



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT I D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTIQUES (VENDING) DEL PARC ESPORTIU MUNICIPAL GUIERA

1. OBJECTE

Aquest plec té per objecte el contracte de gestió i explotació del bar restaurant i l'explotació de les màquines de distribució automàtiques (*vending*) del Parc Esportiu Municipal (PEM) Guiera, de propietat municipal situat a l'Avinguda Guiera 6-8 de Cerdanyola del Vallès per un període de d'un any prorrogable un any més fins un màxim de dos anys.

S'autoritza el titular a utilitzar les dependències destinades a bar-restaurant, així com el mobiliari i equips d'hosteleria relatats als annexos 1 i 2; i a la col·locació de màquines vending en les condicions tècniques que s'especifiquen més endavant.

La gestió i explotació del bar restaurant i l'explotació de les màquines de distribució automàtiques (*vending*) del Parc Esportiu Municipal Guiera ha d'estar en funcionament durant tot l'any d'acord amb el calendari i horaris mínims especificats en aquest Plec, ja que és un servei necessari indispensable i complementari de l'activitat esportiva que es desenvolupa a la instal·lació.

2.- ÀMBITS I LÍMITS

L'àmbit del contracte comprèn, tal i com es detalla a l'Annex 1 (espai i plànols), la gestió de les dependències destinades al bar-restaurant del PEM Guiera, que inclou la sala menjador 241m², la barra, la cuina i el rebost cuina 43,10m², tres espais continus a la sala menjador (magatzem, despatx i vestidor) 25m² i al soterrani cambra frigorífica (1,80m x 2,25m) i cambra de congelació (1,80m x 2,25m), així com les seves instal·lacions i l'espai que ocupin les màquines de vending.

Igualment, l'explotació del bar podrà utilitzar l'espai exterior d'accés a la instal·lació (si així ho sol·licita i de forma puntual) compartit amb la resta de la instal·lació, sempre i quan no interfereixi l'entrada.

L'Ajuntament es reserva la possibilitat d'autoritzar, de forma expressa, l'ús d'algun espai més, a efectes de la seva utilització, per part de la persona adjudicatària, com a magatzem o altre activitat relacionada amb el servei, si fos necessari.

En cas de voler ocupar de manera extraordinària, una superfície superior, encara que sigui de forma puntual, caldrà l'autorització expressa de l'ajuntament.

En cap cas l'adjudicatari no podrà establir construccions, instal·lacions o modificacions, ja siguin amb caràcter permanent o provisional, tant d'obra com de color, ni cap mena de senyalització o



mobiliari que pogués perjudicar l'establiment sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

Tampoc no es podrà emmagatzemar fora dels límits del local capses combustibles, mobiliari o altres elements o materials relacionat amb l'explotació del bar.

En l'Annex 2 d'aquest Plec, es detalla l'inventari del mobiliari, maquinària i electrodomèstics en perfecte estat de funcionament i de la maquinària nova, propietat de l'Ajuntament, que es posarà a disposició de la persona adjudicatària i que al final del contracte s'haurà de retornar en perfecte estat d'us. A banda del mobiliari esmentat, l'adjudicatari té l'obligació de tenir el mobiliari suficient per oferir el servei amb el màxim nivell de qualitat, d'acord amb els termes d'aquest plec i les necessitats que exigeix l'activitat objecte d'aquest contracte. Tot el mobiliari i els elements nous que s'ubiquin a l'espai del bar-restaurant haurà de ser adequat a l'estètica del bar del PEM Guiera i, en qualsevol cas, estar en bones condicions i oferir una imatge de netedat i pulcritud. La modificació, substitució o retirada de qualsevol element existent o de nova ubicació, haurà de ser comunicada al responsable del contracte i aquest haurà de donar la seva conformitat.

El contractista, sempre amb l'autorització prèvia dels serveis competents i ajustant-se a les directrius que li assenyalin, pot proposar intervencions de millora de les instal·lacions i dels espais destinats al bar-restaurant. Igualment, no podrà fer cap canvi en el mobiliari sense autorització prèvia de l'Ajuntament.

Tot el mobiliari i els elements que s'ubiquin a l'espai del bar-restaurant ha de ser adequat a l'estètica del PEM Guiera i, en qualsevol cas, estar en bones condicions i oferir una imatge de netedat i pulcritud.

3.- OBRES I INSTAL·LACIONS

El contractista, sempre amb l'autorització prèvia dels serveis competents i ajustant-se a les directrius que li assenyalin i normativa d'aplicació, pot proposar intervencions de millora de les instal·lacions i dels espais destinats al bar-restaurant i aniran a càrrec de l'adjudicatari.

