



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 93 580 16 20
www.cerdanyola.cat

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PER A LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL BAR DEL CENTRE CÍVIC SERRAPARERA DE Cerdanyola del Vallès SITUAT A LA PLAÇA UNIVERSAL S/N DE Cerdanyola del Vallès

1. OBJECTE

És objecte del present plec l'adjudicació mitjançant procediment obert el contracte per a la gestió i explotació del Bar-restaurant, propietat municipal, del centre cívic Serraparera situat a la plaça Universal Universal de Cerdanyola del Vallès.

L'objecte del contracte és la gestió i explotació del Bar (que inclou la sala del bar i la barra, la cuina, una part del pati així com un espai per a taules i un espai de magatzem) de propietat municipal situat al Plaça Universal de Cerdanyola del Vallès, dins del recinte del centre cívic de Serraparera. Aquest contracte autoritza el titular a utilitzar les dependències destinades a Bar, així com el magatzem del bar i l'espai de cuina.

2. ÀMBITS I LÍMITS

El contracte autoritza al seu titular per a utilitzar únicament i exclusiva les dependències destinades a Bar (sala i pati), magatzem, cuina i la barra del bar.

No obstant això, atès que el contractista porta a terme també tasques de consergeria, aquestes es desenvolupen en l'àmbit de tot el centre cívic. Aquestes tasques es desenvolupen en l'apartat 4 d'aquest Plec de Condicions tècniques

En cap cas podrà el contractista 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 i estudi previ de l'Ajuntament. Tampoc no es podrà emmagatzemar fora dels límits del local caps de combustibles o mobiliari relacionat amb l'explotació.

3. OBRES I INSTAL·LACIONS

El local està dotat del mobiliari i la maquinària que figura en l'annex 1, que forma part integrant d'aquest plec. El mobiliari i maquinària és propietat de l'Ajuntament i haurà de revertir-li en perfectes condicions al finalitzar la contractació, per la qual cosa el contractista se'n farà càrrec de la seva conservació i manteniment.



Qualsevol canvi o modificació que es pretengui introduir haurà de ser notificada al departament responsable del servei, que, en el seu cas, haurà d'autoritzar-la expressament i practicar la corresponent anotació a l'inventari de béns municipals.

Serà a càrrec del contractista la compra, si s'escau, del material existent al bar propietat de l'anterior concessionari, així com l'adquisició, la reparació i la conservació dels estris i la maquinària que calguin per a la correcta prestació del servei.

4. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista estarà obligat a:

- a) Posar en funcionament el Bar-Cafeteria en el termini màxim de 15 dies comptats des de la signatura del contracte i mantenir el servei, en cas d'extinció normal del contracte, fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
- b) El tipus de servei que oferirà ha d'incloure genèricament els que s'ofereixen en un Bar: esmorzars, berenars, begudes i pastes.
- c) Seran obligatòries per al contractista les millores d'execució que pugui oferir en el procés de selecció, d'acord amb la regulació específica del mateix i sempre que es considerin acceptables i viables pels responsables municipals.
- d) Prestar el servei segons estableixin les disposicions governatives, laborals i d'altres, amb el següent horari mínim:
 - De dilluns a divendres: de les 09:00 h. a les 13:00 hores i de les 16:00 h. a les 21.00h o fins que hi hagi activitat al centre cívic .
 - Dissabtes i diumenges: de 10:00 h. a 14:00h.
 - Quan dins del recinte del centre cívic hi hagi alguna activitat oberta al públic (teatre, música, dansa, cinema, xerrades, presentacions,...) no inclosa dins dels anteriors horaris genèrics, el Bar-Cafeteria romandrà obert obligatòriament des de 30 minuts abans de començar l'acte fins a 30 minuts després d'acabar, durant tot l'any, excepte durant el mes d'agost. L'incompliment d'aquests horaris d'obertura obligatòria constitueix una falta greu.
 - El mes d'agost, llevat d'algun cas puntual i molt excepcional, no caldrà prestar servei de Bar-Cafeteria, i dins d'aquest període el contractista podrà efectuar les tasques corresponents de manteniment.
 - La gestió i l'explotació del Bar (que inclou la sala del bar, el pati i la barra,) del centre cívic de Serraparera ha d'estar en funcionament durant tots els mesos de l'any amb les garanties suficients, excepte el mes d'agost i el mínim d'aquestes festes assenyalades (1 i 6 de gener, diumenge i dilluns de Pasqua i 25 i 26 de desembre), ja que és un servei necessari indispensable i complementari de l'activitat cultural, artística i associativa que es desenvolupa al centre cívic.

S'acordarà amb l'Ajuntament i amb les entitats del centre cívic, altres possibles festes.



