – MODALIDAD: CONCESIÓN ADMINISTRATIVA | – Cesión rotativa a los colectivos del Consejo de Centro que tengan personalidad jurídica – Que los beneficios repercutan – Acordar un tiempo para renovar la cesión |
| – CONVOCATORIA PÚBLICA | |
| – LAS OFERTAS DEBEN AJUSTARSE AL MODELO ESTABLECIDO | |
| – COMISIONES ASESORAS | |
| – PRIORIDADES: precio, variedad, cantidad y calidad de lo ofertado | |
| – PRIORIDADES: garantías morales, profesionales y sanitarias ofertadas | |

| NORMAS Y CONDICIONES | |
|---|--|
| – CUMPLIR LAS NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS | – Requisito: poseer el carné de manipulador de alimentos |
| – SERÁ RESPONSABLE DE POSIBLES DAÑOS OCASIONADOS POR EL MAL ESTADO DE LOS PRODUCTOS | |
| – SERÁ RESPONSABLE DE LAS INSTALACIONES Y MOBILIARIO DE LA ADMINISTRACIÓN | |

| CLÁUSULAS DE EXPLOTACIÓN | |
|---|--|
| – SEGURO que cubra los posibles daños por el mal estado de los productos | |
| – SEGURO que cubra los posibles daños a las instalaciones y mobiliario: robos, incendios,... (del concesionario o de la Administración) | |
| – CANON que pudiera establecerse | – Los beneficios de los bares deben repercutir en el centro – El canon debe repercutir en el centro |

| | |
|---|--|
| | en dinero o servicios |
| – RÉGIMEN DE AUTORIZACIÓN DE PRECIOS Y SU REVISIÓN | |
| – CUMPLIR LAS NORMAS DE ENTRADAS Y SALIDAS | |
| – NORMAS SOBRE LA CUSTODIA DE LAS LLAVES | |
| – EL MOBILIARIO LO DEBE APORTAR EL CONCESIONARIO | |
| – HACER UN INVENTARIO, en caso de mobiliario de la Administración | |
| – OBLIGACIÓN DE PAGAR LOS GASTOS DE AGUA Y ELECTRICIDAD | <ul style="list-style-type: none"> – Que el agua del bar la pague quien gestiona el bar – Colocar contadores de agua del bar (separado del centro) – Controlar la diferencia de gasto de los centros con bar – Siempre controlar con contador los gastos de agua y luz |