El contractista ha de sol·licitar i tramitar la llicència d'activitats i assumir els costos que se'n derivin, d'acord amb allò que s'estableix en la normativa vigent. En aquest sentit, haurà de tenir en compte la normativa dels espais de pública concurrència, les normatives de protecció contra incendis (NBE-CPI/96), etc. Per tant haurà d'adaptar i contractar tots aquests serveis a nivell de manteniment.

Els consums d'electricitat, telèfon i aigua, derivats del funcionament i la gestió del bar-restaurant aniran a càrrec de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès.



En el cas que el contractista requereixi de realitzar, al seu càrrec, obres de conservació o adaptació que consideri necessàries per a l'adequat desenvolupament de l'explotació, haurà de sol·licitar la llicència municipal corresponent, i complir en la seva execució les directrius que se li assenyalin pels serveis municipals competents. Tanmateix, seran al seu càrrec les obres i els treballs que, amb la mateixa finalitat del paràgraf precedent li ordeni l'Ajuntament.

4. SERVEI DE MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)

L'adjudicatari es farà càrrec de l'explotació del servei de màquines d'autoservei (vending), tant de les que s'instal·lin a la zona del vestíbul del PEM Guiera, com a la zona de grades del Pavelló del PEM Guiera. Aquest servei el podrà explotar directament o a través d'un tercer tenint en compte que la responsabilitat del funcionament i despeses derivades d'aquest servei aniran a càrrec de l'adjudicatari del contracte.

Aquestes màquines hauran d'instal·lar-se de la següent forma:

- Zona de grades del Pavelló del PEM Guiera: S'ubicaran a la zona de grades del pavelló, al lloc exacte que determini el Servei d'Esports. S'hauran d'instal·lar dues màquines com a màxim: 1 màquina de begudes i 1 màquina de productes aliments (pastes o similars, llatinadures, etc). Els preus dels productes a la venda d'aquestes màquines seran supervisats pel Servei d'Esports i anualment per la comissió de seguiment del contracte.
- Zona de vestíbul del PEM Guiera: Al vestíbul de la instal·lació, al lloc exacte que determini el Servei d'Esports. S'hauran d'instal·lar tres màquines com a màxim: 1 màquina de begudes, 1 màquina de productes aliments (pastes o similars, llatinadures, etc) i una màquina de cafès i begudes calentes. Els preus dels productes a la venda d'aquestes màquines seran supervisats pel Servei d'Esports i anualment per la comissió de seguiment del contracte.

L'espai destinat a la ubicació de les màquines de vending serà el que estableixi l'Ajuntament i no es podrà modificar sense l'autorització prèvia del Servei d'Esports.

L'adjudicatari es farà càrrec de la compra o lloguer de les màquines de vending i totes les despeses que se'n derivin a nivell d'instal·lacions per a la posta en funcionament de les mateixes. Igualment, estarà obligat a mantenir en bon estat i funcionament les màquines (haurà de garantir el servei d'avaries i la reparació de les màquines amb un màxim de 5 dies des de l'avaria), a la seva continua reposició dels articles de venda (com a mínim una vegada a la setmana i sempre que s'esgoti algun dels productes de les màquines) i a responsabilitzar-se de donar servei i canvi als usuaris. Els possibles desperfectes o problemes derivats d'aquest servei seran responsabilitat de l'adjudicatari i restarà obligat a la reparació de les màquines, el control dels productes (caducitat, bon estat, etc.) i la devolució de l'import als usuaris per mal funcionament



d'aquestes màquines o per motius imputables a l'adjudicatari. Les màquines vending hauran d'estar en servei i garantir el seu funcionament encara que el servei de bar-restaurant no estigui obert al públic.

Una vegada finalitzat el contracte la persona adjudicatària serà l'encarregat de la retirada d'aquestes màquines.

5. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista estarà obligat a:

5.1.- Explotar el servei de bar-restaurant, al seu risc i ventura

5.2.- Oferir un servei complet, amb professionalitat i qualitat, amb especial cura per la imatge del servei tant a nivell de personal com de la imatge de l'equipament municipal, tant dins com a fora de l'espai destinat al bar. Amb aquest objectiu, el personal haurà d'anar identificat en tot moment amb la roba de treball corresponent. El personal al servei del bar-restaurant haurà de tenir la capacitació, professionalitat i qualificació (carnets de manipuladors d'aliments) adient per a la prestació del servei.

5.3.- Es requereix, explícitament, l'acompliment de la Llei 1/1998 de política lingüística pel que fa a l'ús del català en les comunicacions (internes i externes), en l'atenció al públic, la retolació i la senyalització.

5.4.- Fer les adequacions i inversions necessàries per gestionar i oferir els serveis en condicions òptimes. En l'annex 2 s'inclou el llistat del material existent al bar del PEM Guiera, el qual revertir en perfecte estat a l'Ajuntament una vegada finalitzat el contracte.