- e) Destinar la instal·lació a l'objecte específic de la contractació i no aplicar-la a altres usos, ni alienar-la, gravar-la o cedir-la a tercers sota cap forma contractual.
- f) Admetre qualsevol persona que compleixi els requisits establerts reglamentàriament per la utilització del servei.
- g) Fer les inversions necessàries per gestionar i oferir el servei en condicions òptimes.
- h) Que es mencioni explícitament que es tracta d'un equipament cívic de titularitat municipal de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès.
- i) El contractista haurà de fer les funcions de control d'accés del Centre, que inclouen:
 - Obertura i tancament del centre en l'horari especificat en el punt anterior.
 - Custòdia de l'equipament, donar les claus supervisar l'estat de les diferents aules i sales de l'equipament
 - Manteniment bàsic que consisteix en el petit manteniment referent a bombetes, fluorescents, les portes, panys, tancaments de finestres, persianes, manteniment de les aixetes dels WC del bar així com les cisternes, etc...
 - Pintar cada any la sala del bar.
 - Portar el control i lliurar les claus dels diferents sales a les entitats.
 - Neteja diària de les sales, dels WC i els espais complementaris així com subministrar el material necessari de neteja i el subministre del paper higiènic i sabó dels WC del bar.
- j) 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.
- k) 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.
- l) Respectar l'activitat i la programació pròpia del centre cívic i de les associacions que hi tenen la seu.
- m) El concessionari 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.
- n) Les condicions higienico-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 etc. Dels aliments, així com el personal adscrit al servei de bar.
- o) Utilitzar, l'adjudicatari i tot el personal del servei, prenes de vestir adequades i exclusives per a la permanència en el local i el contacte amb els aliments.



- p) 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.
- q) 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.
- r) Les superfícies que estiguin en contacte amb els productes alimentosos 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.
- s) Hauran de disposar de material adequat per a la neteja.
- t) Quan la neteja dels productes alimentosos formi part de l'activitat de les empreses alimentàries, hauran d'adoptar-se les disposicions precises perquè es pugui fer higiènicament.
- u) 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.
- v) Hauran de disposar d'instal·lacions o 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.
- w) Els productes alimentosos 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 (vitriues) per pols, insectes, ... i que evitin l'abast directe del públic.
- x) El transport ha de garantir les condicions higièniques, sanitàries i de temperatura de tots els aliments.
- y) 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.
- z) En cada tipus d'aliments, s'ha de tenir en compte la seva normativa específica
- aa) Subscriure amb una entitat asseguradora una pòlissa de responsabilitat civil així com una pòlissa que cobreixi els casos d'incendi, robatori i inundació, que cobreixi el valor de la instal·lació i amb una clàusula específica en el sentit que en serà beneficiari la Corporació municipal en cas de sinistre.
- bb) 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. Amb aquest motiu el



- contratista haurà de subscriure una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil amb un capital assegurat suficient per cobrir els riscos de l'activitat.
- cc) 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 al final de cada anualitat 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 la instal·lació.
- dd) Dotar l'establiment dels estris, mobles, utensilis i elements necessaris per al funcionament del bar, d'acord amb la seva categoria. Si s'escau, el contractista podrà adquirir aquest material de l'actual contractista per comú acord entre les parts.
- ee) Mantenir les instal·lacions, mobiliari i elements propis de la contractació en bon estat de conservació i funcionament, substituint, quan calgui els elements deteriorats o defectuosos. En el cas de substitució d'elements l'ajuntament determinarà si la substitució és per un ús intensiu per part del contractista o bé a altres causes que no li son imputables. En el primer cas el contractista n'assumirà el cost i en el segon el mateix Ajuntament.
- ff) No es podrà instal·lar al local màquines escurabutxaques de cap mena, ni mobiliari de jocs socials (futbolins, ping-pong, billar, dards...). L'incompliment d'aquesta obligació constitueix una falta greu
- gg) En aquest local públic no es podrà fumar, en cap cas ni en cap zona.
- hh) Complir l'establert en la Llei 1/1998 de política lingüística, pel que fa a l'ús del català en les comunicacions (externes i internes), en l'atenció al públic, la retolació i la senyalització.
- ii) 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.
- jj) 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.
- kk) 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.
- ll) No podrà fer servir la imatge de l'equipament per a publicitat i difusió del bar i activitats mitjançant web o xarxes socials sense autorització de l'Ajuntament.



ANNEX 1

L'ajuntament aporta el mobiliari que es detalla a continuació i que haurà de revertir en perfecte estat, un cop finalitzat el contracte. No podrà fer cap canvi en el mobiliari sense autorització prèvia de l'Ajuntament. 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.

Mobiliari del bar del centre cívic Serraparera propietat de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès:

- Moble frigorífic 5 portes
- Cuina de dos fogons amb forn
- Fregidora elèctrica de 6 litres
- 1 planxa d'acer rectificat de 1200 x600x360
- 1 rentaplats cistell de 565x610x825
- Moble inox amb aigüera d'acer inoxidable
- Moble inox de pica rentamans
- 1 barra d'acer inoxidable