5.5.- Que es mencionï explícitament que es tracta d'un equipament esportiu de titularitat municipal, motiu pel qual caldrà fer constar l'escut de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès i del Servei d'Esports als cartells de l'equipament, així com a la carta de serveis, llistats de preus i altres documents a exposició al públic.

5.6- El contractista haurà de fer les tasques següents:

a) Obertura i tancament del bar-restaurant

b) Manteniment bàsic (que inclou la neteja periòdica dels espais i material inclosos a l'adjudicació i un contracte de manteniment de filtres, reciclatge d'olis i tot allò que s'especifiqui a la normativa actual i que sigui necessari per a la llicència d'activitats)

c) Neteja dels lavabos del públic usuari del bar sempre que la instal·lació del PEM Guiera estigui tancada al públic. Els lavabos ubicats al costat de la zona de bar donen servei a tota la instal·lació, a excepció dels moments en que el bar es trobi obert i el



PEM Guiera tancat. Quan es doni aquesta situació, la responsabilitat en les tasques de neteja i manteniment d'aquests lavabos aniran per compte de l'adjudicatari.

d) El manteniment correcte i la reparació de qualsevol avaria a la maquinària i elements inclosos en la licitació ubicats a la zona del bar del PEM Guiera, aniran a càrrec de l'adjudicatari. Aquests elements i maquinària hauran de revertir a l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès, en perfecte estat una vegada finalitzi el contracte objecte d'aquesta adjudicació.

5.7.- Prestar el servei segons estableixin les disposicions governatives, laborals i d'altres, amb el següent horari mínim:

Horari de referència a complir per l'adjudicatari.

- De dilluns a divendres, de 8:00 a 21:00h
- Dissabtes, de 8:00 h. a 20:00h
- Diumenges i festius, de 9:00 h. a 15:00h

S'han de tenir en compte també, d'acord amb el calendari de la instal·lació els dies festiu previstos: 1 i 6 de gener, 1 de maig, Divendres Sant, 11 de setembre i 25 i 26 de desembre.

D'altra banda, els dies 5 de gener, 23 de juny, 24 i 30 de desembre la instal·lació tanca a les 15h.

D'acord amb aquest horari, s'estima que el servei de bar es prestarà en un mínim de 3.798 hores anuals.

Per altra banda:

D'acord amb l'article 8 del Reglament del PEM Guiera, l'horari ordinari d'obertura al públic del PEM Guiera serà el següent:

- De dilluns a divendres, de 7.00 a 23.00 h.
- Dissabtes, de 8.00 a 20.00 h.
- Diumenges i festius, de 9.00 a 15.00 h.

De forma extraordinària i a causa de les característiques especials d'alguns dies, l'horari serà diferent, subjecte a tornejos i altres activitats al pavelló de la instal·lació.

Atès això, el licitador podrà proposar sota el seu risc i ventura un volum superior d'hores, en aquest cas:

- Haurà de fer-ho amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament
- Haurà de garantir la seguretat dels usuaris i de l'equipament
- Haurà d'assumir tots els costos, en cap cas l'Ajuntament es farà càrrec de les despeses que aquesta ampliació o reducció horària pugui comportar.
- Haurà d'assumir la consergeria extraordinària que suposi poder accedir als serveis de l'equipament, quan així ho determini el Servei d'Esports per superar els horaris de la instal·lació.



5.8.- El tipus de servei obligatori que oferirà ha d'incloure genèricament els que s'ofereixen en un Bar-restaurant, en detall:

- Servei de cafeteria i de begudes fredes i calentes.
- Servei de cuina entrepans i menjars
- Servei de menjador per al campus/estades (el preu màxim de menú diari a aplicar en aquest servei serà de 8,00 €/menú (IVA exclòs) .
- Servei de Maquines de vending. Aquest servei implica el manteniment de les màquines, actuació en cas d'avaries i reparacions en un màxim de 5 dies, així com reposició dels productes com a mínim una vegada per setmana i cada vegada que s'esgoti qualsevol producte ofertat.

5.9.- La qualitat dels productes utilitzats per a la prestació del servei haurà de ser òptima, així com la seva preparació. En tot cas, es donarà prioritat a la utilització de productes de proximitat i excloent, en la mesura del possible, productes processats i/o congelats. Es valorarà que els licitadors facin una proposta de servei de menjar i begudes saludable amb menús específics per a esportistes.

5.10.- Es valorarà que la carta disposi d'identificació d'ingredients al·lèrgens utilitzats en els diferents productes oferts al públic.

5.11.- Haurà de conservar el local i les seves instal·lacions en perfecte estat, de manera que haurà de realitzar diàriament a l'efecte els treballs d'ordre i de neteja que calguin.

5.12.- No es podrà instal·lar al local màquines escurabutxaques de cap mena, ni mobiliari de jocs. Es permet posar a disposició dels usuaris jocs de taula.

5.13.- Atès que es tracta d'un local públic i de pública concurrència, en cap cas i en cap zona no es podrà fumar ni instal·lar màquines de venda de productes relacionats amb el tabac.

5.14.- Resta totalment prohibit que els usuaris treguin objectes o recipients de vidre als exteriors del bar-restaurant. No es podran servir ampolles ni gots de vidre a l'interior del Pavelló del PEM Guiera ni als exteriors a excepció de l'espai de menjador del Bar-restaurant. No es podrà posar a la venda al bar-restaurant fruits secs amb closca.

5.15.- El contractista haurà de presentar la pòlissa de responsabilitat civil adequada al Decret 251/2006, de 6 de juny, a nom del titular, amb un capital assegurat mínim de 281.820,00 €, abans d'iniciar l'activitat, així com una pòlissa d'assegurances contra incendis.

5.16.- L'adjudicatari aplicarà a les persones usuàries, les tarifes corresponents per la prestació del servei de Bar-restaurant. Per al primer any el contractista seguirà els preus establerts en l'oferta presentada. Un cop aprovades les tarifes, el contractista no



podrà modificar els preus dels productes oferts ni màquines de vending. Aquests preus es presentaran anualment en el si de la comissió de seguiment del contracte per a la seva revisió.

5.17.- Exercir per sí la contractació, amb la prohibició absoluta de traspasar-la, arrendar-la o de qualsevol altra forma cedir-la a tercers. La infracció d'aquesta obligació produirà, de ple dret, la resolució del contracte.

5.18.- Tractar de manera correcta i sense cap tipus de discriminació per raó de naixement, ètnia, sexe, religió, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social, les persones usuàries del servei.

5.19.- En el cas d'utilitzar aparells de reproducció sonora, aquests no podran ultrapassar el nivell màxim establert a amb l'Ordenança municipal de qualitat sonora.

5.20.- L'adjudicatari haurà de fer efectiva la declaració responsable d'activitat per a establiments alimentaris i fer efectiva la sol·licitud per inscriure's al registre municipal d'establiments alimentaris.

5.21.- Les condicions higiènica - sanitàries dels aliments i altres béns de consum seran les determinades per les reglamentacions tècniques i, en general per qualsevol normativa aplicable que reguli les condicions de composició, elaboració, emmagatzemat, exposició i conservació, venda, manipulació d'aliments, així com el personal adscrit al servei de bar.

5.22.- Utilitzar, l'adjudicatari i tot el personal del servei, roba de vestir adequades i exclusives per a la permanència en el local i el contacte amb els aliments.

5.23.- Aplicar la normativa vigent pel que fa a la venda d'alcohol a menors. Queda totalment prohibit fer apologia del consum d'alcohol, mitjançant anuncis i cartells de qualsevol tipus.

5.24.- Garantir que tot el personal que manipuli aliments disposi de la formació adequada en higiene dels aliments segons amb l'activitat laboral que desenvolupi, d'acord amb el RD 202/2000, d'11 de febrer, que estableix les normes relatives als manipuladors d'aliments. Establir un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o aplicar les guies de practiques correctes d'higiene, per tal de garantir la correcta situació sanitària de l'establiment. En aquest sentit, el contractista respondrà, personalment i de l'actuació del seus empleats, de les conseqüències derivades de la manca de coneixements o de formació adequada en matèria higiènica sanitària, d'acord amb la normativa vigent.

5.25.- Les superfícies que estiguin en contacte amb els productes alimentaris hauran d'estar en bon estat i s'han de poder netejar i desinfectar adequadament. Per tant, han de ser de materials llisos, rentables, resistents a la corrosió i no tòxics.



5.26.- Hauran de disposar de material adequat i necessari per a les tasques de neteja.

5.27.- Quan la neteja dels productes alimentaris formi part de l'activitat de les empreses alimentàries, hauran d'adoptar-se les disposicions precises perquè es pugui fer higiènicament.

5.28.- Hauran de tenir mitjans i/o instal·lacions adequades per l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de substàncies i deixalles perilloses i/o no comestibles.

5.29.- Hauran de emprar els mitjans adequats per al manteniment i control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentosos, garantint en tot moment que els aliments refrigerats tinguin una temperatura igual o inferior a 4 °C. Aquestes instal·lacions hauran de tenir termòmetres ben visibles.

5.30.- Els productes alimentaris s'hauran de col·locar de manera que s'eviti el risc de contaminació. Els productes no envasats destinats a la venda previ fraccionament, s'exposaran protegits amb sistemes que impedeixin la possible contaminació (vitrines) per pols, insectes evitant l'abast directe del públic.

5.31.- El transport ha de garantir les condicions higièniques, sanitàries i de temperatura de tots els aliments.

5.32.- S'ha de poder demostrar l'origen dels productes que es posin a la venda mitjançant un albarà o factura en els que figurin totes les dades de l'empresa elaboradora.

5.33.- En cada tipus d'aliments, s'ha de tenir en compte la seva normativa específica

5.34.- Es crearà una comissió de seguiment, que es reunirà com a mínim un cop l'any. La Comissió la formaran personal del servei d'Esports, de contractació i de Serveis Econòmics. En les comissions es tractaran dels aspectes següents, dels quals es demanarà els corresponents justificants, si escau:

a) Acompliment de l'oferta presentada pel contractista.

b) Pòlisses d'assegurança de responsabilitat civil i contra incendis anual.

c) Acompliment de tots aquells aspectes de la legislació en matèria fiscal, laboral i de Seguretat Social vigents (presentació dels TC1 i TC2 del personal contractat per a la prestació del servei), així com la prohibició de la venda de productes alcohòlics a menors.



d) Acompliment de la llei de política lingüística (1/1998) referent a l'ús del català en la retolació, les comunicacions (internes i externes), la senyalització i els cartells, la retolació i els avisos, l'atenció al públic per a les empreses de servei públic.

e) Acompliment de les normatives municipals referents a la prohibició de fumar a les dependències municipals.

f) Acompliment de la normativa vigent sanitària, de prevenció de riscos laborals i de les condicions sanitàries i higièniques establertes per als serveis de bar-restaurant, així com del bon estat de manteniment i neteja de tot el material, mobiliari i de les instal·lacions pròpies del contracte.

g) Seguiment del funcionament del servei de bar-restaurant.

h) Presentació del tancament de l'exercici anterior.

5.35.- L'Ajuntament de Cerdanyola té una contracta de neteja general que inclou tots els espais del PEM Guiera, però a banda d'això l'adjudicatari mantindrà la neteja adient i especial i les condicions d'higiene immediata que requereix la gestió d'un bar restaurant.

5.36.- Indemnitzar tercers dels danys que els pogués ocasionar el funcionament del servei, o com a conseqüència de l'actuació del propi adjudicatari, del personal al seu càrrec, o fins i tot, de l'estat deficient dels elements de l'establiment, en virtut d'això, la pertinent tinença de les pòlisses adients (punt 5.15).

5.37.- Complir totes les obligacions que li corresponguin amb caràcter fiscal i governamental, així com aquells de caràcter laboral respecte dels seus treballadors, incloses les de previsió i seguretat social, descans anual, etc. En aquest sentit, caldrà que trimestralment el contractista presenti a l'Ajuntament tota la documentació necessària per acreditar que està al corrent de totes les obligacions anteriorment ressenyades. Això ha d'incloure, és clar, la possessió del carnet de manipulador d'aliments d'aquelles persones que treballin en l'àmbit del restaurant.

5.38.-El contractista resta obligat al compliment de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals contemplada bàsicament a la llei 31/95 sobre prevenció de riscos laborals.

5.39.-Qualsevol relació jurídica de naturalesa laboral, civil, tributària o d'altre tipus que adopti l'adjudicatari amb motiu de la gestió del servei, serà al seu compte i risc, sense que impliqui en cap cas relació directa o subsidiària amb l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès.



5.40.- Complir estrictament tot el que s'ha ofert i declarat en la documentació presentada per prendre part en aquest procediment (memòria, projecte, etc.), així com totes les obligacions derivades d'aquest plec de condicions.

6.- HORARIS I CALENDARI DE LA GESTIÓ DEL SERVEI BAR-RESTAURANT DEL PEM GUIERA.

El tipus de serveis que s'oferiran a la instal·lació haurà d'incloure genèricament els que s'ofereixen en un Bar-restaurant.

S'haurà de prestar el servei segons estableixin les disposicions governatives, laborals i d'altres, amb el següent horari mínim:

- De 8:00 h. a 21:00 hores de dilluns a divendres
- De 8:00 h. a 20:00 hores dissabtes
- De 9:00 h. a 15:00 hores els diumenges i festius

Aquests horaris mínims es podran modificar amb la comunicació corresponent de l'adjudicatari al Servei d'Esports i l'acceptació prèvia.

El calendari d'obertura és de tot l'any a excepció dels 15 dies de tancament del PEM Guiera per l'aturada tècnica durant el mes d'agost i els dies 1 i 6 de gener, 25 i 26 de desembre i els dies festius en que la instal·lació estigui tancada per no haver activitats programades. Es podrà modificar aquest calendari mínim d'obertura amb la comunicació corresponent de l'adjudicatari al Servei d'Esports i l'acceptació prèvia. En total s'estableixen uns 340 dies d'obertura a l'any (365 dies/any menys 15/16 dies aturada tècnica i menys 9 dies festius amb instal·lació tancada, total uns 340 dies/any d'obertura).

7. DRETS DEL CONTRACTISTA

Són drets del contractista:

- a) Fer ús i gaudir de la instal·lació que és objecte de la contractació i reclamar a l'Ajuntament, si escau, el manteniment de la pacífica possessió contra qualsevol pertorbació que de fet o de dret se li causés.
- b) Percebre directament dels usuaris la retribució de les prestacions efectuades.
- c) Utilitzar els béns de domini públic annexos a aquests plecs i altres que siguin necessaris per a la gestió i explotació de l'objecte de la contractació, si escau i prèvia sol·licitud al servei d'esports.





8. DRETS I FACULTATS DE L'AJUNTAMENT

- a) El contracte s'atorgarà a risc i ventura del contractista llevat el dret de propietat i sense perjudici de tercers, només produirà efectes entre l'Ajuntament i l'adjudicatari i no podrà ser invocada per aquest per eludir o reduir les responsabilitats en les quals pogués incórrer en l'exercici.
- b) La contractació per l'adjudicatari del personal necessari per l'exercici i desenvolupament de la contracta, no confereix als treballadors la condició de funcionaris ni crea cap relació d'ocupació o dependència respecte a l'Ajuntament de Cerdanyola. La seva situació i retribucions es regiran per la legislació laboral i a càrrec exclusiu del contractista.
- c) L'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès podrà fiscalitzar la gestió del contractista, inspeccionar el servei, les seves obres i instal·lacions, també la documentació relacionada amb l'objecte del servei i dictar, si s'escau, les disposicions oportunes per a mantenir o restablir la deguda prestació.
- d) L'Ajuntament podrà suprimir el servei per causes justificades d'interès públic.
- e) L'Ajuntament podrà utilitzar la sala de menjador del bar-restaurant per la realització d'actes i activitats de la seva competència, prèvia comunicació al contractista.

9. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

L'Ajuntament haurà de:

- a) Atorgar al contractista l'adequada protecció per a què pugui prestar el servei degudament.
- b) Proveir la neteja de la sala del bar després dels actes i activitats que siguin organitzats per l'Ajuntament.
- c) Indemnitzar el contractista pels danys i perjudicis que el pogués ocasionar l'assumpció directa de la gestió del servei, si es produís per motiu d'interès públic.
- d) Indemnitzar el contractista pel rescat de la contractació o en cas de supressió del servei.

Paulino Manrubia Soto
Cap de Servei d'Esports

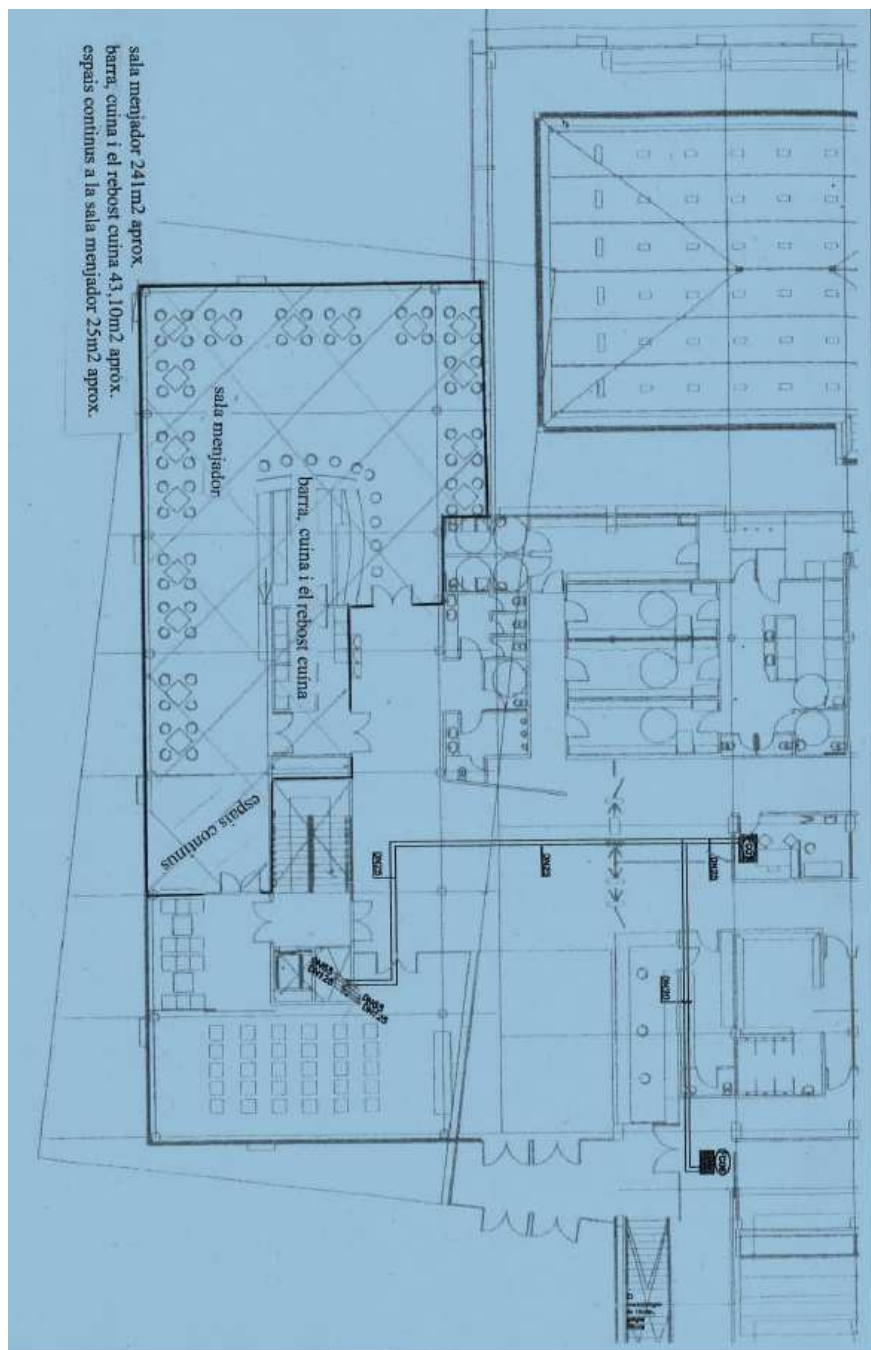




ANNEX 1: Espais i plànol del Bar-Restaurant:

les dependències destinades al bar-restaurant del PEM Guiera, inclouen la sala menjador 241m², la barra, la cuina i el rebost cuina 43,10m², tres espais continus a la sala menjador (magatzem, despatx i vestidor) 25m² i al soterrani cambra frigorífica (1,80m x 2,25m) i cambra de congelació (1,80m x 2,25m), així com les seves instal·lacions i l'espai que ocupin les màquines de vending.





ANNEX 2: Inventari de mobiliari i maquinaria amb detall fotogràfic

Inventari de mobiliari i maquinaria del bar restaurant del PEM Guiera en bon ús i maquinaria nova i dels espais annexos existent actualment al bar-restaurant per a la prestació d'aquest servei:



Material i espais - BAR RESTAURANT PEM GUIERA				Fotografies
Espai	Material	Quantitat	Descripció de l'espai	
PLANTA 0				13.17.18.19
MENJADOR	Taules color marfil	18	Espai destinat al servei de menjador. També disposa d'un sistema d'altaveus per a comunicacions o fil musical, no obstant, no està operatiu .	17.
	Cadires color marfil	38		20.21
	Cadires color salmó	48		23.
CUINA + BARRA MENJADOR	Moble inoxidable per a cafetera barra	1	Espai destinat a l'elaboració i preparació dels aliments a servir. Fotografies barra i cuina de la 6 a la 12 i 17 a 21 bar restaurant	2.
	Neveres per a ampolles barra	2		1.3.
	Barra inoxidable barra	1		2.4.
	Prestatgeries de fusta barra	2		2.
	Moble nevera inoxidable de cuina	2		6.
	Pica barra	1		4.
	Prestatgeria inoxidable de cuina	1		6.
	Moble inoxidable de cuina + pica + aixeta	1		7.
	Campana extractora cuina	1		9.
	Taules murals cuina inoxidable	1		7.8.
	Termo	1		?
	Moble inoxidable de cuina + pica + aixeta rentaplats	1		10.11.
	Prestatgeria cuina d'alumini	1		7.
	Extintor (Caduca Desembre 2019)	1		?
MAGATZEM 1 3,8m x 3,25m	Moble prestatges de fusta (5 compartiments)	2	Espai destinat a l'emmagatzematge de material i/o aliments.	15.
	Moble alumini 3 compartiments	1		16.
	Moble de fusta amb 4 calaixos i 4 prestatges	1		15.
MAGATZEM 2	SENSE MOBILIARI de 3,8m x 3,25m	1	Espai destinat a l'emmagatzematge.	14
VESTIDOR 1	SENSE MOBILIARI de 3,8m x 3,25m	1	Àrea de descans dels treballadors	16
PLANTA SOTERRANI				
Cambra frigorífica	Buida de 2x 1,80m x 2,25m	1	Espai diàfan per conservar aliments	22
Cambra congelació	Buida de 2x 1,80m x 2,25m	1	Espai diàfan per conservar aliments	22

1. Mobiliari:

2. Maquinària:

Zona cuina

Microones 25 litres amb plat de acero inoxidable cmxg25gdss. De 513x429x307 mm

Rentavaixelles e50 amb cistella de 50 (marca silanos) mides 565x610x825 mm



Depurador / descalcificador 8 litres amb gomes connexió.

Aigüera amb pedal dues aigües i mànega de connexió.

Talladora amb afilador sxe 300

Fregidora mod. fd8l300 8 litres inoxidable ref 5130042

Armari refrigeració mod. a6mcp inoxidable 1 porta de vidre amb mides 750 x 765 x 1970 mm amb 4 prestatges.

Armari de congelació a6mon amb congelació-18 a - 22° amb 6 prestatges estàtics, mides 750 x 765 x 1970

Cuina sobretaula mod. g6f4bpw (marca bertos) a gas natural 4 fogons inoxidable amb una potència de 19 kw amb mides de 800 x 600 x 335 mm mod. goma especial gas natural homologada

Frytop (planxa marca bertos) d'acer rectificat mod. g6fl6b. amb mides de 600 x 600 x 290mm amb una potència de 8 kw a gas natural. goma especial gas natural homologada

Taula tancada d'acer inoxidable amb portes.

Zona bar

Rentagots cistella de 40 x 40 amb porta de 30 cm acer inoxidable (marca silanos) depurador/ descalcificador 8 litres amb gomes connexió.

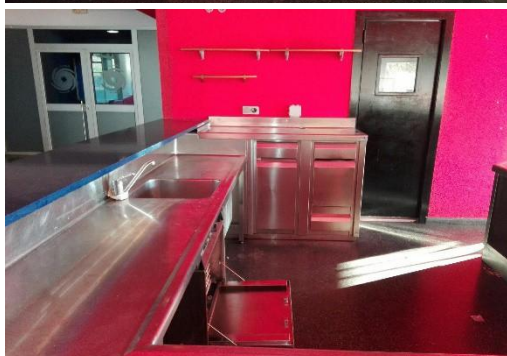
3. Detall fotogràfic:

Espais:





1 Barra menjador



2 Prestatge i moble per cafeteria barra



3 neveres barra bar menjador



3 neveres barra bar menjador



4 Pica barra bar menjador.





5 Prestatge i moble barra, per cafetera

Cuina:



6 Moble fred i neveres, prestatge



7 Pica cuina, prestatge i moble



8 Moble cuina,





9 campanes extractores i espai per fogons

Espai interior cuina:



10 pica



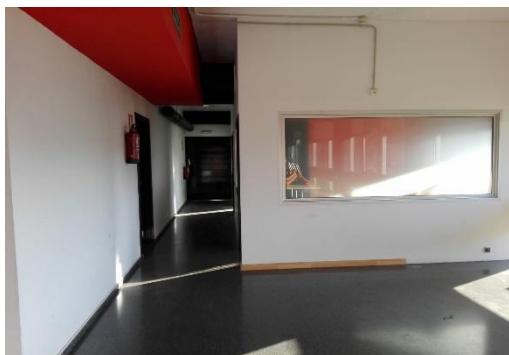
11 racó rentaplats



12 espai davant racó rentaplats

Espais annexes:





13 passadís entrada espais annexes



14 magatzem



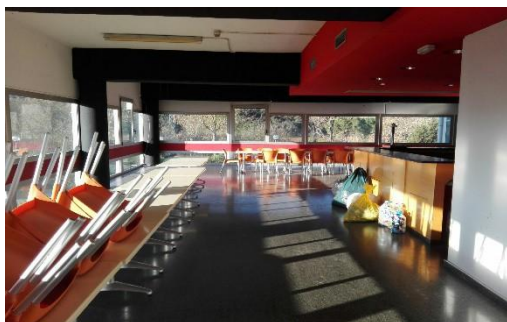
15 despatx



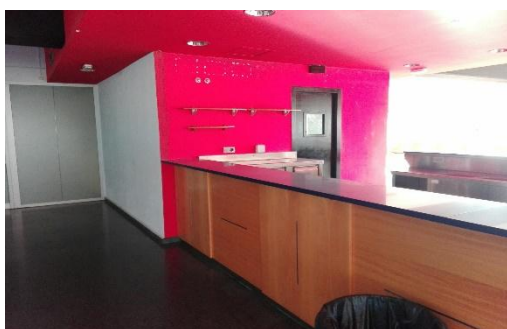
16 vestidor personal

Bar restaurant





17



18 entrada



19



20 taules i cadires menjador





Ajuntament de
Cerdanyola del Vallès



Cerdanyola
Ciutat del
coneixement

Pl. Francesc Layret, s/n
08290 Cerdanyola del Vallès
(Barcelona)
Telèfon 93 580 88 88
Fax 93 691 88 52



21 taules i cadires menjador

SOTERRANI



22 cambres de refrigeració i de congelació

MOBILIARI



23 cadires

